

2010-02-10

## GÄSTSPEL AV KRÖGARE PÅ VIKA BRÖD

Igår kom Ulrika Brydning till Vika Bröd i Stora Skedvi i Dalarna för att ta fram Ulrikas och Carina Brydlings eget smaksatta handgräddade knäckebröd i Vika Bröds bakugnar. Ulrika och Carina Brydning valde att baka ett ekologiskt Vika Bröd med smak av dill och havssalt.

- Vi ville att brödet skulle kännas svenskt. Därför testade vi att smaksätta brödet med dill och havssalt. Det blev perfekt med en smak där dillsmaken harmonierar med rågen, utan att ta över. Brödet passar jätte-bra tillsammans med goda ostar t ex Västerbotten, säger Ulrika Brydning.

Brydlings knäckebröds recept innehåller bara ekologiska råvaror. Det är ekologiskt stenmalet råg, ekologisk jäst, ekologiska dillfrön, havssalt och vatten. Både Vika Bröd och Ulrika tyckte att resultatet blev utmärkt. Den svenska smaken med dill i Vika Brödet passar bra till våra svenska smaker, året om. Det är det självklara knäckebrödet vid de svenska högtiderna midsommar, kräft- och surströmmingsskivor och jul.

- Jag visste inte att Vika Bröd är det enda brödet i Sverige som bakas enligt gamla tillverkningsmetoder i vedeldade ugnar. Jag är mycket imponerad av hur snabba och duktiga alla som arbetade i Stora Skedvi var. Det tar två år att bli en "gräddare". Jag var helt slut efter att ha bakat i fem minuter! Och jag är ju van, säger Ulrika Brydning.

Fem krögare har fått möjligheten att gästspela på Vika Bröd för att ta fram sitt eget smaksatta Vika Bröd. De första var Ulrika och Carina Brydning, som gästspelade igår.

Övriga krögare som kommer att besöka Vika Bröd under 2010 är Roland Persson, restaurang Carl Michael i Stockholm, Melker Andersson, restaurang Fredsgatan 12, Gert Klötzke och Tom Sjöstedt.

## FAKTA CARINA OCH ULRIKA BRYDLING

Carina och Ulrika Brydlings matfilosofi är att maten ska vara klimatsmart, hållbar och väldigt god. Råvarorna är oerhört viktiga och de skall helst vara närproducerade och utan konstiga tillsatser. Carina och Ulrika Brydning har drivit restaurang Marmite i Åre. Carina var tidigare medlem i Svenska Kocklandslaget åren 2005-2009, och var bland annat med när de tog silver i Luxemburg 2006 och brons i Erfurt 2008. Ulrika är idag även coach och ledare för det svenska Juniorkocklandslaget.

## FAKTA VIKA BRÖD

"På Vika Bröd håller vi fast vid att riktigt knäckebröd skall bakas som förr, i vedeldade ugnar och med långskaftade brödspadar som enda hjälpmedel. Vi har bevarat de gamla tillverkningsmetoderna för att åstadkomma ett knäckebröd av högsta kvalitet. Allt i den hantverksmässiga produktionen har betydelse för slutresultatet. Detta är

något vi aldrig kommer att ersätta med elektriska ugnar.” Läs mer på [www.vikabrod.se](http://www.vikabrod.se)

För mer information kontakta Peter Joon, Vika Bröd, tel. 070-5933250 eller [peter.joon@leksandsbrod.se](mailto:peter.joon@leksandsbrod.se); Annika Sund, Vika Bröd tel. 070-651 36 32 eller [annika.sund@leksandsbrod.se](mailto:annika.sund@leksandsbrod.se)