



Pienyrityksille ja
yrittäjiksi aikoville

Toivottu Lähiraaka-aineista tuotteiksi -koulutus

Villiyrtit tutuiksi ja käyttöön

30.5. Oravasaari, 13.6. Jyväskylä

Tervetuloa tunnistamaan ja keräämään villiyrttejä. Koulutuksesta saat myös asiantuntijan vinkit ja käyttövalmiin reseptiikan tämän huipputrendikkään lähiruoan käyttämiseen ruoanvalmistuksessa. Hyödynnä sesonki – villiyrtit ovat keväällä parhaimmillaan!

Koulutuspäivä 1: Villiyrtit tutuiksi – tunnistaminen, keräily ja säilyttäminen

Ti 30.5.2017 klo 12.00–16.00 Nukula, Piililäntie 71, Oravasaari, omakustanteinen lounas klo 11.00–12.00

Kouluttajana elintarvike- ja yritysasiantuntija Mirja Pummila, Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Koulutuspäivä 2: Villiyrtit ruoanvalmistuksessa

Ti 13.6.2017 klo 9.30–17.00 Jyväskylän ammattiopisto, Priimuksen opetuskeittiö, Taulumäentie 45, Jyväskylä

Kouluttajana lehtori, keittiömestari Anne Rantanen, Keski-Suomen Keittiömestarit ry

Hinta: 95,00 € / hlö, sisältäen koulutuksen teoria- ja käytännönosiot, keräilykoulutuksen maastossa, kirjallisen materiaalin, ruoanvalmistuksen raaka-aineet, ruokailun keittiöpäivänä sekä kaksi kahvitarjoilua.

Ilmoittautuminen **ma 22.5.** mennessä:

<https://www.aitomaaseutu.fi/tapahtuma/villiyrtit-tutuiksi-ja-kayttoon>

Kenelle? Osallistua voivat kaikki Keski-Suomen maaseutualueen mikro- ja pienyritysten yrittäjät ja työntekijät sekä yritystoiminnan aloittamista suunnittelevat henkilöt, ei toimialarajauksia.

Lisätiedot Hilikka Heikkilä, hilikka.heikkila@jamk.fi, p. 050 430 8407 (vko 20)
Niina Rantakari, niina.rantakari@jamk.fi, p. 040 621 3186 (vko 21 alkaen)

www.aitomaaseutu.fi/hankkeet/kikehanke

www.facebook.com/kikehanke

Koulutuksen järjestää Jyväskylän ammattikorkeakoulun Kilpailukykyinen keskisuomalainen maaseutu -koulutushanke (KIKE). Hanke saa rahoitusta Keski-Suomen ELY-keskukselta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.