

11.12.2017

Kurssitarjotin 2018

Kotipuutarha- ja ympäristö

Koristeita luonnonmateriaaleilla Juhlavuoden kattaukset niin arkeen kuin juhlaan saadaan luonnosta ja omasta puutarhasta.

Kotipiikan kuntoon pienin parannuksin Piikan keskeisimmät säännöllistä huoltoa ja siistimistä kaipaavat alueet, puuvartisten kasvien leikkaus, perennapenkin kohennus, nurmikon paikkaus, käytävien ja laatta-alueiden kunnostus. Piikan katseenvangitsijat. Kurssilaisten/luennolle osallistujien kysymykset.

Kukkiva parveke ja terassi koko kesäksi Kukkivien kesäkukkien ja koristeellisten hyötykasvien valinta, istutusasiat, istutus ja hoito. Tuoksuvat kasvit ja vaihtoehto tuoksuallergiselle.

Kukkiva puutarha Kukkivien kesäkukkien ja koristeellisten hyötykasvien valinta, istutusasiat, istutus ja hoito.

Kodin talous ja kuluttaja-asiat

Ekologinen pyykinpesu Ympäristöystävällinen pyykinhuolto, pesuaineiden annostelu ja käyttö.

Ekologinen siivous Ympäristöystävällinen siivous, pesuaineiden turvallinen käyttö ja ekosiivousvinkit.

Huolla kotiasi, voi paremmin Millainen on hyvä sisäilma, mitkä ovat kriittiset siivouskohteet ja miten ne siivotaan, mihin kannattaa kiinnittää huomiota asunnon hoidossa, miten voi vaikuttaa taloyhtiössä, asukkaan oikeudet ja vastuut, mistä saa apua, miten edetä, jos huomaa ongelmia.

Isoäidin kodinhoitovinkit Viemärit auki ruokasoodalla ja etikalla. Ruokaöljyllä liimatahrat pois lasipurkista. Ruokasuolalla hopeat kiiltäviksi. Hiuslakalla kuulakärkikynäntahra pois puserosta. Vanhat aineet käyttöön uudella, hyödyllisellä ja hausalla tavalla! Mahdollista toteuttaa työpajoina!

Juhlaetiketti Kutsuminen ja kiittäminen, pöytäetiketti, pukeutuminen, kännykän käyttö ja valokuvaaminen, lahjat ja kukat, puheet ja ohjelma, isäntänä/emäntänä/vieraana, suunnittelu, siivous, tilojen järjestely, koristelu, pöytä- ja lautasliinat, ruokailuasiat ja välineet sekä juhlan järjestäjän kalenteri.

Kotivara Vinkkejä ja neuvoja, miten voi varautua yllättäviin tilanteisiin kotona.

Puhutaanko rahasta! Mitä suunnittelusta on hyöty? Arjen säästövinkeä.

Ruoka ja ravitsemus

Arkiruoka on järkiruokaa! Kurssilla valmistetaan ruokaa kestävien ruokavalintojen periaatteella. Raaka-aineina käytetään kotimaisia elintarvikkeita ja tehdään kasvisvoittoista ruokaa helposti.

Etiopian kynnyksellä kurssilla tehdään eksoottisia, simppeleitä, mutta niin ihania afrikkalaisia makuja.

Hurmaavat voileipäkakut Kurssilla perehdytään voileipäkakun tekemisen saloihin ja valmistetaan monenlaisia voileipäkakkuja. Lisäksi tehdään hintavertailuja itse tehdyn ja ostetun välillä.

Ihan(aa) itselle on hyvää ja maistuvaa ruokaa sinkkupalouteen – ihan vaan itselle!

Juhlat kotona Juhliin valmistautuminen ja tarjottavien suunnittelu, siitä se alkaa. Kokonaisuus ratkaisee mitä tarjotaan.

11.12.2017

Kesän herkut talteen Säilöntäkurssilla opitaan niin hillon ja mehun teko, hapattaminen, kuivattaminen kuin pirteiden pikkelsienkin valmistus.

