

**Ansökan om
skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
för
Upplandskubb**

Charlotte Lagerberg Fogelberg, Upplandskubbens Vänner

Innehåll

Sökande grupp	Flik 3
Syfte med ansökan	Flik 4
Produktspecifikation	
Produkts benämning samt sökt beteckning	Flik 5
Beskrivning av produkten	Flik 6
Avgränsning av det geografiska området	Flik 7
Produktens ursprung i det geografiska området	Flik 8
Beskrivning av framställningmetoden	Flik 9
Faktorer som styrker sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området	Flik 10
Föreslaget kontrollorgan	Flik 11
Regler för märkning	Flik 12
Bilagor	Flik 13

Sökande grupp

Föreningen Upplandskubbens Vänner med organisationsnummer 802448-7608 är ansökande grupp för ansökan om SUB för "Upplandskubb". Stadgar biläggs.

Kontaktperson för ansökan är AgrD Charlotte Lagerberg Fogelberg, Fröslunda Noppsgårde 12, 749 62 Örsundsbro.

I föreningen ingår idag kommersiella producenter av Upplandskubb som bakar Upplandskubb regelbundet. Dessutom ingår enskilda medlemmar som bakar Upplandskubb på beställning vid enstaka tillfällen samt privatpersoner som bakar Upplandskubb i sitt hushålls traditioner.

Syfte med ansökan

Upplandskubb är utrotningshotad genom att färre och färre personer, bagerier och sammanslutningar bakar den, bland annat beroende på att bakningsutrustningen är utrymmeskrävande och bakningsproceduren tidskrävande.

Redan idag finns risk för och exempel på att Upplandskubb förvanskas vad gäller tillverkningsprocess och ingredienser, vilket påverkar de sensoriska egenskaperna och komprometterar dess äkthet.

Syftet med ansökan är att skydda namnet Upplandskubb för att därigenom främja produktion av en garanterat äkta produkt som är kopplad till ett särskilt område och unik produktionsmetod. Genom en skyddad ursprungsbeteckning kan brödet synliggöras och dess kvaliteter marknadsföras tydligt med förtroende och tillit från konsumenten. Produkten kommer att röna ett större intresse och skapa uppmärksamhet. Detta gör i sin tur att fler producenter kan lockas att producera Upplandskubb och därigenom göra produkten mer tillgänglig för konsumenterna samt sprida mer kännedom om denna kvalitetsprodukt.

Vi hänvisar vidare till EU:s avsikter med märkningen, som bland annat beskrivs genom nedanstående utdrag.

”Med tanke på den mångfald produkter som saluförs och det överflöd av information som lämnas om dem bör konsumenterna för att kunna göra det bästa valet få klar och koncis information om produkternas ursprung.” (Rådets förordning 510/2006, punkt 4)

”Ett gemensamt regelverk för skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar gör det möjligt att utveckla dessa, eftersom ett sådant regelverk genom sin enhetlighet säkerställer konkurrens på lika villkor för producenterna av produkter med sådana beteckningar och höjer konsumenternas tilltro till produkterna.” (Rådets förordning 510/2006, punkt 6)

“The EU protects by legislation particular product names which are linked to territory or to a production method. Purchasing an EU quality labelled product guarantees not only its quality but its authenticity (buyers can be sure that they are not buying an imitation product). Consumers and the food trade are increasingly interested in the geographical origin of food and other characteristics. The EU recognises this and has developed three ‘quality logos’.” (Fact Sheet: European Policy for Quality Agricultural Products, 2007)

“It is in consumers’ interest to ensure that quality products are protected from the misleading use of their geographical names on other products, thus confusing consumers – whether in the EU or elsewhere in the world.” (Fact Sheet: European Policy for Quality Agricultural Products, 2007)

Produktspecifikation

Produktens benämning samt sökt beteckning

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) söks för brödet ”Upplandskubb”.

Produkten benämns ”Upplandskubb”. Den första delen av namnet syftar på det geografiska området Uppland. Den andra delen av namnet syftar på brödets kompakta cylinderlika form, som innan det skärs till liknar en huggkubbe.

Källa

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Almqvist & Wiksell, Uppsala.

Beskrivning av produkten

Upplandskubb är ett pepparkaksbrunt till gråbrunt rustikt bröd. Upplandskubb gräddas som en cylinder om diameter 16-23 cm (Figur 1). Brödet saluförs skuret på längden i fjärdedelar. Brödskivan utgör följaktligen en cirkelsektor med spetsvinkel om cirka nittio grader. Längden/höjden på den saluförda brödbiten får variera. Brödet saknar skorpa. Den rundade kanten är relativt slät med mjuk yta.

Texturen är fint kompakt med stadigt något kladdigt innanmäte med små håligheter. Brödet är kornigt och smuligt i konsistensen. Det är ett mustigt bröd med medellång eftersmak.

Doft: Låg-medelintensiv, lätt sötssyrlig rågkaraktär, toner av sirap, jästig lite bränd doft.

Smak: Sötaktig smak med tydlig sirapston och sädessmak med tydlig rågsmak och lite beska i eftersmaken. Låg salta. Låg syra.

Brödet kan saluföras färskt eller djupfryst.



Figur 1. Produktens cylindriska form när den gräddats samt de karakteristiska skivorna som härrör från att brödcylindern skäres i fyra delar längs med cylindern. Fotografi: Tommy Arvidson/Upplandsmuseet©.

