

IWFS jäsenkirje

Uudet, hienommat tilat ja libanonilainen kokki lokakuun tapahtumassa

IWFS järjestää kaksi syksyn tilaisuutta uudessa tilassa Espoossa, jonne on helpompi kulkea. Yhdistyksen hallituksen jäsen Timo Korhonen on käynyt tutustumassa tilaan: ”Todella hieno!”

Tässä tilassa pääsemme myös syömään ilta-aikaan.

Lokakuun pimenevänä iltana kokkaamme libanonilaisen aterian **kokki Joseph Yussufin** kanssa.

Libanonilaiseen tyyliin kaikki tehdään samaan aikaan, laitetaan esille ja syödään samaan aikaan. Menu koostuu useammasta alkuruoosta, kahdesta pääruoosta sekä jälkiruoosta.

Libanonissa ruokaa tehdään sydämellä, ei gramman tarkkuudella. Tervetuloa nauttimaan!

Libanonilainen ilta kokki Joseph Yussufin kanssa 24.10.

Menu

- ◆ Lohipastrami jogurttitaratorkastikkeella
- ◆ Taboulleh
- ◆ Baba Ganoush
- ◆ Libanonilainen leipä
- ◆ Kebbe Bi Lahme
- ◆ Kanaa riisillä Libanonin tyyliin
- ◆ Libanonilainen kala, taratorkastike
- ◆ Baklava

Viinit

- ◆ Château Ksara Blanc de Blancs
- ◆ Château Ksara Reserve du Couvent
- ◆ Ksara Cuvee Millessime
- ◆ Ksarak

Hinta 49 euroa maksetaan yhdistyksen tilille FI32 2279 1800 010660.

Aika: Lauantai 24.10. kello 17.00 (keittiöryhmä 15.00)

Kulkeminen: Bussi 107 Kampista kello 16.24, Henttaanaukio-pysäkiltä 200 metrin kävely

Kartta ja reittiohjeet: <http://tinyurl.com/iwfsopinmaki>

Paikka: Opinmäen koulu, www.opinmaki.fi, Lillhementintie 1, Espoo

Ilmoittaudu viimeistään maanantaina 19.10. Jaanalle: jaana.keranen@peltonenlmr.fi tai 040 522 9752. Kerro myös ruoka-ainerajoituksista ja tuletko keittiöryhmään kello 15.00. Valitettavasti tätä tilaisuutta ei voida toteuttaa gluteenittomana.

Seuraavat tilaisuudet:

21.11. Saksan riistaa ja viinejä, Opinmäen koulu

15.12. Makumatka Euroopan joulutoreille, Fabianinkatu 23