

Smaken av Trøndelag i lokal bakst

BAKEKURS

-Masterclass for kokker og bakere-

Det blir ikke ordentlig lokal bakst før melet i baksten er lokal. Gullimunn selger kun lokalprodusert mel, med unike smaker og kvaliteter. Det er mel til ethvert bruk, og det kan være lurt å kjenne til de ulike kvalitetene for å velge det rette melet til deres bruk.

Tid: Mandag 7. oktober 2019. Kl. 10.00 – 14.00

Sted: Reppe Søndre, Trondheim

Adr. Osvegen 60, 7054 Ranheim



Instruktør: Cecilie Røli

Cecilie bor på gården Rølia, i Henning, i Steinkjer. Hun er økobonde og dyrker gamle kornsorter. Cecilie har fordypet seg i sortenes bakekvaliteter og deres helsegevinster, og legger spesielt vekt på surdeigsbaking som et viktig verktøy for sunn og vellykket bakst. Hun har i tillegg arbeidet mye med melets smak og aroma og arbeider målrettet for å optimalisere kornets og melets potensiale for gode smaksopplevelser.

Deltakeravgift: kr. 1.500,- inkl. lunsj / Gratis for ansatte ved bakerier og restauranter med bakeriavtale.

Påmelding: gullimunn.no/kurs-og-arrangement/ innen 20.09.19 eller så lenge det er plasser på kurset.

For inngåelse av avtaler kontakt daglig leder:
Torunn Hernes Bjerkem, torunn@gullimunn.no / 97562667

