



Lantmännen
Unibake

NR. 1 - FEBRUAR 2009

BAGOM



REPORTAGE:

Sandwich så sanserne synger

THOMAS UHRSKOV

Fuldkorn smager bare af mere

Vind en
inspirationsdag
med Bakerman
Academy

Velkommen til Lantmännen Unibake's nye magasin BAG OM. I dette nummer fortæller vi om: Bager Jørgen Juul • Sandwich så sanserne synger • Tema om fuldkorn
Konkurrence - vind en inspirationsdag • Spændende nyheder fra Lantmännen Unibake...



Velkommen til BAG OM



Kære læser!

Godt brød gemmer på gode historier. Derfor har vi masser af fortælle om hos Lantmännen Unibake. Det vil vi fremover dele med jer her i magasinet BAG OM. Vi håber, at det inspirerer, oplyser og fornøjer, så I fremover kan smage på endnu mere af den verden af muligheder, vi tilbyder. Vi står bag de kendte mærker Hatting, Schulstad Bake-off og Paaskebrød. Vi har derfor en bred vifte af produkter til ethvert behov og lejlighed, og som en af Europas største bagerivirksomheder har vi masser af idéer og erfaring. Det vil vi bruge til at servere læsning, der bidrager til, at I kan servere brød på endnu flere og bedre måder.

Fokus på fuldkorn

I første nummer af magasinet kan du blandt andet læse, at godt brød sagtens kan være sundt brød. Vi sætter fokus på fuldkornsprodukter, som kan være med til at gøre vores hverdag sundere. Lantmännen Unibake er en af partnerne i en ny, landsdækkende kampagne, der skal få danskerne til at spise mere fuldkorn. Læs om de spændende fuldkornsprodukter og selve kampagnen længere inde i bladet. Her kan du også møde ski-guruen Thomas Uhrskov, der er en af kampagnens ambassadører.

Lær med Lantmännen Unibake

I magasinet fortæller vi desuden om vores gratis Bakerman-seminarer, som er et tilbud til dig, der gerne vil have inspiration til at udnytte potentialet i produkterne fra Lantmännen Unibake bedst muligt. Kurserne afholdes både på Sjælland og i Jylland, og vi har helt sikkert et kursus, der passer til dine behov.

Velkommen til bladet
og rigtig god læselyst!

Jørgen Knudsen
Salgschef

Mød os på Tema 09 i Bella
Center fra 22.-25. februar.

Vi er på stand C2-n-s/18-21, hvor
du kan prøve de nye scones med
Marabou & Daim og tebirkes
med Marabou. Ellers kan du købe
lækkerierne i 7-Eleven fra uge 8.

BAG OM

Nr. 1 - februar 2009

Udgiver

Lantmännen Unibake

Redaktion

Rasmus Falck, Pernille Fischer Bodal
og Liv Soelberg Andersen

Fotos

Arkivfoto og David Bering

Oplag

3.000 eksemplarer

Tekst

Protekst - www.protekst.dk

Layout

INEO Designlab - www.ineo.dk

Kontakt

Har du spørgsmål, idéer eller kommentarer,
er du velkommen til at kontakte os på
bagom.unibake.dk@lantmannen.com

Fra ide til brød



Ingredienserne i Jørgen Juuls dagligdag er mel, vand og kerner. Og den kreativitet, der får det hele til at boble.

– Som bager er man ikke i tvivl om, hvornår et brød er behandlet godt. Et flude skal være sprødt på den rigtige måde, og et pølsebrød skal beholde blødheden, når det varmes op. Det er afgørende for os, siger Jørgen Juul alvorligt. Han har ellers let til latter, men kernen af Jørgens arbejde kræver seriøs behandling. Han er uddannet bager og levnedsmiddelekniker og har udviklet brød hos Lantmännen Unibake siden 2001. Det er et job, han sætter stor pris på.

Levende brød

– Mit arbejde er meget alsidigt. Vi udvikler mange forskellige typer brød og har kontakt med mange mennesker, fortæller han.

– Der er aldrig to ens dage. Brød er uforudsigeligt; det er et levende produkt. Det spiller alt sammen en rolle for det færdige produkt, hvor meget sol kornet får, hvordan melet er behandlet, og hvor

meget fugtighed dejen får under hævnin-gen, forklarer Jørgen Juul entusiastisk. Og selvom man måske ikke tror det, er der frit slag i den kreative bolledej hos Lantmännen Unibake.

