



Danmark dækker op!

Terroirfestival 2014 – 17.-27. juli 2014



smag på
NORDSJÆLLAND

Følg med i festivalen på appen "Find Gårdbutik", som du kan finde på Google Play og App Store. Appen er gratis.

Del dine oplevelser på Facebook, Instagram, Twitter og Pinterest ...

#dkterroir

Det er ikke kun i store byer, man finder de gode, gastronomiske oplevelser. Rundt omkring i Danmark gemmer gårdbutikker og madhåndværkere på skatte, der kun sjældent bliver opdaget af gastroturister og "foodies".

Det er det, vi gerne vil gøre opmærksom på med denne Terroirfestival 2014 – den første af sin slags. Terroirfestivalen er en fejring af de lokale produkter og det gode madhåndværk.

Der ligger en særlig smagsmæssig værdi i at spise noget, der er produceret i lokalområdet. At jorden, arten, sorten, klimaet og producentens og madhåndværkerens filosofi kan smages i råvarerne.

Vi kalder det terroir. Det får ikke megen plads i hverdagen, hvor industri og supermarkeder gør deres for at standardisere og ensrette maden.

Vi vil bruge terroirfestivalen til at starte samtalen om hvad det er, der gør vores lokale mad helt specielt: Hvorfor er det lige, jordbærrene smager bedre i sæsonen, og hvorfor er det lige, vi bruger tid på at finde det rigtige stykke krogmodnede kød fra det græs-opfodrede kvæg?

Gå på opdagelse i festivalen – og vær med til at sætte gang i diskussionen om de særlige, danske smage og den danske madkultur.

Programoversigt

Torsdag den 17. juli

Rundvisning og økologisk festmåltid på Svanholm	8
Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	9
Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter.....	11
Sommermarked på Gram Slot	12
Jordbærsmagning på Ventegodtgaard	13
Rundvisning og gyldne dråber hos Stauning Whisky	14

Fredag den 18. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	
– Flødebollefremstilling for børn	9
Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter.....	11
Stengården: Pop up-restaurant i Speltmarken	15
Biavl, honningtapas og traditionelt håndværk på Mistelgården	16
Skovtur og sønderjysk tapas på Krusmølle	17
Kogeskole: Nordisk Mad for Hjemmekokken	18

Lørdag den 19. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	9
Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter.....	11

Biavl, honningtapas og traditionelt håndværk på Mistelgården	16
Oplev Bornholms terroir på gårdmarked	18
Kom med i vinmarken og smag på vinen på Ørbyvingaard	19
Friske sommerdrikke fra haven på Fuglebjerggaard	20
Den skaldede Kok tryller på Møllehøj	21
Det fynske Forrådsammer	22

Søndag den 20. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Biavl, honningtapas og traditionelt håndværk på Mistelgården	16
Oplev en dag med familien hos Freerslev Kotel	23
Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingaard	24
Kogeskole: Dansk Bagetradition	24

Mandag den 21. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Tre terroirs - Oplev tre gårde og deres produktion	25

Tirsdag den 22. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA –	
Rundvisning i chokoladeværkstedet	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Rundvisning og gyldne dråber hos Stauning Whisky	14
Byvandring i den økologiske landsby og smagsoplevelser fra bageriet Korsang	26

Smag på Grantoftegaard	26
Slyng din egen honning på Grantoftegaard	27

Onsdag den 23. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Smag på Grantoftegaard	26
Rundvisning med foredrag og aftensmad på Kollerødgård	28

Torsdag den 24. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA – Rundvisning i chokoladeværkstedet	9
Jordbærsmagning hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Sommermarked på Gram Slot	12
Rundvisning og gyldne dråber hos Stauning Whisky	14
Smag på Grantoftegaard	26
Rundvisning med foredrag og aftensmad på Kollerødgård	28
Kulinarisk og historisk vandretur i Kirkelte Landsby	29
Jordbærsmagning hos Rokkedysse Jordbær	29
Buk under Broen	30
Terroir i vine, olier og salt	30

Fredag den 25. juli

Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Skovtur og sønderjysk tapas på Krusmølle	17
Smag på Grantoftegaard	26

Kulinarisk og historisk vandretur i Kirkelte Landsby	29
Buk under Broen	30

Lørdag den 26. juli

Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Friske sommerdrikke fra haven	20
Økologisk vinvandring og picnic hos Vexebo Vin	31
Buk under Broen	30
Bondens Marked på Vesterbro	32
Fødevarer i Odsherred	32
Bifortælling og honningsmagning på naturcafeen	33
Vingårdsbesøg hos Frederiksborg Vin	33

