

Pressemelding

Oslo, 12.05.10

Bjørnson-året 2010:

Prøv Bjørnstjerne Bjørnsons favorittdessert

I forbindelse med Bjørnson-året 2010 deler Opplysningskontoret for Meieriprodukter her en oppskrift på en semulepudding som er laget i en løveform. – Dette var en veldig populær dessert hos Karoline og Bjørnstjerne Bjørnson i deres hjem på Aulestad, forteller Matfaglig konsulent i Opplysningskontoret for Meieriprodukter, Anne Margrethe Langhus.

Bjørnson-året markeres med gjenåpning av det nyrestaurerte Aulestad, nye utstillinger både på Aulestad og Maihaugen, folkefest og festforestilling og med "Aulestadspillet", 15. Mai.

- For de som ønsker å markere Bjørnson-året hjemme på sin egen måte, er det jo en ide å servere denne løvepuddingen som faktisk har sin opprinnelse fra Bjørnsons hjem på Aulestad, forteller Anne i Melk.no.

Pudding er en tradisjonell dessert som man kan lage i mange varianter og en dessert som er brukt i mange år.

- Før ble ofte puddingene laget av matrester, slik som brødpuddingen som egentlig ble laget ved at gamle brødrester ble lagt i en form, så ble den utviklet videre ved å helle litt melk og egg over og steke den i ovnen, og slik ble brødpuddingen til, forteller Anne i Melk.no.

Ypperlig dessert til 17. mai

Pudding er en dessert med lange tradisjoner og historie. Det sies blant annet at brødpudding ble servert som dessert hver eneste dag den våren i 1814 da Eidsvollsmennene var samlet for å gi landet en egen grunnlov.

- Carsten Anker på Eidsvoll var en gjestfri herre og inviterte daglig samtlige delegater fra hele landet til middag. Og da ble det altså servert brødpudding hver eneste dag, sies det. Kanskje det er til inspirasjon når du skal servere en dessert i forbindelse med 17. Mai også, avslutter Anne i Melk.no.

[Løvepudding](#)
[Brødpudding](#)

Vi har og valgt ut noen andre gode puddinger:

[Byggrynspudding](#)
[Sjokoladebrødpudding](#)
[Creme catalan](#)
[Culturapudding](#)
[Minuttpudding](#)
[Semulepudding](#)
[Sherrypudding](#)
[Karamellpudding](#)
[Mandelkjernepudding](#)

Klikk på linken for høytoppløselige bilder til trykk: [Bilder](#)

Klikk på linken for å se flere TV-kjøkken oppskrifter: [Melk.tv](#)

For mer informasjon, mattips eller bilder, vennligst ta kontakt med:

Anne Margrethe Langhus, Matfaglig konsulent Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),
e-post: anne@melk.no tlf: 23 30 20 19 / 97 96 76 75

Kine Camilla Tøften, Kommunikasjonssjef Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),
e-post: kine@melk.no tlf: 23 30 20 15 / 41 61 93 46

For mer informasjon, se www.melk.no