

RAKKAUDESTA
RIISTARUOKAAN

Tervetuloa makumatkalle!

RUHOSTA LAUTASELLE

Mika Vähämäki ja Veronika Eriksson





Aikataulu syksy 2024 ti ja ke klo 16 alkaen

ti 29.10. Valkohäntäpeuran käsittelykoulutus, Vaskion metsästysseura (rekisteröity riistankäsittelytila)

- suolistus, nylkeminen, paloittelu
- kouluttajina Vaskion metsästysseuran asiantuntijat

ke 30.10. Valkohäntäpeuran käsittelykoulutus, Salon seudun ammattiopisto

- nylkeminen, paloittelu, riiputus ja raakakypsytytys
- kouluttajina Risto Rintakoski, Veronika Eriksson ja Mika Vähämäki

ti 5.11. Peuraa lautasella, Salon seudun ammattiopisto

- liemet, haudutus padat ja paistit, pateet ja perinteiset riistan lisukkeet
- kouluttajina Veronika Eriksson ja Mika Vähämäki

ke 6.11. Peuraa lautasella, Salon seudun ammattiopisto

- arvokkaat ruhon osat, fileet ja paistit ja gastronomiset lisukkeet
- riista-annoksen täydentävät juomat
- riistaruoasta elämys
- kouluttajina Veronika Eriksson ja Mika Vähämäki

*Tavataan
valmennus-
illassa!*
Contact Us

SALON SEUDUN AMMATTIOPISTO
TAITAJANKATU 6, 24240 SALO



Yhteystiedot:

Mika Vähämäki
Veronika Eriksson

Puhelinnumero

044 7704 631 / Mika
044 7704 622 / Veronika

Sähköposti

mika.vahamaki@sskky.fi
veronika.eriksson@sskky.fi