

BRATWURST, FALUKORV, RYYNIMAKKARA, MORTADELLA, BLACK PUDDING, SALAMI, KABANOSSI, METTWURST, LONGANIZA, PRINSKORV

MAKKARAPÄIVÄ FERIN KANSSA "HANDS ON"

Makkarapäivän tarkoituksena on paitsi perehdyttää makkarateon saloihin kädestä pitäen, myös tuoda uutta näkökulmaa oman lihan jatkojalostamiseen ja potkaista tuleva grillikesä ihan uusiin sfääreihin.

Oppaanamme matkalla on raakamakkaroiden helsinkiläiset hurmannut makkaramies Feri eli Ferenc Vilisics.



Päivän aikana käymme läpi seuraavaa:

ruokamakkaran reseptiikka, rakenne, valmistusprosessi, makuun vaikuttaminen (liha, neste, ryynit jne.), maustaminen (mausteet, yrtit, aromit), erilaiset käyttötavat (tapas, grilli-, uuni-, raaka- tai keittomakkara) ja tietenkin – **tehdään yhdessä makkaraa alusta loppuun** (jauhetaan, sekoitetaan, pursotetaan, paistetaan ja maistetaan).

Tule mukaan oppimaan ja hakemaan uusia ideoita omien jalosteiden parantamiseen.
Tervetuloa kesä 2018 – näillä eväillä se on yhtä grillijuhlaa!

Makkarapäivä pidetään 20.4. klo 10-16. Kokemäen Sataedun opetuskeittiön tiloissa osoitteessa:

Sataedu, Suoratie 1, 32800 Kokemäki

Päivän hinta on 50€ (alv 0%). Sitovat ilmoittautumiset 6.4. mennessä osoitteeseen timo.katila@pji.fi.

Lisätietoja myös puhelimitse: 044 034 4061

HAGGIS, HOT DOG, CERVELAT, CHORIZO, LAUKKAMAKKARA, ANDOUILLE, BUTIFARRA, WHITE PUDDING