Till jul byter vi bröd!

Så här års börjar brödhyllorna fyllas med traditionella julbröd med kryddiga dofter och smaker. Vörtbrödet är inget undantag. Vörtbrödet finns bara i Skandinavien och äts främst till jul och påsk i Sverige medan man i Finland äter det året om.

-Egentligen är vörtbrödet svenskfinsk från början. Att vörtbröd bakas var ett sätt i det gamla bondesamhället att ta till vara allt ätbart. Man hade helt enkelt inget matsvinn i det gamla bondesamhället. Vört är en restprodukt man får vid ölbryggning, berättar Richard Tellström xxxxx vid Örebro Universitet, Grytthyttan.

- Det var främst till jul, påsk och i samband med skörden och till skördefesten i september som öl bryggdes. Så det är naturligt att vörtbrödet traditionellt serverades då. Idag är det främst till jul vi byter bröd i vår brödkorg.

Vörtbrödet har ändrats över tid. Först fick brödet sin sötma från vörten och den skållade rågen men på 1800-talets slut när vi började odla sockerbetor och socker blev var mans produkt smaksattes också vörtbrödet med sirap.