



Välkomna till ett föredrag om

Historiska spannmål i framtidens mat?

Vad åt vi för bröd förr i tiden och vad odlade vi för spannmål? Kan vi lära oss något från förr som skulle vara "hållbart" nu och i morgon?

Karin Gerhardt, forskare
& bagare

berättar om gamla sorters spannmål (kulturspannmål) och brödets historia denna kväll. Dessutom får ni chansen att provsmaka och även köpa lite bröd med historisk anknytning (Upplandskubb) och kulturspannmål (urkornsbröd med emmer & enkorn och svedjeråg)

Karin arbetar på Centrum för Biologisk Mångfald på Sveriges Lantbruksuniversitet och driver ett projekt om kulturspannmål sedan 4 år tillbaka.

Hon har också sedan tio år ett café och stenugnsbageri i Vendel (4 mil norr om Uppsala) där hon håller surdegskurser och bakar bröd med kulturspannmål till försäljning. Hon har varit intresserad av brödhistoria en längre tid. Hon kokar bland annat den SUB märkta Upplandskubben.

Datum: Tisdagen den 18 oktober

Tid: 18.30

Plats: Furusalen, Silvanum

Kostnad: 50 kr betalas på plats

Anmälan: Ingen anmälan krävs

PS. Efter föreläsningen kan ni köpa ett litet utbud av bröd från Karins bageri och ekologisk saffran från ett kvinnokoperativ i Afghanistan som Slow Food Gästrikland stödjer.


Slow Food® Gästrikland

i samverkan med


medborgarskolan