



Kotimainen karitsanliha on vastuullinen valinta arkeen ja juhlaan!

WEBINAARI 1.3.2021

Tervetuloa kuuntelemaan kotimaisen karitsanlihan tuotannosta ja siihen liittyvistä vastuullisuusnäkökulmista sekä löytämään uusia vinkkejä karitsanlihan valmistamiseen, myymiseen tai tarjoiluun. Webinaari on erityisesti tarkoitettu ruoka-alalla toimiville ammattilaisille, esimerkiksi kauppiaille, lihamestareille, kotitalousopettajille, ammattikeittiöiden henkilökunnalle, oppilaitoksille, opiskelijoille tai yrittäjille.

Toteutus: 1.3.2021 klo 14-16, Zoom-etäyhteydellä

Linkki kokoustilaan lähetetään ilmoittautuneille ennen webinaarin alkua.

Ohjelmassa:

Laitumen laidalta - lampurin terveiset
Peppi Laine, lampuri

Lampaankäytön monipuolistaminen ja tuominen arkiruokapöytiin
Päivi Lehtonen, ravintolakokki, biologi

Keittiömestarin vinkit eri ruhonosien käyttöön ruoanvalmistuksessa
Pasi Kuronen, keittiömestari

Ilmoittaudu mukaan viimeistään 26.2 mennessä oheisen linkin kautta:

<https://link.webropolsurveys.com/S/5296D87BC82E906A>

Webinaarin järjestää Vastuullista proteiinia pöytään-hanke, jota toteuttavat yhteistyössä Turun yliopiston Brahea-keskus ja ProAgria Itä-Suomi.