



Foto: brodogkorn.no

Baking på takke – lefse, flatbrød, sveler

Dato: 14.mars kl 17:00

Sted: Solfjellsjøen, Dønna, 3kalver

Målgruppe: Lokalmatprodusenter

Pris: kr 500,-

Påmelding: dag@trekalver Dag
Solfjeld tlf 415 13 425

Må merkes med organisasjonsnummer, kommunenummer, navn på deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

HVORDAN BAKE TRADISJONELLE LEFSER SOM NORDLANDSLEFSE, BONDELEFSE, KRINALEFSE O G FLATBRØD

I tillegg til å lære grunnleggende metoder for å bake gode tradisjonslefser, vil du også få kunnskap om det å drive en bedrift blant annet med de krav som er satt for trygg matproduksjon og det å tenke økonomi. Salg er også viktig.

Kurslærer Ann Karin Eide har bakt lefser i mange år, og er en dyktig og habil lefsebaker. Hun underviser også i mat og helse på Dønna barne- og ungdomsskole. Hun vil vise forskjellige metoder og enkle triks for å få gode og smaksrike produkter.

Dag Solfjeld driver sammen med sin kone bedriften 3 kalver der kurset holdes. 3 kalver driver med servering i gårdskafe og restaurant i tillegg til gårdsdriften. De produserer også bakervarer og foredler kjøtt.

Kompetansenettverkene er en del av tilbudet i Innovasjon Norges Utviklingsprogram for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping. Les mer om kurs og de andre fem kompetansenettverkene i Norge: innovasjonnorge.no/kompetansenettverkene

NORD: NIBIO
Åse Vøllestad
92 84 46 02
Ase.vollestad@nibio.no

MIDT: Mære Landbruksskole
Rita Natvig
99 41 09 87
ritna@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfi.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
Stine Alm Hersleth
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no