



AHLMAN

RIEVÄKYLÄN LOORA – PIRKANMAALAISTA RUOKAKULTTUURIA Perjantaina 30.10. 2009 Ahlmanin ammattiopistolla



OHJELMA

- 09.00–09.15 Kahvit, tarjolla Ahlmanin juustoja
- 09.15–10.00 ”Ruoan pyhyys”
Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishojelman (SRE) puhemies,
EU-parlamentaarikko Mitro Repo
- 10.00–10.45 ”Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia”
Finfoodin tutkimuspäällikkö Minna Kantén
- 10.45–11.30 ”Puheista tekoihin”
Keittiömestari Heikki Ahopelto, Ravintola Masuuni
- 11.30–12.30 Ahlmanin pitopöytä, mahdollisuus nauttia pöydän antimista (20€/hlö)
- 12.35–13.15 ”Muutama sana suomalaisesta ruoasta”
Aamulehden blogisti ja lähiruokamies Jussi Lähde
- 13.15–13.45 ”Juustoa Pirkanmaalta sveitsiläisin opein”
Juustomestari Peter Dörig, Herkkujuustola Oy
- 14.00- Ahlmanin Tilapuodin avajaiset

Pitopöydän antimet:

Vanhan ajan vihersalaattia kera kananmunan. Ahlmanin voita, juustoa ja palvattua kyytönpaistia talon riävälle ja setsuurille päällysteeksi. Rosollia ja suolakalaa. Lämpöisinä ruokina imellettyä peruna- ja lanttulooraa, maksalooraa ja voisulaa. Lammasmakkaroita ja mustaa makkaraa puolukkahillolla. Peräruokana talkkunahyvettä.

ILMOITTAUTUMISET 16.10. mennessä

Anna Kortekangas
GSM 043 824 0533
anna.kortekangas@ahlman.fi

Paikka: Ahlmanin ammattiopisto
B-rakennus / auditorio

Ajo-ohjeen löydät internet-sivuilta osoitteesta
www.ahlman.fi

Hallilantie 24, 33820, Tampere
Vaihde: (03) 3399 2500



AHLMAN

Ruoka-Suomi



Suomalaisen
ruokakulttuurin
edistämishojelma



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin