

UUTTA "TWISTIÄ" KASVISRUOKAAN - KOULUTUKSET SYKSYLLÄ 2016

Koulutuksen tavoitteena on tutustua uusiin makuihin, valmistaa uudella "twistillä" luomukasviksista salaatteja sekä lämpimiä ruokia sekä lisäksi tutusta alueellisiin luomutoimijoihin. Päivän aikana kerrataan luomuun ja nimenomaan luomukasvisten käyttöön liittyviä etuja ja päästään myös itse tekemään ja maistelemaan.

Reseptiikkaa koulutukseen kehittää Finlandia-talon **keittiömestari Mika Heiskanen**. Mika on mukana myös kouluttamassa.

Mukana päivässä lisäksi:

Annika Witting, ravitsemusasiantuntija, Urtekram
Anu Arolaakso, hankepäällikkö, EkoCentria/Savon koulutuskuntayhtymä
Kylmäleivonta-asiantuntija, Helsingin Mylly
sekä **alueellisia luomutuotteiden toimittajia**.

Koulutus on maksuton. Koulutus on iltapäivällä klo 12 – 16.

Koulutukseen mahtuu mukaan 20 henkilöä (koulutus järjestetään, jos osallistujia väh. 10)

Koulutuksien päivämäärät ja paikkakunnat

31.8. Tampere, Ahlman ammattiopisto
13.10. Joensuu, Pkky, Niskalan opetuskeittiö
1.11. Seinäjoki, Seinäjoen amk, Frami E, opetusravintola Prikka
2.11. Kokkola, Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

Voit jo nyt ilmoittautua mukaan reetta.toivanen@sakky.fi

Tarkempi paikkakuntakohtainen ohjelma ilmoitetaan viim. alkusyksyn aikana. Seuraa EkoCentrian sivustoja ja some-kanavia. (FB ja Twitter)

Koulutukset järjestää EkoCentrian Luomutarjonnan monipuolistaminen ja lisääminen ammattikeittiöissä -hanke, jota rahoittaa MMM/Mavi.

Lisätietoja:

Anu Arolaakso, hankepäällikkö EkoCentria, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi) TAI
Reetta Toivanen, hanketyöntekijä EkoCentria, p. 044 785 4648, [reetta.toivanen\(at\)sakky.fi](mailto:reetta.toivanen(at)sakky.fi)



Kokkailua Laureassa, Espoossa syksyllä 2015



Työntouhussa Kuopiossa syksyllä 2015