

# MRmat 2022

## Framtidens brød med fortidas korn

Tirsdag 15.feb kl. 15.30-18.30 og onsdag 16.feb kl. 09.00-ca. 15.30.

**Grunnkurset «Framtidens brød med fortidas korn» går over to dager og gir deg både teoretisk og praktisk kunnskap om baking med lokalt mel og gamle kornsorter.**

Kurset er skreddersydd for deg som vil bake for salg eller til servering og som satser på produkter med lokalt mel.

Vi baker med spelt, landhvetet, emmer og svedjerug. Det blir bakst både med surdeig og gjær. Du får med deg både gode oppskrifter og fersk bakst fra kurset. Det er tilbud om deltakelse i bakenettverk etter endt kurs.

Kurset har en teoretisk del, som gir deg grunnlag for å forstå forskjellene mellom gamle og moderne sorter, og variasjonene man må forholde seg til når en baker med lokalt mel. Den praktiske delen gir deg egne erfaringer under veiledning og erfaringer med forskjellige baketeknikker tilpasset de ulike sortene.

### Læringsmål:

- Du får kunnskap om melet som råvare og hvordan du skal forholde deg til variasjonene som oppstår både mellom de ulike årgangene, ulike dyrkingsområder (terroir) og ulike produksjoner på mølla.
- I praktisk arbeid lærer du en metode som gjør deg i stand til å tilpasse deg melet i motsetning til den tradisjonelle tilnærminga at melet skal passe inn i en oppskrift.
- Du får kjennskap til surdeigsbaking som metode
- Du får kjennskap til variert bruk av gjær som metode
- Du får kunnskap om sortsegenskaper og baketeknikker som tilpasses de ulike sortene.

### Kursholder

Torunn Hernes Bjerkem er en av Gullimunns bakekursinstruktører, som til daglig holder til på gården Bjerkem i Henning i Steinkjer. Til daglig er hun daglig leder i Gullimunn AS, og har arbeidet med hele næringskjeden lokalt mel og gamle kornsorter siden 2013. De har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster.



# MRmat 2022

## Framtidens brød med fortidas korn

Tirsdag 15.feb kl. 14-21 og onsdag 16.feb kl. 10-12

### Tirsdag 15. februar:

#### **08.00 – 08.30**

Tilbud om pålogging for dem som vil å få veiledning til å «freshe opp» surdeigsstarteren sin og gjøre den bakeklar til tirsdag!

#### **14.00 – 15.00**

Velkommen til bakekurset!

Tema: Bruk av lokalt mel og gamle kornsorter

Tema: Væske og konsistens

Tema: Surdeig eller gjær?

Praktisk: Vi setter deiger til modning.

#### **16.00 – 16.15**

Praktisk: Vi logger oss på og vurderer deigene

#### **17.00 – 18.30**

Praktisk: Vi logger oss på og vurderer deigene

Praktisk: Videre heving? Oppstramming av brød? kjøøl? romtemp?

Tema: Bruk av temperatur som styringsverktøy

Forelesning/teori/diskusjoner

#### **20.00-21.00**

Praktisk: Vi logger oss på og vurderer deigene.

Teori/praktisk: Steiking av brødet

### Onsdag 16. februar:

#### **10.00 – 12.00**

Vi logger på for å gå igjennom de ulike stadiene og diskutere resultatene

Teori: Logistikk. Har vi alternative løsninger til logistikk og tilpassing til arbeidsplassens og egen dagsrytme? Avslutning av kurset.

Merk: Du vil få mest ut av kurset om du ikke planlegge for mye annet i mellom øktene. Deigene dine vil kunne kreve oppmerksomhet også utenfor tidene vi er pålogget, og det vil bli gitt oppgaver som går ut over tidene vi er sammen.

