

# LANSERING

## ÅRGANG 2020



3. februar 2021

Kl. 19.00 – 20.00

Sted: zoom

Møte-ID: 983 2713 4042

### PROGRAM

3. februar 19.00 – 20.00

- Åpning v/ Aslaug Rustad, Oi! Trøndersk Mat og Drikke
- Årets avling v/ Cecilie Røli, Inspirasjonsbonde i Landbrukets økoløft og prosjektleder for årets prøvebaking
- Surdeigen og det lokale melet v/ Fredrik Lønne, Harmoni Bakeri AS
- De viktige mineralene: Gjemt og glemt? v/ Kerstin Fredlund, Hidden in Grains AB
- Avslutning v/ Torunn Hernes Bjerkem, Gullimunn AS

20.00 – 20.30 Åpent for spørsmål og svar

Arrangementet er gratis – Ingen påmelding – Åpent for alle interesserte – VELKOMMEN!

For å ha innleggene tilgjengelige for ettertida, blir det gjort automatisk opptak av arrangementet.

<https://zoom.us/j/98327134042>

Møte-ID: 983 2713 4042

**Aslaug Rustad** er daglig leder i **Oi Trøndersk Mat og Drikke** og har bl.a. spilt en avgjørende rolle for at Trøndelag kan smykke seg med tittelen «European Region of Gastronomy» i 2022. Aslaug vil åpne årets lanseringsarrangement.



**Cecilie Røli** er inspirasjonsbonde i Landbrukets Økoløft og bor i Rølia som dyrker korn til Gullimunn. Hun har vært ansvarlig for årets prøvebaking og har funnet flere oppsiktsvekkende resultater som hun gleder seg til å dele med oss.



**Fredrik Lønne** har vært på bake-landslaget og har gjort seg fortjent til en rekke priser. Hans innledning formidler litt av gleden ved jakten på det spesielle melet og surdeigen som din aller beste bakevenn. **Harmoni bakeri** ble kåret til Årets Bakeri i 2020.



**Kerstin Fredlund** er spesialist i allmennmedisin og har viet seg spesielt til ernæringsvitenskap. Hun brenner for at korn skal gjenvinne sin status som høyverdig basiskost. Firmaet hennes Hidden in Grains AB har for tiden ett utviklings- og bistandsprosjekt i Østafrika.



*Gullimunn AS holder til i Trøndelag og produserer økologisk urkorn. Hver åker og årgang byr på særegne kvaliteter. På lanseringsarrangementet får du presentert hva den trønderske årgangen 2020 har å by på. I tillegg har vi faglige innledninger til inspirasjon og utvikling. Les mer om Gullimunn på [www.gullimunn.no](http://www.gullimunn.no) og følg oss gjerne på facebook <https://www.facebook.com/gullimunn>*