



Helsinki

Pressmeddelande 4.10.2024

Maaleipä-recept för jordens framtid

Maaleipä-utmaningen gav upphov till fjorton offentliggjorda brödrecept som är bra för jordens framtid. Under våren och sommaren efterlyste den Londonbaserade konstnärsduon Cooking Sections IHME Helsinki 2024-verk brödrecept som förenar jordens och magens hälsa. Lördagen den 21 september ordnades Maaleipä-festen till de bästa brödens ära. Avslutningsvis belönade juryn sex bröd och bagare. Maaleipä-utmaningens första pris tilldelades **Jani Anders Purhonens Puuleipä**. Surdegsbrödet innehåller malen bark och ekollon, som i framtiden kan bli en viktig del av kosten och livsmedelsförsörjningen. Enligt juryn förenar *Puuleipä* det förflutna och framtiden:

”*Puuleipä* tar en råvara från nödåren och förvandlar den till något som ger en försmak av ekologisk mångfald och uppsving för kommande generationer. Brödet uppmuntrar människor att värna om skogen, minska avfallet och låta odling av ek vara en del av lantbrukens matproduktion. I överensstämmelse med systemtänkandet är det ett bröd som utvidgar jordbrukets, matens och markanvändningens möjligheter i Finland och ger en bredare uppfattning om vad vi borde äta.”

Alla bagare som var med i finalen hade frimodigt kombinerat olika slags råvaror och använt många sädeslag. Borgårestaurangen Zum Beispels kock **Malin Furu** fick andra pris för *Suppilovahvero-levain* som förenar malen trattkantarell med ekologiskt fullkornslantvetemjöl. Kornen som mjölet malts av innehåller uråldrig information som är till nytta under torra och extrema väderleksförhållanden. **Marja Teräsvuori** fick tredje pris för *Luontaisesti gluteeniton hamppu-tattaripataleipä* som kombinerar bovete och hampa med potatis och olika slags frön. Hedersomnämningen fick **Jella Bertells Jauhosavikalla ryyditetty hapanjuurileipä**, **Rami Oksanens Paimionjoen särkevä** och **Anna Luttinens Kuminakakku "Itämeren kierros"**.

Samtliga fjorton finalister hade på ett förtjänstfullt sätt tänkt på sambandet mellan jord, hav och maghälsa då de utvecklade sina recept. Största delen av bröden är bakade med surdeg och ekologiskt lantspannmål. Förutom gröt och rotsaker som blivit över, har bagarna också använt vilda örter, inhemska frukter och grönsaker samt frön.

Med hjälp av konst främjar IHME Helsinki den kulturförändring som miljökrisen kräver. Utmaningen är över för den här gången, men maaleipä lever vidare. Vi uppmuntrar alla att inspireras av recepten, utveckla nya bröd och ta ordet maaleipä i bruk då man talar om bröd som värnar om jorden, havet och oss. Alla recepten finns nu på utmaningens hemsida: maaleipa.fi.

Ytterligare information:

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
Pro Arte Foundation Finland
Kalevankatu 4, 2nd floor
00100 Helsinki

info@ihmehelsinki.fi
www.ihmehelsinki.fi