

JUUSTOJEN TULEVAISUUSILTA



12.4.2023 KLO 18.00



Hyvät juuston ystävät, Bästa Ost vänner

Mikä ruuantuotannon tulevaisuus? Tämä kysymys on ajankohtaisempi kuin koskaan. Lehmä vai leivinhiva tuottaa juuston raaka-aineen kymmenen vuoden päästä? Illan vieraaksi saapuu elintarvikeasiantuntija Heikki Manner. Heikki kertoo ja vastaa, mitä tulevaisuus tarkoittaa juustojen maailmassa, ja mitä se tuo tullessaan.

Maistelemme jämsäläisen Jokilaakson juustolan vegaanisia juustoja, sekä perinteisiä juustoja Mikkelin Ota-vasta Kappelin juustolasta. Niistä meille saapuu kertomaan juustonkeittäjä Petri Sikstus.

Viini on perinteisesti kuulunut juustojen makupariksi. Mikä on niiden tulevaisuus? Viinipastori Juha Rantala johdattaa meidät viinien tulevaan aikaan ja kuulemme kiinnostavia tarinoita ja maistelemme luomu-, biody-naamisia- ja naturalviinejä.

Ajankohta: 12.4.2023 klo 18.00

Paikka: Wine Cellars, Kalevankatu 9, Helsinki.

Tilaisuus on tarkoitettu Uudenmaan juustoseuran jäsenille avec. Mukaan mahtuu 30 henkeä ilmoittautumis-järjestyksessä. Sitovat ilmoittautumiset sähköpostilla teukka.koivisto5@gmail.com 1.4.23 mennessä.

Vahvistus osallistumisesta lähetetään ilmoittautuneille erikseen sähköpostilla.

Tapahtuman omavastuuosuus on **30 €/henkilö**. Hinta sisältää, luennot, juustot, viinit sekä hyvää seuraa.

Maksu suoritetaan ilmoittautumisen yhteydessä Uudenmaan Juustoseuran tilille/Tommi Arina FI04 1336 5000 1026 00.

Tervetuloa

Uudenmaan Juustoseuran hallitus