Søndag den 27. juli

Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin	11
Smag på Nordsjælland-menu på tre restauranter	11
Kom med i vinmarken og smag på vinen på Ørbyvingaard	19
Oplev en dag med familien hos Freerslev Kotel	23
Buk under Broen	30
Åbent bryggeri hos Hornbeer	34
Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingaard	35
Vinsmagning og rundvisning på Domaine Aalsgaard	35

Torsdag den 17. juli

Rundvisning og økologisk festmåltid på Svanholm

Svanholm Storkollektiv inviterer under festivalen på rundvisning og økologiske smagsoplevelser. Vi starter med et velkomstglas, en mindre snack og fortællingen om hvad Svanholm er for en størrelse. Vi besøger bl.a. stalden, grøntsagsdrivhuset, hovedbygningen, værkstederne og fællesfaciliteterne. Rundvisningen varer ca. 1½ time og slutter ved butikken og grøntsagsudsalget, hvor du har mulighed for at købe grøntsager, hjemmebagt brød og friskmalket mælk.

Middagen starter kl. 18 og består af tre retter efterfulgt af kaffe og te. Middagen tilberedes udelukkende af Svanholms egne økologiske produkter. Kaffe og te er også økologisk men ikke lokalt produceret. Middagen kan suppleres med en vinmenu, sammensat af spansk økologisk vin importeret af La Etiqueta, Skibby. Til middagen serveres vand og mælk ad libitum.

Under middagen underholder vores lokale jonglør, som jonglerer med grøntsager, bolde og meget mere. Arrangørerne fra Svanholm spiser med og er villige til at svare på spørgsmål om livet i kollektivet. Der er for børn mulighed for klappe geder og hoppe på trampolin (på eget ansvar).

Tid: 16.00–21.00 / **Sted:** Svanholm Alle 2, 4050 Skibby

Tilmelding: Pr mail til elsebeth@svanholm.dk eller jes@svanholm.dk

Pris: Voksne Kr 500,- / Unge (12-18 år) Kr 250,- / Børn (4-12 år) Kr 150,-

Torsdag den 17. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA

Chokoladeværkstedet JOTA holder festival fra den 17. – 24. juli. Hver dag kan du smage vores specielle flødeboller. På enkelte dage er der særlige aktiviteter:

FREDAG DEN 18. JULI

Flødebollefremstilling for BØRN (fra 9 år). Lav dine egne flødeboller med Chokolademageren og få dine helt egne flødeboller med hjem. Der er plads til max 10–12 personer ad gangen.

Tid: 10.00–11.30 / **Sted:** Stæremosen 49, 3250 Gilleleje

Tilmelding: I butikken eller på tlf. 3810 9025 / **Pris:** 150 kr pr. person.

TIRSDAG DEN 22. JULI

Rundvisning i chokoladeværkstedet, præsentation af flødebolleproduktion – smag på de helt nylavede flødeboller.

Tid: 13.00 – 14.00 / **Sted:** Stæremosen 49, 3250 Gilleleje

Tilmelding: I butikken eller på tlf. 3810 9025 / **Pris:** Kr 75,- pr person.

TORS DAG DEN 24. JULI

Rundvisning i chokoladeværkstedet, præsentation af flødebolleproduktion – smag på de helt nylavede flødeboller.

Tid: 13.00 – 14.00 / **Sted:** Stæremosen 49, 3250 Gilleleje

Tilmelding: I butikken eller på tlf. 3810 9025 / **Pris:** Kr 75,- pr person.

Torsdag den 17. juli

Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær

Hver dag kan du besøge Rokkedysse Jordbær i Rågeleje og smage på jordbær som de er eller dyppet i chokolade fra Chokolademageriet og på Rokkedysse Hindbær over vanilleis fra Kollerødgård.

Tid: 13.00–19.00 / **Sted:** Rokkedysse Jordbær, Rågelejevej 46, 3210 Vejby
Tilmelding: Ikke nødvendig / **Billet:** Gratis adgang

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES HVER DAG!



Torsdag den 17. juli

Smag Esrum Klosters nye brændevin

Få en gratis brændevin til din sild på Café Daniels Kilde. Esrum Klosters nye kvæde-pære brændevin er skabt på frugter fra middelalderens klosterhave.

Tid: 11.00–17.00 / **Sted:** Klostergade 11, 3230 Græsted

Tilmelding: Ikke nødvendig / **Billet:** Gratis adgang

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES HVER DAG – DOG ER CAFE DANIELS KILDE LUKKET MANDAG D 21. JULI!