Särskilda uppgifter om råvarorna

Rågmjölet skall vara framställt i Uppland, på råg odlad i Uppland. Rågmjölet får vara stenmalet eller valsmalet. Det skall vara ett grovt fullkornsmjöl som innehåller rågkornets alla beståndsdelar, det vill säga kärna, grodd och skal. Mjölet skall vara osiktat.

Vetemjölet skall vara framställt i Uppland, på vete odlad i Uppland. Vetemjölet får vara stenmalet eller valsmalet. Det får vara siktat eller osiktat.

Sirapen skall vara traditionell så kallad ljus sirap eller så kallad mörk sirap. Så kallad brödsirap, svart sirap, bagerisirap, vit sirap eller andra sirapskvaliteter är inte tillåtna i Upplandskubb.

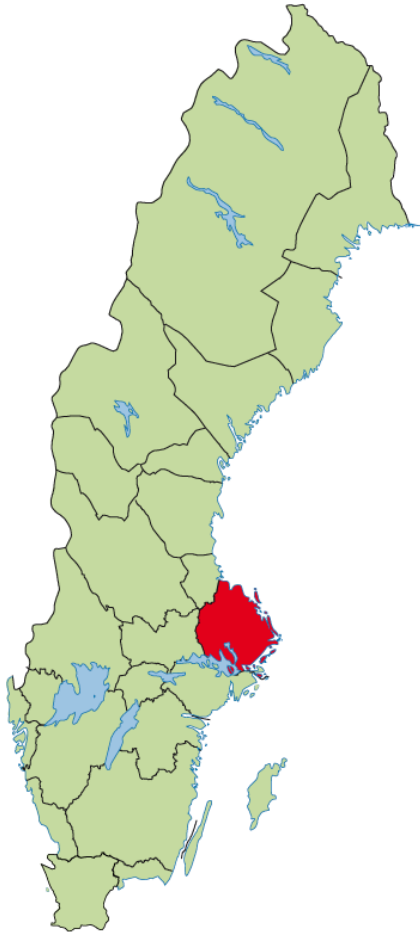
Mjölet får vara berikat med B-vitaminer.

Tillåtna tillsatser i mjölet är antioxidationsmedlet askorbinsyra (E300).

Ovanstående begränsningar säkerställer att brödets traditionella kvaliteter bevaras.

Avgränsning av det geografiska området

Ansökan gäller det geografiska område som utgörs av landskapet Uppland (Figur 2). Området är 12 738 km² stort.



Figur 2. Det geografiska området för Upplandskubb. Ur Nationalencyklopedin (<http://www.ne.se/uppland>, Nationalencyklopedin, hämtad 2010-12-27).

Källor

Nationalencyklopedin. <http://www.ne.se/uppland>.

Karta öfver Uppland utförd år 1689 af Generaldirektören öfver Landtmäteriet Carl Gripenhielm. Efter original i Generallandtmäterikontoret. Återgiven i Uppland. Skildring af land och folk. 1:a bandet, 2:a häftet. 1902. Utgifven av K. humanistiska vetenskaps-samfundet i Uppsala genom Axel Erdmann och Karl Hildebrand. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.

Produktens ursprung i det geografiska området

Under arbetet med denna ansökan har flera upprop gjorts och ett fyrtiotal personer djupintervjuats om recept, traditioner, erfarenheter och minnen kring Upplandskubb. Dessa intervjuer bekräftar tillsammans med skriftliga källor Upplandskubbs ursprung i Uppland.

Det äldsta traditionella recept på Upplandskubb som hittats är från slutet av 1800-talet. Det fick Upplandsmuseet 1980 av Gunborg Elgelind i Märsta. Receptet hade hon fått av sin svärmor, Fanny Karlsson (född 1889), som i sin tur fått det av sin mor, Matilda Andersson (född 1852) som bakade Upplandskubb på släktgården i Älgesta, Husby-Ärlinghundra socken.

Ytterligare ett belägg är att Louise Ramholm, Gimo bruk, som var 75 år gammal då hon intervjuades 1980, vittnar om att Upplandskubb så länge hon kan minnas bakats till jul i föräldrahemmet i Gimo. Det bakades aldrig annat än till jul. ”Det var vårt julbröd”.

Carina Eliardsson, Getingarne, berättar att Upplandskubb ”bakats här på gården i alla generationer”. Det recept de bakar efter kommer från hennes svärfars mormor Frida Hansson (född 1885), som kom från Eka i Estuna socken. Carinas svärfar (född 1932) tror sig minnas att även Fridas mor, Carolina Pettersson (född 1863) bakade brödet.

Upplandskubb är mycket väl förankrat i gårdens traditioner. Carina Eliardsson berättar att Upplandskubb alltid bakas på gården till julen och bara till julen: ”Vi bakar alltid den här till julen, det är en höjdpunkt. Man får inte missa det. Man måste ha en Upplandskubb på julen.”, ”Då är det jul, när man får den där Upplandskubben”.

Inga Andersson, Tillinge, berättar att hon nu bakar efter ett recept från sin svärmor (född 1896), som kom från Lönnsåker i Sparrsätra socken. Även Inga Anderssons mor (född 1892), som kom från Tjursåker i Vårfru kyrka socken, bakade Upplandskubb.

