



Landbrugsmessen, Gl. Estrup
Dyrskue · Fødevarer · Kultur
Hvor land og by mødes

PROGRAM FOR SPISEKAMMERET – KØKKENSCENEN

Søndag den 29. maj

Åbningstid for området: kl. 09.00 – 16.00

Program for Køkkenscene:

- Kl. 09.10 – 09.45 Bag & Co : Hjemmebagt brød smager så englens synger - lær tricks til det helt enkle brød
- Kl. 09.50 – 10.00 Præsentation af historisk kaffebord og en kaffestund ved formanden for Fornæsgruppen Jette Tarnow og madhistoriker Bettina Buhl, Det Grønne Museum
- Kl. 10.00 – 11.00 Guldmedaljevinder ved OL for kokkelandshold Rasmus Bundgaard Nielsen i selskab med en masse gulerødder fra Gl. Estrup Gartneri
- Kl. 11.10 – 11.25 Brygger Torkild Have fra Nordisk Bryghus - om kunsten at brygge øl
- Kl. 11.30 – 12.15 Umut Sakarya: TV-kok elsker svinekød. Tilberedning af flæskesteg med sprød svær, brunede kartofler og den gode sovs
- Kl. 12.30 – 12.50 Vegetarisk smørrebrød – få inspiration til anretning af det smagsfulde smørrebrød
- Kl. 13.00 – 14.00 Umut Sakarya: Stegt flæsk med persillesovs.....SELVFØLGELIG!
- Kl. 14.15 – 15.30 Michelin kok og tidligere leder for Det Danske Kokkelandshold, Per Mandrup
- Kl. 15.30 – 16.00 Det gode landmandsskab ved Djurslands Landboforening

Lille køkkenscene:

- Kl. 09.30 – 15.30 En malerisk kaffestund – kunstnerne i det fri lader sig inspirere af livet omkring Køkkenscenen

Stand med Kop & Kande:

- Kl. 10.30 – 11.30 Få vurderet dine "skatte" af kendt vurderingsekspert fra Lauritz.com

