



1 (1)

## Luonnontuotteet IV. Luonnontuotteiden tuotekehitys ja jatkojalostus (16 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään luonnontuotealan koulutustilaisuuteen! Käytännön päivillä valmistamme villiyrteistä, sienistä ja marjoista jatkojalosteita sekä oman herkullisen aterian. Koulutus liittyy hankkeen koulutusohjelman jatkojalostustoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.

**Aika** 15. - 16.9.2020

**Paikka** Riveria Niskala, Opetuskeittiöt 1 ja 2, Niskakatu 17, Joensuu

### Ohjelma

9.00 – 9.15 Tervetuloa, aloituskahvit, esittäytyminen ja käytännön järjestelyt  
*Marja-Leena Hirvonen*, projektiasiantuntija ELLI-hanke  
*Jouko Martikainen*, villiyrtti- ja sienikouluttaja, keittiömestari

9.15 – 16.00 Luonnontuotteiden jakojalostusta

Pikkelssit  
Hillot ja hyytelöt  
Siirapit  
Maustesuolat  
Maustesokerit  
Maustekastikkeet ja pestot  
Mauste öljyt ja etiketit  
Makujuomat  
Jäätelö ja sorbetti, villiyrteistä ja sienistä

Lisäksi valmistamme kumpanakin päivänä aterian villiyrteistä, sienistä ja marjoista (ruokailu n. klo 12 – 13).

Koulutuspäivien hinta **50 €** sis. koulutuksen ja materiaalin.

Koulutukseen ilmoittumiset **10.9.2020 mennessä** Anulle [anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)

Lisätietoa osoitteessa [www.ruokaketjuelli.fi](http://www.ruokaketjuelli.fi) ja [www.facebook.com/ruokaketjuelli](https://www.facebook.com/ruokaketjuelli)

Ystävällisin terveisin,

Marja-Leena Hirvonen  
projektiasiantuntija, Riveria  
[marja-leena.hirvonen@riveria.fi](mailto:marja-leena.hirvonen@riveria.fi)  
050 306 6257

Anu Lavola  
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto  
[anu.lavola@uef.fi](mailto:anu.lavola@uef.fi)  
050 470 4952

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke  
1.1.2020 – 31.12.2022