

Baka 2014 brödet och vinn 5000 kr , en amatörtävling i brödbak för att hylla Röbbäckslätten och dess odlingar.

Bakgrund och syfte:

Umeå är i år kulturhuvudstad. Så här definierar Wikipedia kultur: "Ordet kommer från latinets *cultura* som betyder ungefär 'bearbetning', 'odling' och 'bildning' och i sin tur härstammar från *colo* 'odla'. Begreppet har fått en väldigt vid betydelse och avser i vid bemärkelse all mänsklig aktivitet.

Grundidé:

Under kulturhuvudstadsåret i år vill vi påminna om Röbbäckslättens betydelse som Umebornas livsmedelsleverantör genom seklerna. Vi skall uppmärksamma kulturlandskapet som en kulturyttring och betona vikten med lokalt odlad mat. Därför bjuder vi in regionens amatörbagare till en tävling där de skall presentera ett nyttigt och modernt matbröd innehållande ingredienser som kan eller har odlats på Röbbäcksslätten. Tävlingen är öppen för alla i Umeåregionen som inte är professionella bagare.

Hur kommer det gå till:

Om du vill vara med och tävla så bakar du ett bröd hemma och skriver ner receptet noggrant, både mängd av ingredienser och tillvägagångssätt. Kom särskilt ihåg tider för jäsning m.m. Ett ofullkomligt recept kommer att leda till sämre poäng hos juryn.

Vad kan jag baka med:

De ingredienser som du bakar med skall påminna om vad Röbbäckslätten levererar och har levererat under århundradena. När det gäller säd så har råg, korn och havre odlats. Örtkryddor odlas idag i många amatörväxthus. Du skall undvika exotiska frukter som smaksättare, Vindruvor/russin, aprikoser m.m. känns för främmande. Salt, socker och jäst är givetvis nödvändiga att kunna nyttja. Alla mejeriprodukter kan självklart nyttjas då slätten kanske främst varit ett matförråd till de kor som levererat mjölk till Norrmejerier. Juryn kommer att ta hänsyn till valet av ingredienser när de utser vinnaren. Du kommer med andra ord inte att kunna finna någon förteckning över godkända eller förbjudna ingredienser, det är upp till dig att besluta om vad du vill nyttja. Men ... ett hårt bröd tillverkat på grovkrossat korn och vatten och salt som är delikat kommer att ha en fördel i bedömningen kontra ett fruktbröd bakat på vete (som aldrig odlats på slätten) och som smaksatts med aprikoser och russin.

Brödet kan vara hårt eller mjukt. Men vi vill att det skall vara nyttigt och modernt.

Vad gör jag med bröd och recept:

Det färdigbakade brödet lägger du tillsammans med det skrivna receptet i en väl försluten plastpåse och märker plastpåsen med en etikett som det står ett lösenord på. Välj vad du vill till lösenord. Gör samtidigt i ordning ett förslutet kuvert i vilket du lagt en lapp med ditt namn, adress och telefonnummer och ev. mailadress. Märk kuvertet utvändigt med ditt lösenord som du har på brödet. Alla bagare kommer vara anonyma för juryn tills bedömningen är klar och finalisterna utsedda.

Lämna in det förpackade brödet till 2014 kansliet den 30.e juni mellan kl 0900-1200 och 1300-1600.

2014-kansliet håller till i Rådhuset på nedre plan vid Rådhusstorget. Ingång från torget.

Vad händer sen ?

Juryn, som består av Rübäcksprofilen Per Elofsson och representanter från Rübäcks hembygdsförening, LRF avdelningen och Byamännen, kommer att provsmaka och bedöma bröden samma kväll och utse finalister. Därefter kommer juryn individuellt och hemligt att genomföra en skriftlig votering där de i ett förseglat brev lägger sin röst på sin favorit. Juryns ordförande kommer att spara omröstningen förseglat och okänt för alla till prisutdelningen. "Bagarnas" identitet kommer att vara okända för alla under bedömningen.

Juryn bedömer brödets:

- smak
- utseende
- val av ingredienser (se ovan)
- originalitet

Finalisterna kommer vi att presentera för media under sommaren. Det är alltså inte möjligt att som finalist fortsatt vara anonym och vi ser gärna att finalisterna ställer upp på media om dessa vill göra intervjuer med finalisterna.

När är prisutdelningen ?

Prisutdelningen där vinnaren erhåller en check på **5000 kr** kommer att ske vid Kulturmejeriet söndagen den **7:e september**. Alla finalisterna inbjuds närvara vid prisutdelningen och från scenen avslöjas omröstningen som juryn genomfört tidigare.
Prissumman har sponsrats av Rübäcks LRF-avdelning och Rübäcks Byamän.

Övrigt:

Rübäcks Hembygdsförening har äganderätten till att nyttja brödrecepten till aktiviteter som de själva finner att de vill genomföra.

Denna aktivitet har delfinansierats av:

Leader

URNära



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsutveckling.

Se gärna på EU-kommissionens webb för jordbruk och landsbygdsutveckling.