

Skandinavisk workshop: økologisk specialkorn

1

Tid og sted

Arrangementet fandt sted på Livø, d. 18. til 20. juni. <http://www.livo.dk/> der er en lille ø i Limfjorden.

Program

Mandag 18.6:	
Kl. 17.00	Afgang mod Livø fra Rønbjerg færgehavn
Kl. 17.20	Ankomst og indkvartering Livø
Kl. 18.30	Aftensmad
kl. 20.00	Cafe indlæg (20 min. oplæg efterfulgt af diskussion) Anders Næss, landmand: Arbejdet med de gamle kornsorter og specialkorn i Norge Anders Lunneryd, landmand: Arbejdet med de gamle kornsorter og specialkorn i Sverige
Tirsdag 19.6:	
kl. 7.30 - 8.30	Morgenmad
kl. 9.00 - 10.30	2 oplæg af 30 minutter og 30 minutter til diskussion Lisbeth Johansen, direktør GrainActive A/S: Optimering af kvalitet i rugbaserede bageriprodukter Erik Tybirk, planteforædler og ejer af Knold og Top: Mikroforædling
kl. 10.30 -11.00	Pause
kl. 11.00 -12.30	Workshops: kornsmagning Bi Skaarup, arkæolog, forfatter og madhistoriker & Søren Damgaard, diætist, kok og kogeboogsforfatter
kl. 12.30 - 13.30	Frokost

Skandinavisk workshop: økologisk specialkorn

2

kl. 13.30 - 15.00	Cafe indlæg (30 min oplæg og 30 minutter diskussion) Peter Mose Jensen, arkæolog: Hvilke kornarter har været dyrket i Danmark i tidernes løb? Gerrard Starr, PhD studerende: Aromaegenskaber i moderne hvede og landracer
kl. 15.00 - 16.30	Markedsplads: Medbragte produkter kan fremvises og sælges
kl. 16.30 - 18.00	Presentations (30 min presentation and 30 min discussion) Eva Vinze, Århus University: Baking quality in barley Hans Larsson, Alnarp.: Kvalitet af gamle sorter
kl. 18.00 - 19.00	Cafe indlæg (1 times oplæg inklusiv diskussion) Eva Lydeking-Olsen, ejer af Optimal Næring: Variation i intolerance overfor forskellige kornarter og kornprodukter
kl. 19.30	Festmiddag
Onsdag 20.6:	
kl. 7.30 - 8.30	Morgenmad
kl. 9.00	Afgang fra Livø
kl. 10.30	Ankomst Falslevgård/Agrologica
	Markvandring og frokost på Falslevgård og hos Agrologica
kl. 15.00	Afgang