



Jäsenkirje 23.8.2012

## Hyvät jäsenet,

nyt on juhlan aika. Tervetuloa mukaan:

### **IWFS Helsinki Branch 25-vuotisjuhlailallinen 75-vuotiaassa Savoyssa 14.9.2012 klo 18**

Perjantaina 14. syyskuuta kokoonnumme IWFS Helsinki Branchin 25-vuotisjuhlailalliselle, joka pidetään ravintola Savoyissa. Menun on suunnitellut keittiöpäällikkö Kari Aihinen, viinit ovat hovimestari-sommelier Antti Uusitalon valitsemat.

Tutustumme sään salliessa Savoy'n kattopuutarhaan ja kuulemme, mitä on odotettavissa Savoy'n katolla asustavien mehiläisten tämänvuotisesta hunajasadosta.

### **Menu IWFS Helsinki Branch 25 vuotta - Savoy 75 vuotta**

14.9.2012 kello 18:00

*Champagne Deutz Brut*

#### **Piipanojan kylmäsavustettua siikaa ja pikkelöityjä kantarellejä**

*Kloster Eberbach Riesling Trocken 2010, Rheingau, Saksa*

#### **Tryffeliconsommé**

*Blandy's 10 Years Old Sercial Madeira, Portugali*

#### **Patasorsaa perinteiseen Savoy'n tapaan ja kermaista lintukastiketta**

*Château Pradeaux 2006, Provence, Ranska*

#### **Juustot**

*Tedeschi Recioto della Valpolicella 2008, Veneto, Italia*

#### **Mustaherukkaa x 2 ja maitojäätelöä**

*Weingut Kracher Zweigelt Beerenauslese 2010, Burgenland, Itävalta*

Juhlamenun hinta on à 160 € sisältäen viinit. Sitovat ilmoittautumiset Jaanalle 10.9.2012 mennessä sähköpostitse [jaana.keranen\(at\)peltonenlmr.fi](mailto:jaana.keranen(at)peltonenlmr.fi) . Osallistumismaksu maksetaan **etukäteen** yhdistyksen tilille 227918-10660 jäsenkohtaista viitenumeroa käyttäen. Pukeutumistoiveena on smokki tai tumma puku. Toivotamme myös Helsinki Branchin jäsenten ystävät tervetulleiksi juhlaamme.



## Syksyn muu ohjelma

### **20.10.2012 Kaameimmat kouluruoat uusiksi**

**Martinkallion koulu klo 12–17**

Olemme saaneet uuden keittiötilan käyttöömmme: Espoon Martinkallion koulun opetuskeittiössä on tilaa kokata Marttakeittiön malliin. Kouluilmapiiristä inspiroituneena valmistamme Martinkalliossa ensimmäisellä kerralla ”kaameimmat kouluruoat” uudella tapaa. Moni muistaa oman opintensä ajoilta makaronivellin, tillilihan, maksapadan, pakastevihanneksista tehdyn kesäkeiton, ruis-puolukkapuuron ja katkeamattoman marjakiisselin parissa vietetyt kulinaariset hetket... mutta nyt valmistamme illallisen, josta koulun rehtorikin antaisi pelkkiä kympejä!

Ruokalistalla on luvassa neljän ruokalajin illallinen, johon sisältyvät alkuruoka, keitto, pääruoka ja jälkiruoka. Muuttuuko pinaattikeitto samppanjalla terästetyksi vichyssoiseksi, tilliliha vitello tonnatoksi ja virivanukas crème catalanaksi, se paljastuu aikanaan. Kannattaa varautua pistokokeisiin, lisätehtäviin ja ryhmitöihin! Jälki-istunto suoritetaan Tapiolan puolella Gallows Birdissä.

Merkitse kalenteriisi lauantai 20.10. klo 12–17. Jos lintsaat köksästä, voit toki tulla pelkästään päivälliselle klo 15. Ilmoittaudu Jaanalle (s-posti edellä) ja pakkaa mukaan omat tasting-lasit ja esiliina. Koulun osoite on Martinkallio 2, ja sinne on hyvät bussiyhteydet Länsiväylää pitkin.

### **Norges beste bitene eli Norjan parhaat palat 17.11.2012**

Norjassa osataan kokata! Naapurimaassamme on neljä Michelin-tähtiravintolaa, ja niistä Maaemo on arvioitu peräti kahden tähden tasoiseksi. Millaisia ovat Norjan keittiön parhaat palat, siihen perehdymme lauantaina 17. marraskuuta - merkkää tämäkin jo kalenteriin ja ilmoittaudu Jaanalle.

### **Omat glögireseptit - tasting 12.12.2012**

**Vinoteekki klo 18**

Joulukuun tasting-teemalltamme keskittyy glögien maisteluun. Maistelemme itse valmistettuja tai muuten persoonallisesti tuunattuja glögejä ja syömme pientä iltapalaa Katajanokan Vinoteekissa maagisena päivänä 12.12.12, mutta ei sentään klo 12 vaan 18.

***Maukasta syksyä!***

*Ausama*