Brödet ansågs av allmänheten på 1930-talet ha en delikat smak, vara hälsosamt och närande samt drygt och hållbart. Dessa fakta bidrog till att ett särskilt företag, Upplandskubben AB, producerade Upplandskubb fram till 1991, och gjorde Upplandskubb vida känt i landet.

Brödet ansågs ha så goda egenskaper och gott anseende att Riksföreningen för gymnastikens främjande i sin årsbok 1937 tog upp brödet som ett av två exempel på bröd som var vida överlägsna det vanliga vita franskbrödet. Man rekommenderade starkt Upplandskubb framför andra bröd.

Många människor berättar om hur gott de tycker att Upplandskubb är och hur viktigt det är i jultraditionerna. Det finns ett stort antal personer som intervjuats och som vittnar om Upplandskubbens betydelse vid jul eftersom brödet har särskilt goda smakegenskaper.

Eftersom Upplandskubb varit en gammal folkligt förankrad baktradition i Uppland, har Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala tagit in det i sin receptsamling. Därifrån har det sedan i viss mån spridits via lärarinneelevernas receptböcker. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala startade 1895 och var en viktig del i att undervisning i huslig ekonomi efter hand infördes i folkskolor och flickskolor. Här utbildades lärarinnor och husmödrar i matlagning, näringslära och övriga områden som sammanfattas i huslig ekonomi. Under 1910-talet påbörjade Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala arbetet med sin kokbok

”Stora kokboken” där Upplandskubb återfinns i innehållsförteckningen.

I sentida verk som beskriver uppländska mattraditioner tas Upplandskubb upp som typiskt för regionen.

1926 registrerades företaget Uplandskubben AB i Stockholm, inom det geografiska området, och startade därefter kommersiell produktion av Upplandskubb. Företagets recept härstammade, enligt skriftliga källor, från Gimo i Skäfthammars socken. Företaget producerade Upplandskubb fram till 1991, då produktionen avvecklades av rationaliseringsskäl.

Kunskaperna kring Upplandskubb hålls vid liv i privata hushåll och gårdar. Ideella föreningar bakar det också och säljer det i liten skala på marknader i Uppland och har Upplandskubb som priser vid lotterier, också detta inom det geografiska området.

Källor

Andersson, Inga. Tillinge, Vappa by, Enköping. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 25 maj 2010.

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands fornminnesförenings förlag, Uppsala.

Blå boken (Nykterhetsfolkets kalender). 1933. s. 288.
<http://runeberg.org/blaboken/1933/0148.html> . Bifogas.

Börjesson, K.-J. 2004. Landskapsbröd. Warne Förlag AB, Sävedalen.

Eliardsson, Carina. Getingarne, Norrtälje. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg, 1 juli 2010.

Holmstedt, Karl-Bertil. Lövestabruk. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 29 december 2010.

Johansson, Anita. Syding Ösby, Alunda. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 1 juli 2010.

Liby, H. & Nelander, G. 1994. Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept. Tradition och anpassning. AB Boktryck, Helsingborg.

Lundh. H. 1945. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1895-1945. En minnesskrift. Almqvist & Wiksells Boktryckeri Aktiebolag, Uppsala.

Ramholm, Louise. Gimo bruk. Intervju nedtecknad av Håkan Liby, 10 januari 1980.

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

Koncept till "Stora kokboken" påbörjat på 1910-talet fram till 1930-talet. Landsarkivet, Arkivet för Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala. Kapsel F13b:7.

Riksföreningen för Gymnastikens Främjande Årsbok 1937. s. 105.
<http://runeberg.org/rfgymnfr/1937/0105.html>. Bifogas.

Svalander. Per. Uppsala stadsteater. Avdelningschef, verkstaden. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 16-16 december 2010.

Söderberg, Sten. Pensionerad belysningsman, Uppsala Stadsteater. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg 17 december 2010.

Beskrivning av framställningsmetoden

Det äldsta recept på Upplandskubb som Upplandsmuseet kommit i kontakt med är från slutet av 1800-talet och lyder:

4 dl vatten
½ kg rågmjöl
½ kg vetemjöl
2 dl sirap
60 g jäst
1 tsk salt

Ett handskrivet recept från Fackskolan i huslig ekonomi i Uppsala från före 1930 lyder

3½ dl vatten
430 g rågmjöl
415 g vetemjöl
1½ dl sirap
60 g jäst

Vid spårande av olika recept och deras ursprung har dessa proportioner bekräftats men tillåts att variera enligt följande:

Upplandskubb skall bakas enligt endera av ovanstående två recept.
Mängden rågmjöl i förhållande till mängden vetemjöl skall vara 1:1 till 1,5:1.
Mängden sirap får variera mellan 0,25 och 0,35 gram sirap per gram mjöl.
Mängden vatten får variera med 5 procent.
Saltet får uteslutas.

Multipler av receptet får användas så att degstorleken anpassas efter storleken på den form brödet gräddas i. När multipler av receptet används skall proportionerna mellan ingredienserna bibehållas. Dock är det då tillåtet att minska ner jästmängden i förhållande till mängden övriga ingredienser.

