

Livsnyderne

SLETTESTRAND

NATURENS SPISEKAMMER

Vilde planter er sunde og smagfulde. Lær at finde de bedste spiselige vilde planter for hver årstid, på en skånsom og bæredygtig måde. Lær at undgå de giftige og hvordan de spiselige kan bruges aktivt i køkkenet som en ny og gratis råvarer året rundt. Du kan købe ét af nedenstående oplevelser, eller du kan købe dem alle tre.

Underviser er kok og naturgastronom Kresten Kronborg

Sted: Madsmedjen, Slettestrandvej 26, 9690 Fjerritslev

Pris pr. kursus: 295 kr

Udgift til råvarer: kr. 120,- pr. person afregnes på stedet.

SOMMERENS BÆR OG URTER

Vi skal ud og sanke af sommerens overflod af vilde bær, frugter, urter, blomster og svampe i Svinkløv plantages smukke natur. Tilbage på Madsmedjen skal vi kokkerere med de vilde ingredienser i de brændefyrede ovne, komfurer og bålsteder. Du lærer at bruge de vilde planter som hovedingrediens i et måltid, med al deres velsmag og sundhed. Vi spiser en vild frokost ved bålet.

Onsdag den 28. aug 2019

kl. 10:00 - 15:00

Hold nr. 0605

EFTERÅRETS SVAMPE, RØDDER OG URTER

Vi skal ud og finde svampe i skoven, men der er også stadig flere grønne urter tilbage. Tilbage ved Madsmedjens brændefyrede ovne skal du lave spændende retter med de vilde ingredienser og lokalt vildtkød. Vi spiser vores vilde frokost ved pejsen, og de konserverede svampe samt opskrifter tager du med hjem.

Onsdag den 2. okt 2019

kl. 10:00 - 15:00

Hold nr. 0606

Livsnyderne er et koncept, der byder på særlige oplevelser for dig, der har valgt at fylde din tilværelse med meget af alt det gode, livet også har at byde på. Tilmelding på nord.aof.dk

Vel mødt

Anita Rokkedal

VINTERENS SPISELIGE PLANTER I JULEMADEN

Er det frostfrit kan vi være heldige at finde 15 forskellige spiselige urter og svampe, er der hård frost er der måske kun et par stykker, men naturoplevelsen er lige så stor. Du skal lave retter der kunne være en del af en anderledes jule- eller vinterfrokost. Du skal arbejde med at bruge de tørrede og konserverede vilde planter fra Madsmedjens spisekammer, så det bliver også en dag, hvor de tre foregående årstider opleves igen, igennem smagen og duften. En hjemmelavet julesnaps og opskrifter tager du med hjem.

Onsdag den 11. dec 2019

kl. 10:00 - 15:00

Hold nr. 0607

FJELLERAD

EN VERDEN FULD AF CHOKOLADE

Gennem to workshops vil Kennet Laustsen, uddannet konditor fra La Glace og senest ansat som chefkonditor på Michelin restauranten Formel B, med fortællinger og smagsprøver fører dig ind i en verden, der måske vil ændre dit syn på chokolade. Så skal du lære om fremstilling af chokolade og lækkerier. Petit four og sødt til kaffen. Du skal lave mousse kage, fyldte chokolader, chokoladebar og cremer og ganacher. Endelig vil du lære mere om at arbejde med air brush og pyntning. Ca. 130 kr. I alt til råvarer betales til underviser

Lørdag den 26. okt 2019

Lørdag den 16. nov 2019

Begge dage kl. 10:00 - 15:20

2 gange - Pris 468/390 kr.

Kennet Laustsen

Vaarst Fjellerad Skole, Hålsvej 4

Hold nr. 9121

FJELLERAD

PORTVIN

Denne aften tager vi dig med på en tur ind i portvinens historie og smag. Vi bliver klogere på de forskellige typer af portvine og sidst men ikke mindst skal vi smage på 8 meget forskellige portvine både hvad udseende, smag og pris angår. Christina har rødderne solidt plantet i Portugal og flere års erfaring med portvine. Til smagningen serveres en lille haps ost og snacks.

Torsdag 10. okt 2019

kl. 19:00 - 21:35

Pris 275 kr.

