



Kuvat Ismo Kolari ja ProKala

## Arvostettuja herkkuja suomalaisesta järvikalasta - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä

Kotimaiset järvikalamme ovat korkealle arvostettuja herkkuja Euroopassa, mutta toistaiseksi vähän hyödynnetyt voimavara matkailussamme. Maukkaiden kalaruokien valmistaminen ja tarjoilu kansainvälisille ja kotimaisille asiakkaille tai asiakkaan itse pyytämien kalojen valmistaminen ruoaksi vahvistaa yrityksen ja alueemme vetovoimaa.

ProAgria Pirkanmaan **Kansainvälisesti kalavesillä** –hankkeen eräänä tavoitteena on lisätä kalastusmatkailu- sekä maaseutumatkailuyrittäjien tietämystä kaloista ja ravuista elintarvikkeena, niiden oikeaoppisesta käsittelystä sekä kala- ja rapuruokien valmistamisesta matkailukohteissa kansainvälisille asiakkaille.

Hankkeeseen liittyen järjestetään yrittäjille koulutusta, joista voi osallistua yhteen tai useampaan. Koulutusteemoina ovat:

- 1. Kalasta pöytään** - kotimaisen järvikalan oikeaoppinen käsittely ja vinkkejä kalaruokien valmistukseen
- 2. Kalasta ja savusta** –kalan savustamiseen liittyvät niksit.
- 3. Ravusta pöytään** –rapu ja sen hyödyntäminen osana ateriapalveluja.  
Kurssin hinta 35 e + alv 22%. Kurssi syksyllä -09.
- 4. Kalasta hiillokselle ja tulistellen** – kalaruokien valmistaminen luonnossa.  
Kurssin hinta 35 e + alv 22%. Kurssi toteutetaan -10.
- 5. Kalasta ateriaksi** - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä. Kartoitetaan ateriapalvelun tarpeet ja ohjataan kalaruokamenuun suunnittelussa  
Hinta on 95 e + alv 22% sekä matkakulut. Lisätietoja Outi Penttilä, 040-7198 959.

Hanketta rahoittaa Pirkanmaan TE-keskus.



Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin.



**Kansainvälisesti kalavesillä**

**Kalasta pöytään** – kurssilla tutustumme kotimaisten järvikalojemme oikeaoppiseen käsittelyyn sekä erilaisiin nikseihin niin, että saamme hyödynnetyä kalan parhaiten asiakkaille.

Käsittelyssä ovat mm. kuha, siika, hauki, lahna, made, särki sekä muikku. Kalavalikoimaan vaikuttaa osaltaan millaisia kaloja pyydyksiin saamme.

9.00 Aamukahvi

9.15 Kalankäsittelyyn opastaa kalatalousneuvoja Hannu Puttonen. Häneltä saamme vinkit ja ohjeet järvikalojemme käsittelyyn. Päivän aikana jokainen osallistuja pääsee itse käsittelemään kaikkia kaloja.

13.30 Uudet ideat kalapöytään – kalaruokien valmistukseen johdattaa kotitalousneuvoja Outi Penttilä, Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset. Päivän päätteeksi nautimme maukkaita kalaruokia.

16.00 Päivä päättyy ja lähtö kotiinpäin

Kurssin hinta 35 e + alv 22 %.

Hintaan sisältyvät käsiteltävät kalat, ruoka-aineet, ohjaus ja välineet. Osallistujat saavat mukaansa ne käsitellyt kalat, jotka jäävät ylimääräisiksi.

Tiedustelut ja ilmoittautuminen 20.3. mennessä kotitalousneuvoja Outi Penttilä puh. 040-7198 959 tai outi.penttila@proagria.fi

Lisätietoja Kansainvälisesti kalavesillä - hankkeesta projektipäällikkö Ismo Kolari puh. 050-5929 259 tai ismo.kolari@proagria.fi