

LUONNONTUOTTEIDEN-VILLIYRTTIENTEN -POIMIJAKOULUTUS

Lyhytkoulutus, 8 kertaa, 4 h / ilta, hinta yht. 240 € tai 30 €/ilta

Ti 12.2. klo 16-20 **Keruu ja jokamiehen oikeudet sekä Myrkkukasvit,**

Toini Kumpulainen lk A028

Ma 18.2. klo 16-20 **Tunnistus, teoria,** Toini Kumpulainen lk A028

Ti 19.2. klo 16-20 **Tunnistus, teoria,** Toini Kumpulainen lk A028

Ma 25.2. klo 16-20 **Käsittely & kertaus,** Toini Kumpulainen lk A028

Ma 15.4. klo 16-20 **Terveysvaikutukset ja käyttö,** Eine Pihavaara lk A028

Ma 6.5. klo 16-20 **Terveysvaikutukset ja käyttö,** Eine Pihavaara lk A028

Ma 13.5. klo 16-20 **Tunnistus, maasto,** Toini Kumpulainen lk A028

Ti 14.5. klo 16-20 **Villejä makuja luonnosta keittiö-ilta, käytäntö,**

Eine Pihavaara lk A028 ja opetuskeittiö

Ilmoittautumiset: minna.kastarinen@ysao.fi

Koulutuspaikka: Ylä-Savon ammattiopisto, Asevelikatu 4 Luokkatila A028



**Ylä-Savon
ammattiopisto**

Iisalmi, Kiuruvesi, Siilinjärvi ja Vieremä



Seuraa meitä somessa!

#ysao #ylasavonammattiopisto #byiisalmi

Osaavissa käsissä tulevaisuus

www.ysao.fi

