

MAT PÅ MÆRE



Matnavet på Mære



BAKEKURS med Martin Fjeld fra Ille brød!

Kurset er et dypdykk i Ille brøds metode for surdeigsbrød, bakt med gamle kornsorter. Bruk av ulike kornsorter, riktig bruk av starter, sterk og svak fermentering, høy og lav hydrering, steinmalt og valsemalt mel, urkorn og moderne kornsorter, bulk-heving, forming, kaldheving og steking – dette er temaer vi går grundig gjennom på kurset.

Samtidig som vi prater og deler erfaringer, jobber vi med hver vår naturlig heva deig. Målet er at deltakerne skal få mer kunnskap om hvordan man kan benytte seg av urkorn- og landsorter for å bake saftige, luftige surdeigsbrød.

Tirsdag 11.feb

- 09.00 Registrering og forfriskninger
- 09.30 Åpning av Mat på Mære
- 09.45 SMAK v/Richard Juhlin
- 10.15 Smaksmetodikk v/Lene Waldenstrøm, NTNU
- 10.45 Beinstrekk og mulighet til å teste grunnsmakene
- 11.15 SMAKSSHOW!
- 13.00 Skråblikk på trønderske mattradisjoner!
- 13.30 Lunsjpause - Smaken av Trøndelag

15.00 – 18.00

Bakekurset starter – Steinkjer videregående skole

Onsdag 12.feb

09.00-ca 16.00 Praktisk baking fortsetter
Steinkjer videregående skole

Kurset er en del av et bredt tilbud under fagdagene for lokalmat

MAT PÅ MÆRE

[Les her for mer informasjon og PÅMELDING.](#)

Kontaktperson:

Gunn Bratberg, Matnavet på Mære
45 48 78 40 – gunbr@trondelagfylke.no



ILLE BRØD

åpnet i høsten 2017, og har siden jobbet kompromissløst for å tilby Oslo ekte surdeigsbrød. De bruker kun de beste råvarene de får tak i, fordi dette gir best smak. Ingredienslisten er kort:

korn, vann og salt.

Det er alt som trengs for å bake sødmefulle, næringsrike og holdbare brød som metter lenge.



De bruker 100% lokalt, steinmalt urkornmel som koster litt ekstra, og det tar over 24 timer fra deigen blandes til brødet tas ut av ovnen. Dette er småskalaproduksjon, der hvert brød formes for hånd og med kjærlighet.



Mære
landbruksskole



Fylkesmannen i Trøndelag
Tröndelagen fylhkenålma