

Fagdag i Trøndelag mandag 30. juli 2018

Korn til mat – økologisk hvete til håndverksbaking

Del 1

Sted: Steinkjerområdet. Oppmøte på Rise gård, Steinkjer (se kart)

10.00 **Orientering om Rise gård** v/gårdbruker Ole Petter Riis

10.10 **Vi ser på forsøksfelt med 25 linjer og sorter av vårhvete - vekst, utvikling og forskjeller** v/rådgiver Jørn Brønstad, NLR, og hveteforedler Jon Arne Dieseth, Graminor

10.45 Vi forflytter oss til Bjerkem gård i Henning (se kart).

11.00 **Befaring på forsøksfelt med vårhvete** v/rådgiver Jørn Brønstad og hveteforedler Jon Arne Dieseth

11.30-13.00 **Lunsj på Bjerkem med orientering** om 1) Gullimunn AS v/Torunn Hernes Bjerkem og 2) Fjorårets vårhveteforsøk v/forsker Randi Frøseth, NIBIO, og hveteforedler Jon Arne Dieseth

Del 2

Sted: Skjetlein. Oppmøte ved Skjetlein grønt kompetansesenter, Leinstrand (se kart)

16.00 **Befaring på forsøksfelt med 25 linjer og sorter av vårhvete** v/rådgiver Anders Eggen, NLR, og hveteforedler Jon Arne Dieseth

17.00 **Orientering om prosjektet Kvalitetskorn og mål for økologisk kornforedling** v/forsker og prosjektleder Anne-Kristin Løes, NORSØK

17.15 **Hvordan takler høsthvete møtet med Kong Vinter?** v/forsker Anne Kari Bergjord Olsen, NIBIO

17.45 **Fjorårets resultater ved utprøving av 25 vårhvetesorter og linjer i Trøndelag** v/forsker Randi Frøseth og hveteforedler Jon Arne Dieseth

18.15 Pause med mat (pizza)

18.30 **Resultater av prøvebaking med mel fra 20 ulike vårhvetesorter og foredlingslinjer fra feltene i Trøndelag i 2017** v/mikrobiolog og håndverksbaker Caroline Lindö

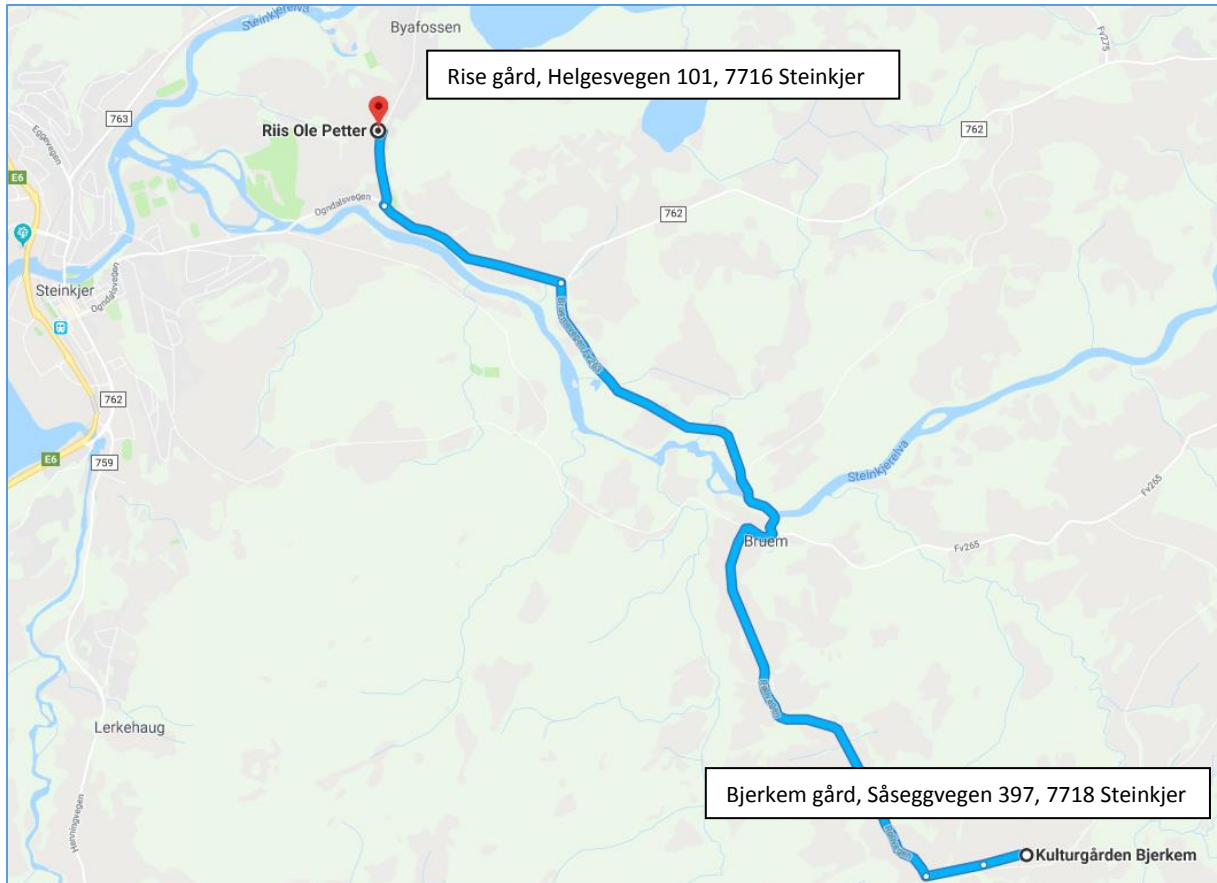


19.15 **Brødutstilling og prøvesmaking. Kan vi smake forskjell på sorter og dyrkingssted?**

19.45-20.30 **Spørsmål og samtale**

Påmelding: SMS til 96227372 (Anne-Kristin Løes) seinest 25. juli. Oppgi e-postadresse og om du deltar på del 1, del 2 eller hele fagdagen. Dette av hensyn til servering. Ingen deltakeravgift.

Kart og adresser



Prosjektet «Kvalitetskorn» (2016-2018) vil øke tilbudet av hvetesorter egnet for økologisk dyrking og håndverksmessig bakst. I feltforsøk i Trøndelag 2017 og 2018 prøver vi ut 25 eldre sorter og lovende nye linjer sammen med aktuelle referansesorter. Kornet blir undersøkt for bakekvalitet.

Prosjektet er et samarbeid mellom NORSØK, NIBIO og Graminor, og støttes av Landbruksdirektoratet, foregangsfylke korn (FMLA Hedmark og Oppland) og FMLA Trøndelag.