



# Slow Food® Göteborg



Inbjudan till brödbakarkurs med **cum pane** ekologisk bakverkstad 4–5 februari 2017  
*Surdegsbröd och sötebröd*

**Robin Edberg, Cum Pane** ekologisk bakverkstad, har skräddarsytt en unik två-dagars bakkurs för oss i Slow Food Göteborg.

– Mjölet är brödets själ, säger Robin Edberg, så kursen tar avstamp i våra gamla svenska kulturspannmålssorter. Vi kommer baka med dala lantvete, dinkel, emmer, nakenhavre, nakenkorn, svedjeråg och öländskt lantvete.



**Robin Edberg** är bagare, medlem av Bagarlandslaget och lärare på resurscentret Eldrimner som bland annat utbildar mathantverkare.

Vi får lära oss att förädla råvarornas unika smak-, närings- och bakegenskaper med hjälp av gamla hantverkstraditioner. Med surdeg, fördeg, skällning och kokning bakar vi ett antal olika bröd tillsammans. Vi kommer lära oss förstå det mesta om brödets själ. Vi hinner också göra några sötebröd som vi smaksätter med nordiska bär. Vi äter gemensamma brödmåltider varje dag och det blir ett par kassar med bröd att ta med hem!

**Tid:** Lördag den 4 februari 16.30–20 och söndag kl.10–15, den 5 februari 2017

**Plats:** Cum Pane ekologisk bakverkstad, Kobbarnas väg 4 (vid Olskrokstorget)

**Kostnad:** 2170 kr för medlem, 2500 kr för icke medlem. Betala samtidigt in hela kursavgiften till BG 5638-5784 Obs! Anmälan är bindande.

**Anmälan:** senast den 20 januari 2017 till [boka@slowfoodwest.se](mailto:boka@slowfoodwest.se) Begränsat antal platser, max 10 personer.

Välkomna!

Styrelsen Slow Food Göteborg