Beredningsmetod

Jästen rörs ut i kallt (10°C-20°C) vatten. Resten av vattnet blandas i tillsammans med sirapen och saltet. Därefter blandas rågmjölet i och sedan vetemjölet. Blandningen knådas till en stadig deg. Bakformen smörjes och mjölas. Degen packas i formen och får jäsa under duk i 10°C-20°C i minst 3 timmar. Locket sätts sedan på formen och formen placeras i kokande vatten i vattenbad med lock. Vattenbadet placeras ovanpå spisen, brödet gräddas således inte i ugn. Brödet gräddas i minst 4 timmar i vattenbadet. Variationen i gräddningstid beror på degcylinderns volym och diameter. Vattnet i vattenbadet skall nå till cirka 2/3 av formens höjd. Vid behov fylls vatten på i vattenbadet under gräddningen. Efter gräddning stjälpes brödet upp och lindas in i bakdukar. Det skall svalna och vila i bakdukar i 10-24 timmar. Brödet får inte skäras förrän det har svalnat och vilat. Brödet skäres på längden (Figur 3) i

fjärdedelar med spetsvinkel om cirka 90 grader. Brödet skäres sedan tvärs över till för avsalu lämplig längd. Denna längd får variera.



Figur 3. Produktens cylindriska form när den gräddats samt de karakteristiska skivorna som härrör från att brödcylindern skäres i fyra delar längs med cylindern. Fotografi: Tommy Arvidson/Upplandsmuseet©.

Utrustning

Upplandskubb skall gräddas i en cylindrisk form med lock. Traditionellt har en bleckburk, mjölkflaska, mjölkhämtare eller mjölkkruga med lock använts. Formens volym får variera mellan 2 liter och 8 liter. Diametern på brödcylindern får variera mellan 16 och 23 cm.

Vattenbadet har traditionellt utgjorts av en syltkittel eller konserveringsapparat. Vattenbadet skall ha lock och vattnet skall stå till cirka 2/3 av formens höjd. I övrigt finns det inga krav på vattenbadets utseende.

Emballering

Upplandskubb skall etiketteras eller på annat sätt märkas inom det geografiska området, för att på så sätt säkerställa ursprunget. Brödet får skivas och paketeras utanför det geografiska området. När brödet skurits upp till Upplandskubb måste det omgående emballeras för att inte förlora i kvalitet, bland annat förlora i fuktighet.

Källor

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands fornminnesförenings förlag, Uppsala.

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

Faktorer som styrker sambandet mellan produktens egenskaper och det geografiska området

Det geografiska området, Uppland, är ett småkuperat slättlandskap. De inre delarna av området utgörs till stor del av bördiga leror och de högre belägna delarna täcks av morän. Ett utmärkande drag i landskapsbilden utgörs av rullstensåsarna, t.ex. Uppsalaåsen och Stockholmsåsen, som avsattes i samband med att inlandsisen drog sig tillbaka.

Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut (SMHI) sammanfattar klimatet i Uppland:

”Uppland är, frånsett Öland och Gotland, det landskap som uppvisar den minsta höjdskillnaden av alla; högsta punkten ligger bara 113 m ö h. Temperaturen styrs därför nästan helt av avståndet till havet i öster och i någon mån till Mälaren i söder. Medeltemperaturen under de kallaste månaderna varierar från -3° på de yttersta öarna i Stockholms skärgård i februari till -5° i landskapets inre norra del i januari. Under juli, som är den varmaste månaden, är medeltemperaturen omkring 16° i nästan hela landskapet. Kallast är det på öarna utanför kusten i nordost med 15.5° och varmest i Stockholms centrum med 17° . Den uppmätta årsnederbörden är minst på öarna allra längst ute till havs med 450 mm och störst ett stycke innanför kusten i nordost med upp till 650 mm.”

Jordbruket har utvecklats i samklang med områdets geologi, topografi, jordarter och klimat.

Rågodling har varit viktig i Uppland sedan medeltiden. Omkring 1570 utgjordes 33-50 procent, och i vissa delar mer än 50 procent, av spannmålsarealen av råg. Veteodlingen har kommit in senare och utgjorde i början av 1800-talet tillsammans med ärter, havre, blandsäd 10-20 procent av områdets totala odlingsareal.

Upplandskubb kännetecknas av att den bereds av råg och vete från det geografiska området som tillsammans med sirap, vatten och jäst knådas till en deg som jäses kallt under lång tid. Därefter sätts formen i vattenbad med lock och brödet gräddas under lång tid. Brödet gräddas inte i ugn. Upplandskubb skall gräddas i en cylindrisk form med lock. Traditionellt har en bleckburk, mjölkflaska, mjölkhämtare eller mjölkkruka med lock använts. Formens volym får variera mellan 2 liter och 8 liter. Efter gräddning måste brödet vila inlindat i bakdukar 10-24 timmar och får först därefter skäras.

Bakning av Upplandskubb enligt den särskilda metoden är en mänsklig påverkan som kräver goda praktiska kunskaper om hur bearbetningen anpassas till råvarorna och utrustningen för att säkerställa brödets särskilda kvaliteter. Eftersom Upplandskubb kan bakas i olika stora tillagningskärl samt med olika sorters mjölråvara och gräddas antingen på elektriska, gasdrivna eller vedeldade spisar krävs det en mänskligt överförd kunskap om hur mjöl, vatten, storlek på formen, jästid och koktid ska balanseras för de specifika förhållandena. Kunskaperna går i arv liksom den utrustning som används vid gräddningen.

De särskilda egenskaperna hos Upplandskubb är nära förknippade med morfologin och klimat- och jordmånsförhållandena i det geografiska området.

