

# EU:N LUOMUPÄIVÄ 23.9.

## Luomuohrapuuro

100 annosta / annoskoko 300 g

- 6000 g vettä
- 3000 g rikottuja luomuohtasuorimoita
- 550 g luomuvoita
- 110 g suolaa
- 20500 g luomumaitoa

1. Laita ohtasuorimot ja vesi GN 1/1-100 mm vuokiin. Yhteen vuokaan: 2 kg ohtasuorimoita ja 4 l vettä.
2. Kypsennä painekeittokeittokaapissa 1 bar. n. 30 min.
3. Voitele sekoittava pata. Lisää maito. Kuumenna.
4. Lisää kypsennetyt suurimot ja voi. Hauduta kypsäksi.
5. Lisää suola ja tarkista maku.



Kuva: Valio

## LUOMUTETAAN RUOKAPALVELUT

Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa luodaan konkreettinen luomun käytön lisäämisen malli, jonka avulla ruokapalvelut saavuttavat valtion 25 % luomutavoitteen ja lisäävät luomua ruokalistalle ilman hankintakustannusten nousua. Hankkeessa edistetään koko luomuketjun mittaista yhteistyötä ja lisätään vuoropuhelua ketjun toimijoiden välillä.



#OrganicEU #EUOrganicDay

Aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella

