



KUTSU,

## KOTIMAISET KASVIPROTEIINIT AMMATTIKEITTIÖSSÄ -TILaisuUS

Keskiviikko, 29.3.2017 Klo 12.00-17.00. Lounais-Suomen ammattiopisto Novida, Myllykyläntie 8, Loimaa

*Kotimaisten kasviproteiinien viljely ja niiden saatavuus ammattikeittiöiden käyttöön on merkittävästi lisääntynyt. Monipuolisella ja osaavalla kasvisproteiinien käytöllä ja kotimaisten raaka-aineiden tuoteinnovaatioilla monipuolistetaan, uudistetaan ja varmistetaan ravitsemuksellisesti täysipainoista tarjontaa asiakkaiden iloksi ja tyytyväisyydeksi.*

12.00 Infopäivän avaus, tavoitteet ja esittäytyminen. Infopäivän asiantuntijana toimii ruoka- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti Margit Kojo.

### KOTIMAISTEN KASVISPROTEIINIEN RAAKA-AINETIETOA

- härkäpapu, herne, hamppu, pellava
- raaka-aineiden saatavuus, luonnonmukaisuus ja taloudellisuus

### KASVIPROTEIINIT RUOKATARJONNASSA

- ruokapalvelujen ruokalistailla

### RAAKA-AINEIDEN KÄYTÖN PERUSTAT JA VALMISTUSPROSESSIT

- monipuolinen raaka-aineiden käyttö ja yhdistäminen
- valmistusprosessit ja yrteillä maustaminen

14.00 KÄYTÄNNÖN TEHTÄVIEN LÄPIKÄYMINEN

14.15 KÄYTÄNNÖN TYÖTÄ

- valmistetaan salaatteja, raasteita ja erilaisia lämpimiä ruokia, joissa tulee esille kotimaisten kasviproteiinien käyttömahdollisuuksia ja yrteillä maustaminen

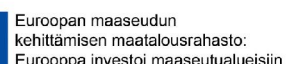
n. 16.00 RUOKAILU JA ARVIOINTI

- ruokaillaan, arvioidaan ja keskustellaan työmme tuloksista

17.00 INFOPÄIVÄN YHTEENVETO JA PÄÄTÖS

Tervetuloa! Tilaisuus on maksuton.

Ilmoittautuminen: 24.3. mennessä: [lasse.alisaari@novida.fi](mailto:lasse.alisaari@novida.fi) tai yhteydenotolla: 044 7901320



**Yhteisillä eväillä lähiruoka kasvuun Varsinais-Suomessa**