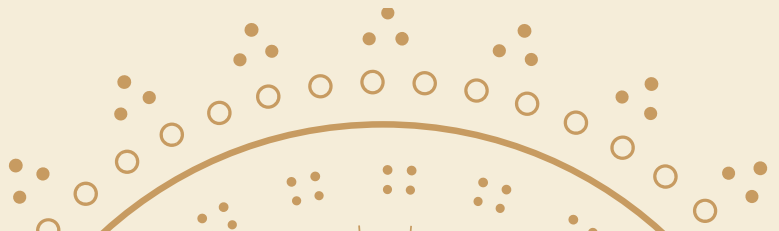


*Luo
tunnelmallinen
Viinihetki!*



viinihetki.fi





Inspiroidu viineistä!

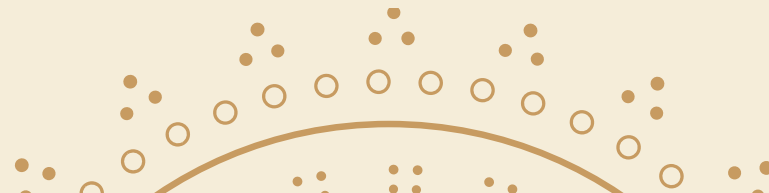
Tämä pienen inspiraatiolehtisen avulla luot helposti tunnelmallisen ja maistuvan **Viinihetken**. Lehtiseen on valittu kolme viiniä ja niihin sopivat pikkusuolaiset makupalat.

Viinihetken tunnelman tärkeitä osatekijöitä ovat myös sopiva kattaus, kukat, kynttilät, musiikki jne.

Muista myös varata riittävästi aikaa viinistä ja ruoasta nauttimiseen. Maistele viinejä kaikessa rauhassa ennakkoluulottomasti ja avoimin mielin.

Toivottavasti löydät lehtisen ehdotuksista itsellesi mieleisen makuparin!

Tunnelmallisia viinihetkiä!





On Viinihetken aika!



Italia, Veneto

PRA' OTTO



Luo

Valkoinen Viinihetki

italialaisella kuivalla Garganega-rypäleestä
tehdyllä valkoviinillä ja kanttarellitaskuilla.
Viini on kuiva, hapokas, kevyen aprikoosinen,
sitruksinen, herukkainen ja hennon yrttinen.
Juuri sopiva kumppani sieniherkulle!

KANTTARELLITASKUT

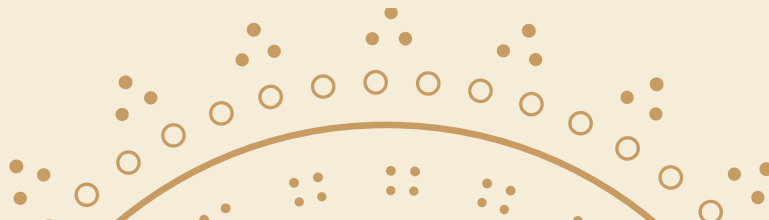
- 2-3 lehtitaikinal levyä
- 1 l kanttarelleja tai muita sieniä
- 1 pieni pilkottu purjo
- 1 dl hakattua tilliä
- 2 dl kevytkermaa
- suolaa ja pippuria



Valmistus:

Sulata taikinal levyt ja leikkaa noin 10 cm paloiksi. Paista palat 225-asteisessa uunissa muhkeaksi ja kypsäksi noin 10-15 minuuttia. Jäähdytä ja leikkaa paistetusta ruudusta kansi irti terävällä sahalaitaisella veitsellä. Ilmavaksi paistuneeseen leivonnaiseen jää mukavasti tyhjä tilaa täytettä varten.

Valmista täyte. Paista puhdistettuja sieniä ja pilkottua purjosipulia voissa pannulla. Sekoita joukkoon kermaa ja reilusti hakattua tilliä. Mausta suolalla ja pippurilla. Lusikoi lämmintä täytettä lehtitaikinataskuihin. Asettele lautaselle pala hyvää Brie-valkohomejuustoa ja nokare viikunahilloketta.





On Viinihetken aika!



Piemonte, Italia

BORGOGNO BARBERA D'ALBA



Luo

Punainen Viinihetki

italialaisella keskitäyteläisellä, kypsän puolukkaisella, kevyen havuisella ja hennon orvokkisella punaviinillä Barbera-rypäleestä. Kokoa viinin seuraksi italialainen maistelulautanen.



ITALIALAINEN MAISTELULAUTANEN

- ilmakeivattua parmakinkkua
- italialaista salamimakkaraa
- Ricotta-tuorejuusta
- persikkaa
- vuonankaalia
- manteleita
- pippuria

Tarjoa lisänä italialaista ciabattaa tai focacchiaa.

On Viinihetken aika!

