

Bak ditt eget brød!



Bak brød: ✱ i ovn ✱ på takke
✱ på bål ✱ over glør ✱ i gryte
✱ med eller uten gluten



bygdekvinnelaget.no

Vi bygdekvinner vil inspirere til skaperglede og kunsten å bake sitt eget brød.

Det handler om tradisjoner, fellesskap, mangfold og kunnskapsdeling – og om gleden ved å lage mat fra bunnen av.



Å bake sitt eget brød handler også om egenberedskap og å stå litt sterkere i en krise som for eksempel om strømmen går eller butikken blir tom for varer.

Støtt gjerne opp om lokalproduksjon av norsk mel til maten: Hvis du har en kornmølle i ditt nærmiljø, - bruk gjerne denne.

- ✳ **Bak selv** ✳ **Bak sammen**
- ✳ **Lær av hverandre**
- ✳ **Å bake er lettere enn du tror!**

På jakt etter inspirasjon?

Skann QR-koden og oppdag nye oppskrifter, tips og triks, - og unn deg duften av nybakt brød.