Smag på Nordsjælland Menu på tre restauranter

Hver dag i festivalperioden kan du bestille menuer, tilberedt med råvarer fra medlemmerne af Smag på Nordsjælland hos disse restauranter:

Marina Furesøbad, Frederiksborgvej 101, 3500 Værløse, Tlf.: 4495 6838

Restaurant Sofie, Bygmarken 30, 3220 Tisvildeleje, Tlf.: 4870 9850

Cafe Sneppen, Folehavevej 15, 2970 Hørsholm, Tlf.: 4576 1862

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES HVER DAG!

Torsdag den 17. juli

Sommermarked på Gram Slot

Gram Slot danner, med sin flotte beliggenhed og sin fantastiske historie, rammen for spændende sommermarkeder. Gramgårds gamle kostald – lige ved siden af den nye café og butik – omdannes til en markedsplads, hvor ildsjæle fra hele regionen præsenterer deres varer sommeren over. Der er rundvisninger kl. 14 og »ghostwalk« kl. 20. Det Sønderjyske Kaffebord serveres kl. 14 og 16 – billetter til kaffebordet koster kr. 150,- og skal købes på:

http://www.gramslot.dk/slotskoekkenet_soenderjysk_kaffebord.html

Tid: 11.00–17.00 / **Sted:** Klostergade 11, 3230 Græsted

Tilmelding: Ikke nødvendig / **Billet:** Gratis adgang

BEMÆRK: GENTAGES TORSDAG DEN 24. JULI!

Torsdag den 17. juli

Jordbærmagning på Ventegodtgaard

Ventegodtgaard byder på jordbærmagning. Smag dig frem til din yndlingsjordbærsort, hør om dyrkningsmetoder og smagsforskelle og bliv inspireret til at lave mad og desserter med jordbær derhjemme. Der er selvpluk og mulighed for at købe kaffe, jordbærkage, pølser fra Hanegal og is fra Skee.

TID: 17. juli kl. 15.00 – 18.30

STED: Ventegodtgaard, Naurbjergvej 26, 4623 Lille Skensved

TILMELDING: Ikke nødvendig

PRIS: Gratis



Torsdag den 17. juli

Rundvisning og gyldne dråber hos Stauning Whisky

omme med på rundvisning på Stauning Whisky og få del i drøgedrømmen om at starte eget destilleri på den vestjyske hede. Da eventyret begyndte var den grundlæggende idé, at gøre alt selv og gerne efter skotsk tradition. Drømmen var, at lave en røget whisky i bedste Islaystil – derude hvor vinden er frisk og der rigtig dufter af hav og tørv. Under rundvisningen er der mulighed for at få smagsprøver af tre forskellige slags whisky.

TID: 17. juli kl. 14.00 – 15.30

STED: Stauning Whisky, Stauningvej 38, 6900 Skjern

TILMELDING: På dagen eller via webshop –

<http://www.stauningwhisky.dk/index.php/da/shop.html>

PRIS: Gratis uden smagning, kr. 150,- pr person med whiskysmagning.

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES D. 22. JULI OG 24. JULI!



Fredag den 18. juli

Pop up-restaurant i speltmarken

POP-UP på det økologiske landbrug Stengården er en helt enestående mulighed for at nyde råvarerne samme sted som de er dyrket. Stengården er et alsidigt økologisk landbrug med kødkvæg, grøntsager og 3000 æglæggende høns der går mellem asparges og æbletræer.

I dagens anledning tilberedes middagen af den lokale madhåndværker Jakob Ørstrup, som driver fødevarer virksomheden Ø&KO i KirkeVærløse. Middagen består af mindst 6 retter tilberedt af Stengårdens friske råvarer. Middagen flankeres af økologiske vine fra Emilie Vine, som kyndigt guider os igennem vinmenuen. Husk praktisk men pænt tøj. I tilfælde af regn ændres arrangementet.

Tid: 17.00–21.00

Sted: Stengården, Høveltevej 40, 3460 Birkerød

Tilmelding: Pr. mail på stengaarden@os.dk

Pris: 500 kr pr. person inkl vinmenu. Betaling på dagen.



Fredag den 18. juli

Biavl, honningtapas og traditionelt håndværk på Mistelgården

Tapas med honning, og en fortælling om bierne. Gartneren giver råd og vejledning om planter og træer, og du kan lade dig inspirere i haven og urtegården, som er under opbygning. Mulighed for at nyde medbragt mad ved søen i haven – og for at børnene kan lave snobrød, hvis vejret tillader det.

Særlige aktiviteter:

Fredag d. 18. juli og lørdag d. 19. juli: Knivmageren Jonas Ibsen, der har leveret knive til det meste af verdenen, fortæller om knivhåndværket, som han har beskæftiget sig med i 16 år.

Lørdag den 19. juli 10.00–12.00: Frida fortæller hvordan man fermenterer grøntsager, som fx kål til surkål.

Lørdag d. 19. juli fra 14.00–16.00: Mikkell fortæller om det gamle håndværk at slå med le.

