

Tervetuloa puhumaan ruoasta ja suomalaisen ruokakulttuurin ominaispiirteistä!

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

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

Tervetuloa **Lounaskahvila Lounas ja Leipään** (Joutsantie 11, Kangasniemi):



Maanantaina 23.2. 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 24.2. 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 25.2. 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 alkuaajoista asti suhtauduttu epäillen?



*Tilaisuudet tarjoaa Huomioita ruoasta -hanke.
Kuvat: Finna*



**Euroopan unionin
osarahoittama**



Savon Martat



HELSINGIN YLIOPISTO