

Til gårdbrukere og andre med interesse for økologisk korndyrking og korn til mat:

ØKO-KORNDAG

Mære videregående skole
tirsdag 26. mars 2019 kl. 9-15

Foto: Eva Pauline Hedegart

**Ankomst fra 09:00 Kaffe/te, Gullimunn-vafler og utstilling av korn og brød.
Salg av mel fra Gullimunn AS.**

PROGRAM

9:30-9:35 Velkommen til Mære og øko-korndag.

Ved Rita Backer Natvig, Mære VGS og møteleder
Anne-Kristin Løes, NORSØK

9:35-10:00 Økologisk korndyrking i Trøndelag -
hvordan foregår det, og hvilke utfordringer møter
dyrkerne på? NLR Trøndelag ved Jørn Ketil Brønstad

10:00-10:50 Gamle sorter og nye linjer – kan økodyrk-
erne ha nytte av Graminors foredling?

Randi Frøseth, NIBIO; Anne-Kristin Løes, NORSØK;
Jon Arne Dieseth, Graminor

10:50-11:00 Beinstrekk

11:00-11:45 Sortsforskjeller testet ved prøvebaking
med surdeig. Caroline Lindö, Kallunda gård, Sverige.
Gjenværende brød presenteres, deles opp og smakes
på.

11:45-12:15 Sensorisk undersøkelse av brød bakt av
seks vårhvetesorter. Josefine Skaret, Nofima.

12:15-13:30 Lunsj, med råvarer av økologisk korn
dyrket i Trøndelag

13:30-13:40 Videre forsøk med vårhvete – er popu-
lasjoner bedre enn reinlinja sorter?
Randi Frøseth, NIBIO.

13:40-13:55 Såfrø tilpasset økologisk korndyrking i
Trøndelag. Eva Pauline Hedegart, Felleskjøpet Agri SA

13:55-14:10 Erfaringer med dyrking av økologisk
korn. Gjermund Haga, Lyng gård, Stiklestad.

14:10-14:30 Muligheter for verdiskaping med korn i
Trøndelag – surdeigsbrød og vaffelmel.
Torunn Hernes Bjerkem, Gullimunn AS

14:30- ca. 14:45 Oppsummering og avsluttende
diskusjon: Hvilke sorter velger økobøndene nå?
Anders Mona, Fylkesmannen i Trøndelag



Foto: Caroline Lindö

Prosjektet

«Kvalitetskorn til mat - muligheter i norsk sortsmateriale»

(2016-2018) arbeidet for å øke tilbudet av hvetesorter egnet for økologisk dyrking og håndverksmessig bakst.

I feltforsøk i Trøndelag 2017 og 2018 ble 25 eldre sorter og lovende nye linjer testet sammen med aktuelle referansesorter. Vi har sett på dekningssevne mot ugras, værresistens, avlinger, mineralinnhold, bakekvalitet og sensoriske egenskaper.

Prosjektet fikk økonomisk støtte fra genressurstiltak i Landbruksdirektoratet, fra foregangsfylke korn (Fylkesmannen i Hedmark og Oppland) og fra Fylkesmannen i Trøndelag

Det koster ikke noe å delta, men av hensyn til servering må vi ha en påmelding, til [påmeldingsweb](#) på Mære seinest 20. mars.



Foto: Torunn Hernes Bjerkem



Mære
landbruksskole



NIBIO
NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

