SPECIALISTKURSUS

Mel fra Jernbjerggaard

- Bedre brød, bedre smag

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

SPECIALISTKURSUS

Mel fra Jernbjerggaard

Mel fra Jernbjerggaard er et kursus på ZBC, der sætter dig i stand til at udnytte den viden, som de forskellige meltyper kan bruges til, og dine gæster eller kunder vil elske dine brød – fordi de netop smager bedre .

Kurset er til dig, der stiller krav til sensoriske oplevelser ud over det sædvanlige, hvor du selv bliver udfordret og kommer til at arbejde med, hvordan man kværner korn til mel på en stenkværn.

Det økologiske korn bliver dyrket på vores marker omkring Jernbjerggaard, og vi prioriterer kornsorter med stor smag og næringsværdi. Kornet males på vores egen stenkværn, hvor hvedekimen og små knuste skaldele kommer med i melet, og dette giver et sundere brød og er med til at give dit bagværk en ekstra smag.

Jernbjerggaard
- en økologisk landbrugsskole

Fokusområder: Bæredygtighed, innovation, nicheproduktioner, dyrevelfærd og madhåndværk.

Mel fra Jernbjerggaard er for dig, der:

- Ønsker at få indsigt i formalingsgrader af kvalitetsmel.
- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fag.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine gæster eller kunder og overgå deres forventninger.
- Er ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, café, kro, bageri, i en butik eller anden form for produktion.
- Ønsker gårdsalg af mel fra stenkværn.

Kursets opbygning

Kursets opbygning. Kurset afholdes mindst én gang om året, varighed 1 dag og i tidsrummet kl. 10.00 – 16.00

VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling

Kursets indhold

- Stenkværnen og formalingsprocessen
- Fra mark til mel
  - Økologiske kornsorter på Jernbjerg-gaard
  - Forskellige meltyper og forskelle i brug
- Det færdige mel og bageteknikker - smagen fra Jernbjerggaard
- Vi arbejder med surdej og bager lækre brød med nymalet mel.

Om underviserne

Undervisningen gennemføres af Fintan Keenan og Peter Møller

Fintan Keenan
Fintan har arbejdet med økologiske gamle kornsorter siden 2012, hvor han mødte Per Grupe på Mørdrupgård. Fintan arbejdede i 7 år med Per, hvor han mestrede kunsten at dyrke og forarbejde korn, fra rensning af såsæd til kværning af mel.

Fintan er også ingeniør og har specialiseret sig i tegning og installering af melmøller med en kombination af valsemølle og stenkværn.
To af hans projekter er Cairnspring Mill i Washington State og Hillside Grain i Idaho State.

Fintan har ikke kun et stort kendskab til korn og melleri, men er også en dygtig surdejbager.

Peter Møller
Peter er uddannet økologisk landmand og jordbrugsteknolog og elsker at nørde ud i korn.

Peter elsker de gamle kornsorter for deres robusthed, som også tages med ind i køkkenet. Udover en kærlighed for kornet arbejder Peter også med jordfrugtbarhed og mikrolivet i jorden.

Peter har desuden et hobbylandbrug, som bruges til opformering af korn til brug i køkkenet, som foder til fjerkræ m.m.

Pris og tilmelding
Pris for kurset er 1.595, - ekskl. moms og indeholder en lækker frokost i vores Food Hall. Du får selvfølgelig også surdej og mel fra Jernbjerggaard med hjem.

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

På kurser.zbc.dk/specialistkurser-groenneomraader, kan du se, hvornår næste hold starter, og det er også der du tilmelder dig.

Adgangskrav
Kurset er rettet mod dig, som ønsker en større forståelse for, hvilken indvirkning nymalet mel og bageteknikker kan have på det færdige brød til glæde for dine gæster eller kunder.

Kontakt
Hvis du ønsker yderligere oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte områdeleder Frederikke Tom-Petersen, frto@zbc.dk

Juicer
- den rene ekspert!

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Svineproduktion
Fokus på fritgående og økologiske grise

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Oste Sommelier
Forkæl dine kunder eller gæster
- ud over det sædvanlige!

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Innovation - jordbrug

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Barista
- Kaffe med passion

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Bæredygtighedsambassadør
- Produktion

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Bæredygtighedsambassadør
- gør en forskel

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Ekspert i tang
- en gevinst, der er til at få øje på

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Convenience
Bæredygtighed med resultater

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk

Se flere specialistkurser og Masterclasses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass

Vær med.
Verden er til at forandre.
zbc.dk

ZBC - Jernbjerggaard
C.A. Olesensvej 2
4200 Slagelse
Tlf.: 5578 8888