Sverige sträcker sig geografiskt över ungefär 14 latituder och 13 longituder, vilket gör att landet har flera olika klimatzoner. Även inlandsisens inverkan på jordarterna i området samverkar med klimatzonerna och bestämmer vilka grödor som kan odlas med god kvalitet.

Uppland anses vara den första svenska odlingsplatsen för råg och det är inte osannolikt att rågen kommit från Finland, där detta spannmålsslag varit känt sedan tiden före kristendomens införande och banden mellan Finland och Uppland är kända sedan lång tid. Rågens införande i Uppland beror dels på att den är jämförelsevis okänslig för torka, och därför är lämplig att odla på de uppländska jordarna, och dels på att det har funnits en efterfrågan på råg med hög baknings- och lagringskvalitet från de medeltida tyska invandrarna i den närbelägna huvudstaden (belägen i Uppland). Rågbröd finns dokumenterat i gammalsvenska områden, dit Uppland hör, sedan mitten av 1500-talet av Olaus Petri (1493-1552). Det finns dokumenterat att Kungsgårdarna i Uppland ökade sin rågodling och avkastning under 1500-talet vilket är ett resultat av de goda naturliga förutsättningarna samt utvecklingen av ny teknik i området. Detta har bidragit till att Uppland historiskt sett även varit en spannmålsexporterande region. Det är således föga troligt att Upplandskubb bakats av annan spannmål än den som odlats i regionen.

Rågbröd bakat på råg från regionen, var från medeltiden och in på 1900-talet det viktigaste brödet i Uppland. Endast i undantagsfall bakades bröd på vete. Först under 1900-talets senare hälft har vetebaserat bröd blivit ”normalbrödet” i Uppland.

Det normala för denna region var det hårda spisbrödet, bakat på råg, som passade väl in i förrådkulturen. I samband med juletider finns det i Uppland traditioner som vittnar om en rikare kosthållning. Vid jul skall mat som normalt inte lagas under andra årstider beredas för att ge julens deltagare något extra gott, närande och traditionellt. Muntliga och skriftliga uppgifter visar att Upplandskubb bakades till jul, och innehöll också det betydligt mer exklusiva vetemjålet, för att ge något extra till gårdarnas brukare och senare även stadsbefolkningen. Eftersom Upplandskubb är mer komplicerat att baka än spisbröd krävs både djupare kunskap om beredningen och tillgång till det högkvalitativa mjöl som området frambringar.

Beredningen, med lång jäsnings- och gräddningstid i låg temperatur samt att brödet svalnar långsamt inlindat i så många lager handdukar att mindre fukt förloras, gör brödet saftigt samt att smakerna i brödet utvecklas på ett särskilt sätt och att hållbarheten blir särskilt bra. Sötningen av brödet bidrar också till dess särskilda smaker och goda hållbarhet. Brödets cylindriska form ger en jämn gräddning och nyttjar kokkärlden väl, där såväl den inre bakformen som vattenbadet utgörs av kärll som också används i den övriga matlagningen. Kombinationen av dessa karakteristika gör brödet unikt i brödkulturen.

Det är uppenbart att råg odlats traditionellt i Uppland och att man beroende på dess goda kvalitet som brödråvara valt denna tillsammans med regionalt odlat vete som huvudingredienser till Upplandskubb i syfte att skapa ett särskilt bröd med extra hög kvalitet och därmed gott anseende.

Upplandskubbs goda anseende framkommer på olika sätt. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala, som startade 1895, utbildade lärarinnor och husmödrar i matlagning, näringslära och huslig ekonomi. Fackskolan inkommerade brödet i sina receptsamlingar och spred således kunskapen om just detta bröd till elever från hela landet som ett exempel på ett regionalt bröd. I sentida verk som beskriver uppländska mattraditioner tas Upplandskubb upp som typiskt för regionen.

Ett mycket starkt bevis på att Upplandskubb goda anseende är det faktum att landshövdingen i Uppsala län ofta har Upplandskubb på menyn när utländska delegationer besöker regionen.

Brödets anseende är så högt att landshövdingen valde att servera det när japanska kejsaren besökte Uppsala 2007 i samband med Carl von Linnés 200 års jubileum.

Källor

Berg, K. Harnesk, H. & Liby, H. 1981. Uppländska bröd. Recept och kulturhistoria. Upplands Fornminnesförenings Förlag, Uppsala.

Börjesson, K.-J. 2004. Landskapsbröd. Warne Förlag AB, Sävedalen.

Eliardsson, Carina. Getingarne, Norrtälje. Intervju utförd av Charlotte Lagerberg Fogelberg, 1 juli 2010.

En bok om Mälardalen. Bygd och näringar genom tiderna. 1953. Utgiven av Mälardalens länshypoteksförening i anledning av dess 100-årsjubileum. Victor Pettersons Bokindustri Aktieföretag, Stockholm.

Juhlin-Dannfelt, H. 1925. Lantbrukets historia : världshistorisk översikt av lantbrukets och lantmannalivets utveckling. K.L. Beckmans Boktryckeri, Stockholm.

Liby, H. & Nelander, G. 1994. Uppländsk undfägnad. Matkultur och recept. Tradition och anpassning. AB Boktryck, Helsingborg.

