



# Nordsjælland dækker op!

Smag på Nordsjælland Festival 17.-27. juli 2014

– en del af Terroirfestival 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 den tredje Smag på Nordsjælland Festival. Festivalen er i år del af Terroirfestivalen, 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
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Jordbærsmagning på Ventegodtgaard .....	27

## Fredag den 18. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA	
– Flødebollefremstilling for børn .....	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Stengården: Pop up-restaurant i Speltmarken .....	12
Kogeskole: Nordisk Mad for Hjemmekokken .....	28

## Lørdag den 19. juli

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA .....	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Kom med i vinmarken og smag på vinen på Ørbyvingaard .....	13

Friske sommerdrikke fra haven på Fuglebjerggaard .....	14
Den skaldede Kok tryller på Møllehøj .....	15

## **Søndag den 20. juli**

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA .....	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Oplev en dag med familien hos Freerslev Kotel .....	16
Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingaard .....	17
Biavl, honningtapas og traditionelt håndværk på Mistelgården .....	29
Kogeskole: Dansk Bagetradition .....	29

## **Mandag den 21. juli**

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA .....	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Tre terroirs - Oplev tre gårde og deres produktion .....	18

## **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
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Byvandring i den økologiske landsby og smagsoplevelser fra bageriet Korsang .....	19
Smag på Grantoftegaard .....	19
Slyng din egen honning på Grantoftegaard .....	20

## **Onsdag den 23. juli**

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA .....	9
Søde bæroplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Smag på Grantoftegaard .....	19
Rundvisning med foredrag og aftensmad på Kollerødgård .....	21

## **Torsdag den 24. juli**

Flødebollefestival hos Chokoladeværkstedet JOTA .....	9
Jordbærmagning hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Smag på Grantoftegaard .....	19
Rundvisning med foredrag og aftensmad på Kollerødgård .....	21
Jordbærmagning hos Rokkedysse Jordbær .....	22
Kulinarisk og historisk vandretur i Kirkelte Landsby .....	22
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
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Smag på Grantoftegaard .....	19
Kulinarisk og historisk vandretur i Kirkelte Landsby .....	22
Buk under Broen .....	30

## Lørdag den 26. juli

Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Friske sommerdrikke fra haven .....	14
Økologisk vinvandring og picnic hos Vexebo Vin .....	23
Bifortælling og honningsmagning på naturcafeen .....	24
Vingårdsbesøg hos Frederiksborg Vin .....	24
Buk under Broen .....	30
Bondens Marked på Vesterbro .....	31
Fødevarer i Odsherred .....	31

## Søndag den 27. juli

Søde bæreoplevelser hos Rokkedysse Jordbær .....	10
Smag på Esrum Klosters nye brændevin .....	11
Tre restauranter serverer Smag på Nordsjælland-menu .....	11
Kom med i vinmarken og smag på vinen på Ørbyvingaard .....	13
Oplev en dag med familien hos Freerslev Kotel .....	16
Vinsmagning og rundvisning på Annisse Vingaard .....	24
Vinsmagning og rundvisning på Domaine Aalsgaard .....	24
Åbent bryggeri hos Hornbeer .....	25
Buk under Broen .....	30

# 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](mailto:elsebeth@svanholm.dk) eller [jes@svanholm.dk](mailto: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!**

# 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 fødevarerirksomheden 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](mailto:stengaarden@os.dk)

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



# 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](mailto: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 braset, 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.

# 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 festvalen inviterer vi på rundvisning i vinmarken med efterfølgende vinsmagning med nogle af vores egne rødvine med dertilhørende brød og ost. Annisse Vingård blev grundlagt i 1999 og drives af Niels og Dorte Frees. Ud over vine af vores egen produktion, sælger vi også andre danske og udenlandske vine samt udstyr til vinproduktion. Derudover arrangerer vi fremvisninger, smagninger og vinforedrag.

