



jamk.fi

Villiruokakoulutus

23.–24.5.2014

Ruokaketjuilla
kasvuun –hanke
kouluttaa

Jyväskylän ammattikorkeakoulun Ruokaketjuilla kasvuun – hanke järjestää Villiruokakoulutuksen 23.–24.5.2014. Koulutuksen ensimmäisenä päivänä Pursumäessä Uuraisilla tutustutaan villiyrteihin ja poimitaan niitä maastossa. Toisena päivänä Jyväskylän kotitalousoppilaitoksen keittiössä valmistetaan ruokaa villiraaka-aineista ja nautitaan kurssin päätteeksi yhteinen ateria.

Kahden päivän intensiivisen koulutuspaketin tarkoituksena on edistää luonnontuotealan liiketoimintamahdollisuuksia Keski-Suomessa. Koulutuksen kohderyhmänä ovat elintarvike- ja maaseutumatkailun mikroyritykset sekä aihepiiristä kiinnostuneet potentiaaliset yrittäjät. Kouluttajina toimivat luonnontuotealan paikallinen asiantuntija, keruutuoteneuvoja Hehkutaan **Satu Flyktman** (www.hehkutaan.fi) ja ravintola Juuren huippuasiantuntijat, keittiöpäällikkö **Antti Ahokas** (LinkedIn – profiili) sekä keittiömestari **Christos Policronis** Helsingistä.

Yrttien keruu, 1. päivä

Koulutus tapahtuu **perjantaina 23.5.2014 klo: 13–18 Pursumäen vanhalla maatilalla, Uuraisilla** (os. Haukimäentie 806 B). Tutustumme Satu Flyktmanin opastamana villikasvien maailmaan, ravintoarvoihin ja terveysvaikutuksiin, kasvupaikkoihin, tuntomerkkeihin, myrkyllisiin näköislajeihin sekä oikeanlaisiin poiminta- ja käsittelytapoihin. Tällöin koulutettava saa perusvalmiudet villiyrteiden tunnistamisesta, poimimisesta ja käsittelystä. Koulutuksen lomassa villiyrteiden välipalatarjoilu.

Villiyrtti/villiruoanvalmistus, 2. päivä

Koulutus toteutetaan **lauantaina 24.5.2014 klo: 9-18 Jyväskylän kotitalousoppilaitoksen keittiössä** (os. Salokatu 20). Koulutuksessa tarjotaan laaja kattaus ideoita villiyrteiden/villiruoan mahdollisuuksista ruoanvalmistuksessa ja visuaalisessa esillepanossa. Koulutuksen raaka-aineet koostuvat Keski-Suomelle ominaisista villi-, lähi- ja luomuraaka-aineista. Päivän päätteeksi nautitaan yhteinen villiruoka-ateria. Osallistujat saavat käyttöönsä koulutuksen reseptiikan. Kurssilaiset voivat ammentaa koulutuksesta ideoita ja uusia vahvuuksia omaan liiketoimintaansa.

Tarve koulutuksen järjestämiseen on tullut Pro Agria Keski-Suomen Keruutuotteet Keski-Suomessa – esiselvityshankkeelta. Ruokaketjuilla kasvuun – hankkeen lisäksi myös Jyväskylän ammattikorkeakoulun Kesma II – hanke tukee koulutusta. Koulutuksen hinta on **100 €/osallistuja**.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset 14.5.2014 mennessä

Sari Mäkinen-Hankamäki, asiantuntija, Ruokaketjuilla kasvuun – koulutushanke, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, p. 040 551 4503, sari.makinen-hankamaki@jamk.fi. Kerro myös mahdolliset erikoisruokavaliosi. **Tervetuloa!**