



## Hyvää alkanutta vuotta!

Aloitamme ruokavuoden vierailamalla Porvoon vanhassa kaupungissa. Keskiaikaisen tuomiokirkon läheisyydessä, 1700-luvulta peräisin olevassa hirsirakennuksessa sijaitseva ravintola Wanha Laamanni on jo 34 vuoden ajan tarjonnut ravintolaelämyksiä kaikille aisteille. Ravintola on pantu merkillä monin tavoin, se on mm. valittu useita kertoja Suomen parhaimpien ravintoloiden listalle, ja Kauppalehti Option mukaan ”ravintola-alan Pro-palkinnolla noteeratut ravintoloitsijat Matti Jussila ja Kari Jalava ovat nostaneet Wanhan Laamannin lentoon.”

Nautimme Wanhassa Laamannissa myöhäisen lounaan lauantaina 28.1.2012 klo 15 alkaen.

### ***Wanha Laamanni 28.1.2012***

*Kylmäsavuporoa ja lakkavinaigretteä  
Mustajuuricappuccino  
Paistettua ankanfileetä ja omena-korinttikastiketta  
Sorbet Sabayon*

Porvooseen pääsee helposti linja-autolla (sopiva vuoro on esimerkiksi klo 13:30 Helsingistä Imatralle, joka pysähtyy Porvoon linja-autoasemalla 14:25). Menun hinta on 47 euroa, viinit valitaan paikan päällä ja maksetaan sen mukaan. Ilmoittaudu mukaan Porvooseen ([etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi](mailto:etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi)) viimeistään 24.1.2012. Poikkeuksellisesti pyydämme hoitamaan maksun yhdistyksen tilille jälkikäteen.

## **Vuosikokous Vinoteekissa 20.2.2012**

Tervetuloa yhdistyksen vuosikokoukseen, joka pidetään maanantaina 20.helmikuuta 2012 klo 18.00 alkaen Katajanokan Vinoteekissa, osoite Kauppiaankatu 6, sisäpiha. Kokouksessa käsitellään sääntöjen määräämät asiat. Vuosikokoukseen ei tarvitse erikseen ilmoittautua ja osallistuminen on maksutonta.

Perinteisesti vuosikokouksen jälkeen maistellaan viinejä, tällä kertaa keskitymme Veneton alueeseen. Tastingin ja iltapalan hinta on 30 euroa osallistujaa kohden. Ilmoittaudu Jaana Keräselle ([etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi](mailto:etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi)) viimeistään 14.2.2012 ja maksa osallistumismaksu yhdistyksen tilille 227918-10660 jäsenviitettä käyttäen.

## **Herkkuja Hakaniemen hallista 24.3.2012**

Maaliskuussa teemme herkkukierroksen Hakaniemen hallissa. Ideana on valita sopivaa syömistä kolmelle etukäteen valitulle viinille. Tutustumme yhdessä hallin tarjontaan ja teemme hankinnat päivällistä varten, joka nautitaan lähistöllä Hämeentiellä, Leena ja Turo Aron ”kattokerroksen” tiloissa. Tilaisuuden hinta on 50 euroa per osallistuja. Ilmoittaudu Jaanalle ([etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi](mailto:etunimi.sukunimi@peltonenlmr.fi)) viimeistään 20.3.2012 ja maksa osallistumismaksu yhdistyksen tilille 227918-10660 jäsenviitettä käyttäen.



## Huhtikuu: Kiinalainen keittiö ja Shanghai

Huhtikuussa kokkaamme aitoa kiinalaista ruokaa Shanghain maailmannäyttelyn jälkimainingeissa. Lisätietoa seuraavassa jäsenkirjeessä.

## Kesäjuhla: Pädaste

Suunnittelemme tämän vuoden kesäretkeä Viroon, Muhun saarelle Pädasten kartanoon, joka tunnetaan hyvästä ruoastaan. Matkasta lisää tulevissa jäsenkirjeissä.

## Suorittaisitko hygieniapassin?

Nykyisin ravintoloiden, opetuskeittiöiden ja muiden yleisten ruoanvalmistustilojen käyttäjiltä edellytetään hygieniosaamistodistusta eli ns. **hygieniapassia**. Myös me IWFS:n jäsenet tarvitsemme jatkossa hygieniapassin, jos haluamme päästä kokkaamaan tällaisiin tiloihin. Passi on henkilökohtainen – **jos siis haluat varmistua, että jatkossa pääset tilaisuuksissamme keittiöryhmään, passi kannattaa hankkia saman tien.**

Hygieniapassin voi suorittaa kuka tahansa, mitään alan koulutusta tai kokemusta ei edellytetä. Testausmahdollisuuksia on useita, mutta suosittelemme Viikki Food Centerin järjestämää hygieniapassitestiä. Ennen testiä on mahdollisuus osallistua tunnin tehokertaukseen klo 17–18 samassa paikassa. Viikki Food Center lähettää kaikille ilmoittautuneille aineistolinkkejä itsenäistä opiskelua varten.

Testejä järjestetään melko säännöllisesti, testiajankohtia ja lisätietoja löydät osoitteesta [http://www.viikkifoodcentre.fi/viikkifoodcentre/palvelut/fi\\_FI/hygieniapassihygieniapassitesti/](http://www.viikkifoodcentre.fi/viikkifoodcentre/palvelut/fi_FI/hygieniapassihygieniapassitesti/)

Ilmoittaudu hygieniapassitestiin ja tehokertaukseen suoraan Viikki Food Centeriin sähköpostilla osoitteeseen [pirjo.pakarinen\(at\)viikkifoodcentre.fi](mailto:pirjo.pakarinen(at)viikkifoodcentre.fi).

Testin hinta on 45 euroa, testin ja tehokertauksen hinta yhteensä 65 euroa. Osallistuminen maksetaan käteisellä testitilaisuudessa. Suoritettuasi hygieniapassin se on voimassa toistaiseksi.

Kokemuksesta voin kertoa, että hygieniapassin suorittaminen ei todellakaan ole vaikeaa – siitä selviää pienellä preppauksella ja maalaisjärjellä. Minä käytin noin tunnin aineistolinkkien selailuun, tunnin tehokertaukseen ennen testiä ja 15 minuuttia itse testiin.

Tapaamisiin,

PS. Mikäli yhteystiedoissasi tapahtuu muutoksia, ystävällisesti ilmoita asiasta rahastonhoitaja Matti Sepälle, mieluiten sähköpostitse [matti.seppa\(at\)samlink.fi](mailto:matti.seppa(at)samlink.fi).