



Chaîne des Rotisseurs



## *Bailliage de Vestfold inviterer til l'Ordre Mondial-aften med ost og vin på Magasinet i Sandefjord.*

Datoen er onsdag den **27. september kl.1900.**

Ost og vin er et populært emne og har vært det i årevis. Her i Norge har vi vært opptatt av «Ost & Rødvinn», men er det alltid en god kombinasjon? I andre land snakker man om «Ost & Vin». Ost er et vanskelig mat-emne å sette vin til, det blir ofte kompromissløsninger. Denne kvelden skal vi smake seks ulike kvalitets-oster og like mange ulike viner, både røde og hvite.

Hva med tilbehøret til ostebordet? Hvordan lagre ostene vi har kjøpt inn? Hvordan lages ost? Ostetyper? – Mange spørsmål som vi skal få svar på. Og ikke minst, vi skal få mange smaksopplevelser (og overraskelser?).

Vi håper dette skal bli en lærerik aften for alle. Arnold Myhre vil lede oss gjennom det hele. Kanskje ikke så mange vet at han har vært representant i Norge for SOPEXA (det franske landbrukets opplysningsorganisasjon) for å promotere franske oster. Han har også vært på studiereiser i Frankrike. Ikke så overraskende at de fleste av kveldens oster og viner vil være franske.

Kan ikke la være å minne om Torskeaften på Kong Carl den 18. oktober og Grand Dinêr på Scandic Park Hotell fredag 24. november, dette vil foregå i Anebergssalen. Bailliage Vestfold er 40 år i 2017 og dette skal feires denne kvelden, merk datoene.

Pris for Mondial aften er kr. 650.- for medlemmer og kr. 750.- for ikke medlemmer.

Meld deg på til [hege.nostvik@gmail.com](mailto:hege.nostvik@gmail.com) innen 15. september. Innbetalingskonto: 1503 37 90197



Vennlig hilsen  
Rolf Johansen  
Bailli Regional