

Rehtiä riistaruokaa

Maistuisiko kaalinlehtiin kiedottu riista-sienimureke tai riistacarpaccio? Joko osaat valmistaa ruokaa linnuista? Tule päivittämään riistareseptit ja oppimaan uutta!

Oppia ja uusia ideoita

Rehtiä riistaruokaa -kurssi antaa uusia ideoita riistan käyttöön. Kurssilla voidaan keskittyä yhteen saaliseläimeen tai luoda monipuolinen katsaus riistaan saatavuuden mukaan.

Luonnollista herkkua

Riistaliha on erikoisherkkua, josta syntyvät upeat makuelämykset. Sesongin mukaan valituista raaka-aineista valmistetaan erilaisia alku- ja pääruokia. Yhteinen ateria kruunataan pienellä jälkiruokaherkulla. Ylimääräiset pakataan kurssilaisille mukaan kotiin viemisiksi!

Kurssi on osa **Metsästä voimaa** -järjestökampanjaa.

Ruokakurssi

Ryhmän koko

Suositus 8–15 henkilöä

Kesto

3–4 h

Huomioitavaa

Kurssin tilaaja hankkii tilat kurssin järjestämiseen. Kurssin sisältö räätälöidään raaka-aineiden saatavuuden mukaan.

Tilaukset piirikeskuksen ruoka-asiantuntijoilta



MAA- JA
KOTITALOUS-
NAISET

www.maajakotitalousnaiset.fi

