



## Luonnontuotteet I. Villiyrtilt ja sienet. (5 h)

Perusasiat paketissa - mitä tulee tietää luonnontuotteista

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään luonnontuotealan koulutustilaisuuteen! Koulutukset liittyvät hankkeen koulutusohjelman tuotantotoiminnan ja jatkojalostustoiminnan osaamisen opintokokonaisuuksiin.

**Aika** 27.4.2020

**Paikka** Etäkoulutus Microsoft Teamsin kautta

### Ohjelma

9.00 – 9.15 Tervetuloa, esittäytyminen ja käytännön järjestelyt  
*Marja-Leena Hirvonen*, projektiasiantuntija ELLI-hanke  
*Jouko Martikainen*, villiyrtilt- ja sienikouluttaja, keittiömestari

9.15 Luonnossa liikkuminen, ohjeistus  
Villiyrtiltien ja kevätsienien talteenotto  
Villiyrtiltien ja sienten säilyvyys, säilöminen, varastointi  
Koivunmahlan talteenotto

13.00

Tauot sopivissa väleissä.

Kouluspäivän hinta **20 €** sis. koulutuksen ja materiaalin.

Kouluspäivään ilmoittumiset **22.4.2020 mennessä** Anulle [anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)

Lisätietoa osoitteessa [www.ruokaketjuelli.fi](http://www.ruokaketjuelli.fi) ja [www.facebook.com/ruokaketjuelli](https://www.facebook.com/ruokaketjuelli)

## Etäopiskelumateriaali: Lainsäädäntöä ja ohjeita (2 h)

Ruokavirasto: Villikasvit ja tuoteturvallisuus – erityistä huomioitavaa elintarvikelainsäädännöstä  
<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kasvikset/luonnonyrtilt elintarvikelainsaadanto ja ravintolisat.pdf>

Ruokavirasto: Luonnonyrtiltien haitalliset aineet ja uuselintarvikkeet  
<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kasvikset/luonnonyrtilt haitalliset aineet ja uuselintarvikkeet.pdf>



Ruokavirasto: Suositeltavat ruokasienet <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikeryhmat/ruokasienet/suosittelvat-ruokasienet/>

Ruokavirasto: Luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttö [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto\\_29092016.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisten-kasvien-elintarvikekaytto_29092016.pdf)

Arktiset Aromit Ry: Materiaalia luonnontuotteista, ohjeistusta keruuseen, tilattavia alan oppaita, ladattavia pdf-oppaita <https://www.arktisetaromit.fi/>

Lapin ammattikorkeakoulun julkaisusarja: Matkailu, ruoka ja luonto – materiaalit luonnontuotteista <https://www.lapinamk.fi/fi/Yrityksille-ja-yhteisolle/Julkaisut/Lapin-AMKin-julkaisut/Matkailu,-ruoka-ja-luonto>

LUMOA (Luonnontuotteet monipuolistuvissa arvoverkossa) -hankkeen luonnontuotealaan liittyvät PowerPoint-esitykset ja raportit: [https://www.aitoluonto.fi/tiedostopankki/510/Luonnontuotealan\\_raportteja\\_artikkeleita\\_muita\\_esityksia3.pdf](https://www.aitoluonto.fi/tiedostopankki/510/Luonnontuotealan_raportteja_artikkeleita_muita_esityksia3.pdf)

## **Tervetuloa mukaan ELLI-hankkeen koulutuksiin!**

Ystävällisin terveisin,

Marja-Leena Hirvonen  
projektiasiantuntija, Riveria  
[marja-leena.hirvonen@riveria.fi](mailto:marja-leena.hirvonen@riveria.fi)  
050 306 6257

Anu Lavola  
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto  
[anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)  
050 470 4952