Myrdal, J. 1999. Det svenska jordbrukets historia. Jordbruket under feodalismen 1000-17000. Natur och Kultur/LTs förlag. I samarbete med Nordiska museets förlag och Stiftelsen Lagersberg. Centraltryckeriet AB, Borås.

Nationalencyklopedin. <http://www.ne.se/uppland>

Recept-bok. Handskriven av fröken Ragnhild Anderstedt. [Skrivna receptboken skrevs för hand till skolans kök före 1930]. Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala.

Tamm, P.-A. 1816. Underrättelser om landthushållningen i norra Uppland, utdragne af ett svar uppå de af Kongl. Landtbruks-Academien uti cirkulär af den 18 oktober 1814 framställda frågor. Kongl. Landtbruks-Academiens Annaler 1816. Senare hälften.

Tierp – en sockenbeskrivning. Glimtar ur Tierps sockenhistoria. 1975. Utgiven av Tierps kommun. Tofters tryckeri ab, Östervåla.

Uppland. Skildring af land och folk. 1:a bandet, 2:a häftet. 1902. Utgifven av K. humanistiska vetenskaps-samfundet i Uppsala genom Axel Erdmann och Karl Hildebrand. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B.

Uppsala läns kungl. hushållningssällskaps 1815-1915. 1916. Under medverkan av särskilda fackmän utgiven av Samuel E. Bring och A. Sjöström. Almqvist & Wiksells Boktryckeri-A.-B., Uppsala.

Vedin, H. 2005. Sveriges landskapsklimat. Upplands klimat. SMHI, Sveriges meteorologiska och hydrologiska institut. Väder och Vatten nr 2. s 10.

Åkerman. Å. , red. 1951. Svensk växtförädling. Bokförlaget Natur och Kultur. Svenska tryckeriaktiebolaget, Stockholm.

Föreslaget kontrollorgan

Livsmedelsverket, Sverige, föreslås som kontrollorgan för ”Upplandskubb”.

Livsmedelsverkets kontaktuppgifter:

Livsmedelsverket

Box 622

751 26 Uppsala

Sverige

Telefon 018-17 55 00

Fax 018-10 58 48

Regler för märkning av Upplandskubb

Märkningen av förpackningar som innehåller ”Upplandskubb” skall innehålla följande element:

- 1) Texten ”Upplandskubb”
- 2) Europeiska unionens officiella märkning för Skyddad Ursprungsbeteckning
- 3) Bakdatum samt i det fall brödet varit fryst uppgift härom
- 4) Producentens namn och kontaktuppgift

Det är tillåtet att ange privata märkesnamn, under förutsättning att detta inte sker i berömmande ordalag eller vilseleder konsumenten.

Bilagor

Stadgar för föreningen Upplandskubbens Vänner.

Blå boken (Nykterhetsfolkets kalender). 1933. s. 288.

Riksföreningen för Gymnastikens Främjande Årsbok 1937. s. 105.

Stadgar för ideell förening ”Upplandskubbens Vänner”

§ 1 Föreningens namn

Föreningens namn är ”Upplandskubbens Vänner” nedan kallat ’Föreningen’.

§ 2 Föreningens säte

Föreningen har sitt säte i Uppsala.

§ 3 Föreningens ändamål

Föreningen har tillkommit för att främja och bevara tillverkningen av Upplandskubb. Detta sker genom att t.ex. stötta produktionen i regionen Uppland samt att förmedla Upplandskubbens historiska bakgrund och visa på dess roll i den framtida svenska matkulturen.

Föreningen utgör sökande för skyddad beteckning för Upplandskubb. Föreningen kan vara mottagare av forskningsmedel, samt vara administratör av ekonomiska och andra resurser. Föreningen ska verka för forskning, utveckling och information.

§ 4 Föreningens verksamhet

Föreningen driver sin verksamhet via möten, skriftlig information, deltagande i konferenser, kongresser, informationsträffar, provsmakningar och andra sådana aktiviteter.

§ 5 Medlemskap

Medlem i föreningen är den som förbinder sig att verka för föreningens målsättning och följa dessa stadgar. Såväl fysisk som juridisk person kan vara medlem.

§ 6 Medlemsavgift

Medlem ska betala den medlemsavgift som årligen fastställs av årsmötet. Fysisk och juridisk person betalar olika medlemsavgifter. Juridisk person såsom företag, föreningar och organisationer betalar en avgift motsvarande fem gånger det belopp som årsmötet fastställt för fysisk person.

§7 Styrelse

Föreningen representeras av en styrelse bestående av ordförande, vice ordförande, kassör, sekreterare och ledamot. Samtliga styrelsemedlemmar väljs vid årsmötet. Mandatet löper under ett år till nästa årsmöte.

Styrelsen företräder föreningen, bevakar dess intressen och handhar dess angelägenheter.

Styrelsen sammankallas av ordföranden så ofta det erfordras, eller om en ledamot anhåller därom.

Styrelsen är beslutsmässig när minst tre ledamöter är närvarande. Ärenden avgörs med enkel röstövertikt. Vid lika röstetal har ordföranden utslagsröst.

§ 8 Firmateckning

Föreningens firma tecknas av ordförande och kassör.

§ 9 Föreningens räkenskaper

Föreningens räkenskaper skall föras per kalenderår och skall vara revisorerna tillhanda före januari månads utgång.

§ 10 Revisorer

Styrelsens förvaltning ska årligen granskas av en på årsmötet utsedd revisor.

