

Brød Brød Brød



Målgruppe: 9.-10. klasse, Ungdomsuddannelser, Voksenuddannelser

Brød Brød Brød

Beskrivelse

Danskerne er blevet en nation af brødbagere. Brød er blevet smart og eksklusivt. Men er brød i det hele taget sundt, og hvorfor skal et brød hos en bager koste over 30 kroner? Det undersøger denne temalørdag som også tester Lagkagehusets rugbrød mod Kwicklys bake-off, og vi rekonstruerer, hvordan de allerførste danske brød blev lavet. Vi sender også en uddødende race, nemlig den lille håndværksbager, ud for at se, hvad der skal til for at overleve i den stigende konkurrence, der er på brødmarkedet. Det sender ham bl.a. også en smuttur til Italien for at få inspiration til, hvordan det superpopulære Filonebrød bliver til. Og mon han kan overtale italienerne til at spise det danske rugbrød? I temaaftenens andet indslag fortæller glutenallergikeren Maggie Beidelman om, hvorfor industrielt fremstillet amerikansk brød gør hende syg på grund af store mængder af gluten, der ikke findes i europæisk brød. Til slut følges den engelske mesterbager Tom Herberts forsøg på at lave et økologisk brød, der kan blive nummer et i en stor bagekonkurrence.

Kapiteloversigt og kapitelindhold

Kapitelsæt: Brød Brød Brød

01:	Det daglige brød	00:01:30
02:	Problemet med brød	01:02:51
03:	Det perfekte brød	01:28:30