



KUTSU,

KOTIMAISET KASVIPROTEIINIT AMMATTIKEITTIÖSSÄ -TILaisuUS

Tiistai, 3.3.2020 Klo 14:00 - 18:00. Novida -ammattiopisto ja lukio,

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.

14.00 Infopäivän avaus, tavoitteet ja esittäytyminen. Infopäivän asiantuntijana toimii ruoka- ja ravitsemusalan asiantuntija Päivi Lehtonen.

VARSINAIS-SUOMESSA TUOTETUT KASVIPROTEIINIT

-härkäpapu, herne, hamppu, kvinoa ja sinilupiini

-alueella tuotettujen raaka-aineiden saatavuus, luonnonmukaisuus ja ravintoarvot

KASVIPROTEIINIT RUOKATARJONNASSA JA -VALMISTUKSESSA

-ruokapalvelujen ruokalistailla

-monipuolinen raaka-aineiden käyttö ja yhdistäminen

-valmistusprosessit ja yrteillä maustaminen

14.30 KÄYTÄNNÖN TEHTÄVIEN LÄPIKÄYMINEN

15.00 KÄYTÄNNÖN TYÖTÄ

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

n. 17.00 RUOKAILU JA ARVIOINTI

-ruokaillaan, arvioidaan ja keskustellaan työmme tuloksista

17.00 INFOPÄIVÄN YHTEENVETO JA PÄÄTÖS

Tervetuloa! Tilaisuus on maksuton.

Ilmoittautuminen: 28.2.2020 mennessä mertsu.tottola@novida.fi tai yhteydenotolla: 050 4311162

Tilaisuuden järjestää:

Kuluttaja ruokatalouden keskiössä – hanke sekä Vastuullista proteiinia pöytään-hanke

