

Karelia à la carte

Opintomatka Karelia a' la carte

Aika: 7.-9.11.

Paikka: Itä-Suomi

Karelia a' la carte on yli 60 pohjois- ja eteläkarjalaisen ruoka-alan yrityksen verkosto, johon kuuluu ravintoloita, matkailuyrityksiä, leipomoita, muita elintarvikkeiden jatkojalostajia sekä tuottajia. Verkosto on rakentanut vahvaa brändiä, jossa yhdistyvät paikallisuus, karjalaisuus, vieraanvaraisuus ja luonto.

“Rakkaudella valmistettuja paikallisia makuja tarjoillaan karjalaisella aitoudella, vieraanvaraisuudella ja iloisuudella luonnonläheisissä elämyksellisissä ympäristöissä, joissa nykypäivä ja kulttuurihistoria elävät käsikädessä.”

Opintomatalla tutustutaan Karelia a' la carten upeiden yritysten joukosta poimittuihin kirkkaimpiin helmiin sekä muihin kiinnostaviin itäsuomalaisyrityksiin. Opintomatka tarjoaa mukavaa yhdessäoloa, jouluisia ostosmahdollisuuksia ja herkullisia ruokaelämyksiä.

Ilmoittaudu mukaan ma 23.10.2023 mennessä:
taru.koskinen@maajakotitalousnaiset.fi tai
p. 041 731 0368 / Taru



Kuva: www.kareliaalacarte.fi

LÄHDE POHJOIS-KARJALAAN!

MARRASKUUSSA 7.-9.11.2023

#RUOKAKETJUNÄKYVÄKSI



Ohjelma

Tiistai 7.11.

Lähtö Kempeleestä klo 8.30. Ajoreitti kulkee Muhoksen kautta ja myös matkalta pääsee kyytiin. Ilmoitathan lähtöpysäkkisi ilmoittautumisen yhteydessä.

Lounas Ravintola Iltalypsyssä, Iisalmi

Maatilasta matkailuyritykseksi ja edelleen luonteikkaaksi ravintolaksi! Ravintola Iltalypsyssä kuullaan yrityksen tarina ja päästään nauttimaan lounasta. Lähikauppa Tarmosta voi ostaa mukaansa mm. lähiruokatuotteita, Iltalypsyn oman leipomon pitomaku®-tuotteita sekä willimaku®-tuotteita.

Yritysvierailu ja kahvit Kosilkan kahvilassa, Outokumpu

Kosilkan kahvilassa nautitaan hetki kahvikupin ja Kosilkan maukkaiden leivonnaisten tai omakekoisen jäätelön kera. Mukaan voi napata myös perheleipomossa käsityönä valmistetun leivän.

Myllypuoti, Liperi

Liperi tunnetaan leipäpitäjänä, jolla on yli satavuotiset myllyperinteet. Liperin kauniin Kirkkolahden rannalla toimineen myllyn miljöössä voi kuulla historian siipien havinaa, sillä alueella on vahvat juuret suomalaisten maataloustuotteiden jalostamisessa. Myllypuodilla on vaihtuva valikoima erilaisia pien- ja lähituottajien tuotteita. Myllypuodissa on ostosmahdollisuus.



Kuva: www.myllypuoti.fi

LÄHDE POHJOIS-KARJALAAN!

MARRASKUUSSA 7.-9.11.2023

#RUOKAKETJUNÄKYVÄKSI



Tiistai 7.11. (jatkuu)

Yritysvierailu Jaakkolan elintarviketukussa, Liperi

Jaakkolan elintarviketukku pakkaa ja jalostaa tuoreet itäsuomalaiset vihannekset, juurekset ja perunat. Jaakkolan elintarviketukku on yksi Pohjois-Karjalan suurimmista alan toimijoista.

Illallinen Kielossa

Illallinen Kielossa on elämys. Kielo käyttää ruokalistallaan sesongin parhaita raaka-aineita luonnosta ja puutarhasta käsityönä valmistettuna vaalien ”perinteisiä valmistustapoja tuoden ne nykyaikaan leikkimielisyydellä ja yllätyksellisyydellä”. Nautimme Kielossa seitsemän ruokalajin illallisen. Illallinen sisältyy osallistumismaksuun (arvo on 75 €).



