



Planlagte kurshelger høsten 2009

Kursene holdes parallelt med smikurs som holdes av Kjell Helge Johansen.
Ca. 5 deltagere på hvert kurs

23.10.09

”Baker for smed” kurs.

Felles kurshelg med smedene
fredag og Lørdag

20.11.09

”Baker for smed” kurs.

Felles kurshelg med smedene
fredag og Lørdag

Sandbakken husmannsplass ligger på Heimdal i Sandbakkveien 73 7072 Heimdal
For mer info se: www.antro.no/kurs



Om kursholderen:

Elin Anita Aasland er utdannet konditor og har lang erfaring i faget. Hun har tidligere vært bl.a. initiativtaker til økologisk matserveringssteder og var ansvarlig for oppstarten av Rotvoll bakeri på Kristoffertunet i Trondheim.

Hun er også aktiv billedkunstner og musiker



Se www.antro.no/elin



Økologisk bakekunst

Kurs på
Sandbakken Heimdal
Høsten 2009

Kursholder
Elin Anita Aasland



Mobil: 97042321 Epost: elinasl@online.no

Økologisk bakekunst



Å Bake for smed"

Flatbød og lefsekurs på Sandbakken.

Flatbød og lefser er dei eldste brødslaga vi har her til lands. Kvar landsdel har sine einskilde slag og kvart lokalsamfunn hadde gjerne sine variasjoner. Det er viktig å ta vare på desse tradisjonane som har kulturhistorisk verdi.

Gjennom kurset skal vi prøva ut ulike oppskrifter, læra oss kjevleteknikk, bli kjent med leivens eigenskaper og læra oss å steike på takke. Og ikke minst smake på resultatet!

Kursene går over to til tre dagar, og i tillegg til å bake, vil det bli sosialt samvær med gjengen som går på smikurset til Kjell Helge Johansen samme helg, der vi har fleire mat og kaffipausar og nokon musikalske innslag saman.

Kurset kostar kr. 750,- der alt er inkludert og der deltakarane får med seg bakevarene heim. Kursdeltager er maks 5 stk. Kjem nokon langvegsfrå og ønsker overnatting, kan det bli ei råd med det. Hilsen [Elin Anita Aasland](#) Kursholder

