

Lue selaimessa



## Samppanja-tasting ja ranskalaisia leivonnaisia - Ilmoittaudu heti kevät-kesän tapahtumiin!



### Tervehdys rotissöörit!

Toukokuu ja kevät tulee. Sehän tarkoittaa parsaa, persikoita, nektariineja, kevätsipulia jajaja...Onhan grillit ja piknik-tarpeet kaivettu jo esille?

Me aloitamme kesäkauden toukokuun lopulla aivan fantastisella tapahtumalla: pääsemme maistelemaan samppanjaa *Echanson* MW **Taina Vilkun** (kuvassa) johdolla 28. toukokuuta. Ja melkein heti perään jatketaan todella mielenkiintoisella Ranskalaisten leivonnaisten kurssilla ranskalaisen leipuri-kondiittori **Florian Meynetin** vetämänä. Kumpaankin tapahtumaan on vain rajallinen määrä paikkoja eli jos haluaa mukaan, kannattaa ilmoittautua heti. Lisätietoa alla.

Suurkiitos *Maître Rôtisseurs* **Ruonakosken Jarille** upeasta Kilpipäivän kunniaksi järjestetystä lastentapahtumasta perjantaina 21.4. Ravintola Pikkuvelissä Ylivieskassa! Ensi vuonna jatketaan kuulemma vielä isommin. Alla Jarin raporttia päivästä.

### Kilpipäiväterveisiä Ylivieskasta!



Olihan meillä lasten kanssa hieno päivä tänään! Yle oli tekemässä koko päivän suoria radiolähetyksiä ja MA 22.4 klo 16.55 ja 18.23 tulee televisiossa Ylen alueuutisissa myös juttua tapahtumasta.

Paikalla oli 50 Ylivieskan Kiviojan koulun 3. - 4.-luokkalaista. Päivä käynnistettiin valtavoutimme Johanna Hornborgin tervehdyksellä. Kaupungin tervehdyksen ja pientä taikuutta alkuun toi Ylivieskan kaupungin kulltuurijohtaja Janne Raudaskoski.

Yhteistyössä tapahtumaa oli järjestämässä Riitan Herkku /Vesa Hautala, joka oli myös paikalla auttamassa meitä sekä HK/Esa Päälve ja Pirjon pakari, Ylivieska Pikkuveli on heittänyt haasteen itselleen ensi vuodelle, että tapahtuma tullaan kasvattamaan isommaksi ja Ylivieskan kaupunki on jo haasteeseemme tarttunut ja järjestää tilat sekä pöydät tapahtumaa varten. Kutsumme kaikki Ylivieskan 4. -luokkalaiset, noin 300-400 oppilasta, yhtäaikaan nauttimaan kolmen ruokalajin lounasta ja oppimaan pöytätapoja.

Tehdään tapahtumasta isompi ja tarjotaan lapsille elämyksiä yhteistyössä. Lapset ovat meidän tulevaisuuden ammattilaisia, ruokaharrastajia sekä ravintola-asiakkaita.

Kilpi-viikonlopun lasten tapahtuma sai Ylen kanavilla positiivista näkyvyyttä paljon ja parin mediaa jälkeen päin olleet yhteydessä Ylen juttujen myötä jo.

Tästä tapahtumasta pikkuVELI ottaa ensi vuonnakin haasteen ja haluamme kasvattaa tätä tapahtumaa ja tarjota sen useammalle. Olen saanut Ylivieskan kaupungin mukaan siltä osin että järjestävät meille urheiluhallille tilat, pöydät, tuolit yms sekä katsotaan saadaanko siihen järjestetty joku ruokaan yms liittyvä ohjelma alkuun ja tämän ovat luvanneet kustantaa jos jonkin löydän. Tämä nyt siksi tiedoksi jo teille että sen verta isompi juttu ja vaatii enemmän järjestelyjä. Eli nostetaan tämäkin tapahtuma uudelle tasolle ja annetaan yhä useammalle lapselle mahdollisuus tähän kokemukseen! 😊

Terveisin, Jari Ruonakoski  
Toimitusjohtaja  
Maître Rôtisseurs  
Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

## VARMISTA PAIKKASI JA ILMOITTAUDU!

### Samppanja-tasting:

#### Samppanjan eri tyylit Echanson Taina Vilkkunan johdolla

Kaikki samppanjat eivät maistu samalta, eikä samppanja ole vain maljannostajuoma. tervetuloa tutustumaan samppanjan eri tyyleihin *Echanson Taina Vilkkunan* johdolla

**TIISTAINA 28. toukokuuta klo 18.00**

**Turusen Sahalle, Pikisaarentie 10, Ouluun!**

HUOM. Tapahtuma on ensisijaisesti OMGD-jäsenille, joita kehoitan ilmoittautumaan heti, viimeistään sunnuntai-iltaan 5. toukokuuta mennessä, jonka jälkeen tapahtumaan voivat ilmoittautua myös muut jäsenet (viimeistään 12.5. mennessä). Tapahtuman hinta on vain 54 euroa, sillä järjestö tukee tapahtumaa. Hintaan sisältyy viittä eri laatuserämää, yhteensä 45 cl.

Tämä on todella harvoin-tarjolla -tapahtuma ja mahdollisuus oppia samppanjasta yhdeltä maan parhaalta asiantuntijalta. Kannattaa ilmoittautua heti, sillä paikkoja on vain rajattu määrä!

[Lisätietoa ja ilmoittautuminen](#)

### Ranskalaisten leivonnaisten kurssi 3.6.

Tervetuloa oppimaan ranskalaisten leivonnaisten saloja ranskalaisen leipurikondiittori **Florian Meynetin** johdolla

**Maanantaina 3. kesäkuuta klo 17.00 - 21.00**

**Ravintola Hilikkuun, Kasarmintie Ouluun.**

Kurssin hinta on 30,00 e ja se maksetaan ilmoittautumisen yhteydessä. Ilmoittautuminen viimeistään 27. toukokuuta mennessä. Järjestö tukee tapahtumaa, joka on tarkoitettu vain jäsenille. Mukaan mahtuu vain rajattu määrä osallistujia. Kannattaa ilmoittautua pian!

Leipurikondiittori Florian Meynetilla on lähes 20 vuoden kokemus neljässä eri maassa. Florian on valmistunut Pariisilaisesta École Grégoire-Ferrand -koulusta kondiittoriksi. Heti valmistumisen jälkeen hän työskenteli Jules Vernessä, Eiffel-tornissa sijaitsevassa Michelin-ravintolassa.

Florian on valinnut kurssille kaksi yhdessä valmistettavaa tuotetta:

Traditional Millefeuilles, handmade voitaikina and vanilla "crème diplomate"

Pistaasi-kinuskituulihattu

Lisätietoa ja ilmoittautuminen

Nyt vain ilmoittautumaan!

Ja ai niin. Muistakaapa laittaa kalenteriin Grillaus- ja savustusilta Koivurannan kahvilassa 26. kesäkuuta sekä Piknik, joka on siis tänä vuonna **lauantaina** 3. elokuuta. Sen teemasta ym. tulossa lisätietoa piakkoin.

Nähdään pian!

Voutineuvoston puolesta,

*Tuula*

TuulaTuula Kukkola-Räinä  
Vice-Chargée de Presse  
OULUN VOUTIKUNTA  
040 725 3310  
tuula.kukkola-raina@viskaalin.fi



Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

[www.rotisseurs.fi](http://www.rotisseurs.fi)

Osoitelähde: Chaîne des Rôtisseurs Suomi jäsenrekisteri

Jos haluat peruuttaa tilauksen, klikkaa tästä.

POWERED BY 