

## Program for 13. oktober kl. 14 – 21 på Kongskilde Friluftsgård

Tilmelding nødvendig på 2927 5089/2065 2065

### Kl. 14 – Velkomst til ”SPIS SORØ – vildt og lokalt”

På terrassen på Kongskilde Friluftsgård, derefter går vi til Husmandsstedet.

Ved idemager Anne Grete Rasmussen/ FruGrøn.dk og René de la Crux/køkkenchef

Appetitvækker: ”SORØ-MoMo”, som er udviklet til dagen af Tempa

### Kl. 14.20 Oplevelser i naturen og praktisk forberedelse af middagen.

Vælg mellem følgende workshop:

1. Indsamling og klargøring af svampetur med Cand. phram. Mette Herget
2. Indsamling og klargøring af urter, bær og nødder med naturvejleder Tonie Bjørneskov
3. Pelsning af rådyr, plukning af fasaner og ænder med ”jæger” og FruGrøn
4. Partering og tilberedning af ”vild Sorø-gryde”, brødbagning m.v. med køkkenchef René de la Crux
5. Presning af æbler fra Hørhavegård med Gitte Torp
6. Bålmaster: Optænding og styring af bål og tilberedninger af kød, brød og te/kaffe
7. Indsamling af energi og afstresning ved Ella Hilker (borddækning – hjælpere)

### Kl. 16.30 – Korte oplæg om SPIS SORØ – vildt og lokalt - indendørs

### Kl. 17.00 - Diskussion

- ☀ Er det en god ide, at spise Standard fra SORØ fremfor frosne fra Rusland?
- ☀ Er det en god ide, at spise rådyr fra SORØ fremfor frosne fra ”langtbortistand”
- ☀ Kan vi dyrke flere fødevarer i Sorø? Er det muligt, at gøre det kommercielt, så vi bliver et attraktivt ”smørhul”
- ☀ Skal vi fortsætte arbejdet med SPIS SORØ – vildt og lokalt?

### Kl. 19 – evt. 18.30 – SPISNING - Aftenens vilde og lokale menu som er:

- ☀ Vildtgryde med svampe, dyrekølle med urter, hindbærkompot, rød kartoffelmos, økologisk brød
- ☀ Evt. kreative retter af fasaner og vildænder
- ☀ Danske røde æbler
- ☀ Kaffe/ urtete med ”Aromachokolader”

Husk udetøj. Følg med på hjemmesiden [www.spissorø.dk](http://www.spissorø.dk) og på Facebook gruppen af samme navn.

På Projektgruppens vegne, Anne Grete Rasmussen, Mail: [idemager@gmail.com](mailto:idemager@gmail.com), Telefon 2065 2065