Glade bagere

– Jeg har virkelig frihed til at prøve nogle ting af og gå mine egne veje. Det er inspirerende for mig, at der også er plads til skæve produkter her, fortæller Jørgen Juul og fortsætter:

– I min afdeling holder vi af at bage, føler glæde og stolthed ved det og stræber efter konstant udvikling.

Målet er at skabe brød, som lever op til en høj faglig kvalitet.

– Vi går ikke efter en vanvittig, banebrydende ide med for eksempel kommen-rosinsmag, men sigter efter brød, der passer til dem, som skal spise det og dem, der skal tilberede det, fortæller Jørgen Juul. Det er chili- og urte-stykkerne et godt eksempel på.

Fokus på brugerne

– Stykkerne var som det første produkt forskårne, hvilket gør tilberedning og

servering meget nemmere for kantinerne. Vi arbejdede med en blød dej, så sandwich-spiseren undgår ubehag i ganen, siger Jørgen Juul.

Bagerne er også bevidste om sundhedsprofilen – særligt med produkter til børn og unge.

– Målgruppen kan være svær, fordi børn foretrækker bløde, søde ting, men egentlig har bedre af grovbrød, forklarer Jørgen Juul. Det har vi for eksempel tacklet ved at forøge kostfiberindholdet i vores pizzasnegle og pølsehorn – og nu med fuldkornsprodukter, fortæller han. Et andet produkt, Jørgen Juul er særligt tilfreds med, er skolerugbrødet.

– Det er nemt at skære. Det kan varmes eller spises, som det er til morgenmad eller i skolefrikvarteret. Det er supersundt, og så smager det fantastisk! Ja, jeg sætter jævnligt tænderne i et, siger Jørgen Juul og griner.

Vidste du, at...

👉 vores aromaer i wienerbrød nu er blevet naturlige?

De gamle naturidentiske aromaer er enten helt blevet fjernet, eller erstattet af nye naturlige varianter.

👉 farvestofferne i wienerbrød nu er blevet naturlige?

De gamle farvestoffer er blevet erstattet af naturlige farver.

👉 vi kun har 0,5 procent salt i vores wienerbrød?

Vi har fjernet noget af det tilsatte salt for at bidrage til at nedbringe det generelle saltforbrug.



Fuldkorn smager af mere

Ski-guru Thomas Uhrskov ved, at man ikke kan spise ringe fødevarer og få det maksimale ud af livet. Derfor er han ambassadør for fuldkornskampagnen. Nå ja, og så fordi, fuldkornsambassadør er det nærmeste, han nogensinde kommer en diplomatisk titel.

Thomas Uhrskov, der er kendt fra utallige tv-programmer, bøger og dvd'er om skiløb, undrer sig over, at vi i et rigt land spiser "hvidt papbrød". Som han siger:

– Man kan sagtens gå i grimt tøj og være glad – men man kan ikke spise mad af dårlig kvalitet og få det maksimale ud af livet.

Smager fedt

Thomas Uhrskov elsker pizza og er ret habil til at fremtrylle spisen, hvis han skal dømme efter de kommentarer, folk kommer med efter at have sat en Uhrskov-pizza til livs.

– Mange tror, at fyldet er afgørende for smagen. Det er faktisk melet, du bruger til bunden, som betyder mest. Og fuldkornspizza smager fedt!, fortæller Thomas Uhrskov entusiastisk.

Selv fylder han på fuldkornstanken med masser af havregryn, fuldkornsbrød og grove meltyper som spelt i hjemmebaget.

– Det mætter bedre – der er simpelthen bedre næring i fuldkorn, siger Thomas Uhrskov.

Læs mere om fuldkorn

Bag fuldkornskampagnen står myndighederne og en række sundhedsorganisationer samt producenter af fødevarer med fuldkorn. Du kan læse om, hvad fuldkorn er, om fuldkornsambassadørerne og meget mere på www.fuldkorn.dk.

