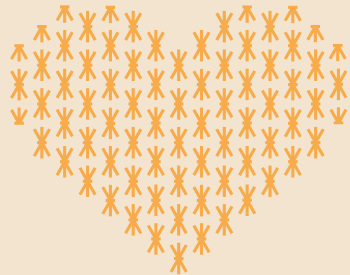


Bak ditt eige brød!



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



bygdekvinnelaget.no

Vi bygdekvinner vil inspirere til skaparglede og kunsten å bake sitt eige brød.

Det handler om tradisjonar, fellesskap, mangfald og kunnskapsdeling – og om gleda ved å lage mat i frå botn av.



Gjensidige

Å bake sitt eige brød handler også om egenberedskap og å stå litt sterkare i ei krise, som til dømes om straumen går, eller butikken går tom for varer.

Støtt opp om lokal produksjon av norsk mjøl til maten: Om du har ei kornmølle i nærleiken - Bruk den.

- ✂ **Bak sjølv** ✂ **Bak saman**
- ✂ **Lær av kvarandre**
- ✂ **Å bake er lettare enn du trur!**

På jakt etter inspirasjon?

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

