

PRESSMEDDELANDE

2019-04-02

Populärt med nybakat bröd varje dag på Tre Stiftelsers äldreboende

Varje dag, måndag till fredag, förses Tre Stiftelsers hyresgäster med nybakat bröd från det egna bageriet. Det som började som ett kortare projekt är nu sedan tre år tillbaka en del i den dagliga verksamheten. Förutom limpor och frallor bakas kaffebröd, bakelser och kakor. Extra festligt blir det också enligt tradition med bland annat bullar på Kanelbullens Dag, Fettisdagens semlor och bakelser på Gustaf Adolf-dagen. Bröd och bakverk finns även till försäljning till allmänheten i den egna restaurangen på Café Ärtan på äldreboendet Vegahusen.



Mat och måltidsmiljö är ett av Tre Stiftelsers stora fokusområden och enligt boendets filosofi ska mat vara lust och glädje, en sinnlig njutning som ökar lusten till livet. Bageriet startade i februari 2016 och precis som till maten används äkta råvaror och inga färdiga satser.

”Jag har i stort sett fria tyglar och bakar alltifrån vörtfrallor till petit choux och budapestbakelser, något som uppskattas mycket bland våra hyresgäster. Regelbundet tar vi också in önskemål från hyresgästerna och just frallor är något som är extra populärt”, berättar bagaren Cristian Apablaza, med en bakgrund som kock men som tidigare har arbetat både på ett större bageri och dessutom drivit eget pajbageri.

Att från köket även kunna leverera bröd och bakverk började först som ett test, men det blev snabbt mycket omtyckt och sedan dess har det fortsatt att utvecklas.

”Just nu är drömmen att köpa in en kavlingsmaskin för att kunna bjuda på wienerbröd bakade helt från grunden. Vi experimenterar också mycket med mjöl, nu provar vi till exempel ett manitobamjöl, som är gjort på vårvete”, tillägger Cristian.



”Att servera nybakat bröd är en medveten satsning hos oss och det är verkligen glädjande att det har fungerat så bra. Vi kan erbjuda en stor variation och ser fram emot att utveckla verksamheten ytterligare, både vad gäller utrustning och utrymme. Men vi hoppas också att fler upptäcker att det

finns nybakat bröd till försäljning i vår restaurang", säger Emil Jacobsson, måltidschef på Tre Stiftelser.

"Vi tror att vi är ensamma i landet om att servera våra hyresgäster färskt, hembakat bröd alla vardagar i veckan. För vårt arbete inom det här området fick vi under förra året en plats i White Guides bok "Levebröd" - det är vi förstås väldigt glada över", avslutar Monica Berglund, VD Tre Stiftelser.

Levebröd

<http://magasinmaltid.se/antligen-ar-den-har-leve-brod/>

Cristians Ostbröd (3 st kakor)

6 dl vatten
200 g grahamsmjöl
50 g jäst
3 msk sirap, ljus
2 msk sirap, brödsirap
800 g vetemjöl
60 g bagerisikt
0,5 dl olja
1 msk salt
100 g soltorkade tomater, strimlade

Ostblandningen:

2 dl riven ost
2 dl vetemjöl
Oregano
Flingsalt efter eget önskemål

Gör så här:

Blanda ihop vatten, grahamsmjöl, jäst och all sirap, låt ligga i 30 minuter, blanda i vetemjöl och olja, blanda i 3 minuter. Tillsätt salt, blanda ytterligare 4 minuter, tillsätt tomater och blanda ihop degen. Dela degen i tre lika stora delar. Rulla till bollar, täck över, låt jäsa 30 minuter.

Blanda ost och oregano i en långpanna, kavla ut brödet till tre kakor, nagga dem, doppa dem i vatten och sedan i ostblandningen, lägg kakorna på plåtar, låt jäsa 50 minuter, strö på flingsalt. Sätt ugnen på 200 grader, sätt in brödet, sänk temperaturen till 180 grader. Grädda i 20 minuter tills brödet har en innertemperatur på 98 grader.

För mer information, vänligen kontakta:

Monica Berglund
VD Tre Stiftelser
Tel: 031-70 42 601, 0705 11 75 70
monica.berglund@trestiftelser.se

Emil Jacobsson,
Måltidschef, enhetschef Kultur
tel: 031-70 42 670, 0702-31 40 14
emil.jacobsson@trestiftelser.se

Birgitta Plyhm
PR
Tel: 0707 77 12 90
E-post: birgitta@plyhm.se

Tre Stiftelser – Omsorgen utgår från ett salutogent synsätt med meningsfullhet, begriplighet och hanterbarhet där vi arbetar utifrån varje individs förutsättningar. Vårt mål är att alltid ligga i framkant inom god äldreomsorg. Tre Stiftelser består av tre kommunala stiftelser på fyra olika adresser i Göteborg som har en gemensam administration; Stiftelsen Ålderdomshemmet i Göteborg med Vegahuset, Stiftelsen Göteborgs sjukhem med Änggårdsbacken och Stiftelsen Otium där även Kallebäck ingår. Verksamheten bedriver vård och omsorg med inriktningarna somatik, demens och psykiatrik. Dessutom finns en enhet för yngre personer med neurologiska sjukdomar och skador. Sammanlagt bor här 400 personer. För mer information se vår hemsida www.trestiftelser.se