



Ruoka yhdistää!

Made in meidän lande kerää saman pöydän ääreen kaikki, joita kiinnostavat paikalliset raaka-aineet ja ruoka sekä niiden tulevaisuuden mahdollisuudet Kalajoella.

Ennen seminaaria Lähiruokaetkot.

Ravintola Loistorantessa on tarjolla keittiömestari Pasi Kurosen suunnittelema noutopöytä, johon on koottu makuja ja tarinoita paikallisista raaka-aineista Kalajoki-menun hengessä.

Lähiruokaetkot

Klo 10:30 - 14.00

Kalajokisia makuja ja paikallisia raaka-aineita ravintola Loistoranten noutopöydästä.
(Lounas 15,90 €)

Klo 12.00 - 13.00

Tapahtumalavalla haastattelussa mm.
Sami Kuronen, Perttu Pölönen sekä
kalajokisia tuottajia ja yrittäjiä.

Kalajokisia makuja noutopöydästä

Mojakka

Painosilakkaa - marinoitua silakkaa

Kallan Simppua - Kalajokista puikulaa, kalaa ja tyrnimajoneesia

Mö chavrea ja paahdettua punajuurta



Haukipihvejä, maalaispiimä-tillikastiketta ja krossipottua

Porsaanfileetä, metsäsieniä sekä ohrattoa



Juhannusjuustoa, kauden marjoja ja keksiä,
Kalajokiset letut - ohra-piimälettuja,
vaniljavaahtoa ja herukkahilloa

Lisätiedot:
040 1840 245
hannu.nevala@kalajoki.fi
Kalajoki-menu-hanke



Euroopan unionin
osarahoittama

LEADER
Rieska