**KOTIMAISET KASVIPROTEIINIT JA HYÖNTEISET AMMATTIKEITTIÖSSÄ**

**Axxell, Parainen Vapparintie 4 keskiviikko 30.1.2018 klo 13.30 - 19**

*Kotimaisten hyönteisten sekä 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.*

13.30 **Tervetulokahvit ja verkostoitumista**

14.00 **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 ruokalistoilla

**RAAKA-AINEIDEN KÄYTÖN PERUSTAT JA VALMISTUSPROSESSIT**

-monipuolinen raaka-aineiden käyttö ja yhdistäminen

-valmistusprosessit ja yrteillä maustaminen

**KÄYTÄNNÖN TEHTÄVIEN LÄPIKÄYMINEN**

**KÄYTÄNNÖN TYÖTÄ**

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

**RUOKAILU JA ARVIOINTI**

-ruokaillaan, arvioidaan ja keskustellaan työmme tuloksista

**19.00** **INFOPÄIVÄN YHTEENVETO JA PÄÄTÖS**

**Tervetuloa! Tilaisuus on maksuton, mutta edellyttää ilmoittautumista.**

**Ilmoittautuminen: 26.1.2018 mennessä: margot.wikstrom@parainen.fi**