



Kuvat Ismo Kolari ja ProKala

Arvostettuja herkkuja suomalaisesta järvikalasta - ateriapalvelujen kehittäminen kalastusmatkailuyrityksissä

RAVUSTA PÖYTÄÄN – rapujen käsittely, rapujen syönti sekä rapujuhlien järjestäminen.

Koulutus pidetään **to 15.10.2009 klo 10 - 15.00.**
Koivulahden Rapukartanossa, Koivuseläntie 77, Vilppula

9.30 Aamukahvi

10.00 Tervetuloa, projektipäällikkö Ismo Kolari, Pirkanmaan Kalatalouskeskus, Kansainvälisesti kalavesillä -hanke ja kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä, Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset

10.10 Raputalouden nousukiito – pysymmekö mukana, Raputalouden ohjelmapäällikkö Markku Pursiainen, Jyväskylän Riistan ja kalantutkimus

11.00 Rapuasiakkaat ja asiakkaiden vaatimukset, Ilkka Raukola, Ruokosen Rapu

11.30 Ravusta pöytään – rapujen käsittely ja kypsennys, Isäntä Pasi Heinonen, Koivulahden Rapukartano

13.00 Rapujuhlat ja opastus rapujen syöntiin (lounas) Isäntä Pasi Heinonen, Koivulahden Rapukartano

15.00 Päivä päättyy ja lähtö kotiinpäin

Kurssin hinta 35 e + alv 22 %.

Tiedustelut ja ilmoittautuminen 5.10. 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

Hanketta rahoittaa Pirkanmaan TE-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 ja Kalasta ja savusta –kurssit on pidetty aiemmin. Koulutusteemoina ovat:

1. Ravusta pöytään –rapu ja sen hyödyntäminen osana ateriapalveluja. Kurssi pidetään 15.10.2009 Kurssin hinta 35 e + alv 22%.

2. Kalasta hiillokselle ja tulistellen – kalaruokien valmistaminen luonnossa. Kurssin hinta 35 e + alv 22%. Kurssi toteutetaan keväällä 2010.

3. 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.