

Kanelbullens dag



Kanelbullens dag 4 oktober

Fakta

- Startades 1999 av Kaeth Gardestedt.
- Kanelbullens dag firas alltid den 4 oktober.
- Kaeth valde detta datum för att inte konkurrera med andra mattraditioner såsom semlor, kräftor eller surströmming.
- Kanelullen uppfanns på 1920-talet när tillgången på ingredienser ökade efter första världskriget (1914-1918).
- Kanelullen är en bulle gjord på vetemjöl, socker, smör, mjölk, jäst, salt och kardemumma med en fyllning av socker, smör och kanel och strösslad med pärlsocker.



Tokiga bullrecept

Slå tärningen. Tärningen visar mängden av varje ingrediens. Skriv ned resultatet på raderna nedanför. Använd det som stöd när du skriver ditt recept.

	1	2	3	4	5	6
Kast 1	1 tsk bak-pulver	5 dl lila mjölk	15 dl såg-spån	1,5 dl sirap	1 tsk salt	2 tsk karde-mumma
Kast 2	50 g jäst	5 dl juice	15 dl havre-gryn	1,5 dl godis	3 tsk tvätt-medel	2 tsk peppar
Kast 3	1 dl klister	5 dl röd mjölk	15 dl vete-mjöl	1,5 dl honung	5 tsk curry	2 tsk chili
Kast 4	1 flug-svamp	5 dl mjölk	15 dl kakao	1,5 dl glass	1 msk kakao	2 tsk curry

Kast 1

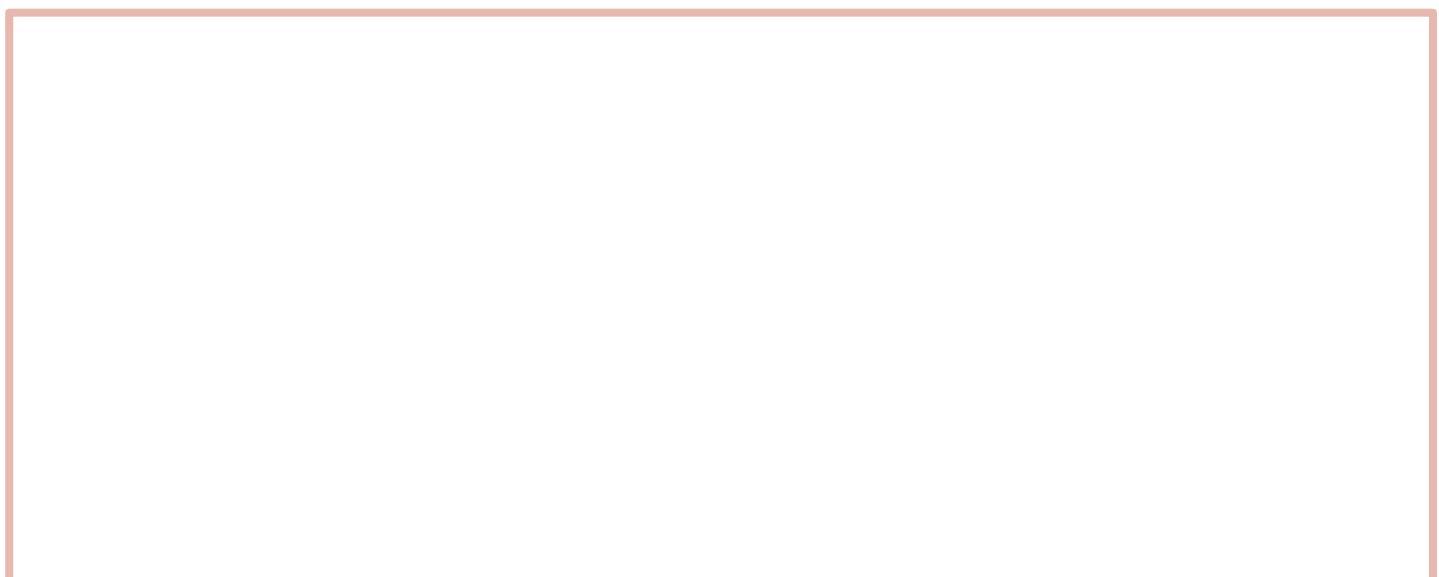
Kast 2

Kast 3

Kast 4

Mitt tokiga bullrecept

Rita din bulle. Tänk på ingredienserna i degen. Har du tvättmedel i, kanske den blir bubblig, har du kakao i blir den nog brun... Använd din fantasi till bullens utseende. Du får själv välja strösslet ovanpå.



Ringa in orden som du ser bilder på.

mjöl



citron

ägg

salt

mjölk

glass

kardemumma

kanel

ost

nypon

socker

smör

jäst



Om du måste välja en, vad väljer du då?
Ringa in.

kanelbulle eller semla

pizza eller hamburgare

borsta tänderna med:
peppar eller kaviar

milkshake eller mjukglass

Färglägg bilden

