



KUTSU SEMINAARIIN JA NÄYTTEILLEASETTAJAKSI

Tuunattua ruokaa? – Keskisuomalainen ruokakulttuuri ennen ja nyt

Ravintola Priimus, Taulumäentie 45, Jyväskylä 9.9.2010 klo 11 -16

Pro Ruokakulttuuri – kehittämishanke järjestää seminaaripäivän aiheena keskisuomalaisen ruokakulttuurin perinteet ja kuinka ne näkyvät tässä päivässä. Olemmeko tuunanneet vanhaa vai kenties luoneet vuosikymmenten saatossa jotakin aivan uutta?

Päivä käynnistyy Keski-Suomen museon johtaja, Heli-Maija Voutilaisen katsauksella keskisuomalaiseen ruokaperinteeseen. Keittiömestari Hans Välimäki Chez Domiquesta pääsee ääneen puheenvuorolla: Suomalainen ruokakulttuuri tänään – tuunattua ruokaa? Seminaarin päättää YTM, ruokakirjoittaja Juha Virkki katsauksella keskisuomalaisen ruokakulttuurin nykytilaan. Puheenvuorojen väliin on varattu aikaa keskustelulle ja kahvitauolla on mahdollisuus tutustua aulan näyttelyyn. AIME-hanke järjestää yrittäjille Asiakslähtöinen tuotekehitys-koulutuksen seminaaritullassa klo 16–18, kouluttajana Hans Välimäki.

Tilaisuuden yhteydessä järjestetään näyttely, joka tarjoaa yleisölle katsauksen keskisuomalaiseen ruokakulttuuriin maakunnassa tuotettujen, valmistettujen tai jalostettujen tuotteiden sekä eri toimijoiden esittelyllä. Mukana yrityksiä, yhdistyksiä ja kehittäjiä. Ravintolan puolella tarjolla Keski-Suomen Keittiömestareiden Maakunnallinen herkkupöytä klo 16–21 (pöytävaraukset: sales.priimus@jao.fi).

Kutsumme teidät seminaariin ja tarjoamme mahdollisuuden osallistua tilaisuuteen näytteilleasettajana. Näyttelytilana toimii Ravintola Priimuksen aulatilalla 9.9. klo 11–16. Tilaisuus ja näyttelypaikka pöytineen (liioitetut) ovat osallistujille maksuttomia. Seminaaripuheenvuorojen aikana pöydistä huolehtivat halutessanne opiskelijat. Ilmoittautumiset 30.8.2010 mennessä.

Ilmoittautumiset ja lisätietoa

Liisa Marin, 050 5975 473, liisa.marin@jamk.fi, Pro Ruokakulttuuri, projektiasistentti
 Leena Pölkki, 050 4011 894, leena.polkki@jamk.fi, Pro Ruokakulttuuri, projektipäällikkö
 Eeva Happonen, 040 755 8226, eeva.happonen@jamk.fi, Aitoja makuja ja elinvoimaa, projektiasiantuntija
HUOM! koulutukseen ilmoittautumiset Eevalle!