



Maidosta voita (14 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään elintarvikealan koulutustilaisuuteen! Tutustumme erilaisiin hapatteisiin ja valmistamme mausteista kirnuvoita ja rahkalevitteitä. Koulutus liittyy hankkeen koulutusohjelman jatkojalostustoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.

Aika 22. – 23.10.2020

Paikka Jäätelövankkuri, Vasarakankaantie 17, Polvijärvi

Ohjelma to 22.10.2020

- 9.00 – 9.15 Tervetuloa, aamukahvi, esittäytyminen ja käytännön järjestelyt
Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke
- 9 – 12 Teoriaa voin valmistuksesta
Voin valmistus: kerman pastöinti ja kiteytys
- 12 – 13 Ruokailu (omakustanteinen)
- 13 – 16 Voin valmistus: kirnuaminen ja voin maustaminen sienillä, yrteillä ym. ainesosilla

Ohjelma pe 23.10.2020

- 9.00 – 9.15 Tervetuloa, aamukahvi
- 9 – 12 Kirnuaminen ja maustevoin sekä levitteiden valmistus
- 12 – 13 Ruokailu (omakustanteinen)
- 13 – 14 Ravintoarvolaskelmat ja aistinvarainen arviointi

Asiantuntija *Johanna Aho*

Koulutuksen hinta **50 €** sis. koulutuksen ja materiaalin.

Ilmoittumiset **19.10. mennessä** Anulle, anu.lavola@uef.fi

Lisätietoa hankkeesta 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

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022

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