

# INVITASJON

## Lokalt korn og mel i Trøndelag

Årgang 2018 – lanseringsarrangement

Mære Landbruksskole

11. februar 2019 kl. 18.00 - 21.00

*Er du av dem som synes lokal mat og smak er spennende?*

*Har du lyst til å delta på et veldig spesielt event?*

*Den 11. februar vil vi ha innhentet alle opplysninger om hvordan 2018-årgangen er: hvilke smaksopplevelser kan vi vente oss, - hvordan skiller 2018 årgangen seg fra 2017 og 2016, og hvordan er bakekvalitetene?*

*Vi i Gullimunn AS gleder oss veldig til denne dagen og vil gjerne dele opplevelsen med flere lokalmat-entusiaster! Vil du være med?*

*Meld deg på via nettsida vår*

*[www.gullimunn.no](http://www.gullimunn.no) – under kurs og arrangementer.*

### Rikholdig kveldsmatbuffet!

Vi byr på en rikholdig smaksbuffet som inneholder et stort mangfold av korn- og melprodukter fra årets avling. Kom og smak!

Inngang kr. 100,-

**Vil du bidra til buffeten?** Har du en oppskrift på kjeks, flatbrød, lefse, knekkebrød e.a. som du ofte baker og som du ønsker å prøve med årets mel og servere den 11. feb? – Svarer du ja på dette spørsmålet kan du ta kontakt med Torunn - [torunn@gullimunn.no](mailto:torunn@gullimunn.no) / 97562667. Vi er veldig interessert i å få din vurdering av årets avling både på smak og bakekvaliteter. De som stiller med bidrag til buffeten, får mel til baksten og gratis inngang på arrangementet.



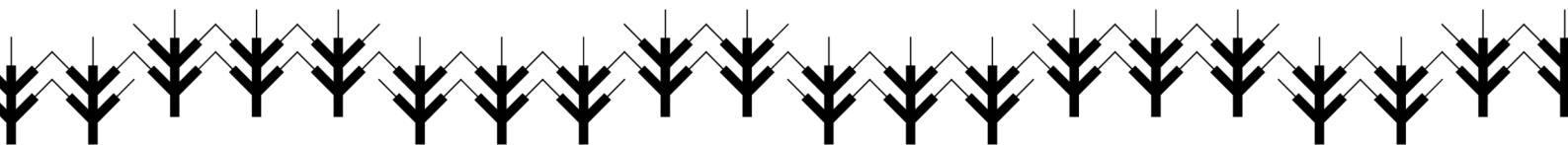
Mære  
landbruksskole



Økologiske  
foregangsfylker



GULLIMUNN  
URKORN FRA INNHERRED



Åpent Lanseringsarrangement  
på Mære Landbruksskole, 11. feb. 2019

## Lokalt korn og mel i Trøndelag Årgang 2018

### Program

- 17.30    **Registrering og kaffe**
- 18.00    **Offisiell åpning**
- 18.15    **Trøndersk kornproduksjon**  
Årgangen 2018, Klimautfordringer og -fordeler i Trøndelag  
v/Cecilie Røli, Gullimunn
- 18.30    **Baking med lokalt mel** – utfordringer og muligheter.  
Hvordan bli kjent med råvaren?  
v/Brødlabbet, Caroline Lindö
- 19.00    **Fest-kveldsmat-buffet**  
med stor variasjon av produkter laget med korn og mel fra  
Gullimunn. Smaksopplevelser og erfaringsformidlinger fra både  
amatører og profesjonelle bidragsyttere.
- 20.00    **Årgangen 2018 – smak og aroma**  
Hvordan kan smaken på melet oppleves forskjellig?  
Kan vi snakke om årgangsmel på lik linje som årgangsvin?  
v/Richard Juhlin

*Richard Juhlin er kjent for sin oppsiktsvekkende treffsikkerhet ved blindprøver av champagne og er verdenskjent for sin unike luktesans! For første gang skal han bruke sine evner på korn og mel.*

21.00    **Avslutning**

Det vil bli mulighet for å kjøpe brød og andre produkter laget med lokalt korn og mel ☺

Påmelding: [www.gullimunn.no](http://www.gullimunn.no) / [torunn@gullimunn.no](mailto:torunn@gullimunn.no) Inngang  
**kr. 100,-**

Sted: Kantina på Mære Landbruksskole.

