

Kanelbullar - förenande favorit över partigränser

Inför slutspurten av valrörelsen frågade vi partiledarna hur de brukar fira Kanelbullens dag . Vi kan konstatera att den gyllenbruna kanelbullen går hem i alla politiska läger! En varm, hembakt kanelbulle förenar snarare än splittrar våra folkvalda. Kanelbullen har ett starkt fäste i folksjälen och vi kan med tillförsikt se fram emot nästa mandatperiod, oberoende av valutgång. Partiledarna fick följande frågor:

1. Känner du till Kanelbullens dag och vilken relation har du till den?
2. Brukar du uppmärksamma dagen – i så fall hur?
3. Hur äter du en kanelbulle helst?
4. Brukar du baka – i så fall vad? Har du något favoritrecept eller knep med bullar?

- Jag brukar ta en bullfika med min familj eller mina kollegor, berättar Maud Olofsson (c) vice statsminister och näringsminister.

- Ja visst känner jag till Kanelbullens dag. Det är alltid trevligt att fira i vardagen och varför inte fira något så gott som en kanelbulle. Jag äter helst kanelbullen nybakad, lite ljummen till en kopp nybryggt kaffe. Tyvärr är jag ingen hejare på att baka eftersom jag inte gillar att följa recept. Jag är bättre på att laga mat där man kan göra saker på lite mer fri hand.

Fredrik Reinfeldts (m) pressekreterare svarade med en ursäkt statsministern just nu hade så fullbokat att han tyvärr inte skulle hinna besvara våra frågor. Men vi var välkomna efter valet. Jan Björklunds (fp) pressekreterare sa också nej liksom Göran Håggglunds (kd).

Men vi fick en liten glimt från socialministerns matliv genom hans pressekreterare: - Göran Håggglund försöker hålla sig till GI-kost men han är förtjust i bullar innerst inne.

Språkröret Peter Eriksson äter helst sin kanelbulle nybakad/ eller uppvärmd till kaffe. Miljöpartiets riksdagskansli bjuder alla anställda och ledamöter på kanelbullar på Kanelbullens dag. På frågan om Peter Eriksson brukar baka bullar själv svarar han: - Nej, men min mamma bakar väldigt goda som jag har turen att få smaka när vi ses. Peter Eriksson hoppas att maten blir en fråga i valrörelsen. Pressekreteraren berättar om kokboken med gröna recept som han gjort tillsammans med Isabella Löwin (EU-politiker och författare).

Maria Wetterstrand (mp) fick vi inte svar ifrån och inte heller från Mona Sahlin (s).

Lars Ohly (v), de röd-grönas tredje partiledare visar sig vara en riktig Kanelbullens dag-diggare.

- Som ateist gillar jag den dagen eftersom det är en sekulär högtid med potential att skapa samhörighet. De allra flesta gillar ju kanelbullar. Det kan bidra till vår Håll – ihop känsla. Jag brukar lyxa till det och köpa ett gäng kanelbullar som jag njuter av hela dagen. Lars Ohly äter helst sin bulle varm, hembakt och med ett glas kall mjölk. Och, lägger han till, gärna obegränsat många, men man måste ju tänka på vikten också.

Ärligt talat så brukar jag inte baka, men det händer att jag gör det, och med kanelbullar är det viktigt att de håller sig saftiga, degvätskan ska vara max 37 grader. Om det blir några bullar över så ska dom frysas in direkt.

Gudrun Schyman, (F!) firar inte Kanelbullens dag på något särskilt sätt men en gång varje år gör hon ett rejält bullbak – till Kiviks marknad!

- Jag känner till men har ingen särskild relation till Kanelbullens dag, berättar hon och säger att hon gärna äter kanelbullar till en kopp kaffe. - Jag börjar utifrån och äter mig inåt, där det godaste finns, dvs. det mesta av kanelen och sockret. Baka hör till de saker jag sällan hinner, förutom en gång per år då jag brukar baka bullar till Kiviks marknad. Kanelbullar. Min senaste innovation är att lägga bullarna före gräddning i en långpanna och sedan servera och äta dem som "brytbröd".

Vi ställde samma frågor till ytterligare två ministrar i regeringen, till jordbruksministern och kulturministern. Båda visade sig vara bullälskare och kulturministern hon bakar alltid bullar på sitt lantställe.

I jordbruksminister Eskil Erlandssons (c) svar, anar vi en verkligt bullälskande politiker. Kan hans vision om Sverige som det nya matlandet, spela in? - Jag gillar ju bullar så det är roligt att det finns en dag när man kan äta två stycken till fiket utan dåligt samvete. Jag äter gärna en kanelbulle eller två på Kanelbullens dag. Till ett stort glas mjölk. Det blir sällan tid för bakning men jag gillar bullar med både kanel och kardemumma.

