

主題：【戰火萄城】戰火下的葡萄 - 古迦南的飲食文化遺跡

一個用戰火雕鑿的名字，歷盡漫長炮火的煎熬，多少破碎家園的瓦礫中，錘鍊出一個堅毅的民族 - 黎巴嫩。你可曾想到，它是在中東諸國中，唯一一個沒有沙漠的國家。

據聖經記載：它是耶和華給以色列人在脫離埃及及統治後所應許的“流奶與蜜”之地- 古名“迦南”。也是相傳耶穌基督第一個施行神蹟的地方。奇妙地，這神蹟也是與酒相關的。



古迦南的富庶，我們只有在書冊中去感受。現代迦南，它可能是除了西班牙外，世上第二個最懂得製罐頭技術去保存美食的國家。古迦南身處羅馬帝國及古希臘時代已有釀造葡萄酒的記載，遠比法國釀酒的歷史更早。昨日，戰火下的葡萄，如何像黎巴嫩人般堅毅地生長，製成美酒？此刻，黎巴嫩得到革命性的戰火停熄，讓我們一眾生長於和平安穩的樂土中人，進一步體驗如何在戰火下保存的古代飲食文化遺跡。

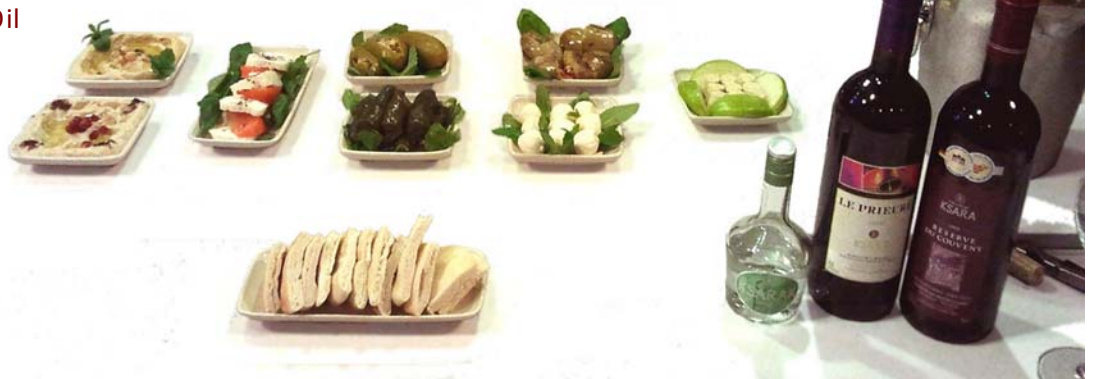
我們將與大家分享其中的故事，也為大家準備 3 款戰地葡萄酒，即席示範 8 款製作容易的地道黎巴嫩小食“Mezze”，及介紹 Mezze 與這些酒配搭的方法。更會讓各位品嚐一款會變色的黎巴嫩烈酒。

Mezze

1. BABA Ghannouge
2. Zucchini in Brine
3. Pittas Halloumi Cheese
4. Stuffed Egg-Plants
5. Stuffed Zucchini in Brine
6. Stuffed Grape Leaves
7. Aoun Labneh In Oil
8. Halawa Pistachio

Wine

1. Blanc De Blancs
2. Reserve du Couvent
3. Le Prieure Ksara
4. Mysterious Spirit



費用：會員: \$238/Head, 非會員: \$288/Head

日期：2013.01.31 (Thu 19:30-21:30), 2013.02.03 (Sun 15:00-17:00), 2013.02.07 (Thu 19:30-21:30)

地點：14/F Sam Cheong Bldg., 216-220 Des Voeux Road Central, Hong Kong (MTR Sheung Wan A1 Exit)

查詢：2851-1891 info@vplusu.com.hk,

Web：www.vplusu.com.hk