



Oletko miettinyt
luonnontuotteiden
hyödyntämistä
liiketoiminnassa?
Osaatko hyödyntää
keruutuotteita
keittiössäsi?

Tervetuloa!

Luonnontuotteista lisäarvoa ravintolatoimintaan - koulutuspäivä **30.5.2023**

- luento villiyrteistä ja niiden keruusta
- yhteinen keruuretki lähimaastoon
- luento villiyrteiden käytöstä ja käsittelystä
- 10 ruokalajin villiruokamenun kokkaus ja yhteinen ruokailu



Kouluttajana
MasterChef Suomi -
ohjelmastakin tuttu
villiruokakokki **Virpi
Petäjämäki**

Paikka: Virpin keittiö, Sähkökuja 7,
47400 Kausala

Aika: tiistai 30.5 klo 10-16

Suomen 4H-liiton ja Suomen
Metsäkeskuksen yhteisellä **Yrittäjyyttä
luonnosta** -hankkeella vahvistetaan ja
kehitetään luonnontuotealan
liiketoimintaa Kaakkois-Suomen
alueella.



**Huom! Paikkoja
rajoitetusti.**

**Ilmoittaudu
osoitteeseen
kiti.kalpio@4h.fi**

Kiti Kalpio
Projektityöntekijä,
Yrittäjyyttä luonnosta -hanke
+358 44 207 2013



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin