

# Toppenbok för den som vill mysa med barnen

**Recension av Kaeth Gardestedts "Kalle Bagare får en idé". Soleka Förlag.**

Det är få människor som har lyckats skapa en alldeles egen dag i almanackan. En av dem är Kaeth Gardestedt som en gång kom på, att kanelbullen vore värd en dag. Hennes idé mottogs först inte med någon större entusiasm, men så efter några år började man fira den 4 oktober som Kanelbullens dag. Till glädje för oss alla som tycker att det är gott med dessa vetebullar med deras förföriska doft av kanel. Det snäckformade bakverket är precis vad man behöver till kaffet, när hösten börjar att ruska till sig på allvar.

**Att sitta i köket** och fika med kanelbullar på fatet och se hur det regnar och blåser ute på gatan ger en fantastisk hemkänsla. Och ingen vet egentligen hur det gick till när man kom på delikatessen. I den ingår mjölk, smör, jäst, vetemjöl, strösocker, salt, karde-mumma och givetvis kanel. Ägg till pensling och strösocker till garnering behövs också.

En hel del av de här ingredienserna har funnits sedan urminnes tider, men första gången socker över huvud taget omnämns i vår historia är år 1327, då den heliga Birgittas far lagman Birger begravdes. Vid den påkostade festen hade man inte bara två kilo av det dyra sockret utan även kostsamma kryddor som kanel, kummin och saffran.

**Nu har Kaeth** Gardestedt kommit på att ge oss en berättelse om hur kanelbullen högst eventuellt kom till. Det är i boken "Kalle Bagare får en idé". Den kände och berömde konstnären Leif Nelson har gjort omslag och färgglada bilder till boken.

Det är inte ofta man ser så fartiga, humoristiska och djupt originella bilder i böcker med barn som tilltänkta läsare!

I boken får vi följa Kalle Bagare en morgon 1918 när han stiger upp klockan 4, tänder en brasa i kaminen, tvättar sig noga och går till sitt bageri. Lilla "sockertoppen" Stina, hans minsta barn följer också med. Och hon inspirerar Kalle Bagare till att experimentera fram en ny sorts bulle. Och det är just kanelsnäckan.

**Denna nyskapelse** väcker intresse hos kunderna och avundsjuka hos andra bagare. Bullen blir jättepopulär på kafferepen och receptet sprids. Och efter nästan hundra år får Kanelbullen en egen dag i almanackan. Man äter läckerheten överallt, till och med i "Bolibompa" på TV. Frågan är om det går att bli mera berömd än så...

I boken får vi många kulturhistoriska upplysningar. Till exempel att kanel är tunna rör av torkad bark, att pärlsocker först började säljas i butikerna 1923, att flickor som hjälpte till i hemmen kallades jungfrur, att man inte sade "du" till alla förr i tiden och att en annan känd vetebulle går under många namn: semla, hetvägg eller fastlagsbulle.

"Fettisdagsbulle" sades hemma

hos recensenten i Östergötland på 1940-talet. Tilläggas kan att Strindberg faktiskt skrivit en pjäs "Kaspers fet-tisdag" där den bullen förekommer!

**Det är en underbar** bok för stora och små att läsa och det bästa av allt är att den slutar med ett recept på kanelbullar. Vill man hitta på något riktigt roligt med sina små barn en regnig höstdag föreslår jag att man läser boken tillsammans, sedan bakar bullar och avslutar med ett rejält bull- och saftkalas! Den sanna presentboken och idealsysselsättningen för föräldrar med ungar som är i småbarnsåldern!

Soleka Förlag hittar man på [www.soleka.se](http://www.soleka.se)

Jean Bolinder