

Lukket arrangement
på Mære Landbruksskole, kjøkkenet 7.-8. feb. 2018

PRØVEBAKING

Årgang 2017

Program

7. februar

14.00 **Oppmøte, presentasjon og gjennomgang av opplegget og framgangsmåten**

14.20 Litt om kornet, melet og analysene. Hva kan vi forvente?
Utvalget:

- Vårspelt – vi har tre ulike kvaliteter vårspelt fra 2017 og en rest fra 2016
- Høstspelt – Vi har to ulike kvaliteter fra 2017
- Dala Landhvetete – en kvalitet fra 2017 og en rest fra 2016
- Fram vårhvetete – en kvalitet fra 2017 og en rest fra 2016
- Svedjerug – en kvalitet fra 2017 og en rest fra 2016
- Domen bygg – helkorn fra 2016
- Emmer – en kvalitet fra 2017 og en rest fra 2016

15.30 Sett deiger, observasjon og dokumentasjon

19.00 Middag i Rølia

8. februar

09.00 Utbaking, heving, steiking, observasjon, diskusjon og dokumentasjon.

13.00 Lunsj

17.30 Lanseringsarrangement med prøvesmaking (se eget program)

Påmelding: Ingen deltakelse uten personlig invitasjon

Avgift: kr. 0,-

Sted: Mære Landbruksskole.

