



LUONNONTUOTTEIDEN KERÄÄMISEN KOULUTUKSET

Tule mukaan maksuttomiin luonnontuotteiden keräämisen koulutuksiin!

Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke järjestää maksuttomia luonnontuotteiden keräämisen koulutuksia. Syksyn aikana opit keräämään ja käsittelemään viljejä yrttejä, luonnonmarjoja, -sieniä tai -kasveja eri koulutusmoduuleissa. Koulutuksiin lisätään eri yhdistelmiä raaka-aineista. Koulutuksen jälkeen voit jatkaa keräämistä, työskennellä alalla tai opiskella sitä lisää.

Koulutuksissa painotetaan miten kalastus ja yrtit saadaan osaksi mieleenpainuvaa ja kannattavaa matkailutuotetta. Koulutukset järjestetään alla olevien aikataulujen mukaan Kuusamossa aloittaen Koillis-Suomen Aikuiskoulutuksen tiloissa.

Koulutuksen hakeneille sähköpostilla tarkempi ohjelma n. 1 vk ennen koulutuksen aloittamista. Maksimi määrä koulutukselle 15 henkilöä.

Koulutusten sisältö

- koulutukset alkavat maanantaisin ja päättyvät perjantaisin
- luonnontuotteiden jalostaminen osana matkailutuotetta
- osallistumislomakkeiden täyttäminen ja koulutuksen palautteet
- keräämistä itsenäisesti keskiviikko-torstai (tarvittaessa ohjatusti)

Lisätietoja kouluttajilta!

Jarmo Pitkänen

puh. 040 480 8667, jarmo.pitkanen@ksak.fi

Erkki Karjalainen

puh. 040 482 125, erkki.karjalainen@ksak.fi

Koulutukset järjestää Luonnontuotealan kehittäminen Koillismaalla -hanke.



Kalastus ja villiyrtit -KOULUTUS



Koulutusten ajankohdat

1. Talvikalastus teoria 17.11 KSAK OY
2. Pyydysten asettaminen 18.11
3. Itsenäinen pyydysten asettaminen 19.11
4. Pyydysten kokeminen 20.11
5. Ruoan valmistus saaliskaloista ja villimausteiden yhdistäminen 21.11

Ilmoittautumislinkki:

[https://link.webropol.com/ep/
kalastusjavilliyrtit](https://link.webropol.com/ep/kalastusjavilliyrtit)

- sulkeutuu 1 viikko aiemmin

Aiemmat koulutukset:

Villit yrtit ja riista

Mahdollisuus huippuasiantuntijoiden opetukseen!

Villiruokamestari, chef Jarmo Pitkänen on jo pitkään kehittänyt villiruokaa Tundra-ravintolassaan.

Erkki Karjalaisella puolestaan on takanaan vuosikymmenten ura erä- ja luonto-oppaana ja luontoalan kouluttajana.

Koulutuksissa pääset kuulemaan ja oppimaan heidän ravintola- ja matkailualan kokemuksistaan.