



SAFFRANSBRÖD

SAFFRAN

Saffran odlas i Spanien och andra länder runt östra delen av Medelhavet. Ordet saffran kommer från det arabiska ordet zafran som betyder "göra gul". Saffran har i alla tider haft stor betydelse för människan, främst som krydda men även som läkemedel och för att färga tyger. Redan i tidig bronsålder användes saffran på Kreta och man vet att år 960 e Kr odlades saffran i Spanien för kommersiellt bruk. Saffran utvinns ur en speciell krokusart (*Crocus sativus*) och är den i särklass dyraste kryddan - flera tusen kronor per kilo. Men så går det också åt en halv miljon pistillmärken från 150 000 handplockade krokusar för att få ihop ett kilo saffran. Främst används saffran som brödkrydda.

SAFFRANSBRÖD

Det gyllene brödet som bakas till Lucia och jul. Varje landskap bakade förr sitt speciella saffransbröd. Gemensamt för alla dessa bröd med skiftande utseende var att de ansågs ha magisk kraft. Därför sparades bröd från julen till människor och djur (bl a till oxar och hästar) när vårarbetet började. Dylikt bröd kallades även såkakor. Det skulle välsigna skörden, så att man slapp svälta. Förr gav man även barnen saffransbröd som en form av julgåva (julklapp).





LUSSEKATTEN

Svenska mytologer anser att lussekatten är en avbild av den hedniska gudinnan Frejas älsklingskatt. I vikingarna gravlämningar har man funnit offerbröd som tycks stödja denna teori. Man har även funnit bågformade kultbröd som med sin form skildrar solens vandring över himlavalvet, ett tecken på den gamla gudsdyrkans försök att blidka solens makter, då mörkret var som djupast vid Lucia. Saffransbröd och lussekatten har en tusenårig historia i vårt land. I äldre tid hade man inte råd att baka med saffranskryddan utan kokade upp vatten med socker och saffran, som penslades över de nybakade bullarna.

Det finns ett tjugotal modeller av lussekatter från olika delar av landet. Ett par exempel är den västmanländska kyrkporten eller den enklare modellen broa, som är en symbol för solens vandring. Prästens hår liksom Juloxen kommer från Södermanland. Julgalten skulle bringa lycka åt slakten och kommer från Östergötland. Lindebarnet, även kallat pågen, var ett frukbarhetsbröd från Skåne. Liljan - julkusen är andra varianter av lussebrödet, som förekommer på olika håll i landet. Den holländska "duyvelskat", djävulskatten, bakades för att blidka Lucifer - lussepär eller djävulen på årets längsta natt, då mörkrets makter var som mäktigast. När de holländska fartygen anlände till Göteborg hade de med sig sina speciella lussebröd, vilka fortfarande bakas i samma modell, något som göteborgarna är ensamma om.

Lussekaffet med bullar, musslor och pepparkakor har blivit en tradition på många kontor, industrier och skolor. Doften av detta ger en härlig försmak av den underbara julen!



SVERIGES BAGARE & KONDITORER AB

Tel: 08-762 60 00 • kansli@bageri.se • www.bageri.se

