

Nordic Heritage Cereal Conference 10-12.7.2018

Kulturspannmålsseminarium * Maatiaisviljaseminaari

HAMK University of Applied Sciences Mustialantie 104, 31310 Mustiala

Nordiskt kulturspannmålsseminarium startades av Hans Larsson, forskare på Sveriges lantbruksuniversitet. Han sammanförde bönder som var intresserade i kulturspannmål. Sedan 2008 har bönder, mjölnare, bagare och forskare från de Nordiska länderna samlats för att dela på kunskap om kulturspannmål. Det finns ingen gemensam organisation bakom seminaret. Seminariets föredragsspråk är i år på Engelska, och vid behov översätter vi delar av seminaret.

Seminaravgiften är:

- Tre dagars seminaravgift är 230€ (10-12.7.2018)
- Två-dagars seminaravgift är 180€ (10-11.7.2018)
- En-dags seminaravgift är 90€

Du måste boka din övernattning separat. Seminaravgiften inkluderar program, lunch alla tre dagar, middag den 10.7 och 11.7 samt kaffepauser och kvällsprogram. Sista registreringsdag är 10.6.2018.

1. Anmäl dig här (elektronisk blankett) <https://goo.gl/hJGYhP>

2. Betala registreringsavgiften till

Hämeen ammattikorkeakoulu Oy

IBAN: FI58 1732 3000 0090 57

BIC: NDEAFIHH

Viktigt: Skriv i fältet för meddelanden deltagarens namn och numret 12273. Till exempel Dan Deltagare 12273.

Allt boende i Mustiala är på internat, med möjlighet för självhushåll. Majoriteten av våra rum är 2 personers rum. Reservering av övernattning: Elosa OSK. Du hittar hotelstandard övernattning i Forssa stad, 11 km från Mustiala. Boka din övernattning emilia.lakkinen@elosaosk.com

Rum	Pris i € per natt
En persons rum	48€
En person i dubbelrum	43€
Två personers rum	86€

Nordic Heritage Cereal Conference 10-12.7.2018

Kulturspannmålsseminarium * Maatiaisviljaseminaari

HAMK University of Applied Sciences Mustialantie 104, 31310 Mustiala

Monday 9.7.2018 Arrival of long distance participants. Check in at Iso Piippu (Big Pipe)

Tuesday 10.7.2018

07.00-08.30	Breakfast, Huttula	
08.00-09.00	Registration to the seminar, Vanha opisto	
09.00-09.05	Welcome to Mustiala	Annika Michelson (Finland)
09.10-10.00	Innovative cereal networks in Europe	Riccardo Bocci (Italy)
10.00-10.30	Coffee break & guided tour in Mustiala's cereal collection	
10.30-10.45	Allkorn: Why should we cultivate heritage cereals?	Hans Larsson (Sweden)
10.45-11.15	Phytates in cereals and significance for humans	Kerstin Fredlund (Sweden)
11.15-11.30	The story of Tvengsberg swidden rye	Annika Michelson (Finland)
11.30-12.00	Product development at Aurion mill-bakery	Jørn Ussing Larsen (Denmark)
12.00-13.00	Lunch	Making the dough for tomorrow
13.00-13.20	Heritage cereal cases & Bread Magazine	Jarkko Laine (International)
13.20-13.40	Starting up a sourdough bakery	Petteri Polvi (Finland)
13.40-14.00	Sangaste rye and product development	Küllli Annamaa (Estonia)
14.00-14.30	Partial brittleness of rachis in barley and other grain landraces reflects the slowness of domestication	Hannu Ahokas (Finland)
14.30-15.00	Coffee break & guided tour in Mustiala's cereal collection	
15.00-15.30	Cooperation network on heritage cereals	Anders Lunneryd (Sweden)
15.30-16.00	Lungauer Tauern rye	Matthias Löcker (Austria)
16.00-17.30	Poster session, product presentations, exchange of knowledge, guided tour in Mustiala's cereal collection	
19.00	Dinner in Huttula. Evening in Iso Piippu	

