

HAVEVANDRING MED FROKOST

STARTER I AUGUST

Sidste år gik Den Gamle Stald og Det Grønne Museum sammen og etablerede nogle helt unikke havevandring med dertilhørende frokost – og i år gentages succesen.



Madhistoriker Bettina Buhl (til venstre) og restauratør Kim Thygesen finder lækre råvarer i haven.

Sæt tænderne i historien med Det Grønne Museums madhistoriker Bettina Buhl og restauratør Kim Thygesen fra Den Gamle Stald. Allerede nu er det muligt at bestille plads til alle fire havevandring ved restauranten.

Hyggelige ture og lækre retter

I løbet af efteråret vil det fire gange blive muligt at tage med på en historisk og kulinarisk tidsrejse, når madhistoriker Bettina Buhl og restauratør Kim Thygesen sammen byder indenfor til nogle skønne onsdage på Det Grønne Museum og i Den Gamle Stald.

Det hele vil starte med en hyggelig og rolig vandring i det Grønne Museums levende udenørs kulturarv, hvor madhistoriker Bettina Buhl vil guide og levende fortælle om fortiden og de mange spændende retter og råvarer, som har fyldt i det danske køkken og hjem.

Bagefter serverer Kim Thygesen en lækker 2-retters frokost på restaurant Den Gamle

Stald. Denne frokost vil selvfølgelig være inspireret af de historiske retter og råvarer, som Bettina Buhl har levendegjort kort forinden. Men selvfølgelig tilrettet det moderne nordiske køkken.

De fire temaer er nu planlagt

De fire temaer, som havevandringerne er bygget op omkring, er baseret på, hvad haven har at tilbyde - og så lige en afsluttende skøn historisk julefortælling og anretning.

Den første tur, der finder sted d. 10 august, er baseret på korn; hvor Bettina Buhl vil invitere gæsterne med på en skøn markvandring; hvor hun fortæller om de gamle kornarter, sorter og ikke mindst om dyrkningen, høstningen og brugen igennem tiden.

De næste to temaer er henholdsvis d. 7. september med æbler og kål samt d. 26. oktober, hvor temaet er humle og husdyr.

Det sidste arrangement handler om julen, og finder sted d. 30 november.



Bettina Buhl og Kim Thygesen er i fuld gang med at planlægge og afprøve menuen.