



# JUUSTOA JA OLUTTA

25.1.2024



## Hyvät juuston ystävät, Bästa Ostvänner

**Uusi vuosi aloitetaan tutustumalla oluen tekoon Perhon Panimossa ja maistelemalla Perhon Juustolan valmistamia juustoja – oluen kera.**

### **Perhon Panimo**

”Perhon Panimo on Helsingin vanhin toiminnassa oleva pienpanimo. Oluita ovat valmistamassa oluentekijöiden lisäksi kokki- ja tarjoilijaopiskelijamme. Panimo on perustettu vuonna 1995. Ensimmäinen oluemme oli Perhon Rohkea, joka on edelleen valikoimissamme. Sen lisäksi kokeilemme rohkeasti erilaisia reseptejä. Kausioluet kuuluvat luonnollisesti valikoimiimme.”

### **Perhon Juustola**

”Perhon Juustolan tarina alkoi vuonna 2018 kiinnostuksesta valmistaa sinihomejuustoa. Alusta lähtien mukana on ollut rohkeutta ja uskallusta kokeilla erilaisten juustojen valmistamista. Juustot valmistetaan luomumaidosta ja kypsytetään Perhon omassa viinikellarissa, jossa ne tulevat hyviksi ystäviksi viinien kanssa. ”Juustomestarina” häirii Olli Takanen, jonka oivalluksista ovat saaneet alkunsa Perhon Juustolan herkkujuustot.”

**Ajankohta:**

**Torstai 25.1.2024 klo 18.00**

**Paikka:**

**Perho Pro, Perhonkatu 10-11, Helsinki**

Tilaisuus on tarkoitettu Uudenmaan juustoseuran jäsenille avec.

Sitovat ilmoittautumiset sähköpostilla [annukka.lankinen@gmail.com](mailto:annukka.lankinen@gmail.com) 19.1.24 mennessä.

Vahvistus osallistumisesta lähetetään ilmoittautuneille erikseen sähköpostilla.

Tapahtuman omavastuuosuus 35 €/ henkilö sisältää olut- ja juustotastingin sekä Portobello hampurilaisen lisukkeineen. Maksu maksetaan osallistumisvahvistuksen jälkeen Uudenmaan Juustoseuran tilille FI78 5680 0020 6454 18. (HUOM. MUUTTTUNUT TILINUMERO)

**Tervetuloa!**

Uudenmaan Juustoseuran hallitus