

Pottu – *kulinarismin aatelia?*



Iltapäiväseminaari ti 19.10.2010 klo 11-16
Oulu, Hotelli-ravintola Lasaretti, Linna-sali, Kasarmintie 13

Seminaarin tavoitteena on

- edistää perunan tuottajien, jalostajien ja ruoka-ammattilaisten verkostoitumista
- käydä vuoropuhelua perunasta ja sen ominaisuuksista
- tiedottaa perunan kypsentämiseen ja käyttöön vaikuttavista tekijöistä

Ohjelma

- 11.00 Ilmoittautuminen ja lounas ”Peruna on parhaimmillaan”
- 13.00 Avaussanat, *toiminnanjohtaja Maija-Liisa Tausta-Ojala, Oulun Maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Oulu*
Peruna paremmaksi -hankkeen esittely, *tutkija Anna Sipilä, MTT*
Perunan laadun taustatekijöistä, *vanhempi tutkija Elina Virtanen, MTT*
Perunan kypsennys - näkökulmana molekyyli-gastronomia, *professori Anu Hopia, Turun yliopisto*
- 14.45 Kahvia ja pottua, suolaista ja makeaa
- 15.10 Aitoja Makuja -sivuston esittely, *projektipäällikkö Päivi Töyli, Turun yliopisto*
Peruna jatkojalostuksessa, *yrittäjä Jukka Juntunen, Pottumies Oy*
Hyvin käyttäytyvä ja huonosti käyttäytyvä peruna, *ammattikeittiön puheenvuoro*
Keskustelua
- 16.00 Seminaari päättyy

Tilaisuus on osa suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman ja Ruoka-Suomi-teemaryhmän maakunnallista ruokakulttuuritapahtumien sarjaa.

Seminaari on maksuton ja mukaan mahtuu 40 osallistujaa.

Ilmoittautumiset ke 13.10.2010 mennessä:

ProAgria Oulu (08) 316 8611 tai anne.kipina@proagria.fi.

