



Bakerovnskurs

-Tradisjonsmat i vedfyrt bakerovn

Kurskonsept:

Dette er eit kurs i bruk av den mangfoldige vedfyrte bakerovnen. Her lærer vi deg noen grunnprinsipp, så du forstår hvordan en slik ovn virker, og hvordan du kan få mest mulig glede av den. Vi lærer deg om riktig oppfyring, praktiske øvelser, god utnytting av varmen, med grundig innføring i hvordan vi lager god mat i en bakerovn.

Dette er et dagskurs. Vi starter kl.10.00 og holder på til vi er helt ferdige. Mye god arbeidsglede, kunnskap, smaker og latter.

Kursinnhold:

- Mangfoldet med vedfyrte ovner
- Riktig oppfyring og vedtyper
- Praktisk bruk med en bakerovn
- Innføring i surdeigsbrødbaking
- Vi lager sammen:
 - «Champagne» -Surdeigsbrød
 - Økologiske brød av urkorn
 - Autolyse og hydrasjon
 - Langsteiking av kjøtt
 - Grytekoking av kjøttmat
 - Fiskeretter

Inkludert i kurset:

- Brøddeig til brød
- Alle får med seg surdeigs starter hjem
- 16-siders kurshefte.
- Felles måltid av maten vi lager

Vi lager nok mat så alle får et godt måltid.

Kurset holdes delvis utendørs så det kan være lurt å kle seg etter sesongen kurset holdes i.

Pris pr deltager:

Ordinært kurs: 2 500,-

(Se tabell på neste side for kursdatoer)

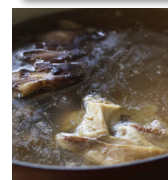
Kursholder:

Bodil I. G. Nordjore en norsk kokebokforfatter og matkulturverner.

Hun er fra Byrte i Tokkekommune, men bor i Vinje. Hun ha rogså bodd i Tønsberg hvor hun studerte på Eik lærerhøgskole i bydelen Eik.

Bodil har reist landet på kryss og tvers i forbindelse med de 10 matkulturbøkene hun har skrevet. Hun er cand.polit.med hovedfag i pedagogikk, og var fagansvarlig for tradisjonsmatstudiet i Rauland. I tillegg til dette er hun aktiv i ulike matprosjekt over hele landet. Bodil arbeidet blant annet med et mat- og reiselivsprosjekt for Telemark, der reiselivsbedrifter og produsenter er sammen om å sette fokus på den lokale maten. Hun er piloten bak lokalmat på DNT hyttene.

Bodil har deltatt i flere NRK-program, både i Nitimen og sju program Matlyst med Hilde Hummelvoll. Hun var også koordinator for lokalmat for Fylkesmannen i Telemark



S-varme, Seljord

Vi er leverandører av kvalitetsprodukter innen peiser, piper, ovner, matovner, utevarme og tilbehør basert på solid fagkunnskap. Ikke bare lokalt her i Telemark, men til hele Norge!



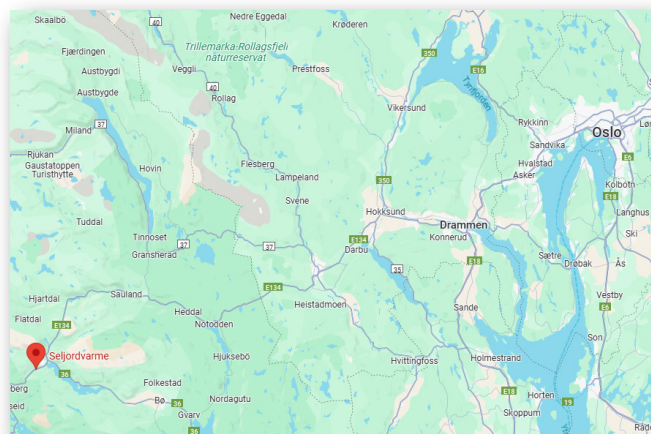


Bakerovnskurs

-Seljord, Telemark, 2025

Velkommen til bakerovnkurs!

Slik kommer du deg til Seljord:
Klikk på kartet for å ta opp Google maps.
Seljord ligger langs E 134 retning Haugesund.
Seljordvarme finner du i Dyrskuvegen 4 i Nordbygdi
Industriområde vest for Seljord sentrum.



Kurs nr :	Dato:	Type kurs:	Pris:	Produktnr: (Kan søkes opp i nettbutikk)
1	Lørdag 10/5 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	614921
2	Lørdag 31/5 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	614922
3	Lørdag 14/6 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	614924
4	Lørdag 9/8 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	615282
5	Lørdag 23/8 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	610226
6	Torsdag 11/9 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	615284
7	Lørdag 27/9 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	614923
8	Lørdag 11/10 -25	Dagskurs, bakerovn	2 500,-	614977

Kurset:

Kurset vil foregå ute under tak, men det er allikevel viktig å kle seg etter været.

Vi har gode smittevernsrutiner og vi er så heldige at vi har god plass ute. Forholdene er altså lagt til rette for at det skal være trygt å delta på bakerovnskurs hos oss.

Du trenger ikke ta med mat/drikke.
Vi spiser det vi lager :-)

Om du har spørsmål er det bare å ta kontakt på post@seljordvarme.no

Vi gleder oss til kurs!

Velkommen skal du være!