



2016-04-18 09:40 CEST

Salget af fuldkornshveder stiger

Mange danskere spiser traditionen tro varme hvedeknopper aftenen før Store Bededag. Flere og flere vælger fuldkornsvarianten.

Danskerne er så småt ved at ændre holdning til deres Store Bededag-menu. Mens de varme hveder i mange år har været bagt på almindelig hvede, er fuldkornsvarianten nu ved at vinde frem. Det mærker man hos Dansk Supermarked:

”Sidste år udgjorde fuldkornshvederne 15% af salget i Føtex og Bilka, og i år regner vi med en andel på 20%” siger Palle Kjær Pedersen kategorichef hos Dansk Supermarked.

Palle Kjær Pedersens bud på, at kunderne har let ved at tage fuldkornsvarianten til sig, er, at smagen er karakteristisk, mild og har et strejf af nød og malt samtidig med, at de er svampede i konsistensen, som en hvede skal være.

Bag selv dine fuldkornshveder

I gamle dage holdt landets bagere fri på Store Bededag, og derfor bagte de hvedeknopper aftenen før, som folk kunne købe og spise dagen efter. Store Bededag falder altid på fjerde fredag efter Påske og dermed tre uger inden pinse.

Hvis du selv har lyst til at prøve kræfter med at bage hveder, så har Fuldkornspartnerskabet udarbejdet en opskrift, som indeholder fuldkornsmålet hvid hvede. Hvid hvede indeholder alle skaldele og kim og gør derfor hveden lidt grovere end den traditionelle.

Så hvad enten du køber dine hveder eller bager dem selv, så er der mulighed for at komme igennem højtiden med lidt ekstra fuldkorn.

Fuldkorn er ét af de officielle kostråd. Fødevarestyrelsen anbefaler, at du som voksen spiser 75 gram fuldkorn om dagen. Det svarer til 1-2 skiver rugbrød om dagen og en lille portion havregryn. Børn mellem 4 og 10 år anbefales dagligt at få 40-60 gram fuldkorn. 30% af befolkningen spiser i dag 75 gram fuldkorn om dagen og 43% af alle børn spiser den anbefalede mængde fuldkorn.

Link til opskrift:

<http://fuldkorn.dk/opskrifter/301-fuldkornsbroed/hveder-med-fuldkorn>

Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarevirksomheder.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36