**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.



# 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](mailto: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](mailto:sof@grantoftegaard.dk)

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



# Onsdag den 23. juli

## Rundvisning med foredrag og aftensmad 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 aftensmad 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](mailto: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](mailto:rokkedysse@gmail.com) / **Pris:** Voksne: Kr. 125,- / Børn: Kr. 50,-

# 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 picnicurv 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

## 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](mailto: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](mailto: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

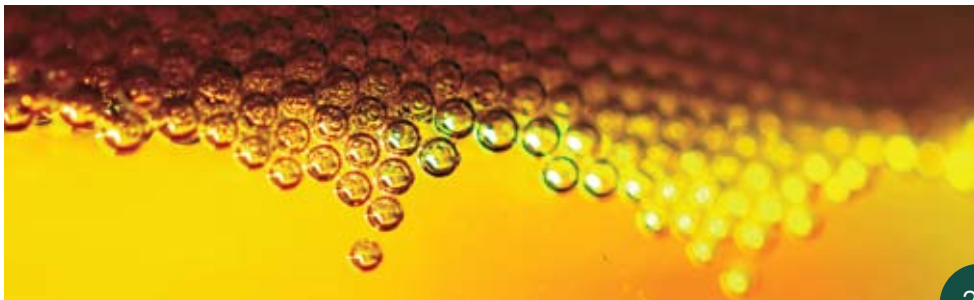
Bryggeriet er åbent, mens Jørgen brygger, så oplev duften og stemningen under brygningen og få stillet din nysgerrighed; hør om øl og brygning, og smag øl, måske direkte fra tanken! Gårdsalg og Gunhilds- galleri.dk er åbent. Mulighed for køb af smagsprøver, nu også af økologisk øl, og Smag på Nordsjælland 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

# Øvrige Sjælland – 17. juli

## Jordbærsmagning på Ventegodtgaard

Ventegodtgaard byder på jordbærsmagning. 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



# *Fre d. 18. & søn d. 20. 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. 1400 – 21.00

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

**Tilmelding:** Email til [mia@cphgoodfood.dk](mailto:mia@cphgoodfood.dk)

**Pris:** Kr. 1200, pr person

## **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 saftspecialiteter. 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](mailto:mia@cphgoodfood.dk)

**Pris:** Kr. 850,- pr person

# *Fre, lør & søn d. 18–20. 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: Mikkel fortæller om det gamle håndværk at slå med le.

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

**Sted:** Mistelgården, Elledavej 65, 4400 Kalundborg

**Tilmelding:** Mail til [lk@mistelgaarden.dk](mailto:lk@mistelgaarden.dk)

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

# Øvrige Sjælland – 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 trereters 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](mailto:fiskekonerne@hotmail.com)

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

## 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](mailto:info.vinocultura@gmail.com)

**Pris:** Kr. 200,- pr person

# Øvrige Sjælland – 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

# Smag på Nordsjælland er:

Agerskov Angus  
Annisse Vingård  
Bosoyregaard  
Chokolademageriet  
Chokoladeværkstedet  
JOTA  
Den Ny Spritfabrik  
Domain Aalsgaard  
Emilie Vin  
Esromgaard  
Esrum Kloster og Mølle-  
gaard  
Fiskehallen Gilleleje  
Frederiksborg Vin  
Freerslev Kotel  
Frydenlund Frugtplantage  
Fuglebjergergaard  
Garbolund

Gartneriet Søgaard  
Nielsen  
Grantoftegaard  
Græse Frugtplantage  
Hansens Flødeis  
Hjortkær Hyld  
Hornbeer  
Højbogaard  
Kollerødgaard  
Kornsang  
Kurts Økokød  
KVANN Kompagniet  
Kødsnedkeren  
Møllehøj  
Ninas Naturcafe  
Nordsjællands Landbo-  
forening  
OvergaardGutfelt

Rabarbergaarden  
Restaurant Gilleleje Havn  
Rokkedyssegaard  
Schumachers  
Skademosegård  
Stengården  
Strandvejsristeriet  
Svanholm  
Søris  
Tolykkegård  
Vexebo Vin  
Viventes  
Øllingegaard Mejeri  
Ørbyvingaard  
Østergaard Frugtplantage

Smag på Nordsjælland er en forening, der arbejder for gode råvarer og godt madhåndværk med udgangspunkt i regionens dyrknings- og avlstraditioner.

