

# Kotimaisista kasviproteiineista vastuullisia valintoja ammattikeittiöihin



Ravintolakokki, biologi Päivi Lehtosen johdolla tutustumme mm. *herneen, härkävavun, hampun, kvinoan, lupiinin ja speltin* käyttöön ammattikeittiöissä ja valmistamme matalan jalostusasteen raaka-aineista (rouheista, jauhoista, hiutaleista ja kokonaisista siemenistä) monipuolisia herkuja. Tilaisuus on maksuton ja se on tarkoitettu ammattikeittiöiden edustajille. Tilaisuuden järjestää Vastuullista proteiinia pöytään-hanke.

**Tiistaina 19.3 klo 9-15**

**Raision seudun koulutuskuntayhtymä /Raseko, Opintie 4, Naantali**

**Ilmoittautuminen tilaisuuteen 10.3 mennessä oheisesta linkistä**

**<https://link.webpolsurveys.com/S/981E8F5109D91F0E>**

Lisätietoja tapahtumasta Sannalta, [sanna.vahamiko@utu.fi](mailto:sanna.vahamiko@utu.fi) tai puh 040-4843556. Mukaan mahtuu 20 nopeimmin ilmoittautunutta ja heille lähetetään lisäinfoa päivän kulusta lähempänä koulutusta.