Kuva: www.ravintolakielo.fi

Majoittuminen Lietsussa, Joensuu

Lietsu on kahden naisen perustama huoneistohotelli Joensuun vanhassa Postitalossa. Lietsu ammentaa viihtyisyytensä karjalaisesta kulttuurista ja lähiruuasta. Jokainen hotellin huoneisto on uniikki kuva paikallisesta kulttuurista.



Kuva: www.lietsuhotel.fi

LÄHDE POHJOIS-KARJALAAN!

MARRASKUUSSA 7.-9.11.2023

#RUOKAKETJUNÄKYVÄKSI



Keskiviikko 8.11.

Aamupala ja aamupalatarjoiluun tutustuminen. Yritysesittely Lietsussa.

Itsenäinen tutustuminen kaupunkiin ja omakustanteinen lounas, Joensuu

Kannattaa tutustua mm. Kauppaneuvoksen kahvilaan, käsityökortteli Taitokortteliin sekä kesällä 2023 avatun kauppahallin Emman puotiin ja ravintolamaailmaan. Lounas on omakustanteinen itse valitsemassaan paikassa.

Yritysvierailu Akselin Herkkupajassa, Tohmajärvi

Akselin Herkkupaja valmistaa oman maatilansa luomumansikoista herkullisia ja rapeita naposteltavia niin allergiavapaalla suklaakuorrutuksella kuin ilmankin. Herkkupajassa valmistuu myös makoisat mansikkavahtokarkit, glögit, hillot ja siirapit.

Yritysvierailu Soinilassa, Joensuu

Soinilassa valmistetaan moniin juhlapöytiin päätyvät virvoitus- ja juhlajuomat sekä jouluiset glögit ja joulujuomat. Tilalla toimii myös mehustamo, jossa oman hedelmä- ja marjasadon saa muutettu laadukkaaksi mehuksi. Tilalla syntyvät myös Tuliniekan kauniit kynttilät. Tilapuodissa on mahdollisuus tehdä jouluostoksia.

Majoitus ja illallinen Bombassa, Nurmes

Karjalaiselle rakennusarkkitehtuurille kumartava Bomba sijaitsee Pielisen rannalla, kolmen kansallispuiston keskellä. Bomballa riittää kokemista karjalaisesta kylpylästä saunoineen henkeäsalpaaviin luontopolkuihin.



Kuva: www.soinilan.fi

LÄHDE POHJOIS-KARJALAAN!

MARRASKUUSSA 7.-9.11.2023

#RUOKAKETJUNÄKYVÄKSI



Torstai 9.11.

Aamupala ja lähtö kotimatkalle

Lounas Haapala-panimossa ja panimoravintolassa, Vuokatti

Haapala on paikallisista raaka-aineista ammentava perheyritys. Lapsuudenkodin maalaismiljööseen perustettu panimoravintola, panimo, panimopuoti, majoitusta maalaismaisemassa, tunnelmalliset hirsisaunat ja kesäisin toimiva aittakahvila tarjoavat elämyksiä kauniissa maalaismaisemassa. Ruokalistalta löytyvä kuha on kalastettu lähijärveltä, kyytön liha on peräisin paikalliselta tilalta, yrtit omasta puutarhasta. Vierailulla on mahdollisuus tutustua myös panimopuodin paikallisiin tuotteisiin.

Paluu Kempeleeseen Muhoksen kautta n. klo 15.30

Hinta

325 € sis. alv. (alv 0 % 262,10 €)

Opintomatkan hinta sisältää:

- bussikuljetus kohteisiin
- illallinen ti Ravintola Kielossa ja ke Bombassa
- lounas ti Ravintola Iltalypsyssä ja to Haapalan panimoravintolassa
- kahvitukset ja matkaeväät
- majoitus hotelli Lietsussa
- kylpylärannekkeet
- yritysvierailut



Opintomatkan järjestää Ruokaketju näkyväksi -hanke.