Gi'r go energi

– For et par år siden var jeg på bagerkursus på en økologisk mølle, hvor jeg lærte en hel del om mel. Her fandt jeg ud af, at man simpelthen kan mærke på sit humør og sin energi, hvad man spiser af brød, forklarer Thomas Uhrskov og fortsætter:

– Jeg synes, der er en trist bevægelse i retningen af, at vi glemmer, hvordan fødevarer smager naturligt. Det er skønt, at fuldkorn smager af det, det er. Det smager af mere.

Thomas Uhrskov, ambassadør for fuldkornskampagnen



Skøn og sund start på dagen...

Til 10 personer

Lantmännen Unibake har i samarbejde med ernærings- og husholdningsøkonom Gitte Heidi Rasmussen udviklet en lækker opskrift med fuldkornshåndværkere. Hun er kogebogsforfatter og skriver bl.a. opskrifter til Alt for Damerne.

Eksotisk smoothie

4 kiwifrugter
1 moden mango
1 dåse ananas i tern
5 dl appelsinjuice
5 dl A-38 0,1 %

Håndværker med morgenlækkerier

10 fuldkornshåndværkere
200 g friskost 6 %
200 g bær f.eks. blåbær og hindbær
200 g kogt røget kalkunbryst i skiver
200 g agurk i små tern
50 g hakket rødløg
2 spsk. klippet purløg

Skræl kiwifrugterne og mangofrugten og skær kødet fri af stenen. Findel kiwi, mango, ananas inklusiv saften med appelsinjuice og A-38 i en blender, til det er cremet. Flæk håndværkerne. Smør den ene halvdel med friskost og drys med bær og læg kalkunbryst i skiver på den anden halvdel. Bland agurk, rødløg og purløg, krydr med salt og peber og læg det oven på kalkunbrystet.



Fuldkorn fuld af fordele

Lantmännen Unibake lancerer tre nye fuldkornsprodukter, som både smager og bager forrygende – og så er fuldkorn godt for dig.

94 procent af danskerne spiser ikke nok fuldkorn. Hvorfor? Måske fordi, vi ikke lige tænker over det, eller fordi, fuldkorn har ry for at være lidt kedeligt. Det vil Morten Rafn gerne være med til at ændre. Han er produktchef for bake-off i Lantmännen Unibake.

Fuldkorn for fuld skrue

– Vi er med i fuldkornskampagnen, fordi Lantmännen Unibake føler et ansvar for, at danskerne har gode muligheder for at leve sundt. Og selvfølgelig fordi fuldkorn hører til i vores brede sortiment og efterspørges af kunderne, fortæller Morten Rafn.

Der er fuldkorn i mange ting. F.eks. i rugbrød og havregryn – men også lysere brød, knækbrød, ris, pasta, mysli og andre morgenmadsprodukter kan være gode

kilder til fuldkorn. Kig efter fuldkornsluget. Det er garanten for et produkt med et højt fuldkornsinhold, som samtidig er et sundere valg i forhold til sukker, salt og fedt.

Fuldkornede fordele

Fuldkorn består af hele kornet – også skaldelene, hvor næsten alle de sunde vitaminer, mineraler og fibre sidder. Fuldkorn indgår i de 8 kostråd. Hvis vi spiser efter kostrådene, får vi den kost, der bedst forebygger livsstilssygdomme.

– Derfor har vi udviklet fuldkornprodukterne sådan, at kunderne kan få fuldkorn, uanset hvilket måltid der er tale om, forklarer Morten Rafn.

Missionen fuldført

Det er ikke enkelt at give fuldkornprodukter den samme volumen som brød bagt med traditionelt mel, hvor kun den formalede melkerne er brugt. Men den udfordring synes Morten Rafn, at ud-

viklingsafdelingen har løst til perfektion.

– Vi kan nu tilbyde flotte, rustikke fuldkornsbrød, som er mørke og grove. De sender sunde signaler uden at være fulde af kerner – og så smager de skønt, fortæller Morten Rafn.

Om produkterne

- **Fuldkornshåndværker 85 g** (varenr. 50150019). Perfekt til morgenmad eller brunch.
- **Fuldkornsbrød 500 g** (varenr. 50100006). Lækkert til morgenmad, mad-pakken, et mellemmåltid eller som madbrød.
- **Fuldkornsstykke 130 g** (varenr. 30406545). Forskåret sandwichfirkant, som er velegnet til frokost eller mad på farten.