Och hemma hos kulturminister Lena Adelsohn Liljeroth (m) firar man alltid rejält den 4 oktober.

- Kanelbullens dag är en stor dag hos oss eftersom den sammanfaller med maken Ulfs födelsedag! Dagen uppmärksammas i högsta grad och till morgonchokladen med vispad grädde serveras självfallet en kanelbulle med tänd ljus i. Jag virar upp bullen och njuter den bit för bit. Bäst är förstås den lite kladdiga mittpunkten med extra mycket kanel i. Jag bakar alltid bullar när jag är på landet, såväl på påsken som sommaren och hösten. Frysen är full! Receptet har jag i händerna, behöver inte läsa någon kokbok, men det går inte att snåla på smör eller kanel. Rejält med kardemumma i degen blir en extra bra krydda.

Politikernas svar är glädjande positiva för både kanelbullar och Kanelbullens dag. Vi kan inte se några skillnader mellan de politiska blocken. Bullen har en stark ställning utmed hela vänster/högerskalan. Kanske är det dags att göra gemensam sak och fira stort i riksdan? - Tänk en hembakad bullfest med landets politiker... vilket härligt kalas!

Vi frågade också några kända matprofiler, om hur de firar Kanelbullens dag. Alla verkar älska nybakade varma kanelbullar – med kaffe eller iskall mjölk.

Calle Videll, sockerbagare och konstnär från Malmö, har alltid hållit kanelnsäckan högt.

– Vi firar naturligtvis Kanelbullens dag: Dels för att det är festligt att fira ett bakverk och dels för att jag är så är otroligt förtjust i kanel. Förr firade vi Mårten här i Skåne med ett speciellt bakverk, en frusen pudding med jordgubbskompott, frukt och mandelbotten. Nu har firandet tonats ner. Jag tycker det är synd, vi ska bevara traditionerna. Kanelbulle äter jag helst med kaffe. Mitt tips för höga och saftiga kanelnsäckor är att kavla ut degen omsorgsfullt på bredden så att det går att rulla många

varv. Jag brukar breda ut smör o socker på degen först och dofta över kanelen sist – tycker att det blir mera kanelmak på så vis, avslöjar sockerbagaren Calle Videll.

Stefan Karlsson, kock och krögare på stjärnprydda restaurang Fond i Göteborg bjuder helsvenska bullar till utländska gäster:

- Jag har ingen jätterelation till dagen men givetvis känner man till denna svenska delikatess'egna dag. När vi levererar Svenska måltider för utländska gäster i Sverige eller utomlands så brukar vi ha en kanelbulle till den svenska "eftermiddagsfikan".

Hur äter du en kanelbulle helst? - Ljummen och med iskall mjölk. Om/när jag bakar med barnen hemma så blir det till 80 % bullar. Knepet är att använda enbart smör och ALDRIG margarin och lite kardemumma i vetedegen.

Katja Palmdahl, kock och matkreatör, Göteborg njuter helst sin bulle nybakad och med iskall mjölk till. Hon använder alltid kall degvätska och rumstempererat smör när hon bakar.

- Jag tycker att det är kul att vi uppmärksammar en sådan kär bulle! En nybakad kanelbulle plockar alltid fram minnen från när man var liten. Det var väl det första man fick lära sig i köket, att baka bullar och inte äta för mycket deg.....och än har jag inte lärt mig att tacka nej till en varm nybakad kanelbulle.

Och hur går det till när Katja firar bullen? - Vi bakar självklart dubbel sats bullar på kanelbullens dag, berättar hon vidare och äter så mycket vi vill, alla är välkomna. Den dagen kör vi med traditionell fyllning med smör, kanel, vanilj och strösocker.

Jag bakar gärna bullar, och då bakar jag i regel ganska mycket! Jag har svårt att baka små bullar så en stor, gärna dubbel sats brukar bli bra. Jag gör olika fyllningar efter säsong, nu är favoriten att riva lite äpple i fyllningen. Mmmm - saftigt och gott! Kul kan det vara att dekorera bullen med en tunn skiva äpple och pudra florsocker över.

Barnens favorit är att fylla bullen med rivet citronskal och vaniljsocker. Då har vi alltid extra kardemumma i degen. Avslutningsvis kan jag säga att bullarna blir bäst om dom får kalljäsa - alltid kall degvätska och rumstempererat smör helt enkelt.

Text: Birgit Nilsson Bergström, Hembakningsrådet