



Seminar kohaliku toidu tootjatele, toidukäitlejatele, turismiettevõtjatele.

Võrumaa Kutsehariduskeskuses 13. novembril 2009. a. 10:00 - 17:00

Ettekannetega esinevad

Eesti ja põhjala köök - kas üks või kaks kööki - Dimitri Demjanov Restoran Gloria

Mahenõuded toitudest - Eve Ader Põllumajandusministeeriumist

Turundusnõuanded väiketootjale – Taavi Karu Võru TÜ

Osaleda saab neljas praktilises töötoas:

- **Taimegurmee.** Oropera ökotalu perenaine Liisi Kutkina valmistab toorsalati päklikõrvitsast, püreesupi maapirnist ja põnevaid magustoite.
- **Mahetoidu kasutusvõimalused toitudest.** Silver Silmere Pühajärve SPA restoranist valmistab näidismenüü mahetoorainetest.
- **Mida teha lambaga?** Küsimusele pakuvad hõrgutavaid vastuseid Ants Uustalu Eesti Kulinaariainstituudist ja Dimitri Demjanov.
- **Teeme ise leiba!** Ivi Lepland jagab näpunäiteid leivateoks.

Töötubades osalejate arv on piiratud!

Kohvipausid ja lõuna on valmistatud Väimela Kutsehariduskeskuse poolt, kasutades vanu, traditsioonilisi Võrumaa retsepte.

Registreerimine www.voruleader.ee

Info tel: +372 5028783

