

# Från ax till surdegslimpa

- från mathantverk till offentlig gastronomi

Lär dig om svenska kulturspannmål, biologisk mångfald och att baka med surdeg. Dagen bjuder på föreläsning med mjölnaren från Mellerud - Johanna Eheim Assareby, odlaren Anders Lunneryd samt surdegbakning tillsammans med köksmästare Jazon Skans och kock Lina Rydén från Önneredskolan i Göteborg. Ta med kockkläder!

Maxantal: 12 personer  
(Max två deltagare per medlemsorganisation)

## Datum & Plats

1/11 Önneredskolan Göteborg stad

## Tid:

9.00 – 15.00

**Målgrupp:** Måltidspersonal inom skolmåltider

## Innehåll

Dagen börjar med att få testa att baka surdegbröd tillsammans med kockar på skolan. Kockarna demonstrerar hur de sätter en deg och deltagarna får möjlighet att ställa frågor, se och känna på degen. Alla deltagare får sätta sin egen surdeg och en möjlighet att få med sig en sats av "Sune" surdeg hem till sitt kök. Dagen innehåller även föreläsning av Anders Lunneryd spannmålsodlare som berättar om sitt arbete med medbiologisk odling av kulturspannmål, samt av Johanna Eheim som berättar om sin resa, varför hon blev mjölnare, om hantverket, olika mjölsorter och näring.



## Agenda:

08.45 – Drop in fika & Skolmatsakademin hälsar välkommen

9:15 – 12:30 - Sätta en surdeg i bakmaskin och testa att baka med kockarna

12:30-13:15 – Lunch

13:15-14:00 - Baka av brödet + disk/plocka undan. Förbereda fika från det nybakade brödet + kaffe.

14.00-15.00 - Föredrag av spannmålsodlaren och mjölnaren + kaffe och nybakat bröd!