



Taipalsaaren maamiesseura ry

www.maaseutuseurat.fi

**Miesten
ruokakurssi
24.10.2020
klo 15 - 18.00**

”KALA- JA RIISTARUOKAA TAIPALSAAREN TAPAAAN” RUOKAKURSSI MIEHILLE

Taipalsaaren maamiesseura ry järjestää jo perinteeksi tulleen ja suosittuun miesten ruokakurssin lauantaina 24.10.2020 klo 15 alkaen Haikkaanlahden entisellä koululla, Vitsaintie 10, Taipalsaari



Ruokakurssin teemana on paikalliset riista ja kalaruokat Taipalsaaren tapaan. Kurssin aikana valmistetaan yhdessä 4 ruokalajin juhla-ateria kalasta ja riistasta (hirvi) tarvittavine lisukkeineen ja jälkiruokineen.

Kurssin toteutuksessa ohjaajina toimivat Ella-Biia Pekurinen, Maija Saikko ja Marko Suutari.

Illan päätteeksi nautitaan kurssin aikana valmistettu herkullinen 4 ruokalajin illallinen yhdessä kurssilaisten kanssa.

”Kala- ja riistaruokaa Taipalsaaren tapaan”- menu:

- Tervetuloa malja
- Alkukeitto satokauden antimista myskikurpitsakeitto & kylmäsavukuharuispalat
- Pääkalaruokana aurasavupippurikuhaa & fenkoliporkkanawok & keitetyt perunat
- Pääriistaruokana hirvikanttarellipataa & uunijuurekset & keitetyt perunat
- Jälkiruokana puolukkapilvi
- ruokajuomana vesi & mahdolliset osanottajien mukanaan tuomat omat illallisjuomat (olut & viini)

Ohjelma:

15.00	Tervetuloitovotus ja ohjeiden läpikäyminen huomioiden myös korontilanteen edellyttämät toimet
15.15	Jakautuminen pienryhmiin ja ohjeistukset
15.30	Ruuanvalmistusta ryhmätyönä pienryhmissä ja illallispöydän kattaus
18.15	Ruokalajit valmiina ja yhteisen kala-riistailallisen nauttiminen sekä yhteinen illanvietto

Kurssin hinta on 25 € (sis. kurssin ja juhlaillallisen). **Maksetaan käteisenä paikan päällä. Varaa sopiva rahasumma mukaan**

Kurssille osallistuu 17 osallistujaa.

Lisätietoja: **Asko Saikko** (puh, 040-5075842) tai **Eero Juntunen** (puh. 0400-372857)

Tervetuloa mukaan ”kala- ja riistaruokaa Taipalsaaren tapaan”- ruokakurssille !