

Opplysningskontoret for brød og korn
Pressemelding 3. februar 2010

På jakt etter Fremtidens skolebrød

Opplysningskontoret for brød og korn inviterer for andre gang skoleelever til å konkurrere om å lage "Fremtidens skolebrød". Vi er ute etter flere sunne og grove alternativer som kan passe både til skolemat og for folk i farten. Vinnerne vil bli presentert på Skolebrødets dag fredag 27. august.

Konkurransen "Fremtidens skolebrød" ble arrangert for første gang i fjor. Opplysningskontoret for brød og korn fikk inn 80 spennende oppskrifter fra elever rundt omkring i Norge. Vinneroppskriftene ble tilpasset både for forbrukere og for produksjon i bakerier. Et av vinnerbidragene, NachOstbrød fra elever ved Gaupne skule, ble bakt og solgt fra bakeriet på Pyramiden kjøpesenter i Gaupne ved skolestart i fjor høst. Nå er det under utvikling for å kunne bakes for salg hos utvalgte dagligvarebutikker i hele landet.

Opplysningskontoret for brød og korn håper å få inn mange spenstige bidrag i år også. - Barn og ungdom har ofte færre begrensninger når det gjelder kreativitet og nytenkning. Vi voksne har lett for å bli for konservative og ikke våge nok. Gjennom denne konkurransen tror vi at vi kan få fram nye, spennende skolebrød som faktisk egner seg som skolemat. Dagens skolebrød hører hjemme i helger og til fest, sier daglig leder Torunn Nordbø.

En ny SIFO-rapport "*Mat i farten*" – *muligheter og begrensninger for nye og sunnere spisekonsepter i hurtigmatmarkedet* viser at dagens hurtigmat ikke bare er i utakt med ernæringspolitiske målsettinger (slik de blir skissert i Regjeringens Handlingsplan for et sunnere kosthold i befolkningen 2007-2011), men også med forbrukernes preferanser og prioriteringer. Den viktigste begrunnelsen for at man sjelden eller aldri spiste hurtigmat var at spisestedene solgte for mye usunn mat. De dominerende produktene i dette markedet er pølser, pizza, hamburgere, pommefrites, samt fine og søte bakevarer. Mange ga uttrykk for at de ønsket seg et bedre utvalg av frukt og grønnsaker, samt grove brød- og kornprodukter på hurtigmatstedene.

"Fremtidens skolebrød" var Opplysningskontorets "svar" på resultater som ble avdekket i SIFO-rapporten *Nordmenns brød og kornvaner*. Nemlig at barn og unge spiser mest søte og fine bakervarer. Skolekonkurransen fokuserer på et alternativt skolebrød – en hverdagsutgave av den søte bollen. Konkurransen tar også utgangspunkt i Opplysningskontorets skolemateriell og kompetansemålet om at elevene skal *utvikle, lage og presentere eit produkt*. Kriteriene i konkurransen er blant annet at brødet må være grovt eller ekstra grovt, inneholde lite salt og sukker, og være basert på en egenkomponert oppskrift. Siste frist for innsendelse av oppskrifter til konkurransen "Fremtidens skolebrød" er 1. juni.

Fakta om skolekonkurransen Fremtidens skolebrød

- Lanseres 1. februar med innleveringsfrist 1. juni 2010
- Målgruppen er barn i 5.-7. trinn i alle landets grunnskoler, samt mat- og helse-lærere i grunnskolen.
- Konkurransen skal inspirere barn til å spise grovt i hverdagen. Jo grovere brødet eller bollen er, jo mer innhold av kostfiber, mineraler og vitaminer.
- Finaleoppskriftene vil bli testet ut av et uavhengig ungdomspanel før de går videre til juryen.
- Juryen består av: Anne Gaarder Amland (Løkeberg skole), Ingvill Måkestad Bovim (Sunn jenteidrett), Camilla Grefslø (Nofima Mat), Christian Utne (Mesterbakeren), Torunn Nordbø (Opplysningskontoret for brød og korn)
- Vinnerne vil presentert på skolebrødsdagen 27. august 2010.
- Premier: Bakedag for hele klassen sammen med en landslagsbaker. 20 lærere vil dessuten bli trukket ut blant alle de deltagende skolene til å være med på et heldags "Korncruise".

Fakta om klassiske skolebrød

- Det finnes lite informasjon om skolebrøds historikk og opprinnelse. Vi tar gjerne i mot innspill!
- Skolebrød er en hvetebolle basert på søt gjærdeig. Den har et øye av eggekrem, og ofte et melis- og kokosbelegg.
- Mange lokale varianter av det klassiske skolebrødet eksisterer. Som f.eks "Purker" i Arendal, "12-øres" i Kristiansand
- Næringsinnhold per 100 g: 281 kcal, 17 g tilsatt sukker, 8,2 g fett, 44,6 g karbohydrater (Kilde: Matvaretabellen)
- Ferske skolebrød, inkl. skillingsboller, økte i salgsvolum med 27 % fra 2003 til 2007 (Sissel Flesland Markedsinformasjoner AS).

For mer informasjon om Fremtidens skolebrød, se www.brodogkorn.no/skolebrod

For mer informasjon, gå inn på www.brodogkorn.no eller kontakt:
Daglig leder Torunn Nordbø i Opplysningskontoret for brød og korn
på tlf.nr. 95 28 96 66, e-post torunn@brodogkorn.no