

I

handvæds messigt

Kultursorter

Økologiske

Lokalt bondens egen

Friske malet

Fuld korn

uden tilsætz

Surdej

Langtids hævet

• Mangfold/Biodiversitet

• Grovsigtet

• slømløshed

• stenhværen

• oplevelser

forbunde

Helse perspektiv

Hindringer for at bruge gl. Kultursorter.

II
Gode historier

analyser

Gode gennemarbejdede
recepter

udveksling af erfaringer

Forsøg med diverse høve
og bearbejdningsteknikker

Til gangeligt spannmål.

Rensning af små mængder

Billigt (300.000) renseudstyr
til er nok til at give kwa-
litetsrensning

Mycotoksin analyser.

De rette værner og sigter.

Forædlings samarbejde

Udveksling af "nye" sorter

Kundernes modvilje mod
fuldkorn. hvordan
nå vi her vi dem

Muligheder for en
komrevolution og
hvordan fremmer vi den.

III
Vi skal fortælle spændende
historier

overbevisende analyser

Tantastiske opskrift

et stort udvalg i sorter

lokalt tilgængeligt

Måske et varemærke.

Blande 10-25% ølands hvede
eller anden lokal hvede
i alt brød, hager og wienerbrød

Udvikle evolutionære sorter
der er lokal tilpasset.

Ved tavlningen oplys altid
om sort og mel leverandør

Reducere svind i alle
processer

Vi skal kunne argumentere
for det halve udbytte!

Den første revolution

6000 år siden hos os
kommer kornet voldsomt.

1920 - 1980

meget kraftig stigning
+ højest gødning, ^{6-8 gange} herbicid, fungicid

pesticider

resultat
tab af næringsstoffer

flere sygdomme

gluten allergi.

Kultursorterne er den
nye smag, historie og
ernæringsrevolution

Den første fantastiske revolution

V

6000-10.000 år siden foredling
og vilde græsser.
Menneskets civilisations magt

Den anden revolution

ca 1920-1980-2017

Udlyste stigning 4-6 gange
kunst godning
herbi-, fungi- og pesticider
resultat: flere mætte munde
flere sygdomme i kornet
gluten allergi over hele
verden

Den tredje fantastiske revolution

Opdagelse af kornarter fra
genbankerne
Oldtids kornarter findes i dna
En ny verden åbner sig
Det er denne verden vi
skal få til at udvikle sig
med vores samarbejde
og viden.

onsdag

Hoordan skal vi få hunderne til at spise brød af hutter sortene.

VI

- Vi skal lave noget godt brød
- Vi skal lave noget velover vejret. mel.
- Vi skal holde kurser for fortærgerne hvor de lærer forskellige teknikker til et godt brød.
- Vi skal holde kurser for håndværkere bagv holde konditorer.
- Vi skal holde seminarer for madskribenter gratis

Vi skal sende begejstring ud i verden på en ny måde at anvende og værdsætte brødet