

# Leivän juuret - seminaari

Perjantai 10.11.2017 klo 9.30–15.00  
Ahlman, Tampere

Leivän juuret -seminaarissa kohtaavat viljelijät,  
paikallismyllyjen myllärit ja leipurit.

Hyvään leipään tarvitaan vain vettä, suolaa ja jauhoja. Jauhokset saadaan viljasta, jonka laji ja lajike määrittävät leivän ravitsemukselliset ominaisuudet. Viljan jauhatusta puolestaan ohjaa sitä, miten vesi ja vilja suhtautuvat toisiinsa leipomisprosessin aikana. Seminaarimme tavoite on saada teidät, leivän tekijät, luomaan yhdessä ravintorikkaita, makuaistia hyväileviä lyhyen ketjun leipiä asiakkaidemme leipäkoreihin.

Ahlman, Hallilantie 24, 33820 Tampere,  
Ahlmanin Kartano, Selinin sali

Ilmoittaudu 3.11. mennessä [tästä linkistä](#).

Lisätietoja: Anu Tuomola,  
[anu.tuomola@ahlman.fi](mailto:anu.tuomola@ahlman.fi)  
tai 044 7960 535

Tilaisuus on maksuton ja sisältää  
aamukahvin. Lounas on  
omakustanteinen.

*Tilaisuuden järjestää Tiedolla ja  
osaamisella kasvuun –yhteistyöhanke.*

## Ohjelma

- 9.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvitarjoilu**  
Tarjolla hapanjuureen leivottua leipää Ahlmanin juustojen kera
- 10.00 Viljan merkitys länsimaisen ihmisen ravitsemuksessa tulevaisuudessa.**  
Viljateknologian professori Hannu Salovaara, Helsingin yliopisto
- 10.30 Vanhakin mylly voi jauhaa tuloksellisesti**  
Toimitusjohtaja Kari Savola, Vääksyn Mylly Oy
- 11.00 Paijan tila – luomuleipää pellolta pöytään**  
Anna Paija (Anu Tuomola Ahlmanilta haastattelee)
- 11.15 Lounas**  
Ahlmanin Anna-ravintola (omakustanteinen)
- 12.15 Leipäkulttuuri ja kestävä kehitys**  
Toimittaja Jarkko Laine, Bread Magazine
- 12.45 Rukiin ravintoarvomäärittely kertomaa**  
Heikki Tuomela, Ahlman
- 13.05 Mistä viljalajikkeet juureviin leipiin?**  
Reijo Käki, luomuasiantuntija
- 13.30 Leipävallankumous!**  
Eliisa Kuusela, Pieni leipäpaja
- 14.00 Kahvitarjoilu ja tutustuminen ständeihin**  
Bread Magazine, Heikki Tuomela, Reijo Käki, Eliisa Kuusela ja Annika Michelson (HAMK)