

HUNAJAN LAATU, HUNAJAN KÄYTTÖ RUUANVALMISTUKSESSA JA PROPOLIKSEN KERÄÄMINEN JA KÄSITTELY

Syventävää tietoa hunajan laadun arvioimisesta, hunajankäytöstä ruuanvalmistuksessa ja sekä propoliksien talteenotosta ja kauppakunnostuksesta

Paikka: Pohjois-Karjalan aikuisopisto, Kaislankatu 3, maatalo luokka 2

Aika: Perjantai 21.11. klo 10-18 ja lauantai 22.11. klo 9-14.30

Kouluttaja: Anneli Salonen

Päivien ohjelma:

21.11.2014

klo 10-12 Hunajan aistinvarainen arviointi. **Ota mukaan oma hunajapurkki**, maatalo luokka 2

klo 12-16 Hunajan käyttö ruuanvalmistuksessa, Opetuskeittiö, Päärakennus, **mukaan esiliina tai keittiötakki, pähkinä ja sisäkengät**

22.11.2014

klo 9-14.30 Propoliksien talteenotto ja kauppakunnostus. Sään salliessa myös pergan irrottamista kennoista tehdään. Maatalo luokka 2.

Lisätietoja ja ilmoittautuminen 20.11.2014 mennessä:

Anneli Salonen, Pohjois-Karjalan aikuisopisto
p. 050 343 8753, anneli.salonen@pkky.fi

Hanna Tuominen, Pohjois-Karjalan aikuisopisto
p. 050 430 0511, hanna.tuominen@pkky.fi, www.pkky.fi/aiko/elo



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin.