



Helsinki

Maaleipä-festen förnyar brödkulturen

IHME Helsinki 2024-verket *Maaleipä-utmaningen* av Cooking Sections bjöd in hemmabagare, bagerier, restauranger, skolor och samfund i Finland för att utveckla brödrecept som förenar jordens och magens, människans och klimatets hälsa. Lördagen den 21 september samlas vi kl. 14–18 i Kellohalli på Teurastamoområdet i Helsingfors för att fira bröden och bagarna som deltagit i utmaningen. Välkommen att provsmaka bröd för jordens framtid!

Brödrecept från olika håll i Finland sändes till utmaningen. I recepten har bagarna på mångsidiga sätt använt inhemska ekologiska spannmål och kulturspannmål, såsom emmervete, bovete och spelt, bakat bröden med hjälp av surdeg och skällning, använt vilda växter och örter, frön, ekollon, bark, rotfrukter, svampar, havstång och till och med karpfiskar. Till formen varierar bröden från knäckebröd till limpor och från långpanne- till grytbröd.

”Maaleipä-utmaningen sammanför bagare, jordbrukare och experter inom miljö, jordbruk och livsmedelspolitik för att skapa en vision om markanvändning, spannmålsodling som beaktar miljön och brödproduktionens framtid i Finland. Vi är så glada över hur en riksomfattande utmaning kan stödja jordbrukarna på olika håll i landet i att odla med omsorg om jordmånen och hur vi kan stärka jordmånskulturererna med kulturproduktion”, säger konstnärerna i Cooking Sections **Daniel Fernández Pascual** och **Alon Schwabe**.

I valet av finalister fäste Cooking Sections uppmärksamhet vid råvarorna men också vid hur brödrecepten förnyar brödkulturen. Med hjälp av konst främjar IHME Helsinki kulturella förändringar som behövs i miljökrisen. Maaleipä-utmaningen står i förändringens centrum genom att uppmuntra bagare till att överväga brödingredienserna ur miljöns synvinkel. Utmaningen strävar också efter att etablera ordet ”maaleipä” i finska språket för att beskriva bröd bakade på råvaror som värnar om jordmånen, havet och människan.

Finalistbröden ställs ut under Maaleipä-festen och får provsmakas. Domarkåren för utmaningen (länk) prisbelönar de fem bästa bröden och bagarna. Före prisutdelningen är det möjligt att fördjupa sig i samtal med domarna om Maaleipä-utmaningens samhällseliga betydelse ur livsmedelssäkerhetens synvinkel. Prisen delas ut av utmaningens beskyddare riksdagsledamot **Pekka Haavisto** (Gröna), kocken **Sami Tallberg**, forskarprofessor **Minna Kaljonen** vid Finlands miljöcentral och matpåverkaren **Gelawej Viyan** som skapat bloggen Ripaus kurkumaa.

Utöver att följa med prisutdelningen kan du köpa Maaleipä-ingredienser och provsmaka många olika sorters Maaleipä-produkter från bröd till glass och kaféprodukter. Du hittar programmet och en lista över marknadsförsäljarna på adressen: maaleipa.fi.

Fritt inträde till Maaleipä-festen.

Tilläggsuppgifter:

Paula Toppila, verksamhetsledare och kurator, IHME Helsinki,
paula.toppila@ihmehelsinki.fi, +358 45 1240 096

Pressbilder:

Saara Moisio, kommunikationsplanerare, IHME Helsinki,
saara.moisio@ihmehelsinki.fi, +358 45 235 0080

IHME Helsinki är en beställningsbyrå för samtidskonst som i sin verksamhet kombinerar konst, vetenskap och klimatarbete. Vi främjar den kulturförändring som miljökrisen kräver. Under åren 2023–2025 möjliggörs vårt arbete av Saastamoinenstiftelsen, Konestiftelsen och Abakanowicz Arts and Culture Charitable Foundation.

IHME Helsinki
Taidesäätiö Pro Arte
Kalevankatu 4, 2.krs
00100 Helsinki

info@ihmehelsinki.fi
www.ihmehelsinki.fi