Korealainen keittiö Tutustutaan korealaiseen runsaaseen ja värikkääseen ruokakulttuuriin sekä valmistetaan korealainen ateriakokonaisuus.

Kotikeittiön kalaviikot Kurssilla teemme erilaisia kalaruokia juhlaan ja arkeen – marinoidaan, paistetaan, keitetään ja haudutetaan. Mahdollisuuksien mukaan käytämme myös järvikalaa.

Leivotaan gluteenittomasti suolaista ja makeaa niin arkeen kuin juhlaan, ryhmän toiveiden mukaan!

Limppua, patonkia ja röpörieskaa Kurssilla tutustumme rikkaaseen, suomalaiseen leipäperinteseen, maakuntien leipäkulttuuriin sekä muutamien muiden maiden leipiin.

Makumatka Italiaan Välimeren keittiön ihanat herkut ovat illan aiheena. Kurssilla valmistamme italialaisen makukokonaisuuden alkuruokineen, pääruokineen ja jälkiruokineen.

MIFU, Härkis ja Pullet Oats! Kurssilla valmistetaan erilaisia kasvisruokia ja opetellaan käyttämään mm. soijavalmisteita ja palkokasveja, MIFUA laitetaan punajuuren kanssa uuniin, Härkiksestä tehdään pitsaa ja Pulled Oats laitetaan leivän sisään tarjolle muiden kasvien ja maukkaan kastikkeen kera.

Parasta perunasta arkeen ja juhlaan Suomalainen peruna: kiinteä, jauhoinen vai yleisperuna – niin leivonnassa kuin ruoanvalmistuksessa.

Pikkuleipiä salaisesta kansista kurssilla tehdään mm. Hannatädin kakkuja, viipalepikkuleipiä, valko-suklaisia kirsikkakakkuja, lusikkaleipiä, piparpähkinöitä, Chydenius kakkuja ja kookosässiä.

Raakaruokaa ja lempeitä makuja Kurssilla perehdytään raakaruokien raaka-aineisiin ja ruoan valmistusmenetelmiin. Kurssilla valmistetaan erilaisia raakaruokia ja raakaleivonnaisia.

Ruokaa miesten makuun. Ihan oma kurssi miehille, niin kokkausta aloitteleville kuin kulinaristeille!

Ruokaa sydänystävälle Kurssilla opetellaan valmistamaan edullisia perusruokia ja samalla kannustetaan muuntelemaan reseptejä luovasti raaka-aineiden saatavuuden ja maun mukaan.

Salaatit ja lämpimät lisäkkeet Nauti puoli kiloa kasviksia päivässä! Salaatti tuo väriä, monipuolisuutta ja vaihtelua aterialle, ruokaisena versiona salaatti toimii kokonaisena ateriana. Lämpimät lisäkkeet sopivat aterian lisäksi ja ovat mukavaa illanistujaisnaposteltavaa.

Villiinny villiyrteistä Valmistamme ateriakokonaisuuden pääasiassa luonnon yrteistä.

Järjestö- ja yhdistystoiminta

Uuden jäsenen ilta tai toiminnan esittely: Marttatoiminta tutuksi. Mitä kaikkea toimintaan kuuluu? Mitä mahdollisuuksia uudella jäsenellä on? Kotitalousneuvonta ja järjestötoiminta tarjoavat monipuolista toimintaa niin yhdistyksissä kuin piirissäkin. Oman yhdistyksen toiminnan lisäksi piiri tarjoaa monipuolisia palveluita ja aktiviteetteja alueensa jäsenille.

Marttana, toimijana ja luottamushenkilönä yhdistyksessä, piirissä ja koko järjestössä: koulutus antaa tietoja marttojen toiminnasta sekä taitoja ja valmiuksia suunnitella, johtaa ja kehittää yhdistystoimintaa. On hyvä, että jäsenillä on erilaisia taitoja ja voimme hyödyntää yhteiset voimavaramme yhdistystoiminnassa. Yhdessä olemme enemmän.