Italia, Lombardia

ANTICA FRATTA FRANCIACORTA BRUT



Kun haluat luoda
erityisen Viinihetken,
tee se kuohuviinillä tai samppanjalla ja
kampusimpukoilla.

Tämä kuohuviini Chardonnay-rypäleestä on
kuiva, hapokas, omenainen, päärynäinen,
sitruksinen ja hennon mantelinen. Kuohuviini on
itseoikeutettu viinipari paistetuille
kampusimpukoille.

KAMPASIMPUKOITA KUOHUVIINIKASTIKKEESSA

- 16 sulatettua kampasimpukkaa

Kuohuviinikastike:

- 100 g voita
- 2 huoneenlämpöistä keltuaista
- 1 salottisipuli
- ½ dl samppanjaa tai kuohuviiniä
- 1 rkl sitruunamehua
- ½ tl suolaa
- valkopippuria

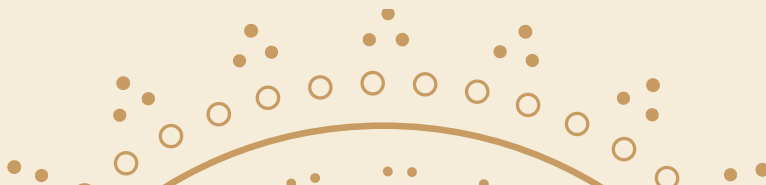


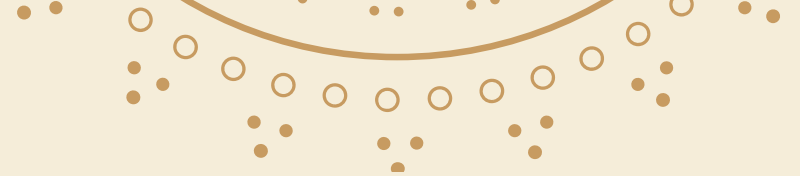
Valmistus:

Sulata voi kattilassa, anna seistä muutama minuutti. Valuta kirkas voirasva toiseen astiaan niin, että sakka jää kattilaan. Kuori, hienonna ja ruskista salottisipuli pannussa.

Mittaa keltuaiset ja kuohuviini pieneen kattilaan, kuumenna hitaasti koko ajan sekoittaen. Nosta kattila pois levyltä ja lisää kirkastettu voi ohuena nauhana samalla vatkatien. Mausta salottisipulilla, sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Taputtele kampasimpukat kuiviksi ja paista niitä pannulla voi-öljyseoksessa 1-2 min/puoli. Tarjoa kastikkeen ja vihreän salaatin kanssa.





Viinihetken makumuistiinpanot

Ympäristö, ystävät, tilanne, tunnelma,
ruoka ja juoma, sää, loma...

Unohtumaton hetki syntyy monista tekijöistä, mutta muistikuvat hetkistä eivät ole
useinkaan kovin tarkkoja...

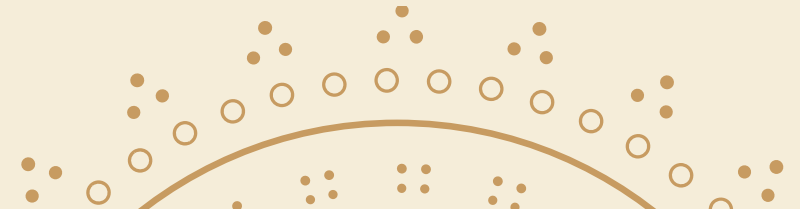
Muistot ovat kuitenkin usein alku viihtyisälle yhdessäololle ja on mukavaa muistella ja
kerrata esimerkiksi sitä, millaisia makumatkoja on yhdessä tehty.

Tämän inspiraatiolehtisen viimeisillä sivuilla on esimerkki siitä,
miten makumuistoja voi tallentaa.

Joskus viiniä tulee nautittua ystävien seurassa, joskus kahden tai ehkäpä yksinkin.
Lomakkeen viinitiedot on mahdollista täyttää kaikissa tilanteissa.

Jos haluat oppia enemmän viineistä, voit myös kehittää harrastustasi merkintöjen
avulla.

Tulosta lomakkeita ja aloita makumuistojesi kokoaminen.
Vähitellen muistiinpanoista kertyy muistojen ja tiedon paketti, jonka pariin voit palata
yhä uudelleen ja uudelleen.



Viinihetken aika ja paikka

Viinin nimi ja vuosikerta

• Viinityyppi

• Maa / alue

• Rypäleet

Havainnot viinistä:

• Väri

• Tuoksu

• Maku

Muuta huomioitavaa:

• Mitä söimme

• Kenen kanssa

• Kattaus / koristelu / musiikki

• Puhuiko / esittikö joku ja mitä

Muuta huomioitavaa:

Näin istuimme

