

Kulturspannmål och gråärter

- framtidens mjöl och smaksättare-



Anna och Annika välkomnar bagare och konditorer till en kunskapssdag om kulturspannmål

Är du intresserad av att lära dig mer om kulturspannmål och kulturgrödor? Kan vi ersätta mandel med gråärta? Hur kan ni bagare hjälpa till med att arbeta mot en hållbarare framtid? Missa inte nätverksträffen i Söderala!

Odlaren och förädlaren Annika Sahlin, Skale Skafferiet, Söderala, välkomnar er till sin gård och visar sina fält. Annika delar med sig av sin mångåriga erfarenhet och kunskap om kulturspannmål. Vi får se nakenhavre, nakenkorn, enkorn, emmer, olika sorters vete, råg, gråärta och sötlupin.

Bagaren Anna Bergenudd från Järvsö Gårdsbageri är med i Eldrimners satsning i kompetensutveckling inom hantverkskonditori. Syftet är att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen och ingredienser och metoder för hantverksmässig produktion.

Anna delar med sig av sina erfarenheter av att baka gråärta och kulturspannmål och vi kommer att få provsmaka hennes bröd.

Datum: Onsdagen den 10 augusti

Tid: kl 10.00–12.00

Plats: Annika Sahlin, Skale 902, Söderala

ANMÄLAN senast den 5 augusti!

Maila till torbjorn.traff@lansstyrelsen.se

eller ring 010-225 14 17 och anmäl dig med företag, namn och telefonnummer och mail.

Ta gärna med en stol eller en filt att sitta på vid fiket.

Fältvandringen är avgiftsfri.



Varmt välkomna!



GÄVLEBORG



Följ arbetet med Gävleborgs handlingsplan för Sveriges livsmedelsstrategi

på www.livsmedelsstrategigavleborg.se. Hitta den lokala maten i Gävleborg på www.matvarlden.se