

# Tervetuloa puhumaan ruoasta ja suomalaisen ruokakulttuurin ominaispiirteistä!

Huomioita ruoasta -hanke järjestää Juvalla kolme keskustelutilaisuutta, joissa paneudutaan perinteiseen suomalaiseen ruokakulttuuriin.

Tilaisuudet alkavat FT Maarit Knuutilan johdattelulla päivän aiheeseen, minkä jälkeen osallistujat pääsevät kertomaan omista ruokamuistoistaan ja ruokakokemuksistaan.

Tervetuloa **Idänportin Helmeen** (Partalantie 2, Juva):



## **Maanantaina 9.3. klo 16–18: Ruokatarpeita, ruokia ja juomia**

Miten ruokatalous on omavarais- ja varastointitalouden aikaan hoidettu: mitä ruoka-aineita on tuotettu itse ja miten ne on säilytetty satokaudesta toiseen. Entä mitä ruokatarpeita on ollut välttämätöntä hankkia muualta?

## **Tiistaina 10.3. klo 16–18: Ruoanlaittoa ja ruokailutapoja**

Käsitellään ruoanvalmistus- ja säilöntämenetelmiä, jotka ovat olleet ominaisia suomalaisessa ruokakulttuurissa. Miten ruoanlaittoon liittyvät tekniikat ja menetelmät kuten keittiöiden sähköistyminen tai pakastinten yleistymisen ovat muuttaneet ja vaikuttaneet suomalaiseen ruokakulttuuriin?



## **Keskiviikkona 11.3. klo 16–18: Ruokasuosituksia ja ravitsemussuosituksia**

Millainen on ollut perinteinen ruokavalio? Millaisia uskomuksia entisajan ruokiin ja ruokailutapoihin on liittynyt? Voisiko uskomuksissa olla perää? Kuinka puhuttiin vitamiineista ja kivennäis- ja hivenaineista? Entä miksi kasvissyönteihin on jo sen alkuajoista asti suhtauduttu epäillen?



*Tilaisuudet tarjoaa Huomioita ruoasta -hanke.*

*Kuvat: Finna*



**Euroopan unionin  
osarahoittama**



**Savon Martat**



**HELSINGIN YLIOPISTO**