Wednesday 11.7.2018

Nordic Heritage Cereal Conference 10-12.7.2018

Kulturspannmålsseminarium * Maataisviljaseminaari

HAMK University of Applied Sciences Mustialantie 104, 31310 Mustiala

07.00-08.30	Breakfast in Huttula	
	Session 1:	Session 2:
08.30-10.00	<ul style="list-style-type: none"> • Multiplying small amounts of cereals, Anders Borgen (Denmark) • Multiplying seeds and user genebank in Norway, Johan Swärd (Norway) • Multiplying seeds - challenges, Magnus Selenius (Finland) 	Discussions What is mämmi? Finnish rye bread How to prepare Finnish talkkuna Petteri Polvi, Eliisa Kuusela & Kristina Creutz (Finland), Huttula
10.00-10.30	Coffee break & guided tour in Mustiala's cereal collection	
10.30-12.00	<ul style="list-style-type: none"> • Producing heritage cereals in Norway, Gullimunn (Norway) • Challenges in cultivating heritage cereals, Reijo Käki (Finland) • EVIRA: Reproducing heritage cereals, Kaarina Paavilainen (Finland) 	
12.00-13.00	Lunch in Huttula	
13.00-14.30	Nordic Heritage Cereal Cooperation	
14.30-15.00	Coffee break	
15.00-16.00	User Gene Bank Cooperation, panel discussion Nordic Heritage Cereal Conference 2019 (Denmark)	
16.00-17.30	Visiting Mustiala field trials and visiting Mustiala drying barn (<i>riihi</i>)	
18.00	Dinner in Huttula	
20.30-	Sauna & Finnish pancakes of heritage cereals, Mustiala common forest (ca. 15 min. drive by car)	

Nordic Heritage Cereal Conference 10-12.7.2018

Kulturspannmålsseminarium * Maatiaisviljaseminaari

HAMK University of Applied Sciences Mustialantie 104, 31310 Mustiala

Thursday 12.7.2018 at 8.45-16 Excursion day

Bus starts in front of Huttula at 8.45-16.00 back in Mustiala



Paijan farm. Pitkäjärvi. The owners are Anna and Antero Paija. The farm was established in 1940-50-ies by Antero's grandparents who were evacuated from Muolaa in Karelia during the war. This young family has started up a small bakery in their machinery hall. The enterprise gives work to three persons. They bake sourdough bread of own cultivated rye. They use a spring rye sort named 'Juuso'. <http://www.paijantila.fi/>

Address: Lehtimäentie 352, 31520 Pitkäjärvi



Laurila farm visit, Vaulammi. The owners are Kirsi and Sakari Raiskio. The farm is ca. 100 years old and has 40 ha. In the past there was milk production at the farm but at present it is a grain farm. There is cultivated spring cereals barley, oats, wheat, spring rape and seed production of grass (timothy-grass, red clover). In autumn 2017 it was sown autumn wheat which has not been done for a long time. Spring 2018 it will be cultivated small amounts of heritage cereals such as reproducing a heritage wheat named 'Lohja 1817'; an old wheat sort named 'Ruso', black oats (unknown trail) and reproducing a heritage buckwheat 'Laihia'. 'Sangaste' rye is being planned to sow autumn 2018. There are also honey production at the farm. We will hear his ideas and opinions about the possibilities with heritage cereals. Kirsi and Sakari are also both working at LUKE, the Natural Resources Institute of Finland.

Address: Peto-ojantie 60, 31610 Vaulammi.



Guided tour at [Elonkierto](#) by researcher Maarit Heinonen, LUKE in Jokioinen is the agricultural exhibition park of the Natural Resources Institute Finland, which showcases natural resources research and applications. Elonkierto has annually field plots with heritage cereals of Finland. There are also growing a lot of other heritage plants in the park. You will also be able to see Finnish native breeds.

Address: Ojaistentie 44, 31600 Jokioinen.

We arrive back to Mustiala at 16.00. [Map of farms visited](#) (google map link)

Nordic Heritage Cereal Conference 10-12.7.2018

Kulturspannmålsseminarium * Maataisviljaseminaari

HAMK University of Applied Sciences Mustialantie 104, 31310 Mustiala

Seminariet arrangeras på Tavastlands yrkeshögskola i Mustialas historiska lantbruksskolmiljö. Här har det funnits lantbruksstuderande sedan år 1840. Idag upptas årligen mera än 60 nya agrolog studerande. Utbildningen är 4 årig. Campus-området har 60 byggnader, varav flera är fredade. Undervisningsgården har 185 ha odlad mark, ett nytt lösdriftstall (2015) med 80 mjölkkor. Du kan bekanta dig med området via vår virtuella miljö.

<http://www.visumo.fi/360/mustiala/>

Att komma till Mustiala:

- Flyg: Ankomst till Helsinki, ta en buss till Forssa och en taxi de sista 11 km. Det går regelbunda bussar från flygfältet till Forssa (det står Pori på bussen)
 - Båt från Sverige: Ankomst till Helsingfors (Helsingfors-Mustiala 130 km) eller Åbo (Åbo-Mustiala 80 km). Ta en buss till Forssa, ta en taxi de sista 11 km till Mustiala.
- Du hittar mera information om seminaret på hemsidan <http://www.hamk.fi/nhcc>

För mera information: annika.michelson@hamk.fi

Adress: Mustialantie 104, 31310 Mustiala, Finland