

# Ruokaa tulistellen – kokataan nuotiolla tai grillissä

*Maistuisiko muikin kuin makkara? Tule hakemaan vinkkejä ja ideoita tulisteluun ja ruuanvalmistukseen elävällä tulella.*

## Ulkoilmaruokailua parhaimmillaan

Nuotiolla nautitaan ateriasta luonnon helmassa. Silloin tulee hallita turvallinen tulen käsittely ja huomioida ympäröivät olosuhteet. Hiilloksella hitaasti kypsytävä ateria, sen tuoksu, tulen hiljaiset äänet ja ympäröivä luonto on elämys, joka muistetaan pitkään.

Ruuanvalmistuksesta ulkosalla voi nauttia myös grillin tai vaikkapa muurikkapannun ääressä. Parhaissa ulkoilmajuhlissa isäntäväki ja vieraat kokkaavat yhdessä seurustellen. Samalla syntyvät mieleenpainuvat makumuistot.

## Koe elävän tulen elämys

Ruokaa tulistellen -ruokakurssilla mennään laavulle, nuotiopaikalle tai muuhun soveltuvaan paikkaan. Kurssilla käydään läpi turvallinen tulenkäsittely, erilaisia nuotiotulen tekotapoja sekä saadaan vinkkejä ulkona tulella valmistetun ruoan tekemiseen. Kurssilla valmistetaan ja maistellaan erilaisia suolaisia ja makeita elävällä tulella tai retkipaikalla valmistettavia ruokia.

Kurssi on osa **Metsästä voimaa** -järjestökampanjaa

## Ruokakurssi

### Ryhmän koko

Suositus 8-15 henkilöä

### Saatavuus

Ympäri vuoden

### Kesto

3-4 h

### Huomioitavaa

Kurssin tilaaja hoitaa tarvittavat luvat ja polttopuut laavulle tai nuotiopaikalle

**Kysy tarjouta piirikeskusten ruoka-asiiantuntijoilta!**



MAA- JA  
KOTITALOUS-  
NAISET

[www.maajakotitalousnaiset.fi](http://www.maajakotitalousnaiset.fi)

Katja Pethman  
kehityspäällikkö  
puh. 040 575 0056  
[katja.pehtman@maajakotitalousnaiset.fi](mailto:katja.pehtman@maajakotitalousnaiset.fi)  
Maa- ja kotitalousnaisten Keskus ry