Sandwich så sanserne synger



Har du fuldstændig styr på trekantsnit og omvendt sutsko? Hvis ikke, er vores gratis seminar om sandwich måske noget for dig. Her kan du få fingrene i nye tricks og tendenser.

Det er gråvejrs udenfor, men det ser de femten forklædeklædte kvinder ikke ud til at bemærke. Prikkede, stjernede, blomstrede og sribede bluser vrimler mellem hinanden i det lyse undervisningslokale. De er på jagt efter brød, salater og fyld.

Vi er på Bakerman Academy til sandwich-seminar i Holstebro. En lille, væver kvinde ved navn Hanne Bojsen styrer slagets gang. Hun fortæller entusiastisk om sandwich i alle afskygninger og leder workshoppen, hvor kursisterne selv får lov til at eksperimentere med råvarerne.

Sandwich-entusiast

– Jeg drømmer stadig om nye sandwich-kombinationer om natten, tilstår kursusleder Hanne Bojsen.

– Det er lidt ligesom juledekorationer; man kan variere i det uendelige, siger hun og smiler.

Kursisterne er tilsyneladende enige. De arbejder koncentreret med røde kinder, spredt latter, hyggespisning og erfaringsudveksling. Kursisterne frembringer spændende resultater som f.eks. mexicanske sandwich med låg af tortilla og smeltet ost.

Fif til økonomien

Kreativiteten får frit slag, og Hanne Bojsen deler også rundhåndet ud af økonomiske fif.

– Hvis jeres sandwich skal tabe 10 kroner i værdi, skal I bare filme dem helt

tæt til. Så kan ingen se, hvad der er i og brødet bliver kedeligt, siger hun med et glimt i øjet. Der fnises og enkelte kursister krymper sig på skrømt.

– Det er øjet, som køber sandwichen, understreger Hanne Bojsen. Og at dømme efter kursisternes kreationer, skal der nok blive udsolgt.

Overvejer du at deltage, kan vi lokke med, at Philadelphia nu er sponsor på sandwich-seminarerne. Derfor kan vi give dig en endnu bedre oplevelse på Bakerman Academy.

Tre skæretips fra seminarieret

Trekantssnit

Skær ét skråt snit fra hver side i toppen af brødet, så du får et trekantet låg. Fordelen er, at sandwichen ser større ud – på den måde kan du spare op til 20 procent fyld.

Omvendt sutsko

Flæk brødet på langs uden at skære det helt igennem. Den faste bagkant gør, at fyldet bedre holdes på plads samtidig med, at man stadig kan se det lækre indhold.

Skrå endeflader

Hvis sandwichen laves med flute, kan du skære enderne skråt. På den måde synes sandwichen meget større, og de overskydende endestykker kan f.eks. ristes og bruges til croutoner.



Spændende nyheder fra Lantmännen Unibake

Nye produkter i sortimentet

Kager:

- **Mega white chocolate cookie** (varenr. 74000032)
En lækker, sprød cookie med et strejf af cremet karamelsmag og hele stykker hvid chokolade, som smelter på tungen.

Andre varianter: Mega milk chocolate cookie (varenr. 74000031)
og Mega dbl. chocolate cookie (varenr. 74000030)

Wienerbrød:

- **Frøsnapper** (varenr. 52656060)
Frøsnapperen er drysset med blå birkes og sesamfrø.
- **Dagmartærte** (varenr. 52806002)
Wienerbrød bagt af en sprød wienerdej og fyldt med remonce.

Følgende produkter er blevet udmeldt:

Mini flutes (varenr. 34005130), Kuvertbrud m/koriander og hvidløg (varenr. 80002425), Croissants m/marzipan (varenr. 74001723).

Brød:

- **Kartoffelbrød** (varenr. 23507442)
Brødet har en saftig krumme og en sprød skorpe. Brødet er velegnet som almindeligt franskbrød og som madbrød.

Fastfood:

- **Pizzasnegl med bolognese** (varenr. 52857001)
- **Fiber-pølsehorn med speltflager** (varenr. 52856003)
Et fiberholdigt pølsehorn bagt med en god grillpølse. På toppen er der drysset speltflager, som giver pølsehornet et grovere udseende.



