

KALAN KÄSITTELY JA KALARUOKIEN VALMISTUS

Tule opettelemaan käytännössä, miten suomalaisista luonnonkaloista laitetaan herkullista ruokaa. Järvikalojen monipuolinen hyödyntäminen ravinnoksi on hyvästä niin ympäristön, terveyden kuin paikallistaloudenkin kannalta.

 **TI 26.9.2023 KLO 17 – noin klo 20**

 **LESTIJÄRVEN KOULU (LESTINTIE 40, 69440 LESTIJÄRVI)**



Janne Kalatalousministeri™ Rautio on Rymättylässä, Airiston laidalla pienessä saassa kalastajamökissä ympäri vuoden asuva, suomalaisen luonnonkalan puolestapuhuja, Otavan kirjailija (Suomalaista villikalaa), luennoitsija, kalastaja, kokki ja villikalatuotteiden valmistaja.
<https://www.facebook.com/janne.t.rautio>

Kurssin aluksi kuullaan luento villikalan hyödyntämisestä, minkä jälkeen kokataan Jannen opastuksella erilasia kalaruokia.

HAMA-alueen yrittäjille ja yhdistyksille tilaisuus on maksuton. Muilta perimme 25 € osallistumismaksun. Mukaan mahtuu 15 osallistujaa, etusijalla HAMA-alueen toimijat.

ILMOITTAUTUMISET



ILMOITTAUTUMISET VIIM. MA 20.9. NIINALLE:
niina.vihela@maajakotalousnaiset.fi
043 825 4281

*Tervetuloa
kokkailemaan!*

WWW.KPEDU.FI/MAKUAARTEET