|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | [Jos luet viestin mieluummin selaimella, klikkaa tästä](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/a/s/60829233-ab110f703000e6ba8e46def0adac66c6/4368083) |   |
|   |

|  |
| --- |
|   |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Jäsenkirje 11.4.2021 |   |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Paistinkääntäjät ry |   |

|  |
| --- |
| Chaîne des Rôtisseurs FinlandeAssociation Mondiale de la Gastronomie |
| Chaîne des Rôtisseurs voutikunta |

 |   |
|   |
|   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|   |  |  |
|   | Vive la Chaîne!**Hyvät Pohjanmaan rotissöörit!***Pohjanmaan Voutikunta valmistautuu palaamaan pienin askelin normaaliin toimintaan. Seuraamme rajoitusten purkua ja hallituksen ja AVIn määräyksiä. Suunniteltu ensimmäinen tapahtuma,* ***vuosikokous 27.5.2021*** *pidetään joko teamsilla tai livenä. Tilannetta tarkistetaan vielä lähempänä. Jos se pidetään kasvotusten, huolehditaan turvaväleistä ym. Myös mahdollinen illallinen nautitaan, paikka vielä avoin.**Seuraava tapahtuma* ***"Mennään metsään, villiyrttikoulutus" 29.5.2021*** *Kurre ja Anja Sjöholmin johdolla. Tämä tapahuma pyritään järjestämään, ollaanhan ulkosalla.**Kirjeessä on* ***Runen viinivinkki****, josta on tullut paljon hyvää palautetta. Tällä kertaa keskitytään ajankohtaiseen parsaan näin grillikauden kynnyksellä. Jos ravintolat avautuu Vappulounaalle kannattaa varata pöytä ajoissa koska edelleen ravintoloissa osarajoitukset. Hyvää vappua-glada vappen.**PS.* ***Muistakaa kilpipäivä 24.4.2021 Lets cook egg.*****Voutinne****Kaj**kaj.lax@luukku.comChaine des Rotisseurs Finlande Bailliage de BothnieBailliCommandeurPohjanmaan vouti040-5337760 |   |
|   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   |   |
|   |
|   | OMGDOMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs) on Rotîsseurs-järjestön alajärjestö, joka keskittyy viinien ja muiden jalojen juomien harrastamiseen. **PARSAVIINIT**Yleinen käsitys on, että parsa ja viini on hankala yhdistelmä. Se pitää paikkansa, jos valitaan punaviini parsan seuraksi, sillä parsan hento karvaus korostaa punaviinin karvautta, kun valkoviini taas on usein hyvä valinta.Perinteisesti elsassilainen Muscat mainitaan ensimmäisenä valintana parsalle, mutta aromikkaat Sauvignon Blanc- ja Riesling- viinit ovat erinomaisia parsaviinejä  ryhdikkään hapokkuutensa ja yrttisyytensä ansiosta. Tämä pätee varsinkin silloin, kun parsaa tarjotaan kylmänä esimerkiksi  tomaatin ja parmesanin kanssa,  kastikkeena mieto viinietikka, jolloin viini ja lisäkkeet lieventävät parsan karvautta.Alkosta löytyy runsaasti Sauvignon Blanc- ja Riesling-rypäleestä tehtyjä viinejä, esimerkiksi **Joseph Mellot Sancerre la Chatellenie** (007952/22,49€) tai edullisempi chileläinen **Castillo de Molina** **Reserva Sauvignon Blanc** (958027/11,99€). Varsinkin jos parsa on paistettu tai grillattu Sauvignon Blanc on hyvä valinta, koska sekä viinistä että parsasta löytyy samanlaisia vihreitä sävyjä.Jos valinta on Riesling, hyvä vaihtoehto on **Anselmann Classic Riesling** (555567/11,99), joka käy myös hyvin viinissä keitetyn valkoisen parsan pariksi, samoin kuin elsassilainen **Dopff au Moulin Muscat** (528317/15,21), jos haluaa kokeilla Muscat-viiniä.Keitetty vihreä ja valkoinen parsa hollandaisella vaatii runsaampaa ja kermaisempaa mutta tarpeeksi hapokasta viiniä. Chardonnay-rypäleestä valmistettu **Joseph Drouhin Rully** (573407/21,90€) sointuu hyvin voimakkaaseen hollandaiseen.Jos halutaan kontradiktiota,  Riesling sopii erinomaisesti.Saksassa viinivalinta valkoiselle parsalle on usein puolikuiva tai feinherb Riesling. Niiden hento makeus sitoo parsan katkeruuden ja makuelämys on täydellinen.  Hyvin edullinen ja monipuolinen ruokaviini on itävaltalainen **Steinschaden Grüner Veltliner Löss &** **Stein** (526027/11,26€), pippurinen ja mineraalinen viini, jossa on happoisuutta ja sitruunaa.Rosee on myös varma valinta, niinkuin tietysti kuohuviini.Jos valitset samppanjaa, nautinto on täydellinen.*Teksti: OMGD - Rune Lygdbäck, - Vice-Echanson**Kuvat: Kaj - Ruoka / Tuija - Viiniköynnös* |   |
|   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | tUIJA |   |  |   |
|   |
|   |   |   |
|   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | **Herkullisia ruokahetkiä,****Tuija Raunio**Vice-Chargée de Missions   POHJANMAAN VOUTIKUNTAtuija.raunio.tr@gmail.com                                                                                                                            |   |
|   |
|   |   |   |
|   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Paistinkääntäjät Facebookissa |   | Paistinkääntäjät Twitterissä |   | Paistinkääntäjät Instagramissa |

 |   |
|   |

|  |
| --- |
|   |
| [Helsinki »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012369-2964974-60829233) | [Jyväskylä »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012368-1242575-60829233) | [Kalevala »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012370-407075-60829233) | [Karjala »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012371-827774-60829233) | [Lahti »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012373-4231000-60829233) |

|  |
| --- |
|   |
| [Lappi »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012374-4349022-60829233) | [Oulu »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012376-1404970-60829233) | [Pohjanmaa »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012367-2384696-60829233) | [Savo »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012377-249443-60829233) | [Tampere »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012372-1094545-60829233) | [Turku »](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012375-3695815-60829233) |
|   |
|   |

|  |
| --- |
|   |
|   |

|  |
| --- |
| Paistinkääntäjät ry |
|   |
| Chaîne des Rôtisseurs Suomi |
|   |

 |   |   | Lisää tapahtumia, uutisia ja tietoa:[**www.rotisseurs.fi**](https://uutiskirje.rotisseurs.fi/go/32012382-115238-60829233)***Osoitelähde****: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri* |   |  |  |  |
|   |

 |