

Vinter- & forårsaktiviteter

Kom op på gaarden og vær med til vores spændende madaktiviteter i løbet af vinteren. Vi bager, fermenterer, har madlabs for fædre med børn, går på urtetur og meget mere. Book billetter til vores og eksterne udbyderes arrangementer via gaardens kalender på www.gaarden.nu

Søndag d. 4. feb. kl. 10-13: Vi bager klassiske fastelavnsboller

Her kan bedstemødre/mødre/mostre invitere deres børnebørn/børn/nevøer og niecer med i køkkenet. Vi dykker ned i de gamle (evt. lokale) opskrifter og laver fastelavnsboller som bedstemor gjorde det.

Søndag d. 18. feb. kl. 10-14: Fars Mad-Laboratorium - Friturestegt mad

Alt kan friteres - både til det salte og det søde køkken - men hvordan?

Søndag d. 25. feb. kl. 10-14: Surdejskursus med Bager Dam

På dette kursus bliver du fortrolig med nogle basale principper i at arbejde med surdej.

Søndag d. 4. mar. kl. 10-14: Klassiske bornholmske supper

Vi udforsker de bornholmske suppetraditioner.

Søndag d. 11. mar. kl. 10-14: Surdejskursus med Bager Dam

På dette kursus bliver du fortrolig med nogle basale principper i at arbejde med surdej.

Søndag d. 18. mar. kl. 10-14: Fars Mad-Laboratorium - Anretning (food styling)

Hvordan afstemmer vi smagene på tallerkenen og hvordan får vi maden til at se "professionel" ud på tallerkenen?

Søndag d. 15. apr. kl. 10-14: Fars Mad-Laboratorium - Pølser

Vi laver pølser helt fra grunden - med jeres foretrukne krydderier.

Søndag d. 22. april kl. 10-14: Bagekursus med Bager Dam - kannelsnurrer, babka og andre lækkerier

På dette kursus bliver du fortrolig med nogle af de søde kager så som Kannelsnurre, Babka mm.

Søndag d. 29. april. kl. 10-13: Forårsfermentering

Der arbejdes med forårets afgrøder som f.eks. rabarber og vilde urter.

Søndag d. 13. maj kl. 10-14: Fars Mad-Laboratorium - Røgning

Vi leger med teknikker til at give røgsmag på både kød/fisk, kartofler/grøntsager, snackmandler mm.

Søndag d. 20. maj kl. 10-14: Smagen af Bornholm på nye måder

Vi eksperimenterer med vilde urter og "smagen af Bornholm".

Søndag d. 27. maj kl. 10-12.30: Vild "gammelnordisk" mad ved Svaneke

En vandretur på ca. 2 km gennem det utroligt smukke klippefyldte landskab mens vi smager på naturen.

Gratis arrangement, men tilmelding kræves. Se mere på www.gaarden.nu.

Mødested: P-plads ved Sportshallen i Svaneke - Sydskovvej 4, 3740 Svaneke

Søndag d. 3. juni kl. 10-14: Fars Mad-Laboratorium - VildMad

Hvad kan spises i naturen og hvordan tilbereder vi det på bål og i jordovn?

Søndag d. 10. juni kl. 10-12.30: Vild Mad tema-tur for madnørder: Bornholms urtemæssige potentiale

Hvilke urter og bær kan man finde på Bornholm, og hvad kan de bruges til?

Gratis arrangement, men tilmelding kræves. Se mere på www.gaarden.nu.

Mødested: P-plads ved Nordbornholms Røgeri, Kæmpestranden 2, 3770 Allinge

Søndag d. 28. juni kl. 10-12.30: Urte-tur / kursus i fouragering

Tag med på en spændende vandring gennem det Bornholmske landskab og kulturhistorie. Undervejs samler vi urter.

Gratis arrangement, men tilmelding kræves. Se mere på www.gaarden.nu.

Mødested: P-plads ved "Provianten"- Ejnar Mikkelsensvej 28, 3760 Gudhjem havn