Leipävallankumous

Leivän juuret -seminaari Ahlmanilla Tampereella 10.11.2017

Leipään on välillä jo ehditty kyllästyä ja pettyäkin. Toisille tärkeää on välttää hiilihydraatteja. Toisen mielestä leipä on menettänyt makunsa tai aiheuttaa vatsavaivoja. Joskus tuntuu jopa siltä, että leivässä on ihanaa vain paistopisteestä kantautuva tuoksu.

Leipä tai paremminkin sen puute on aikaisemmin saanut aikaan vallankumouksia. Olemme uuden ajan kynnyksellä, ja juurensa tunteva leipä on jälleen siirtynyt taisteluasemiin. Alkaa matka, joka tutustuttaa meidät leivän tekijöiden tarinoihin. Kertomuksiin siitä, miten viljelijöiden, mylläreiden ja leipomoiden ammattitaidot yhdistyvät, kun käytetään sekä vanhaa että uutta osaamista. Tarinoissa on sijansa sekä tutkimustiedolla että tunteella.

Leivän tarina alkaa jyvistä. Myllytyksen jälkeen jauhoihin yhdistetään vesi ja suola. Syntyy leipä, jonka kuori rapsahtaa, tuoksu erottuu ja maun tunnistaa. Leivän jauhot saadaan viljasta, jonka laji ja lajike määrittävät leivän ravitsemukselliset ominaisuudet. Erilaisilla maalajeilla tai tietyn viljelyhistorian jälkeen sama viljalaji tai -lajike kasvaa eri tavoin. Viljelijän ammattitaitoon kuuluu hallita kaikki nämä muuttujat.

Viljan jauhatus ohjaa sitä, miten vesi ja vilja suhtautuvat toisiinsa leipomisen aikana. Mylläri tuntee myllynsä ja tietää, millainen on onnistunut jauhatustulos. Erilaiset tekniikat, lämpötila ja kosteus vaikuttavat lopputulokseen.

Leipurin hyppysissä jauho kohtaa veden ja suolan. Leivän tuoreus, muheva ja raikas maku ja leivän säilyminen ovat leipurin ammattitaitoa.

Tiedolla ja osaamisella kasvuun -hankkeen järjestämän seminaarin tavoite on saada leivän tekijät näkemään yhteistyön mahdollisuudet ja luomaan ravitsevaa, makuaistia hyväilevää, lähellä tuotettua suomalaista leipää.

Seminaari pidetään perjantaina 10.11. Ahlmanin Kartano-rakennuksen Selinin salissa. Tilaisuus alkaa klo 9.30 aamukahvitarjoilulla.

Lisätietoja:

Anu Tuomola
projektipäällikkö
Tiedolla ja osaamisella kasvuun-hanke
Parasta pöytään Pirkanmaalta -hanke
044 7960 535
anu.tuomola@ahlman.fi
www.parastapoytaan.fi

Tampereella Hallilantie 24:ssä, vain viisi kilometriä kaupungin keskustasta on Ahlmanin tila. Ahlmanin ammatti- ja aikuisopisto järjestää ravintola-alaan, maatalouteen ja luontoon liittyviä perus- ja ammattitutkintoja, lyhytkursseja sekä lisä- ja täydennyskoulutusta. Ahlmanin ylläpitämässä Oriveden Opistossa voi opiskella taideaineita ja pelialaa.
Ahlmanin pihassa on oppilaitoksen lisäksi maatilan navetta, Tilapuoti - lähiruokamyymälä, Tilameijeri ja Maitobaari. Opiskelijaravintola Kapustaan on kuka tahansa tervetullut lounastamaan. Opetusravintola Anna toimii sekä tilausravintolana että oppimisympäristönä. Ahlmanin Kartano tarjoaa kokous-, juhla- ja majoituspalveluja. Kaikkea tätä ympäröi kaunis puutarha. Kesällä lehmät laiduntavat Ahlmanin pellolla tien varrella.

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Tiedolla ja osaamisella kasvuun - elintarvikealan yhteistyöhanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmaa 2014-2020 ja sitä rahoittaa Varsinais-Suomen ELY-keskus.