



Opi neljä eri kalastusmuotoa ja neljä eri tapaa valmistaa kalasta maittavaa ruokaa

# & KALASTA KOKKAA

Kemissä, Veitsiluodon kalapaikalla

**Ilmoittaudu mukaan**



**Uusi Kalasta & kokkaa -kurssi** sisältää neljä aikuisille suunnattua kalastusteemakertaa, jonka aikana saat asiantuntevaa käytännön ohjausta kalastusharrastuksen alkuun: eri kalastusmuotoihin, saaliin käsittelyyn, tarvittavaan välineistöön ja yleisimpiin kalanvalmistustapoihin. Maisteluita unohtamatta!

**Kalasta & kokkaa -kurssi sisältää:**

- KURSSIKERTA 1: Kirjolohen onginta, saaliinkäsittelynäytös ja paistetut maivat torstaina 7.10.2021 klo 17-20
- KURSSIKERTA 2: Kirjolohen heittokalastus, saaliinkäsittelynäytös ja loimulohen valmistus torstaina 28.10.2021 klo 17-20
- KURSSIKERTA 3: Kirjolohen pilkintä, saaliinkäsittelynäytös ja kalan savustus keskiviikkona 23.3.2022 klo 17-20
- KURSSIKERTA 4: Kirjolohen vetouistelu, saaliinkäsittelynäytös ja kalakeiton valmistus tiistaina 17.5.2022 klo 17-20

**Kurssin toteuttaa** Veitsiluodon Kalamiehet ry. Tapahtumapaikkana toimii palkittu, Vuoden 2020 lähikalastuspaikaksikin valittu Veitsiluodon kalapaikka. Osallistuminen ei vaadi omia kalastusvälineitä eikä aiempaa kokemusta kalastamisesta tai kalaruokien valmistamisesta. Omia kalastusvälineitä saa myös käyttää.

**Kurssi on tarkoitettu** ensisijaisesti kalastusharrastusta aloitteleville aikuisille.

**Hinta:** 10 euroa / henkilö / kurssikerta (sis. kalastusopastuksen, tarvittavat välineet, tarjoilut kalaruokamaistiaisineen).



**Lue lisää ja ilmoittaudu ennakkoon**  
**[www.veitsiluodonkalamiehet.fi](http://www.veitsiluodonkalamiehet.fi)**

[veitsiluodonkalamiehet.ry@gmail.com](mailto:veitsiluodonkalamiehet.ry@gmail.com)

