



TRONDHEIM

Bakekurs

Tid: 11. november 2017 kl. 10.00 – 16.00

Sted: Trøndelag folkemuseum

Adr: Sverresborg Alle 13, 7020 Trondheim

Påmelding: www.gullimunn.no/kurs-og-arrangement

«Ta til takke!» - Flatbrødkurs



Kursinnhold

Har du lyst til å lære å bake flatbrød?

Instruktøren, Elin Aasland, er utdannet konditor og har jobbet som håndverksbaker i flere år, og startet Rotvoll Bakeri i sin tid.

Hun har i en årrekke arbeidet med de gamle håndverkstradisjonene som flatbrød- og lefsebaking. Tradisjonene fører hun videre etter etter sin mor og svigermor, og har holdt kurs innenfor fagfeltet i 10 år.

Det siste året har hun fått mulighet til å fordype seg i mulighetsområdene til det lokale melet fra Gullimunn og har oppdagert helt spesielle egenskaper og smaks kvaliteter som kommer svært godt frem i flatbrødbaksten. Alt melet er lokalt produsert på gårder i Trøndelag.

Du får lære om deg kjevleteknikker og steking på takke i den gamle byavdelingen på Sverresborg museum. Vi bruker lokalt mel til baksten og får kjenne på ulike variasjoner av bakekvaliteter i deigene. Vi diskuterer oppskrifter til hverdags og fest og erfarer ulike baketeknikker.

Du får i tillegg lære om de gamle kornsortene og om deres unike smaks kvaliteter og helsegevinster.

Alt du lager får du med deg hjem.

Det blir anledning til å kjøpe mel etter endt kurs.



Vil du vite mer? Kontakt Elin på: elinaasland@gmail.com eller på mobil: 97042321