



Kutsu Sinulle!

Villiruokakoulutus Joenvarren Seurahuoneella 23.-24.5.

Kaksipäiväisen kurssin aikana opit tunnistamaan ja keräämään villiyrttejä luonnonhelmassa sekä laittamaan niistä maukasta ruokaa. Ohjaajina toimivat villiyrttien asiantuntija **Toini Kumpulainen** Kiuruvedeltä ja Hotelli Kämpin, ravintola Signen keittiömestari **Sami Tallberg**.

Ajankohta 23- 24.5.2012
Paikka Joenvarren Seurahuone, Rannantie 20, 74670 Rapakkojoki

Ohjelma

Keskiviikko 23.5.

15.00 Tulokahvit
15.30 - 16.15 Toini esittelee kauppayrttejä, muita syötäviä villivihanneksia sekä myrkkukasveja
16.15 - 17.00 Kasvit maastossa - ohjeistusta keräämiseen, tunnistamiseen ja kasvien esikäsittelyyn
17.00 - 19.30 Keräysretki Joenvarren maastoon, villivihannesten tunnistamista
19.30 - 21.00 "Saaliin" tutkimista, tunnistamista, käsittelyä ja esivalmistelua seuraavalle päivälle. Kerättyjen kasvien jatkokäsittely, kuivaus ja pakastus
21.00 Villi iltapala

Torstai 24.5.

8.30 - 9.30 Aamiainen
9.30 Kokkikoulu alkaa, kokki Sami Tallbergin ohjauksella valmistamme ateriakokonaisuuksia kauden villivihanneksista ja nautimme päivällisen
n. 17.00 Kurssin päätös ja osallistumistodistusten jako, kotiinlähtö

Kurssin hinta on 180 euroa. Majoitusmahdollisuus 2-4 hengen huoneissa Joenvarren Seurahuoneella 50 euroa/hlö. Sitovat ilmoittautumiset 1.5.2012 mennessä puh. 045-894 1333. Annamme mielellämme lisätietoja.

Joenvarren Seurahuone
www.joenvarrenseurahuone.fi



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

