



# Introduksjonskurs: Gamle kornsorter

## FAKTA

*Gamle kornsorter er hvete-, rug-, bygg- og havre-sorter som man dyrket FØR den moderne foredlinga, som startet for alvor etter 2.verdenskrig. De moderne sortene er utviklet for å tåle maskinell behandling, både på jordene og i bakeindustrien. Kvalitetsparametrene har derfor vært volum og hard glutenstruktur for at deigen skal tåle hard elting og rask heving.*

*Andre (men kanskje viktigere) kvalitetsparametere som mineralinnhold, smak, fordøyelighet og mangfold har stått svært lite i fokus. Glutenstrukturen som er endret for å gi et bedre bakeresultat, kan ha gitt stadig flere mennesker problemer med fordøyelsen, og stadig flere utvikler gluten-intoleranse eller allergier. Moderne økologiske bønder har sett potensialet i de gamle sortene fordi de egner seg spesielt godt til økologisk dyrking. De er mindre næringskrevende og mer motstandsdyktige mot sykdom.*

### NÅR:

Mandag 16.okt 2016 kl. 10.00-14.00

### PRIS:

kr. 1000,-

### STED:

Sverresborg Trøndelag Folkemuseum  
Adr: Sverresborg Alle 13, 7020 Trondheim

### PÅMELDING:

[www.gullimunn.no/kurs-og-arrangement](http://www.gullimunn.no/kurs-og-arrangement)  
eller: [torunn@gullimunn.no](mailto:torunn@gullimunn.no)

### Kursinnhold

Instruktørene Torunn Hernes Bjerkem og Cecilie Røli er to gode naboer på gårdene Bjerkem og Rølia i Henning utenfor Steinkjer som begge er økobønder og dyrker gamle kornsorter.

De har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster.

Introduksjonskurset vil gi deg en god innsikt i forskjellen på gamle og moderne kornsorter; hvorfor det har blitt slik, og du vil kunne forstå hovedprinsippene for å lykkes med bakst av gamle sorter.

Kornforedling, agronomi, avskalling og maling er også temaer som blir berørt.

Vi baker ut ulike deiger som vi smaker på og bruker til en god lunch, og alle setter sin egen deig de tar med hjem for utbaking.

Det er tilbud om deltakelse i bakenettverk etter endt kurs.

### Velkommen til kurs!

Ønsker du mer informasjon?

Kontakt Cecilie Røli: [cecilie@gullimunn.no](mailto:cecilie@gullimunn.no) / 92016186

eller Torunn Hernes Bjerkem: [torunn@gullimunn.no](mailto:torunn@gullimunn.no) / 97562667

