

Kursdag för producenter och användare

Använd lokalt spannmål

Sorter, kvalitet, malning och användning

Fredag 10.2.2017 kl. 12-20

YA i Gamla Vasa, undervisningsköket i C-huset

Bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn lär oss mer om spannmålets kvalitet, malning och användning.

Vi lär oss mala eget mjöl och diskuterar allt från odling till hur man som bagare kan anpassa sin produkt efter råvarans egenskaper. Mjölqualität från vete, råg, korn och havre. Möjligheter i att använda kultursorter för att främja lokal odling och hälsosammare bakverk. Kvalitetsbedömning och bakteknisk betydelse av enzymaktivitet, glutenmängd och glutenkvalitet.

Kursdagen riktar sig både till producenter, hemmabagare, kvarnverksamheter samt lokala bageriföretag.

Kursdagen samordnas med utbildningen inom Mathantverk inom projektet Kustens Mat. Det finns även möjlighet att delta hela veckoslutet med surdegsbakning fre 10.2 – sö 12.2 till ett annat pris (se separat programblad för detta eller ta kontakt för mer info).

Anmälan senast 31.1.2017

Anmäl gärna elektroniskt via YA:s webbsida (sök på spannmål):
<http://wilma.yrkesakademien.fi/browsecourses>

Kursavgift 40 € faktureras deltagarna

Kaffe & tilltugg under kvällen betalas på plats.

Information, samt anmälan även till:

Jonas Harald, 050-548 3400, jonas@dynamohouse.fi

Välkommen med!

