

# Arpeggio

## *Flavours of Egypt* — Melina Vacca-Pugsley

It is not often a musician makes an entrance on a mini scooter but a dedicated violinist such as our NACO, Associate Concert Master Jessica Linnebach, did exactly that on Tuesday, April 8, 2018. She did not let her broken ankle deter her from participating in the Embassy Chamber Music Concert along with her fellow Ironwood String Quartet members, Assistant Principal Cello Julia MacLaine, violinist Carissa Klopoushak and Associate Principal Viola David Marks.

FNACO members and other diplomatic guests were warmly welcomed into the elegant historic residence of the Ambassador of the Arab Republic of Egypt Mr. Motaz Zahran and his wife Madame Hala Youssef. In his introductory remarks H. E. Ambassador Zahran aptly commented that music and diplomacy have some common elements.

Diplomacy like music and life itself is made up of movements as in the String Quartet in F major by Maurice Ravel outstandingly performed by Jessica, Julia, Carissa and David. Some are “Allegro moderato,” some are “Assez vif”, some are “Très lent” and some are “Vif et agité.”

The major movement that night was diplomacy at its best in a serene, elegant setting, listening to outstanding music for the soul, followed by a delicious feast of Egyptian cuisine, to satisfy the body.

If you would like to enjoy a moment of that evening, put on a CD of Maurice Ravel’s String Quartet in F major, go into the kitchen and prepare this wonderful recipe, “Om Ali” courtesy of the Embassy chef that was much enjoyed by all.



*Chamber Music Concert (L to R)/Concert de Musique de Chambre (G à D): Jessica Linnebach, Carissa Klopoushak, Julia MacLaine, David Marks*

## *Om Ali Recipe*

*Preheat oven to 350\**

*Cut 1 packet of Phyllo Pastry into small squares and mix with ¼ cup melted butter.*

*Brown in oven, arrange in buttered oven dish and top with handful of raisins, ground unsalted nuts (almonds, hazelnuts, pistachio and shredded coconut)*

*Sweeten 1 litre of warm milk to taste and pour on pastry and nuts.*

*Whip to soft peaks 1 cup of 35% whipping cream and top the mixture.*

*Bake in 350\* oven until golden brown.*

***Enjoy!***

# Arpeggio

## *Saveurs d'Égypte* — Melina Vacca-Pugsley

Rarement vu un musicien se rendant au concert en scooter, sauf notre dévouée violon solo associée, Jessica Linnebach qui l'a fait mardi le 8 avril 2018. Elle ne voulait pas que la fracture à sa cheville l'empêche de participer au concert de musique de chambre d'Ambassade donné par ses collègues Julia McLaine assistante solo violoncelle, la violoniste Carissa Klopoushak et l'assistant principal au violon alto David Marks, membres de son Quatuor à cordes Ironwood.

À cette occasion, les membres des Amis de l'OCNA et les invités du corps diplomatique ont été chaleureusement reçus dans l'élégante résidence historique de l'Ambassadeur de la République arabe d'Égypte, Monsieur Motaz Zahran et son épouse Madame Hala Youssef. Dans ses remarques, Son Excellence Monsieur l'Ambassadeur a commenté de façon appropriée les éléments communs rapprochant la musique et la diplomatie. La diplomatie, comme la musique et la vie elle-même sont le fait de mouvements comme si bien illustrés dans ceux exprimés par le Quatuor à cordes en la majeure de Maurice Ravel, si magnifiquement joué par Jessica, Julia, Carissa et David, que ces mouvements soient «Allegro moderato», «Assez viv», «Très lent» ou «Vif agité».



*Baklava*

Le mouvement de distinction de cette soirée sous le signe de la diplomatie à son meilleure s'est déroulé dans une élégante atmosphère de sérénité à l'écoute d'une grande musique pour l'âme, suivie d'un délicieux festin à l'égyptienne pour combler de satisfaction les papilles des invités.

S'il vous tente de vous rappeler cette soirée, mettez un CD du Quatuor à cordes en la majeure de Maurice Ravel et passez à la cuisine préparer la merveilleuse recette de « Om Ali » gracieusement offerte par le chef de l'Ambassade, un plat qui a enchanté tous les invités.

## *Recette d'Om Ali*

Préchauffez le four à 350\*

Coupez un paquet de pâte Phyllo en petits carrés et y bien mêler 1/4 de tasse de beurre ramolli.

Brunir la pâte au four dans un plat beurré que vous recouvrirez d'une poignée généreuse de raisins et de noix non salées écrasées et/ou d'amandes, de noisettes, de pistaches et noix de coco râpé.

Sucrez au goût 1 litre de lait tiède et versez-le sur la pâte et les noix.

Fouettez en pic mou 1 tasse de crème 35% et en recouvrir tout le mélange

Cuire au four à 350\* jusqu'à un brunissement doré.

*Dégustez!*

# Arpeggio

## *Pictures to enjoy/ Photos à apprécier*

– All de photographs used in this publication are courtesy of/ photos avec l'autorisation de Lois Siegel

[www.siegelproductions.ca](http://www.siegelproductions.ca)



*Beth Mackay, Sheila Sanders  
behind/arrière: Catherine Gunther, Maja Solajic*



*Thank-you for your warm hospitality and your generous support of FNACO*

*Merci pour votre chaleureuse hospitalité et votre soutien généreux des Amis de l'OCNA*

*Ambassador of the Arab Republic of Egypt Mr. Motaz Zahran and his wife Madame Hala Youssef/ L'Ambassadeur de la République arabe d'Égypte, Monsieur Motaz Zahran et son épouse Madame Hala Youssef.*

## *Upcoming Events*

Taste and Buy Wine Event – June 20, 2018

Music to Dine for: The Embassy of Switzerland – July 12, 2018

Music to Dine for: The Embassy of the Philippines – August 15, 2018

Music to Dine for: British High Commission – October 2, 2018

Please visit us at [www.friendsofnaco.ca](http://www.friendsofnaco.ca) for more information or to register for an event.