**BAGARE BULLAR UPP FÖR BAKSLAG PÅ FREDRIKSDAL**

**- BAKSLAGET LÖRDAG 25 MAJ KL 11-16 PÅ FREDRIKSDAL MUSEER OCH TRÄDGÅRDAR**

**Det råder brödfeber på Fredriksdal och säsongen rivstartar med ett sällan skådat Bakslag gästat av professionella bagare, mjölnare och mathantverkare. Det blir en väldoftande dag av nygräddade bröd, surdegar, brödbakning för barn, provsmakning och en dignande brödmarknad.**

*Tid för intervju och ett smakprov på arrangemanget kan bokas för torsdagen 23 maj, kontakta Tommy Esbjörnsson Kulturförvaltningen tel. 0706-77 48 73* [*tommy.esbjornsson@helsingborg.se*](mailto:tommy.esbjornsson@helsingborg.se)

Handbakade surdegsbröd, konstfulla skådebröd och ekotrendiga barkbröd. Brödbaknings-hantverket har idag återupptäckts och blivit trendigt och är en passionerad syssla för många brödälskare. Vårt bröd har en lång tradition och är ett hantverk från grunden där skapandet är oändligt med utgångspunkt från mjöl och vatten. Under Bakslaget kan besökarna ta del av historiska bröd, brödkonst, brödbakning i stenugn, mala sitt eget mjöl och lära mer om unika sädessorter i föredrag, visningar och vandringar.

Några av höjdpunkterna är en historisk brödodyssé med dramatiserad provsmakning av bröd från olika tidsepoker med Joakim Bengtsson från Helsingborgs Auktionsverk och Fredriksdals etnolog Åsa Jansson. Det blir också surdegsworkshop och brödbakning för barn med bagarmästare Manfred Enoksson. Dagen innehåller också brödmarknad med traktens bästa och en massa aktiviteter på temat bröd.

* *Det här blir ett verkligt unikt tillfälle för alla brödälskare att på en dag och plats få uppleva och inspireras av det bästa som finns att erbjuda inom bröd och brödbakning säger Maria Axelsson, projektledare på Fredriksdals museer och trädgårdar.*

Under dagen kommer vinnaren i tävlingen Fredriksdalsbrödet 2013 att koras när några av de främsta bagarna gör upp om vem som bakat det bästa brödet. Kriteriet är att brödet ska vara bakat helt på ekologiska ingredienser. En professionell jury bedömer varje bröd utifrån smak, doft, struktur, utseende och kreativitet. Juryarbetet pågår mellan kl 13 – 14 och vinnaren presenteras på scen kl. 15.

Medverkande under arrangemanget är bland andra Manfred Enoksson, bagarmästare på Saltå Kvarn, Jan Hedh, konditorimästare, Joakim Bengtsson, Helsingborgs Auktionsverk & Antikrundan SVT, Slow Food, Hembakningsrådet, Helsingborgs Museiförening, Möllevångsgillet, bagare, mjölnare och mathantverkare.

**För ett detaljerat program och pressbilder** [**www.fredriksdal.se**](http://www.fredriksdal.se)

**För information och frågor vänligen kontakta:**

Maria Axelsson, projektledare Fredriksdal museer och trädgårdar

Tel. 0702-10 45 32 E-post. maria.axelsson@helsingborg.se