



KESKISUOMALAINEN RUOKAKULTTUURISEMINAARI IV

Tiistai 29.1.2013 klo 9.30 – 16.00

JAMK Dynamon auditorio, Piippukatu 2, Jyväskylä

- 9.30 – 10.00 Ilmoittautuminen, aulanäyttely, aamukahvit ja keskisuomalaisia makuja
- 10.00 – 10.30 Tilaisuuden avaus – Missä menee suomalainen ruoka? Anni-Mari Syväniemi, ruokakulttuuriasiamies, MTK
- 10.30 – 11.00 Lapset ensin – tulevaisuuden ruoantuottajat ja -kuluttajat, Arja Lyytikäinen, hankejohtaja, Lasten ruokakasvatus varhaiskasvatuksessa, KSHHP
- 11.00 – 11.30 Makuja maatilalta pöytään, yrittäjä Taina Laitinen, Vavesaaren tila
- 11.30 – 12.30 Lounas (omakustanteinen), aulanäyttely ja keskisuomalaisia makuja jälkiruoaksi
- 12.30 – 13.00 Keski-Suomen ruoantuotannon aluetaloudellinen vaikuttavuus -selvityksen tuloksia, Susanna Määttä, tutkija, Ruralia instituutti, Helsingin yliopisto
- 13.00 – 13.40 Yhteistyöllä rakentuu kokonaisuus, Heidi Valtari, erityisasiantuntija, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, Turun yliopisto
Lähiruoka on mahdollisuus, Kirsi Viljanen, lähiruokakoordinaattori, MMM
- 13.40 – 14.10 Lähiruolan rooli ravintolayrittäjän arjessa, Jari Rajaranta, yrittäjä, Naissaaren Kahvi- ja Juhlahuone
- 14.10 – 14.30 Aulanäyttelyssä keskisuomalaista spelttipullaa ja kaurakeksejä kahvin kera
- 14.30 – 15.00 Laadukasta lihaa suoraan tilalta, Anna Oksanen, emolehmätillallinen, Metsä-Jakolan tila
- 15.00 – 15.20 Paikalliset tuotteet esiin, miten ja miksi, Päivi Töyli, projektipäällikkö, Aitojamakuja.fi, Turun yliopisto
- 15.20 – 16.00 Suomalainen ruokakulttuuri on elävää – makuja ja tarinoita tarjoilee Ulla Liukkonen, puheenjohtaja, Suomen Keittiömestarit ry, Top Chef -kilpailija. Tilaisuuden päätös.

TERVETULOA!

Lisätietoja ja ilmoittautumiset 22.1.2013 mennessä: **Pro Ruokakulttuuri -kehittämishanke**, minna.valipirtti@jamk.fi, gsm 050 576 9307, www.ruokacentria.com.

