

Baka bröd med kulturgrödor!

4-5 februari

Vill du lära dig baka bröd i vedugn,

med kulturspannmål och baljväxter som kan odlas i våra trakter?

Medverkande: **Karin Gerhardt**. Forskare och mathantverkare som driver Ängslyckans Café och Stenugnsbageri i Vendel. Projektledare för "historiska sädeslag i framtidens mat" från SLU, Centrum för biologisk mångfald.

Annika Sahlin. Grönsaksodlare och mathantverkare från Skale skaffereri i Söderala. Hon odlar och bakar med kultursorter och kom trea på Eko-Gröt SM i november.

Program

Lördag Ateljén Wij Trädgårdar kl 10.30 - 16.30

- 10.30 Välkomna – presentationsrunda, kaffe och kaka med kulturspannmål
- 11.00 Kulturspannmål och kulturarvssorter - vilken roll spelar de för hållbar utveckling och livsmedelssäkerhet?
- 12.30 Lunch. Måltidsgröt med kulturspannmål
- 13.30 Att odla och mala sin egen säd
- 14.30 Kaffe med ärtvetebröd och kulturspannmålsbröd
- 15.00 Att baka med kultursorter, i bröd och tunnbröd
- 15.45 Kursdeltagarna för dag 2 gör en egen deg som får stå över natten



Söndag Åmots bagarstuga, Kvarnvägen 11, Åmotsbruk, kl 9.00 - 14.30

Vi bakar hårt och mjukt tunnbröd på degar som är satta dagen innan. Vi äter smörgåsfika med nybakt bröd till lunch. Dagen avslutas med frågor och diskussioner.

Kostnad: 600 kr enbart lördag, 1200 kr för båda dagarna, inklusive fika och lunch. Biljetter köps via Tickster

Vid frågor om evenemanget kontakta utbildning@wij.se
För mer information om kurser och utbildningar på Wij Trädgårdar besök wij.se

Evenemanget sker i samverkan med Ockelbo Hembygdsförening



Skanna så kommer du direkt till Tickster



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

