

# MARJANJALOSTUSPÄIVÄ

Kokemällä 18.10.

Aloitus Huittisten ammatti- ja yrittäjäopiston Kokemäen yksikössä (Kauvatsantie 189) ja siirrymme iltapäiväksi Anttilan tilalle (Sonnilantie 111).

- 8:30 Aamukahvit ja tervetulosanat
- 9:00 Esikäsittelystä ja puristamisesta sananen / Ilkka Boberg
  - esikäsittely (murskaimet, entsyymikäsittely)
  - puristaminen
  - suodatus, pastöinti ja pulloitus
- 9:30 Puristimen äärellä / Ilkka Boberg
  - puristimen esittely (pakka- / vesipainepuristin)
  - mansikkaerän puristaminen
    - puristuskakku (sen jatkokäsittely?)
    - mehu
      - suodatus
      - pastöinti
      - pakkaus (pullo, pussi, tölkki)
- 11:30 Siirtyminen ja lounas (omakustanteinen) Anttilan tilalla
- 12:30 Tuotantolaitteiden esittely / Juho & Tommi Anttila
  - esikäsittely, puristus, suodatus, pastöinti, pakkaus, siirtopumput ja –putket,
- 13:00 Yrittäjän puheenvuoro / Juho & Tommi Anttila
  - marjanjalostuksesta
    - kiviä ja kantoja, pilviä ja aurinkoa – minkälaista on marjajalostajan arki
      - logistiikka, myynti, viranomaiset, yhteistyötahot jne.
    - jatkojalostus (hillot, marmeladit, hyytelöt, mehut, limut, jauheet...)
- 14:00 Kahvit
- 14:30 (–15:00) Vapaa keskustelu, heränneet kysymykset



Kurssipäivän hinta on 100 € (sis. päivän ohjelman ja itsepuristetut mehut pakkauksessaan)

Ilmoittautuminen Pyhäjärvi-instituuttiin 044 034 4054 tai sähköpostitse [toimisto@pji.fi](mailto:toimisto@pji.fi) viimeistään 14.10.2016.

Lisätiedot Pyhäjärvi-instituutti Timo Katila p. 044 034 4061

