

Hyvä naisagronomi,

Nauttiessamme näistä lokakuun kauniista ruskakeleistä voimmekin alkaa hiljalleen kääntää katseita syksyn ja alkutalven odotettuihin tapahtumiin. Marraskuun alussa järjestämme seminaarin Agronomiliiton tiloissa koskien tulevaisuuden ruokaa ja ekologisesti kestäviä ruokavalintoja. Marraskuussa olemme menossa myös kokkailemaan Marttojen kanssa Suomi 100-vuotta teemalla.

Vuosikokous ja uusi hallitus

Vuosikokousta vietimme Valiolla Pitäjänmäellä tiistaina 17.10. Kokouksen jälkeen kävimme virtuaalikierroksella uudella Riihimäen välipalatehtaalla ja tuotekehittäjät Paula Koivisto sekä Essi Kilpeläinen tutustuttivat meidät Valion tuotekehitykseen kermavanukkaan kehitysprojektin kautta. Lisäksi pääsimme kiertämään aistinvaraisessa ja prosessilaboratoriossa sekä koekeittiössä. Kiitos Valiolle vierailun järjestämisestä!

Vuosikokouksessa Valiolla 17.10.2017 Naisagronomit valitsivat uuden hallituksen ja mukaan liittyi kolme uutta jäsentä: Tiina Väisänen, Minna Lehdonvirta ja Miia Viinamäki. Iiris Myllymäki ja Eeva-Maria Rintala jatkavat hallituksessa. Onnea uudelle hallitukselle ja tervetuloa uusille jäsenille mukaan! Kiitos Mari Vasamolle, Aino-Maija Aikkiselle, Maijuleena Salmiselle ja Hanna-Leena Alakomille ansiokkaasta panostuksesta Naisagronomien hallituksessa kuluneina vuosina!

Seminaari

Naisagronomien seminaari ”Tulevaisuuden ruoka ja ekologisesti kestävät ruokavalinnat” **lauantaina 18.11.2017 klo 14** Agronomiliitossa (Pohjoinen Makasiinikatu 6 A 8, 00130 Helsinki). Aiheina

- Ekologisesti kestävät ruokavalinnat: Professori Kristiina Lindström, HY,
- Uuselintarvikkeiden hyväksyntä: Professori Marina Heinonen, HY, EFSA:n asiantuntija
- Tuotekehitys - case hyönteisleipä: Tuotekehitysjohtaja Heli Anttila, Fazer Leipomot Oy

NAISAGRONOMIT

Tilaisuus jatkuu 3-ruokalajin päivällisellä Ravintola The Cock:ssa klo 17 Agronomiliiton alakerrassa.

Seminaari on ilmainen. Päivälliselle mukaan mahtuu 20 ensimmäisenä ilmoittautunutta Naisagronomia, hinta 12 euroa.

Ilmoittautumiset **torstaihin 9.11.** mennessä osoitteeseen naisagronomit@gmail.com tai Marille puhelimitse (050 514 7678). Ilmoitathan, osallistutko seminaariin, päivälliselle vai molempiin sekä myös mitkä ruokalajit valitset jokaisesta 3 ruokalajista sekä mahdolliset erityisruokavaliot. Maksathan 11.11. mennessä päivällisesi Naisagronomien tilille FI52 4730 4720 0307 75.

Alkuruoka:

Burrata – Tomato pesto, basil, pine nuts and bread

TAI

Salmon carpaccio – Seasonal greens, spring onion, beets and parmesan

Pääruoka:

Market fish – Pan fried fish of the day, roasted capers, broccolini and remoulade

TAI

Saigon – Coriander ginger Veef, rice noodles, lemongrass, nuts and coconut

Jälkiruoka:

Lemon meringue tart

TAI

NY cheesecake

Tervetuloa!

Naisagronomien "ompeluseura" Allium Facebookissa

Naisagronomit ovat perustaneet Facebookiin oman yhteisön, Allium-ryhmän. Naisagronomien jäsenenä voit liittyä Allium-ryhmään. Ryhmässä on mahdollisuus mm. sparrata toisiamme, neuvoa työhön tai työhaastatteluun liittyvissä kysymyksissä tai ilmoittaa avoimista työpaikoista. Etsi ryhmä Facebookista ja pyydä lupaa liittyä. Mukana myös Agronomiliiton ura-asioiden päällikkö Heidi Hännikäinen.

Ideoita toiminnasta ja palautetta meille voi laittaa sähköpostilla naisagronomit@gmail.com.

Jäsenkirjeen sekä tietoa toiminnastamme löydät myös omilta nettisivuiltamme:

<http://www.agronomiliitto.fi/yhdistykset/naisagronomit/>

Meidät löydät myös Facebookista. Käyhän tykkäämässä!

Iloista loppusyksyä toivotellen

Naisagronomien hallitus