



OM, som är Chaîne's dryckesdel med fokus på vin, hade sin första riktiga dryckesprovning på Bryggeriet Ångkvarn den 13:e juni. Cherif Kanngo genomförde en mycket intressant välsmakande ölprovning där vi fick testa 5 olika öl som passade olika rätter allt från sill till choklad. Som avslutning fick vi testa ett öl 24 timmar in det släpps på Ångkvarn samt en visning av mikrobryggeriet. Längst ner finner Ni ölen och maten vi prövade. Där finns också en spännande inbjudan till ett Öl labb i Ångkvarns regim den 25 augusti där Cherif berättar vad som är rätt och fel vid avnjutning av öl.

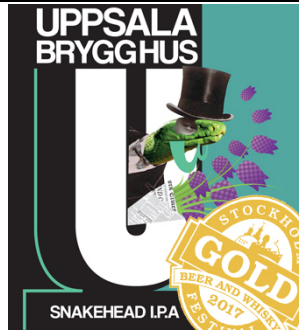


Kommande OM aktiviteter:

- Vi ansvara för dryckerna under Jubileet på Slottet den 8 september
- OM i Stockholm ordnar en spännande provning Tisdagen den 16 oktober. Det blir en Walking dinner på Leijontornet i regi av OM. Vi provar vin och mat på de olika restaurangerna på Leijontornet (Tweed, Djuret, Pubologi, The Burgundy, Svinet och Flickan). Vår ciceron Daniel Crespi visar de olika restaurangerna, vi provar olika drycker och mat samtidigt. Anmälan till cristina.ingvarsson@telia.com. Meddela mig om Ni anmält Er så samordnar vi tågresan.
- Den 8 november kommer OM Uppland att ordna en vinprovning.

Trevlig sommar önskar Chaîne des Rôtisseurs Baillage Uppland
Peter, Ulla, Sten & Olle schedins@gmail.com

Ölprovning Bryggeriet Ångkvarn Tema Öl och mat den 13 juni



1. Uppsalabryggghus Snakehead IPA
Gurka med chili och färskostkräm



2. Poppels Wit
Fläder sill



3. Bryggeriet Ångkvarn Sjuhelvetes ale (ESB)
Kallrökt och lufttorkad karré från Nimble i Västerås med ramslöksemulsion



4. Rochefort 10
Skärvångens ädla med Päron och mandelbloms marmelad



5. Örebrobryggerhus hallon Berlinerweisse
Chokoladtryffel

Öllabb

Vi håller två gånger i månaden speciella ölprovningar som vi kallar för öllabbar. Där vi går igenom olika teman varje gång. Närmaste tillfället är 25 aug då kommer det att handla om rätt ålder rätt temperatur och rätt glas till rätt öl. För bokningar och mer info gå in på följande och klicka in på vart tillfälle där står det mer om varje tema.

<https://bryggerietangkvarn.se/boka/boka-olprovning/>