



Luonnontuotteet II. Luonnonyrtit ja kevätsienet (8 h)

Aika 26. - 27.5.2020

Paikka Etäkoulutus Microsoft Teamsin kautta

Ohjelma

1. pv: Tunnistus ja talteenotto, säilyvyys ja säilöntä (4 h)

klo 9.00 Tervetuloa, esittäytyminen

Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke

Jouko Martikainen, villiyrtti- ja sienikouluttaja, keittiömestari

Villiyrttien rakennetta kuvaavat termit

Yleisimmät villiyrtit ja niiden näköislajit

Yleisimmät myrkkukasvit

Villiyrttien ja sienien kuivausmenetelmät

klo 13

2. pv: Luonnonyrtit ja kevätsienet ruoanvalmistuksen raaka-aineena (4 h)

klo 9.00 Tervetuloa

Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke

Jouko Martikainen, villiyrtti- ja sienikouluttaja, keittiömestari

Lisäaineiden käyttö tuotekehityksessä

- säilöntäaineet
- hyytelöimis- ja sakeuttamisaineet
- sokerin korvaavat makeuttamisaineet

Villiyrttien ja sienien valmistustavat tuotekehityksessä

- hyytelöt ja siirapit
- marmeladit
- säilykkeet
- mausteet

klo 13

Koulutuspäivän hinta 40 € sis. koulutuksen ja materiaalin.

Ilmoittumiset keskiviikkoon 20.5.2020 mennessä Anulle.

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022



2 (2)

Lisätietoa osoitteessa www.ruokaketjuelli.fi ja www.facebook.com/ruokaketjuelli

Lämpimästi tervetuloa koulutukseen!

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi
050 306 6257

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi
050 470 4952

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022

