



Kuvat Ismo Kolari ja ProKala

Arvostettuja herkuja suomalaisesta järvikalasta - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä

Kotimaiset järvikalamme ovat korkealle arvostettuja herkuja 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 Pirkanmaalla on alkanut **Kansainvälisesti kalavesillä** –hanke, jonka 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 ja savusta –kalan savustamiseen liittyvät niksit. Kurssin hinta 35 e + alv 22%. **Kurssi 21.10.-08.**

2. Kalasta hiillokselle ja tulistellen – kalaruokien valmistaminen luonnossa. Kurssin hinta 35 e + alv 22%. Kurssi toteutetaan keväällä -09.

3. Kalasta pöytään - kotimaisen järvikalan oikeaoppinen käsittely ja vinkkejä kalaruokien valmistukseen keväällä -09. Kurssin hinta 35 e + alv 22%.

4. Ravusta pöytään –rapu ja sen hyödyntäminen osana ateriapalveluja. Kurssin hinta 35 e + alv 22%. Kurssi toteutetaan syksyllä -09.

5. Kalasta ateriaksi - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä. Kartoitetaan ateriapalvelun tarpeet ja ohjataan kalaruokamenuun suunnittelussa. Hinta on 95 e + alv 22% sekä matkakulut.

Koulutukset (1.-4.) ovat yhden päivän mittaisia ja ne pidetään eripuolilla Pirkanmaata.

Kalasta ja savusta –koulutus pidetään ti **21.10.08 klo 10.00-16.00.**

Paikka: Aittakahvila, Sastamalan kirkontie 111, Vammala

Kouluttajana kalamestari Keijo Mäkinen, Suomen kalatalous- ja ympäristöinstituutin kalanjalostuslaitos sekä kotitalousneuvoja Outi Penttilä, Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset

Kalasta ja savusta – kurssilla tutustumme kalan savustamiseen ja siihen liittyviin seikkoihin.

- savustettavan kalan esikäsittely ja suolaus
- savustusmenetelmät ja –laitteet
- kalan savustaminen
- savustetun kalan jäähditys ja säilytys
- savukalasta ruoaksi – vinkkejä aterioille

Kurssin hinta 35 e + alv 22 %.

Hintaan sisältyy käsiteltävät kalat, ruoka-aineet, ohjaus ja välineet.

Tiedustelut ja ilmoittautuminen 15.10. mennessä 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