§ 11 Årsmöte

Ordinarie årsmöte, vilket är föreningens högsta beslutande organ, hålls årligen under perioden mellan 1 februari och 31 mars. Kallelse utsänds till varje medlem minst tjugoen dagar före mötets hållande. I kallelsen anges de ärenden som skall behandlas.

Frågor, som medlem önskar väcka, skall insändas till ordföranden senast fjorton dagar före mötets hållande.

Vid sammanträde avgörs frågor med enkel majoritet och genom öppen omröstning. Slutna omröstning sker om det begärs av närvarande medlem.

Extra årsmöte hålls när styrelsen eller revisorerna finner att det är nödvändigt eller när minst 1/3 av föreningens medlemmar kräver detta genom en skriftlig begäran till styrelsen. Av begäran ska framgå det eller de ärenden som medlemmarna vill att mötet ska behandla.

På extra årsmöte får endast de ärenden som angivits i kallelsen behandlas.

Vid ordinarie årsmötet ska följande ärenden behandlas:

1. Val av ordförande och sekreterare för mötet.
2. Fastställande av röstlängd för mötet.
3. Val av protokolljusterare och rösträknare.
4. Fråga om mötet har utlysts på rätt sätt.
5. Fastställande av dagordning.
6. Föredragning av föregående års verksamhetsberättelse.
7. Föredragning av föregående års revisionsberättelse.
8. Frågan om ansvarsfrihet för styrelsen för föregående år.
9. Fastställande av medlemsavgifter.
10. Val av ordförande i föreningen för en tid av 1 år.
11. Val av övriga styrelseledamöter för en tid av 1 år.
12. Val av revisorer.
13. Val av valberedning.
14. Behandling av styrelsens förslag och i rätt tid inkomna motioner.
15. Övriga frågor.

§12 Rösträtt

Vid årsmöte har varje medlem en röst. Rösträtten är personlig.

§ 13 Stadgeändring

För ändring eller tillägg av dessa stadgar fordras minst 2/3 majoritet vid två på varandra följande årsmöten, varav det ena skall vara ordinarie årsmöte.

§ 14 Utträde

Medlem som önskar utträda ur Upplandskubbens Vänner ska skriftligen anmäla detta till styrelsen och anses därmed omedelbart ha lämnat föreningen.

§ 15 Uteslutning

Medlem kan uteslutas ur föreningen om den har försummat att betala beslutade avgifter eller uppenbarligen skadat föreningens intressen.

Vid fråga om uteslutning av medlem åligger det styrelsen att ge rekommendationer till årsmötet huruvida medlem ska uteslutas. Årsmötet beslutar om uteslutning. Detta sker med enkel röstmajoritet.

§ 16 Upplösning av föreningen

Föreningens upplösning kan endast ske, om minst $\frac{3}{4}$ av föreningens samtliga medlemmar skriftligen uttalar sig härför. Uttalande om föreningens upplösning skickas till styrelsen som har att lägga fram förslag om föreningens upplösning vid närmast följande årsmöte. Årsmötet beslutar därefter om eventuell upplösning av föreningen och disposition av föreningens tillgångar.

Dessa stadgar är beslutade den 25:e oktober 2008.

Dessa stadgar är ändrade och godkända av årsmötet 2012-02-23

Dessa stadgar är ändrade och godkända av årsmötet 2013-02-14

SMÖRGÅSBRODET

UPLANDSKUBBEN

är känt och värderat i svenska hem
för sina goda egenskaper:

delikat smak
hälsosamt och närande
drygt och hållbart.

Genom sin särskilda beredning är
Uplandskubben omtyckt av perso-
ner, vilka ej tåla annat mörkt bröd.

Barnens favoritbröd.



Försäljes hygieniskt förpackat i
väl sorterade livsmedelsaffärer över
hela landet.

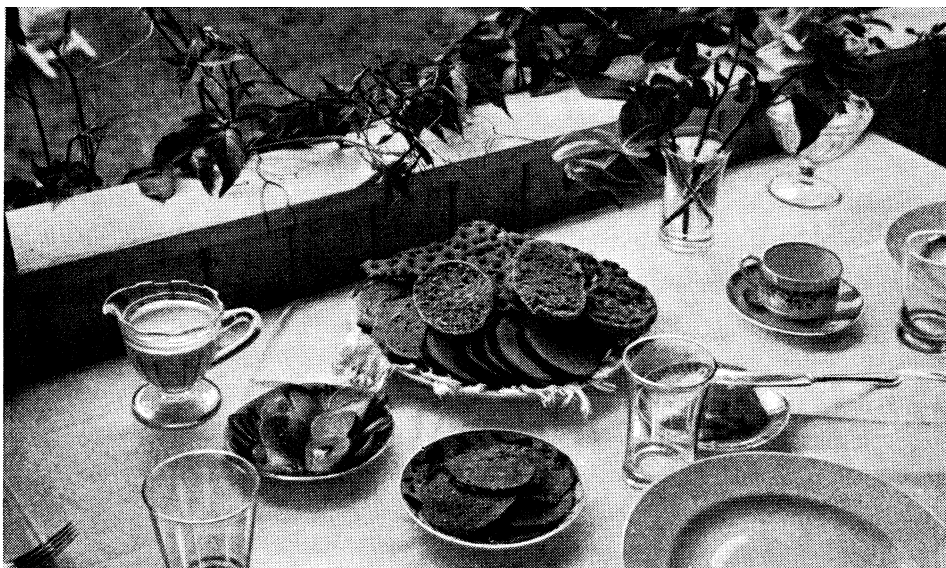
UPLANDSKUBBEN A. - B.

