



## Villivihannekset (14 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään luonnontuotealan koulutustilaisuuteen! Villivihannekset -koulutuksessa kerätään talteen kevään villiyrtejä ja valmistetaan niistä aromikkaita aterioita.

**Aika** 26. - 27.5.2021 klo 9 – 16

**Paikka** Riveria, Niskala opetuskeittiöt, Niskakatu 17, **Joensuu**  
Elovaarantie 10, Lehtoi, **Selkie**

<https://www.google.com/maps/dir/62.603264,29.81888/Elovaarantie+10,+81235+Kontiolahti/@62.6246557,29.7191282,10z/am=t/data=!3m1!4b1!4m9!4m8!1m1!4e1!1m5!1m1!1s0x469c742e7b32ce87:0x692afb743a742dc!2m2!1d30.1797509!2d62.6514356>

**Asiantuntijat** Jouko Martikainen, Makutaituri  
Esa Pasanen, Riveria

**Ohjelma** 26.5.2021 Niskalan Kiesa ja Selkie

klo 9.00 – 9.30 Kokoontumien Niskalan Kiesa ravintolaan, aamukahvit

klo 9.30 – 12.30 Siirtyminen Selkieen  
Keruun ohjeistus ja villivihannesten keruu

klo 12.30 - 13 Lounastauko

klo 13 - 14 Villivihannesten keruu ja pakkaaminen

n. klo 15 Paluu Niskalaan

**Ohjelma** 27.5.2021 Riveria, Niskalan opetuskeittiöt

klo 9 – 10 Aamukahvi ja käytännön järjestelyt

klo 10 – 14 Aterioiden valmistus villivihanneksista

klo 14 – 16 Ruokien esittely ja maistatus vieraille (lehdistö)

Koulutuksen hinta **40 €** sis. koulutuksen, materiaalin ja raaka-aineet.  
Ilmoittautuminen **24.5.2021 mennessä** Anulle [anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)

Lämpimästi tervetuloa koulutukseen!

Marja-Leena Hirvonen  
projektiasiantuntija, Riveria  
[marja-leena.hirvonen@riveria.fi](mailto: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](mailto:anu.lavola@uef.fi)  
050 470 4952