

MARJANJALOSTUSPÄIVÄ

Kokemällä 18.10.2016

Aloitus Huittisten ammatti- ja yrittäjäopiston Kokemäen yksikössä (Kauvatsantie 189) ja siirrymme iltapäiväksi Anttilan tilalle (Sonnilantie 111).

- 8:30 Aamukahvit ja tervetulosanat
- 9:00 Esikäsittelystä ja puristamisesta sananen / opettaja Ilkka Boberg
 - esikäsittely (murskaimet, entsyymikäsittely)
 - puristaminen
 - suodatus, pastörinti ja pulloitus
- 9:30 Puristimen äärellä / opettaja Ilkka Boberg
 - puristimen esittely (pakka- / vesipainepuristin)
 - mansikkaerän puristaminen
 - puristuskakku (ja jatkokäsittelymahdollisuudet)
 - mehu
 - suodatus
 - pastörinti
 - pakkaus (pullo, pussi, tölkki)
- 11:30 Siirtyminen ja lounas (omakustanteinen) Anttilan tilalla
- 12:30 Tuotantolaitteiden esittely / marjanviljelijät ja jatkojalostajat Juho & Tommi Anttila
 - esikäsittely, puristus, suodatus, pastörinti, pakkaus, siirtopumput ja –putket,
- 13:00 Yrittäjän puheenvuoro / marjanviljelijät ja jatkojalostajat Juho & Tommi Anttila
 - marjanjalostuksesta
 - kiviä ja kantoja, pilviä ja aurinkoa – minkälaista on marjajalostajan arki
 - logistiikka, myynti, viranomaiset, yhteistyötahot jne.
 - jatkojalostus (hillot, marmeladit, hyytelöt, mehut, limut, jauheet...)
- 13:40 Laitetoimittaja esittäytyy
- 14:00 Kahvit
- 14:30 (–15:00) Vapaa keskustelu, heränneet kysymykset



Kurssipäivän hinta on 100 € (sis. päivän ohjelman ja itsepuristetut mehut pakkauksessaan)

Ilmoittautuminen Pyhäjärvi-instituuttiin 044 - 034 40 54 tai sähköpostitse toimisto@pji.fi viimeistään 14.10.

Lisätiedot Pyhäjärvi-instituutti Timo Katila p. 044 034 40 61

