



Viskikurssi 1.-3.11.2019

Kurssi pyrkii raottamaan viskin historiaa ja kehitystä munkkien tuottamasta alkoholista teollisen alkoholin kuningastuotteeksi ja takaisin munkkien haltuun.

Käymme läpi valmistusvaiheet, kypsytysmenetelmät ja eri maiden sekä alueiden viskien eroavaisuuden.

Tutustumme mäsikäykseen, tislaukseen ja kypsytykseen niin teoriassa kuin osin myös käytännössä. Opimme arvioimaan ja vertaamaan viskejä ja niiden aromeita.

Kurssi järjestetään yhteistyössä *Valamo Monastery Distilleryn* kanssa ja opettajana toimii tislaamon tuotantopäällikkö Asko Ryyänen.

VALAMON OPISTO
Valamontie 42, 79850 Uusi-Valamo
Puh. 017 570 1401 • kurssit@valamo.fi
www.valamo.fi/opisto



VALAMON OPISTO
VALAMO FOLKHÖGSKOLA



Viskikurssi

1.-3.11.2019

Perjantai 1.11.

Huom! Tulopäivänä huoneet ovat käytettävissä klo 15.

| | |
|-------|---|
| 15.00 | Päivällinen |
| 16.00 | Kurssin avaus ja johdanto. |
| 18.00 | <i>Karjalan pyhittäjien ja valistajien yhteinen juhla: Juhlavigilia - Pääkirkko</i> |
| 19.00 | Iltapala |

Lauantai 2.11.

| | |
|-------------|--|
| 7.30 - | Aamiainen |
| 9.00 | <i>Karjalan pyhittäjien ja valistajien yhteinen juhla: III hetki ja liturgia</i> |
| 11.00 | Johdanto viskin historiasta nykypäivään. Viskityyppien erot, maa- ja valmistusalueittain. |
| 12.00 | <i>Moleben</i> |
| 12.30 | Lounas |
| 13.00 | Viskin valmistus, mäskäys, tislaukset sekä kypsytys. |
| 14.30 | Kahvitauko |
| 15.00 | Tutustuminen tislaamoon, laitteisiin ja tuotteisiin. |
| 18.00 | <i>Vigilia</i> |
| 19.00 | Iltapala |
| 19.30-20.30 | Yhteinen Iltahetki |

Sunnuntai 3.11.

| | |
|--------|------------------------------------|
| 7.30 - | Aamiainen |
| 9.00 | <i>III hetki ja liturgia</i> |
| 10.00 | Kertaus, palaute ja kurssin päätös |
| 12.00 | Päätöslounas |

Lähtöpäivänä huoneet tulee luovuttaa kello 12.00 mennessä.

Avain palautetaan luostarin vastaanottoon.

Tervetuloa kurssille!

Saapuessasi luostariin ilmoittaudu vastaanotossa, josta saat huoneesi avaimen ja nimikortin.

Kurssilaisia pyydetään pitämään nimikorttia esillä erityisesti kahvila-ravintola Trapesassa ja Tuohus-kaupassa asioidessaan.

Ateriat ovat tarjolla ohjelmaan merkittävänä aikoina luostarin kahvila-ravintola Trapesan noutopöydässä.

Ilmoittautumisen yhteydessä on hyvä mainita mahdolliset ruoka-ainerajoitukset.

Luostarin veljestö toivottaa kurssilaiset lämpimästi tervetulleiksi jumalanpalveluksiin.

Kurssin hinta sisältää opetuksen 15h, majoituksen sekä ohjelmaan merkityt ateriat.

- 267 €/OH1
- 241 €/hlö/OH2

Tiedustelut ja ilmoittautumiset **18.10.2019** mennessä netissä www.valamo.fi/valamon-opisto puhelimitse (017) 5701 401 tai sähköpostilla kurssit@valamo.fi

Oikeudet muutoksiin pidätetään.