



Monikäyttöiset luonnontuotteet

Sienikurssi ulkoillen

Opitaan tunnistamaan ja keräämään ruokasieniä. Lisäksi käydään läpi sienten käsittelyä ja ruokakäyttöä.

Villiyrttikurssi ulkoillen

Opitaan tunnistamaan ja keräämään villiyrttejä. Lisäksi käydään läpi villiyrttien käsittelyä ja ruokakäyttöä.

Sieniruokakurssi

Valmistetaan erilaisia sieniruokia sesongin mukaan luonnon- ja kaupan sienistä.

Kuusenkerkästä maitohorsmaan

Tutustutaan 10 villiin vihannekseen ja niiden käyttöön ruuanvalmistuksessa. Valmistamme erilaisia juomia, välipaloja ja ruokalajeja saatavuuden mukaan esim. nokkosesta, poimulehdestä ja maitohorsmasta.

Kransseja luonnonmateriaaleista

Sesongista riippuen joko risu- tai havukranssien valmistusta.

Kivaa kasvimaalta

Tutustutaan kotitarveviljelyyn ja saadaan uusia ideoita kasvimaalle ja parvekkeelle.

Yleishyödyllisille yhdistyksille ruokakurssien, joihin saamme tukea Opetushallitukselta, hinta on vuonna 2026 490 € + alv 25,5 % + kurssitarvikkeet + matkakulut.

Yritykset, hankkeet ja muut toimijat: 980 € + alv 25,5 % + kurssitarvikkeet + matkakulut.

Kerääjäkoulutukset (kesto 4–5 h)

Koulutuksesta saat valmiudet hyödyntää läpikäytyjä villiyrttejä, marjoja tai sieniä (2–4 kpl) kaupallisesti. Osaat tunnistaa, kerätä ja myydä raaka-ainetta esim. yrityksille tai ravintoloille.

Pyydä koulutuksista tarjous tai kysy lisää!

Luennot (kesto 1–2 h)

- Makuja ja ruokaa luonnosta
- Pihlajanmarjat ruokakäyttöön
- Valutetaan mahlaa!

Kesto 1–2 h. Yleishyödyllisille yhdistyksille luentojen, joihin saamme tukea

Opetushallitukselta, hinta on vuonna 2026 97 € /h + alv 25,5 % + mahdolliset matkakulut.

Yritykset, hankkeet ja muut toimijat:

103 € /h + alv 25,5 % + mahdolliset matkakulut.

RYHMÄN SUOSITUSKOKO 8–15 henkeä

Kurssien kesto 3–4 tuntia

Ota yhteyttä!

Mervi Tiermas, puh. 044 431 4606

Maarit Satomaa, puh. 040 566 7924

etunimi.sukunimi@mkn.fi

www.maajakotitalousnaiset.fi

Seuraa meitä myös somessa!