Bakerman Academy Seminarkalender 2009

Du kan tilmelde dig Bakerman Academy på www.lantmannenunibake.dk



Tirsdag	03. februar	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Onsdag	04. februar	Holstebro Rådej kl. 11-15.30
Tirsdag	03. marts	Glostrup Inspiration til cafe og restaurant 13-18.30
Onsdag	04. marts	Glostrup Skolemad kl. 11-15.30
Tirsdag	10. marts	Glostrup Sandwich-kantinen kl. 14-18.30
Onsdag	11. marts	Glostrup Rådej kl. 11-15.30
Tirsdag	17. marts	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Onsdag	18. marts	Holstebro Inspiration til cafe og restaurant kl. 11-15.30
Tirsdag	24. marts	Holstebro Skolemad kl. 14-18.30
Onsdag	25. marts	Holstebro Sandwich kl. 11-15.30
Tirsdag	21. april	Glostrup Inspiration til cafe og restaurant kl. 13-18.30
Onsdag	22. april	Glostrup Sandwich kl. 11-15.30
Tirsdag	28. april	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Onsdag	29. april	Holstebro Inspiration til cafe og restaurant kl. 11-16.30
Tirsdag	05. maj	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Onsdag	06. maj	Holstebro Rådej kl. 11-15.30
Tirsdag	12. maj	Ny! Holstebro Bage/legedag kl. 10-16
Torsdag	14. maj	Ny! Glostrup Bage/legedag kl. 10-16

Meninger om sandwich-seminar

I september besøgte BAG OM Holstebro. Vi kiggede indenfor til et Bakerman-seminar, som handlede om sandwich. BAG OM spurgte kursisterne om, hvad de syntes om arrangementet.



Lone Yde,
kantineassistent i køkkenet
på Skanderborg Rådhus

Hvad har du fået ud af seminaret?

Jeg har fået mange nye ideer. Jeg havde for eksempel aldrig tænkt på at bruge rugbrøds-skiver i en sandwich – men det er perfekt som et groft, spændende alternativ til lyst brød.

Hvad var det bedste?

Det bedste var at lave sandwich. Der fik jeg, hvad jeg kom for – viden om pynt, brød og den økonomiske side af sagen.

Hvad vil du sige til en, der overvejer at deltage?

Jeg kan varmt anbefale seminaret – det har været rigtig spændende. Jeg overvejer at deltage i rådej-kurset også.



Dorthe Jensen,
køkkenleder i Aars Centralkøkken

Hvad har du fået ud af seminaret?

Jeg har fået masser af inspiration og lært nye ting, som er nemme at bruge. Det havde vi ikke selv fundet på i vores køkken.

Hvad var det bedste?

Det var skægt at arbejde sammen med de andre, jeg ikke kender. Det åbner ens øjne for nye muligheder.

Hvad vil du sige til en, der overvejer at deltage?

Gør det! Det giver så meget at være med. Jeg lærte også mange nye produkter at kende.



Tina Ehlers,
smørrebrødsassistent i køkkenet hos
Dansk Blindesamfund i Fredericia

Hvad har du fået ud af seminaret?

Det har været hyggeligt at møde andre mennesker, som arbejder med det samme. Mange gange kører man jo fast i rutinen – det har været rigtig godt med nye input.

Hvad var det bedste?

Jeg synes, at workshoppen var super. Man får meget mere ud af det, når man står med tingene selv. Det var spændende at bruge råvarerne på en kreativ måde.

Hvad vil du sige til en, der overvejer at deltage?

Jeg kan kun anbefale det – faktisk har jeg tænkt på at fortælle nogle gamle kolleger om seminaret.

Vind en inspirationsdag – hjemme i kantine

Gæt vores tre spørgsmål og vind en inspirationsdag med kursuslederne fra Bakerman Academy hjemme i din egen kantine. På den måde får du inspiration bragt lige til døren!

Send dit svar inden 15. marts 2009 til bagom.unibake.dk@lantmannen.com. Vinderen får direkte besked. Du kan finde svarene her i bladet.

1. Hvilke tre fuldkornsprodukter lancerer Lantmännen Unibake nu?
2. Hvad er en omvendt sutsko – når vi har med sandwich at gøre?
3. Hvor meget salt er der nu i vores wienerbrød?

Vind en
inspirationsdag
med Bakerman
Academy