



## **Nordiskt Kulturspannmålsseminarium på Gotland Kursprogram 11-13 juli 2017**

### **Tisdag 11 juli**

Bagarna bakar på morgonen med gotländska sorter för att ha bröd till hela seminariet i Matverkstan på Gotland Grönt Centrum

### **Kl. 9-11 Kursblock 1/Föredrag**

#### **De gotländska kultursorterna och kvalitet på utsädet**

Kl. 9-9.20 Inledning, välkommen från länsstyrelsen och Hushållningssällskapet/Gotland Grönt Centrum

Utsädesodling av kultursorter och kvalitetskrav på utsädet. Jette Nydam Hansen Nordgen

Gotlands kultursorter Riina Noodopera

Utsädesmanifestet

Kl. 10.30 kaffe

Marknaden för kultursorter Anders Lunneryd

Kl. 11-11.45 Brödgenomgång av morgonens bakade bröd

12.30 lunch

### **Kl.13-16 Kursblock 2/Föredrag**

#### **Tillredning av spannmålsprodukter, mineralinnehåll, hälsoaspekter och smak**

Annika Mihkelsson Talkkuna-traditioner med rostad spannmål

Kristina Creutz Rostad spannmål på kultursorter

Kerstin Fredlund Hälsoaspekter på rostad spannmål

Ann Katrin Holtekjölen Nofima Ås Smaskorn, analys av kultursorter

Amy Franceschini Future Farmers, Flatbread society i Oslo

Kerstin Fredlund Hidden in grains

Hans Larsson Mineralinnehåll i gotländska kultursorter

Kl. 16.00 kaffe

16.30-18.30 Posters och produktexponering, erfarenhetsutbyte. Möjlighet för deltagarna att exponera sina produkter.

19.00 Middag

Ölprovning efter middag, mikrobryggerier

.....

## **Onsdag 12 juli**

**Kl 8.30-12 Kursblock 3** med tre parallella sessioner att välja mellan

### **1. Växtförädling och sortbevarande**

Jan T. Svensson Nordgen Ökad odling av kultursorter genom en bruksgenbank.

Bengt-Göran Carlsson Kultursortscentrum och bruksgenbank i Skåne

Hans Larsson Evolution och co-evolution I bondens förädling

Lars Wiik Klokt mot sot-nytt projekt om stinksot

Anders Borgen Förädling mot stinksotresistens

Magnus Selenius Förädling i Finland

Sven Erik Eriksson Folkärna speltvete-ett sensationellt fynd i Dalarna

### **2. Är det möjligt att baka riktigt bröd?**

Kampanj för riktigt bröd dvs kultursorter, ekologiskt, surdeg, fullkorn, lokalt, färskt utan tillsatser

Jörn-Ussing Larsen, Aurion bageri Riktigt bröd till konsument

Caroline Lindö, Brödlabbet Testbakning av kultursorter

Andrew Whitley Scotland the bread, projekt för riktigt bröd

### **3. Teknik : Spannmålsanläggningar för rensning och torkning, utsädesortering, kvarnar**

Kerstin och Tomas Björklund Ekologisk malt av kultursorter

Akron spannmålsanläggningar

Frösorterare på specifik vikt Yngwes mekaniska verkstad, Västerås

Engsko United Milling Containerkvarnar

Kl. 12-13 Lunch

## **Kl. 13-15 Kursblock 4**

Sammanfattning av seminariet i fyra punkter:

Utsädesmanifestet

Riktigt bröd kampanj

Nordiskt samarbete

Varumärke Allkorn

15.30 Fältvandring och kvarnbesök

17-19 Landsvisa genomgångar

Kl 19.30 Konferensmiddag

---

## **Torsdag 13 juli**

Kl. 09-16

Kursblock 5 / Exkursion heldag med fältbesök i växande grödor, Ardre, de Gotländska

Kulturspannmålsens vagga, kulturresevatet Norrbys inkl lunch kaffe och bakning av traditionella

Gotlandsbullar