Tid: 18., 19. og 20. juli kl. 10.00 – 16.00

Sted: Mistelgården, Elledevej 65, 4400 Kalundborg

Tilmelding: Mail til lk@mistelgaarden.dk

Pris: Voksne Kr. 100,- / Børn: Kr. 20,-

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES D. 19 JULI OG 20. JULI!

Fredag den 18. juli

Skovtur og sønderjysk tapas på Krusmølle

Under Terroirfestival 2014 byder Krusmølle på skovtur og sønderjysk tapas i det fri. Vi mødes ved hovedindgangen og går en tur i skoven, hvor der vil være forberedt sønderjysk tapas. Vi lader sæsonen og lysten bestemme menuen.

Tid: 18. og 25. juli kl. 11.00 – 14.00

Sted: Krusmølle, Krusmøllevej 10, 6200 Åbenrå

Tilmelding: Mail til cafe@krusmoelle.dk eller ring på 7468 6172

Pris: Voksne Kr. 125,- / Børn u 12: Kr. 75,-

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES D. 25 JULI!

Kogeskole: Nordisk mad for hjemmekokken

Få en introduktion til det moderne, nordiske køkken. Vi starter dagen på markedet, hvor vi køber lokale råvarer, og går derefter i køkkenet og tilbereder 6-8 forskellige retter. Til sidst nyder vi det herlige måltid, ledsaget af lokalproduceret øl og saft. Du får opskrifterne med hjem, så du kan bruge dem i dit eget køkken.

Tid: 18. juli kl. 14.00 – 21.00

Sted: CPH Good Food, Ørestads Boulevard 57C, 2300 København S

Tilmelding: Email til mia@cphgoodfood.dk

Pris: Kr. 1200, pr person

Lørdag den 19. juli

Oplev Bornholms Terroir på Gårdmarked

Gårdmarked byder på masser af spændende smagsoplevelser og et kulinarisk udpluk af det bornholmske terroir. Dagen igennem vil der være smagsprøver på Bornholmske produkter. Se mere om produkterne på hjemmesiden. Producenterne på markedet er:

Vasagaardsgrisen – <http://www.vasagaard.dk/>

Mostballaden – <http://www.mostballaden.dk/>

Æbleplantagen – <http://www.bricksite.com/frugtplantagen?id=159952>

Havtorn Bornholm – <http://høstet.dk/> , <https://www.facebook.com/HavtornBornholm?fref=ts>

Nydal Gårdbutik – <http://www.nydalgaardbutik.mono.net/>

Desuden vil der være en del mindre producenter med bl.a. frugt og grøntsager, honning, marmelade, chutney, sirup og forskellige survarer – alt sammen naturligvis fra Bornholm. Dagen byder også på arbejdende hyrdehunde – og der er gratis adgang til arrangementer.

Tid: 19. juli kl. 10.00 – 16.00

Sted: Den Bornholmske Gårdbutik, Bjergebakkevejen 2, 3700 Rønne

Tilmelding: Ikke nødvendig / **Pris:** Gratis

Yderligere information: <http://den-bornholmske-gaardbutik.dk>

Lørdag den 19. juli

Kom med i vinmarken og smag på vinen hos Ørbyvingaard

Ørbyvingaard byder på rundvisning i vinmarken og vineriet med efterfølgende smagning af vores egne vine. Medbring gerne egen picnickurv og nyd din frokost i det fri - vi stiller borde og stole til rådighed. Samtidig kan I se vore Veteranbiler, bl.a. den blå Paige, som var med i "Badehotellet" på TV2.

Ørbyvingaard blev grundlagt af Søren og Birthe Søndergaard i 2007 hvor vi satte 2200 vinstokke. Vinsorterne er den hvide drue *solaris* og de blå druer *rondo* og *bolero*. Vinen sælges fra gårdbutikken, som også byder på lammekød, spegepølser og rullepølser af egen produktion.

Tid: 11.00 – 13.00

Sted: Ørbyvingaard, Maglebjergvej 16, 3200 Helsingør

Tilmelding: Pr. mail på oerbyvingaard@mail.dk

Pris: 125 kr pr. person. Betaling på dagen.

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES DEN 27. JULI!

Lørdag den 19. juli

Friske sommerdrikke fra haven på Fuglebjerggaard

I caféen på Fuglebjerggaard serverer Asta Plum sommeren igennem hjemmelavede safter, iceteas, og cordials lavet af friske bær, frugter, krydderurter og blade fra gården, haven og planteskolen. Kom og oplev Asta demonstrere hvordan, så du også selv kan lave skønne drinks derhjemme - masser af smagsprøver.