Stockholm. Postadr.: ESSINGEN. Tel. Kh. (5)35370.

FRÄMMANDE ORD

eld - hor

eldorado, guldland, lyckoland.
emancipation, frigörelse.
emballage (angballasch), omslag.
embargo, beslag.
embarkera, gå ombord.
emblem, sinnebild, symbol.
eminent, framstående, utmärkt.
enfant terrible (anfang täribbl),
"rysligt barn", en som "pratar
bredvid mun".
en passant (ang passang), i för-
bigående.
epok, skifte; *epokgörande*, som in-
leder en ny tid.
evidens, visshet, klarhet; till full
e., avgörande.
excellens, titel på de högsta äm-
betsmännen.
excelsior, högre! uppåt!
excentrisk, överspänd.
exceptionell, högst ovanlig.
exekution, verkställande av dom.
exekutiv, verkställande.
ex professo, som verklig fackman;
yrkesmässigt.
expropriation, avhändande av egen-
dom mot ersättning, som bestäm-
mes av värderingsnämnd.
exteriör, yttersida.
fair play (fär plä), rent spel.
fait accompli (fät ackängpli), full-
bordat faktum.
fariseism, andligt högmod, hyck-
leri.
fatal, olycksbringande, förgärlig.
fauna, djurvärld (och beskrivning
på den).
festina lente, skynda måttligt,
"ta't lugnt".
fiasko, misslyckande.
fiktio, dikt; inbillning; påhitt.
filosof, vis; tänkare; grubblare.
fix, fast, bestämd, orörlig.
fix idé, tvångsföreställning.
flagrant, ögonskenlig; uppenbar.
flau, matt, trög.
flegma, sävlighet; kallblodighet.
floskler, granna men meningslö-
sa ord.
fob, fritt ombord.
force majeure (fårs masjör), laga
förfall, tvingande nöd.
formalist, som håller mer på form
än på sak.
forte, starkt; *fortissimo*, mycket
starkt.
Fortuna, lyckans gudinna.
forum, eg. torg; domstol (även
administrativ).
fraktion, del av ett parti.
fras, talesätt; uttryck; ord utan
innebörd eller värde.
frondera, göra opposition.
fundament, grundval; fotstycke;
grundsanning.
fungera, tjänstgöra; vara i verk-
samhet.
fylka sig, samlas.
fylke, litet rike i forntiden; län i
Norge.
gamäng, gatpojke, slyngel.
genuin, äkta; inbiten; oförfalskad.
gerillakrig, småkrig; friskarors
krig.
gir, fartygs avvikande ur kurs.
gordisk knut, uppgift som synes
omöjlig och blott löses genom
tvång eller maktspråk.
gynekolog, läkare, som specialise-
rat sig på kvinnosjukdomar.
habil, skicklig; med stor förmåga
att reda sig.
Hades, dödsriket; även (enl. gre-
kiska mytologien) underjordens
härskare.
hallucination, fantasi; "syner";
syn- eller hörselvilla.
halmesyr, reform av ringa värde.
handikap, utjämning; försprång
("handikapad" är den som för-
suttit tiden).
harmoni, samklang; ro i sinnet;
enighet.
hausse (ås), prisstegring.
hegemoni, övervälde, ledning.
hejduk, hantlangare.
hemul, vitsord; *hemulsman*, auk-
toritet, sagesman.
herkulesarbete, som kräver jätte-
krafter.
hermetiskt (tillsluten), lufttät.
herostvatskt ryktbar, känd genom
illdåd.
heterogen, olikartad, svår att ena.
hierarki, prästvælde.
hieroglyf, gammalegyptiskt skriv-
tecken; svårläst skrift.
hippodrom, kapplöpningsbana; cir-
kus.
hippolog, hästkännare.
home-rule (hämrol), lokal själv-
styrelse (särskilt på Irland).
homogen, likartad; enhetlig.
honett, hederlig, rättskaffens.
honorar, arvode.
honorera, betala; infria.
horoskop, förutsägelse; förhands-
beräkning (eg. efter stjärnor-
na).



Den moderna kvarntekniken åstadkommer ett utmärkt vitt mjöl. Tyvärr har det av detta mjöl bakade vita brödet förlorat en del av sädeskornets värdefulla beståndsdelar. Sädeskornets hinna, som rensas bort vid förmalningen, innehåller nämligen värdefulla mineralämnen och vitaminer. Vitt bröd är därför näringsfysiologiskt sett av mindre värde än mörkt bröd, bakat av s. k. sammalet mjöl.

Det svenska knäckebrödet är därför ur näringsfysiologisk synpunkt en utmärkt produkt, vida överlägsen det vita brödet, hur gott och färskt det än smakar på morgonen. Hälften av dagsrationen

bröd bör därför utgöras av hårt bröd eller annat sammalet bröd. Detta gäller i all synnerhet barnen, vilkas tänder dessutom tränas av det hårda brödet.

Även vanligt mörkt bröd, t. ex. den s. k. Upplandskubben eller Skånes kavring står näringsfysiologiskt sett i högre klass än vårt populära franska bröd.