Christina Da Silva

Vaarst Fjellerad Skole, Hålsvej 4

Hold nr. 9122

GUDUMHOLM

ØLSMAGNING

Du får en skøn øl-aften med smagninger. Og viden og anekdoter fra en af de helt store lokale øl-entusiaster, Niels Tikjøb. Han præsenterer dig for ti forskellige kvalitetsøl og øltyper fra både Danmark og andre EU-lande. Hvis stemningen er hertil, synger vi også gerne en øl sang. Der serveres lidt mundgodt til smagningen.

Fredag den 8. nov 2019

kl. 19:00 - 22:00

Pris 175 kr.

Niels Tikjøb

Asylgården, Aagade 26

Hold nr. 0669

HVORUPGAARD

SÅ BRYGGER VI ØL!

Så brygger vi igen. Kom og vær' med til en hyggelig dag, hvor snakken i fællesskab er om god øl! En helt igennem skøn dag med bryg, frokost og smagning. Håndbryggerne Kristian og Niels, kendte øl entusiaster sørger for remedier og brygge teknik. Mens øllet koger, præsenteres du for flere forskellige øltyper, smager på dem og hører om deres aroma, smag m.m. Ingen bryg og smagning en hel dag uden en bid brød, så de herrer serverer selvfølgelig en lettere frokost. Efter tre uger mødes vi igen og tapper øllet på flasker, som du får med hjem.

Lørdag 21. sep 2019

kl. 09:00 - 16:10

Pris 599 kr.

Niels Tikjøb og Kristian Gaardsøe

Hvorupgård gl. skole, Hvorupgårdvej 18A

Hold nr. 0671

LANGHOLT

„LUNE LARSEN“ I MUSIKKEN OG KUNSTENS ATELIER

Vi har alle haft et forhold til ham, hans tekster og hans stemme. Når "Larsen" åbnede munden, så lyttede man. Han sang til dig og til fællesskabet. En rigtig spillemand. Denne aften besøger vi kunster Lars Johannesens atelier og hører musik og fortællinger om Kim Larsen. Flemming Retbøll fortæller anekdoter og viser billeder. Musikerne Lars på trommer og Kim på sang og guitar vil på deres egen sprælske og glade facon være den musikalske ledsagelse til fortællingerne. Der serveres en let anretning inkl. et glas vin og øvrige drikkevarer kan købes. En helt igennem dejlig aften med mad, musik og fælles hygge i skønne omgivelser.

Fredag den 4. okt 2019

kl. 19:00 - 22:00

Pris 275 kr.

Flemming Retbøll,

Kim Østergaard og Lars Johannesen

Art & Vision, Smalby 3

Hold nr. 0672



FJELLERAD

AT VÆRE BIAVLER

Denne aften fortæller Jørgen og Torben fra Østhimmerland Biavlerforening om biavl. Du hører om, hvad der kræves af arbejde hermed, for det er jo husdyr, du har med at gøre, men også om nødvendigt materiel, udstyr og selvfølgelig bierne og deres adfærd. Så skal du se en film om biernes samfund. Bierne er fantastiske insekter, der også lever i "samfund og familier". Endelig vil der være smagsprøver på honning og mjød. En aften hvor der er mulighed for også at stille spørgsmål, inden du måske selv bevæger dig ud i biavl.

Onsdag den 20. nov 2019

kl. 19:00 - 21:00

Pris 50 kr.

Jørgen Rask og Torben Nielsen

Vaarst Fjellerad Skole, Hålsvej 4

Hold nr. 0673

WORKSHOP: MEDITATION OG PRANAYAMA

I denne workshop går vi i dybden med et par klassiske meditations- og åndedrættsteknikker (pranayama). Det er teknikker med stilhed, lyd og bevægelse anvendt gennem tusinder af år til at opnå ro og meditativ indsigt. Vi ser på, hvordan teknikkerne påvirker hele og dele af vores krop og sind. Og vi taler om, hvordan du kan inkorporere meditation og pranayama i din dagligdag.

Lørdag den 2. nov 2019

kl. 10:00 - 14:00

Pris 189/160 kr.

Maria C. Friis

AOF Frydendal,

Mylius Erichsens Vej 1

Hold nr. 3211

