

BAKA GOTT OCH NÄRINGSRIKT AV STENMALET- OCH VIRVELMJÖL

Kuvaus

Baka tillsammans med Inge-Gerd från Otto Gård av deras stenmalda ekologiska mjöler. Vi delar in oss i grupper och bakar bullar av speltvirvelmjöl som är 100% fullkorn, semlor med olika mjöl samt ett enkelt formbröd. Till lunch äter vi en paj av fullkornsemmer och avslutar med våfflor/något sött bakat på virvelmjöl. Du får kort info om skillnaden mellan stenmalet mjöl, virvelmjöl och industriellt valsmalet mjöl. Dessutom lite information om kulturspannmålen och varför de är mera näringsrika. Ta med förklåde och en förvaringsask för bakverken. Ingredienskostnaderna betalas till kursledaren.

...

Kurssikoodi

810214

Kurssimaksu

15,00 €

Kurssin kielet

Ruotsi

Opettajat

Inge-Gerd Nylund

Ilmoittautuminen

19.08.2024 08:00 - Jatkuva

Aika

26.10.2024 - 26.10.2024

Lauantai 10:00-15:00

Oppitunteja: 7 (1 krt)

Paikka

Sursik skola - Opetuskeittiö
Sursikvägen 43, 68910 Pännäinen