

SUUNNITELLAAN YHDESSÄ – PAIKALLISIA TUOTTEITA AMMATTIKEITTIÖÖN

- *Marjat, hedelmät ja kasvikset* -

Tule kuulemaan ja keskustelemaan minkälaisia marjoja, hedelmiä, kasviksia ja niistä tehtyjä jatkojalosteita Pohjois-Karjalan ammattikeittiöt tarvitsevat Joensuun hankintatoimen seuraavalla kilpailutuskaudella vuonna 2015. Nyt on mahdollisuus tuotetestaus keskusteluun.

Tilaisuudessa valmistamme myös erilaisia satokaudet huomioivia, edullisia ja maukkaita lisäkesalatteja paikallisista kauden marjoista, hedelmistä, kasviksista sekä niistä tehdyistä jatkojalosteista aikuiskouluttaja Maija Rissanen johdolla. Maija on ollut kehittämässä ja testaamassa Savon ammatti- ja aikuisopiston toimialueen ammattikeittiöorganisaatioissa ilmastoystävällisiä aterioita ja ruokalistoja.

Keittiöiden edustajia pyydetään valmistautumaan tilaisuuteen listaamalla päivän aihealueeseen liittyviä tuotteita ja jalosteita, joita toivoisivat pystyvänsä ostamaan paikallisilta tuottajilta/jalostajilta. Myös volyyminmäärien esillennostaminen keittiötä kohden olisi hyvä tehdä tässä tilaisuudessa.

Aika: 2.4.2014 klo 10.00 – 15.00

Paikka: Pohjois-Karjalan ammattiopisto, Niskala, Niskakatu 17, Joensuu

OHJELMA:

10.00	Tervetuloa, aamukahvi ja tutustumista, <i>Hanne Husso</i>
10.30	Marjat, hedelmät ja niistä tehdyt jalosteet - Miten sesonkiluontoinen ruokalistasuunnittelu parantaa/helpottaa luomu- ja lähiruoan käyttöä ammattikeittiöissä, <i>Maija Rissanen</i>
11.30	Sesonkisalaatit - käytännön harjoittelua, <i>Maija Rissanen</i>
13.30	Lounas valmistetuista raaka-aineista ja keskustelua jatkosta
15.00	Tilaisuus päättyy

Ilmoittautumiset torstaihin 27.3.2014 mennessä hanna.tuominen@pkky.fi tai 050 430 0511

Ilmoittautumisen yhteydessä pyydetään mainitsemaan ilmoittaudutaanko aamu- vai iltapäivään vai molempiin. Mahdolliset allergiat lounasta ajatellen tulee myös ilmoittaa ennakkoon.