Tid: 12.00 – 13.00

Sted: Fuglebjerggaard, Hemmingstrupvej 8, 3200 Helsinge

Tilmelding: Via netbutikken (<http://fuglebjerggaard.dk/netbutik/>) eller ved ankomst.

Pris: Gratis.

BEMÆRK: ARRANGEMENTET GENTAGES DEN 26. JULI!



Foto: Anne-Li Engström

Lørdag den 19. juli

Den Skaldede Kok tryller på Møllehøj

For tredje år i træk byder Den Skaldede Kok, Helle og Stig velkommen på gårdspladsen på Møllehøj, der denne ene aften er omdannet til pop up-gourmetrestaurant. Aftenens menu forbliver en hemmelighed, indtil I går til bords. Men vi kan røbe, at kodeordet er "En heldig kartoffel".

Den Skaldede Kok vil i løbet af aftenen guide os igennem et væld af smagsoplevelser fra Møllehøjs køkkenhave – ligesom han fortæller om råvarernes utallige anvendelsesmuligheder, smag og kombinationer. Dertil tilbereder han spændende kødudskæringer i overraskende variationer. Der vil blive røget, stegt og brasert, så det kan duftes i hele sognet.

Til middagen serveres ølmenu fra mikrobryggeriet Hornbeer i Kirke Hyllinge. Brygmesterparret Gunhild og Jørgen Rasmussen vil i løbet af aftenen præsentere sæsonens bryg. Til dessertbordet serveres sædvanen tro udsøgt kaffe fra Strandvejsristeriet i Helsingør.

Tid: 17.00 – 23.00

Sted: Møllehøj, Brunhøjvej 6, 3670 Veksø

Tilmelding: Pr. mail til mollehoj@post.tele.dk eller tlf. til 2891 5785. Begrænset antal pladser. Tilmeldingsfrist: 9. juli 2014.

Pris: Kr. 595,- pr. person. Betaling på dagen.

Lørdag den 19. juli

Det fynske Forråds-kammer

De anmelderroste, unge, visionære kokke fra Sæson Spisested og de prisvindende økologi-forkæmpere fra Odense Fødevarefællesskab går i anledning af Terroirfestival 2014, sammen om at bringe landet ind til byen. Under overskriften "Det Fynske Forråds-kammer", vil Sæson Spisested kreere en lækker og nytænkte 3-4 retters menu ud fra Odense Fødevarefællesskabs faste leverandørers sortiment. Kan det lade sig gøre at spise udelukkende økologisk og fynsk, og spise lækker restaurantmad man sent vil glemme? Tag en du holder af under armen og kom og smag. Vi dækker op ved udendørs langborde og forsøger at skabe landlig idyl i centrum af Odense. Måske får du endda mulighed for at møde en ægte landmand.

Billetterne sælges på billetnet efter først til mølle-princippet. Medlemmer af Odense Fødevarefællesskab får rabat.

Tid: 17.00 – 21.00

Sted: Odense Fødevarefællesskab / Sæson, Vindegade 75, 5000 Odense C

Tilmelding: Via billetnet.

Pris: TBA

Søndag den 20. juli

Oplev en dag med familien hos Freerslev Kotel

På Freerslev Kotel byder vi på guidede rundture i alle staldene, hvor vi fortæller om dyrene, produktionen og gårdens drift.

Desuden kan I deltage i forskellige gratis aktiviteter rundt omkring på gården, bl.a. kan I tage på køreture med traktor og vogn rundt i marken, se, hvordan man kærner smør, og få en smørryster med hjem, deltage i gårdquizen og måske blive den heldige vinder af et landbrugsspil.

Vi griller pølser, lavet af kød fra vores egne dyr, og der er mulighed for at smage smoothies, lavet af friskmasket jersey-mælk. Kaffe og kage er gratis, når entreen er betalt. Husk kontanter – vi tager ikke dankort.

Tid: 12.00 – 16.00

Sted: Freerslev Kotel, Roskildevej 207, 3330 Gørløse

Tilmelding: Ikke nødvendig

Pris: Voksne: Kr. 80,- / Børn(2 -12 år) kr. 40,-

BEMÆRK: AFHOLDES OGSÅ SØNDAG DEN 27. JULI

Søndag den 20. juli

Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingård

Under festivalen inviterer vi på rundvisning i vinmarken med efterfølgende vinsmagning med nogle af vores egne rødvine med dertilhørende brød og ost.

Tid: 14.00 – 16.00

Sted: Annisse Vingård, Præstevej 89, 3200 Helsingør

Tilmelding: Telefonisk til 4828 5804

Pris: Kr. 100,- pr person. Betales på dagen.

