



Kuvat Ismo Kolari, ProKala,Ahven.net

Arvostettuja herkkuja suomalaisesta järvikalasta - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä

KALASTA HIILLOKSELLE JA TULISTELLEN – kalaruokien valmistaminen luonnossa

Koulutus pidetään **to 26.8.2010 klo 10 - 16.00**
Niemi-Kapeen tilalla, Kapeenniementie 22, Terälahti
www.niemikapee.fi

Koulutuksessa perehdytään kalaruokien monipuoliseen valmistamiseen luonnossa ja tulilla. Kala kypsyy mm. hiillostamalla, loimuttamalla, savustamalla, grillaamalla, pannulla, tikussa sekä nyyteissä.

Koulutuksen ohjaajana toimii kalastusmatkailuyrittäjä, eräopas Sampsä Liimola, Pirkanmaan Luonto- ja Kalastuslomamat

Kurssin hinta 35 e + alv 23 %.

Tiedustelut ja ilmoittautuminen 20.8.10. mennessä kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä puh. 040-7198 959 tai outi.penttila@proagria.fi

Koulutus kuvataan Pirkanmaan kalatalouskeskuksen kalastusmatkailuvideota varten.

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

Hanketta rahoittaa Pirkanmaan ELY-keskus.



Kansainvälisesti kalavesillä

Kotimaiset järvikalamme ovat korkealle arvostettuja herkkuja Euroopassa, mutta toistaiseksi vähän hyödynnetty 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. Kalasta pöytään, Kalasta ja savusta sekä Ravusta pöytään – kurssit on pidetty aiemmin.

Haluatko kehittää yrityksesi tuotteita?

Kalasta ateriaksi - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä tarjoaa yrityksille mahdollisuuden uudistaa kalamenuita tai suunnitella uusia tuotteita, joissa hyödynnetään kalaa tai rapuja.

Kalasta ateriaksi –suunnitelmassa

- kartoitetaan tämän hetkinen tilanne ja tarpeet
- ohjataan kalaruokamenuun tai uusien tuotteiden suunnittelussa
- suunnitelmaan sisältyy yksi käynti yrityksessä

Hinta on 95 e + alv 23% sekä matkakulut.

Lisätietoja kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä, puh. 040-7198 959, outi.penttila@proagria.fi

