

British Cheese Weekender 2021

(英國乳酪週末 2021)

British Cheese Weekender(英國乳酪週末), 一個為您揭開英國手工乳酪奧秘的節目, 再度於今年四月底登場。這次會為您帶來一連串精彩專案, 如網上大師班, 一起烹飪, 輔導品嘗和虛擬農場參觀。

今年的英國乳酪週末將於 4 月 23 日 (星期五) 至 25 日 (星期日) 舉行, 特別嘉賓包括米其林星級廚師, Simon Rogan (西蒙 · 羅根) 和 Tommy Banks (湯米 · 班克斯), 喜劇演員和英國乳酪的擁護者, Marcus Brigstocke (馬庫斯 · 布裡格斯托克) 和 The Cheese Bar 的 Mathew Carver (馬修 · 卡弗)。其他節目嘉賓包括英國頂級乳酪製造商、乳酪供應商和乳酪評論員。為期三天的乳酪活動由 Opies、Peter's Yard 和 Tracklements 贊助。

這個免費在線乳酪活動是由乳酪作家派 Patrick McGuigan (翠克 · 麥克吉根) 和 Academy of Cheese (乳酪學院) 董事 Tracey Colley (特雷西 · 科利) 聯合創辦, 更受到 The Guild of Fine Food (美食協會) 和 The Specialist Cheesemakers Association (專業乳酪製造商協會) 的支持。今年是舉行活動的第二屆, 以答謝英國公眾, 在去年疫情限制中熱烈響應號令, 支持小型乳酪製造商。當酒店和餐飲業被疫情關閉, 手工乳酪製造商失去高達 80% 的業務。在強大的公眾支持下, 好讓許多英國最佳的乳酪從邊緣帶回來。

因長期缺乏酒店和餐飲服務銷售, 絕多數乳酪生產商的收入仍然遠遠落後。多虧各地的英國乳酪愛好者的支持, 在線銷售飆升, 還可以保障英國專業乳酪製造的未來。英國的酒吧和餐館將從 5 月 17 日起全面重新開放。這一屆的英國乳酪週末會更加鼓勵人們多些利用出外就餐的機會, 來支持乳酪製造商。

與此同時, 乳酪愛好者可以期待一個非凡節日, 陣容豐富, 特項包括乳酪專家 Francis Gimblett (弗朗西斯 · 金布萊特) 主持的 'A British Cheese Road Trip' 「英國乳酪公路旅行」; 乳酪作家 Patrick McGuigan (派翠克 · 麥克吉根) 主持的 'Pandemic Cheeses' 「疫情乳酪」; The Fine Cheese Company 為您帶來的 The Art of the Cheese Board 「乳酪板的藝術」, Mary Quicke 的 'Flavour Mapping' 「口味計劃」和 The Cheese Geek 的 'Cult Cheeses'。

虛擬節日遊客將被鼓勵購買大量的乳酪, 以獲得全面的感官體驗, 並有機會跟頂級廚師 (Simon Rogan, Tommy Banks, Mathew Carver) 一起用乳酪做飯。

Academy of Cheese 乳酪學院 董事 Tracey Colley (特雷西 · 科利) 評論道: 「我們很高興能帶回

British Cheese Weekender (英國乳酪週末) 來慶祝我們高技能的英國乳酪製造商，並感謝您們大眾在 2020 年一直購買英國乳酪。今年的乳酪節日內容豐富，引入專家講述英國乳酪的多元化，。所有乳酪“粉絲“都不可以錯過。」

Patrick McGuigan (派翠克·麥基根)，乳酪作家和 British Cheese Weekender (英國乳酪周末) 的創始人之一，說：「過去的一年裡產生了一些明確的乳酪購物習慣的變化：從乳酪製造商直接網上定購，和對本地熟食店，農場商店和乳酪專門店更多支持。這有助於英國的乳酪專業製造商渡過一段非常困難的時期，預示著未來的好兆頭。British Cheese Weekender (英國乳酪週末) 旨在慶祝英國人的頑強不息的韌性和美味的英國乳酪。我們準備了各種講座、品嚐和烹飪演示，以及深入討論可續發展，風土，科學和歷史等題目。」

The Specialist Cheesemakers Association (專業乳酪製造商協會) 主席 Catherine Mead (凱薩琳·米德) 補充說：「繼 2020 年英國乳酪週末的巨大成功，專業乳酪製造商協會真的很自豪再次支持 2021 年的活動。去年的英國乳酪週末把成千上萬的愛好者帶到我們的乳品廠和我們的農場，品嚐我們的乳酪，更體驗一些新的和不太熟悉的乳酪，讓他們更好地瞭解英國乳酪的特色。我們感謝英國乳酪周末的策劃團隊，讓我們能再一次參與，並再次與我們的乳酪製作商和支持者連接。」

The Guild of Fine Food (美食協會) 董事總經理 John Farrand (約翰·法蘭德) 評論道：「英國人對乳酪製造商表示了明確的熱愛，在他們最需要的時候，給予巨大的救濟，讓他們渡過 12 個月內前所未有的挑戰。我們的乳酪遺產可以說是絕大部分完好無損。今年的節日給我們一個機會來慶祝這些乳酪製造商，但也給了我們一個機會來對獨立零售商敬禮。村莊商店、熟食店和農場商店不單是仍然營業，還是在過去的一年裡蓬勃發展，成為對社區的重要服務。它們形成製造商和乳酪愛好者之間的導管。所以我希望公眾會繼續支持它們，光顧門店，品嚐英國豐富的乳酪作品。」

British Cheese Weekender 2021 (英國乳酪週末) 將於 4 月 23 日 (星期五) 至 25 日 (星期日) 舉行。每天從英國時間下午 5 點到晚上 10 點進行。欲瞭解更多資訊，請瀏覽：

www.britishcheeseweekender.com

對上述各機構及人士，欲瞭解更多資訊，請瀏覽：

Patrick McGuigan: patrickmcguigan.com

Academy of Cheese: academyofcheese.org

Guild of Fine Food: gff.co.uk

Specialist Cheesemakers Association: specialistcheesemakers.co.uk

Opies: opiesfoods.com

Peter' s Yard: petersyard.com

Tracklements: tracklements.co.uk

No 2 Pound Street: 2poundstreet.com

The Cheese Geek: thecheesegeek.com

#BritishCheeseWeekender

#SupportSmallCheesemakers

本翻譯由 Cheese & Wine HK 的 Ivy Ng (伍詠儀) 提供: cheeseandwinehk.com