Kogeskole: Dansk bagetradition

Lær at bage gode, gamle favoritter og moderne, nordisk bagværk. Vi bager os vej gennem det nordiske køkken med 4 - 6 forskellige brød, kager og tilbehør, alt sammen med nordisk inspiration. Efter endt bagning, nyder vi resultaterne med et udvalg af lokale øl- og safts specialiteter. Du får opskrifterne med hjem.

Tid: 20. juli kl. 10.00 – 14.00

Sted: CPH Good Food, Ørestads Boulevard 57C, 2300 København S

Tilmelding: Mail til mia@cphgoodfood.dk

Pris: Kr. 850,- pr person

Mandag den 21. juli

Tre terroirs – oplev tre gårde og deres produktion

Kør mellem tre gårde i Gribskov Kommune og oplev ejerne af Tolykkegård, Højbogård og Garbolund fortælle om hver deres unikke produkter og steders terroir.

Tolykkegård (Græstedvej 28, Nejlinge, 3200 Helsingør) kl. 15.00 til 16.30 – økologisk kvæg og får samt frugt, grønt, honning og et lokalt mikrobryggeri med egne råvarer.

Højbogård (Troldeposevej 2, Laugø, 3200 Helsingør) ca. kl. 16.45 til 17.30 – Bæredygtigt, dansk lammekød og præsentation af de veltrænede hyrdehunde.

Garbolund (Helsingørvej 7, Annisse, 3200 Helsingør) ca. kl. 17.45 til 21.30 – Gammel gård med tilhørende vinmark – rundvisning og præsentation af vinmarker og vinproduktion.

Besøget på de tre gårde kan afsluttes med aftensmad, hvor menuen er sammensat blandt andet med produkter fra de tre gårde.

Tid: 15.00 – 21.30

Sted: De tre gårde, der er nævnt i teksten – start på Tolykkegård

Tilmelding: Til Jette Haugaard, 6142 3271 senest lørdag den 19. juli kl. 18.00

Pris: Med bespisning: Kr 350,- / Uden bespisning: Kr 120,-

Tirsdag den 22. juli

Byvandring i den økologiske landsby og smagsoplevelser fra bageriet Korsang

Kom med på rundvisning i Bageriet Korsang, butikken Taraxacum og det økologiske aktieselskab Under Solen a/s. Få historien om hvordan de blev til og drives i dag. På turen rundt i byen fortæller Leif Hierwagen om den økologiske landsby, som netop har fejret 25 års jubilæum. Vi serverer en let frokost med drikkevarer og smagsprøver fra bageri og butik.

Tid: 11.00 – 14.00 / **Sted:** Korsang, Solen 3, 3390 Hundested

Tilmelding: Til Taraxacum på taraxacum@taraxacum.dk eller tlf. 4798 7021

Pris: Kr 250,- pr person. Betaling på dagen.

Smag på Grantoftegaard

På Grantoftegaard sætter vi fokus på Grantoftegaards terroir i dagene 22. – 25. juli. Du kan købe dagens ret, som tilberedes med vores egne råvarer. I den økologiske cafébutik er der ugen igennem smagsprøver på vores produkter.

Tid: 11.00 – 18.00 / **Sted:** Grantoftegaard, Pederstrupvej 69, 2750 Ballerup

Tilmelding: Ikke nødvendig / **Pris:** Gratis

BEMÆRK: AFHOLDES OGSÅ DEN 23., 24. OG 25. JULI

Tirsdag den 22. juli

Slyng din egen honning på Grantoftegaard

Det bliver en spændende og sødmefyldt eftermiddag i biernes og honningen tegn. Vi starter med at tilse vores bistader sammen med Grantoftegaards biavlere. Undervejs fortæller de om livet i bifamilien og om biernes vigtige funktion i vores økologiske landbrug. Herefter skræller vi tavlerne for bivoks og smager på honningen direkte fra tavlen. Til sidst slynger vi sammen honningen og tapper den på glas – og man får naturligvis sit eget glas honning med hjem. Vi afslutter arrangementet med en kold øl/vand og en øko-hotdog med en Grantoftegaardpølse, hjemmebagt brød og syltesager lavet på grøntsager fra vores egne marker.

Tid: 14.00 – 17.00

Sted: Grantoftegaard, Pederstrupvej 69, 2750 Ballerup

Tilmelding: Senest 20. juli via email til sof@grantoftegaard.dk

Pris: Voksne Kr. 250,- / Børn Kr. 150,-



Onsdag den 23. juli

Rundvisning med foredrag og aftenmad på Kollerødgård

På gården bor Gitte og Carsten Vestergaard og 3 af vores 6 børn. Vi har 120 malkekøer på gården, primært af racen Rød Dansk Malkerace. Udover køerne har vi 120 kalve og kvier. Vi dyrker 150 Ha med græs, korn og majs, fortrinsvis til foder til vores dyr.

