

Villiyrtilt ravintoloiden ja maatilamatkailun ruokalistalla

4.-5.6.2013

Männikkölän Pirtti, Nurmes

Villiyrtyytit ravintoloiden ja maatilamatkailun ruokalistalla -koulutus toteutettiin yhteistyössä Ekotassu / Pikes ja Elintarvikealan koordinointi, Laatu työ pohjoiskarjalaisessa elintarvikeketjussa sekä Pohjois-Karjalan kasvien bioaktiivisuus ja innovatiivinen yritystoiminta hankkeiden kanssa



Koulutukseen osallistujia oli yhteensä 19.



Kouluttajina toimivat keittiömestari Jouko Martikainen ja hunajatohtori Anneli Salonen.



Koulutus järjestettiin Männikkölän Pirtin tiloissa Nurmeksessa.







Kiitos kaikille mukana olleille!