



Suklaa-viinimaistajaiset 27.5. alk. klo 18

Suklaalla ja kaakaolla sekä viinillä on monia yhtymäkohtia: kumpikin saa makunsa viljelyalueestaan, maasta ja ilmastosta. Suklaan yhdistäminen viiniin ei ole helppoa, sillä suklaan hapokkuus tyrmää monen viinin. **Onnistuessaan suklaan ja viinin liitto on makujen ja makuyhdistelmien juhlaa, varsinainen makujen ilotulitus.**

OHJELMA

Suklaamestari Kirsi Hyytiäinen ja viinirotissööri Arto Murtovaara kertovat suklaan ja viinin historiasta, alueista ja valmistuksesta, opastavat maistamisen salat ja maistattavat testaamansa yhdistelmät niin tummasta suklaasta, maitokuin valkoisesta suklaasta sekä puna- ja valkoviineistä sekä aperitiiveistä ja digestiiveistä.

Kurssin tavoitteena on laajentaa osallistujien tietoja ja antaa uusia makukokemuksia mukavan yhdessäolon merkeissä. Käytämme paikallisesti ostettavia sukklaita

Paikka: Hotelli-ravintola Lasaretti,
Merikoski-sali (Kasarmintie 13, Oulu)
Kesto: 1-1,5 tuntia
Hinta: 46 e
(sis. suklaata sekä viinit/juomat ja koulutuksen.
Maksu paikan päällä)

Ilmoittautuminen: 20.5. mennessä
lasaretti@lasaretti.com

Lasaretti
Hotelli-ravintola 