På besøget vil vi fortælle om, hvordan et moderne dansk landbrug fungerer. I kan kæle med køerne, kalvene og vores katte. I kan stille alle de spørgsmål I måtte have om landbrug, og I kan se på, og sidde i, de store traktorer. I skal også smage den is, vi laver af mælken fra de køer I lige har klappet.

Tid: 17.00 – 20.00

Sted: Kollerødgård, Smidstrupvej 104, 3230 Græsted

Tilmelding: Tlf 5095 8677 senest tre dage før arrangementet

Pris: Voksne: Kr. 150,- / Børn(u.12 år): Kr 75,- (inklusive aftenmad og is)
Betaling via MobilePay på 5095 8677 – husk at skrive navn på betalingen.

BEMÆRK: AFHOLDES OGSÅ TORSDAG DEN 24. JULI

Torsdag den 24. juli

Kulinarisk og historisk vandretur i Kirkelte landsby

Vi starter på B&B Naturly med smagsprøver på brændenældesuppe og landsbyens bærtraditioner, vandrer gennem Kirkelte Hegn og får historien om Danmarks dysser. Turen på 2,5 km slutter i Ninas NaturCafé med stort kagebord. Transport tilbage til Naturly er inkluderet.

Tid: 12.30 – 16.00

Sted: B&B Naturly, Kirkeltevej 152, 3450 Lillerød

Tilmelding: Email til nina@naturcafe.dk / **Pris:** Kr. 275,- pr person

BEMÆRK: AFHOLDES OGSÅ FREDAG DEN 25. JULI

Jordbærsmagning hos Rokkedysse Jordbær

Find den jordbærsort, du bedst kan lide, hør om forskellen på syltetøj og marmelade, og oplev råsyltning og marmeladekogning. Vi serverer kaffe, te, bærnektar og kage.

Tid: 15.00 – 17.00 / **Sted:** Rokkedysse Jordbær, Rågelejevej 46, 3210 Vejby

Tilmelding: rokkedysse@gmail.com / **Pris:** Voksne: Kr. 125,- / Børn: Kr. 50,-

Torsdag den 24. juli

Gamechanging – Buk under broen

Klosterhedens Vildt leverer sommerbuk og indmad til en forrygende hyldest til det vilde terroir. Vildtet er skudt i naturen, og kødet smager af det, dyret har spist – af terroiret. Vi serverer en treretters vildtmenu med tilhørende vine fra Rosforth & Rosforth. Det foregår under Knippelsbro, med kig til havnen og Københavns skyline.

Tid: 24., 25., 26. og 27. juli kl. 18.30 – 22.00

Sted: Rosforth & Rosforth, Knippelsbrogade 10, 1409 København K (under Knippelsbro, på Christianshavns-siden).

Tilmelding: Tlf. 6062 8640 eller email fiskekonerne@hotmail.com

Pris: Kr. 600,- pr person, inkl vine fra Rosforth & Rosforth

BEMÆRK: GENTAGES DEN 25., 26. OG 27. JULI!

Terroir beskrevet med smagsprøver på vine, olier og salt

Terroiristen Vinbar og Oinofilia præsenterer vine, olier og salt fra Italien, Slovenien og Grækenland. Klima, vulkaner og hav, årtusindlang historie og tradition giver unikke, stedbundne produkter, som kan forklare terroirbegrebet.

Tid: 24. juli kl. 19.30 – 21.30

Sted: Vinocultura, Fredensvej 1A, 2920 Charlottenlund

Tilmelding: Email til info.vinocultura@gmail.com

Pris: Kr. 200,- pr person

Lørdag den 26. juli

Økologisk vinvandring og picnic hos Vexebo Vin

Ren jord, sunde druer og godt håndværk giver himmelsk vin, der bl.a. sælges til Geranium, Noma, Falsled Kro og Henne Kirkeby Kro! Kom på rundvisning i den økologiske vinmark og smag gårdens vine. Medbring evt. din egen picnickurv og nyd din frokost under åben himmel i skønne omgivelser. Vinsmagning, vand, kaffe og the er inkluderet i prisen. Mulighed for køb af vin.

Tid: 12.00 – 14.30

Sted: Vexebo Vin, Veksebovej 13, 3480 Fredensborg

Tilmelding: Ring til vinbonden på 6086 7025

Pris: Kr. 200,- pr person (børn gratis). Betaling på dagen.



Lørdag den 26. juli

Bondens Marked på Vesterbro

Københavnere og turister har mulighed for at købe kvalitetsråvarer og godt madhåndværk foran Københavns Museum på Vesterbrogade. Følg med på Bondens Markeds hjemmeside eller på facebook-siden for at se mere om de deltagende producenter.

