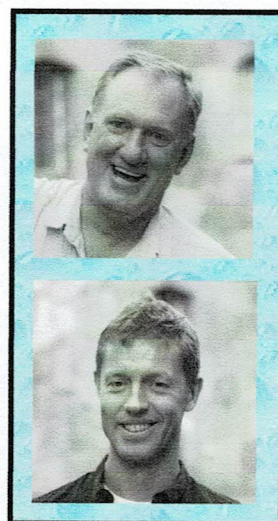




Vad behövs och varför gör man det? Det är varken billigt eller lätt att skapa en anläggning värd namnet och ändå ploppar det hela tiden upp nya pannrum och lagerhus både i Sverige och i övriga världen.

Vi kommer tittar på nya och "gamla" destillerier och lär oss mer om arbetet bakom de goda destillaten. Föreläsare för kvällen är vår vän Thomas Sundblom från Clydesdale AB som vid några tillfällen tidigare skämt bort oss med alldeles fantastiska provningar, för kvällen förstärkt med Micke Nilsson, Clydesdale AB / som även har ene foten i välkända whiskybaren Akkurat i Stockholm, tillsammans kommer de att vara oslagbara.

Thomas och Micke har för vår skull letat fram ett antal riktigt ovanliga och intressanta buteljer ur sina breda lager, det här blir en riktig rivstart ur pandemiens bojar... för gott och för trevligt att missas.



Clydesdale **CLYDESDALE**



Arnamurchan
Clydeside Stobcross
Cotswold Whisky

Tullibardine 15 y
Teaninich 9 y
Scarabus 15 y

Provningen äger rum i Odd Fellow lokalen på söndag den 20 mars efter årsmötet kl. 16.00.
Anmälan till sekreteraren per e-post; mail@juhanihakkainen.se eller tel: 073-9857366.
Provningen kostar 450:- per person inkl. 6 whisky och samkväm efteråt. Drycker till middag tillkommer (lättöl/vatten ingår). Efter bekräftelsen från sekr. betalas avgiften - per person till vårt plusgiro nr. 39 07 33-4 i förskott. Max. antal deltagare 35 personer.

Varmt välkomna!

Kvällens meny från Alla Tidens Matlagare:

Majskycklingbröst med rostad potatis, Marsalåsås, primörer samt Bearnaise
Sallad, smör och bröd

Kaffe/te med en god kaka



Årsmöte och provningen

sker i Odd Fellowlokalen på Ängsgatan 7 i Södertälje.

Kommande provningar kommer att äga rum här också
så detta blir vårt hem i framtiden.