Tid: 26. juli kl. 10.00 – 15.00

Sted: Københavns Museum, Vesterbrogade 59, 1620 København V

Tilmelding: Ikke nødvendig

Pris: Gratis

Fødevarer i Odsherred

Prøv Odsherreds mange kvalitetsfødevarer i Kongehallen i Nykøbing Sjælland når vi afholder Odsherreds største marked for fødevarer. Vi byder på gratis smagsprøver og sælger lokalt producerede og forarbejdede fødevarer.

Tid: 26. juli kl. 10.00 – 16.00

Sted: Kongehallen, Egebjergvej 46, 4500 Nykøbing Sjælland

Tilmelding: Ikke nødvendig

Pris: Gratis

Lørdag den 26. juli

Vingårdsbesøg hos Frederiksborg Vin

Få en rundvisning i vinmarken og vineriet og en præsentation af vinproduktion i Danmark og arbejdet med stokkene. Vi slutter af med en vinsmagning af gårdens egne vine.

Tid: 14.00 – 16.00

Sted: Frederiksborg Vin, Harløsevej 164, 3400 Hillerød

Tilmelding: Email til fbv@frederiksborg-vin.dk

Pris: Kr. 125,- pr person

Bifortælling og honningsmagning på naturcafeen

Karin Gutfelt fortæller om honning og biavl, cafeen serverer en anretning med ost, frugt og tre slags honning. Vi prøver hvad der passer sammen og slutter af med kaffe/te-bord med scones med lemoncurd og marmelade (begge dele lavet med honning) og en honningkage. I vil kunne få opskrifter med hjem.

Tid: 14.30 – 16.30

Sted: Ninas Naturcafe, Kirkeltevej 101, 3450 Lillerød

Tilmelding: Email til nina@naturcafe.dk

Pris: Kr. 200 kr,- / Børn under 10 år ½ pris. Prisen inkluderer et lille glas honning.

Søndag den 27. juli

Åbent bryggeri hos Hornbeer

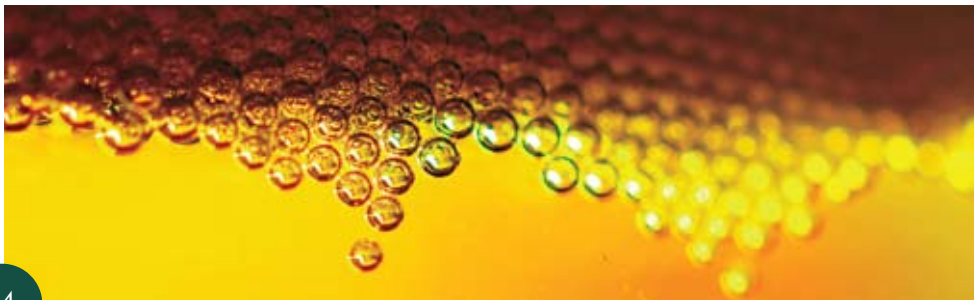
Bryggeriet er åbent, mens Jørgen brygger, så oplev duften og stemningen under brygningen og få stillet din nysgerrighed; hør om øl og brygning, og smag øl, måske direkte fra tanken! Gårdsalg og Gunhilds- galleri.dk er åbent. Mulighed for køb af smagsprøver, nu også af økologisk øl, og Smag på Nordsjælland tapas. Tag gerne madkurven og et tæppe med og nyd frokosten i bryggeriets have.

Tid: 11.00 – 16.00

Sted: Hornbeer, Hornsherredvej 463, 4070 Kirke Hyllinge

Tilmelding: Ikke nødvendig

Pris: Gratis



Søndag den 27. juli

Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingård

Vi inviterer på rundvisning i vinmarken efterfulgt af vinsmagning med nogle af vores egne rødvine. Efter arrangementet opfordrer vi gæsterne til at køre til Domain Aalsgaard for at opleve deres fremvisning, som starter kl. 15:00

Tid: 12.00 – 14.00

Sted: Annisse Vingård, Præstevej 89, 3200 Helsingør

Tilmelding: Telefon til 4828 5804

Pris: Kr. 100,- pr person

Vinsmagning og rundvisning på Domaine Aalsgaard

Vi inviterer på rundvisning i vinmarken og vineriet efterfulgt af smagning af nogle af vores egne hvidvine.

Tid: 15.00 – 17.00

Sted: Domaine Aalsgaard, Ålsgårde Stationsvej 13, 3140 Ålsgårde. **Bemærk:** rundvisningen starter fra Falkenbergvej, 100 m vest for Nordkysthallen.

Tilmelding: Ring til 5354 5671

Pris: Kr. 100,- pr person

