

Oplevelser og værtsskab: SPIS SORØ- Vildt & Lokalt

Lokale fødevarer og Økologi er i sig selv en oplevelse, og kombinerer man disse ting med fremstilling af et godt måltid- så er man rigtigt godt på vej.

Det gode værtsskab med masser af oplevelser, finder vi på [Kongskilde Friluftsgård](#), som i samarbejde med [FruGrøn](#) og andre lokale aktører, har startet netværket: [SPIS SORØ- Vildt & Lokalt](#).

Vi går vi ind for bæredygtighed, og bruger både lokalefødevarer og fødevarer med det røde Ø-mærke. Vi sætter pris på det gode værtsskab, hvor deltagerne får en oplevelse af selv at være til enten at dyrke, plukke, pelse eller hente råvarerne i lokalsamfundet. Og derefter i fællesskab at fremstille et "måltid"

Vi giver gerne et "[grønt Ø-mærke](#)" til vores fisk i søerne, dyrene i skovene, vores frugter, svampe, nødder og urter fra skovene i Sorø. Men også til alt det, der dyrkes i private haver og i kolonihaver.

Så, hvorfor importere fødevarer, som er lang tid undervejs, som måske er sprøjtet for at undgå sygdom, en hurtigere vækst og en længere holdbarhed. Vores børn skal se, hvor fødevarerne kommer fra.

Udover fordelene ved det røde Ø-mærke, er der 4 ekstra fordele ved vores vilde værtsskab:

- ✿ Klimabelastningen nedsættes
- ✿ Naturlige ressourcer og arbejdskraft udnyttes i lokalområdet
- ✿ Læring og oplevelse i naturen
- ✿ Større kendskab til årstidens fødevarer og hvordan de tilberedes sundt og godt.

Vi laver arrangeret ture hvor vi sammen med deltagerne selv tager ud i naturen, og finde de ingredienser vi skal bruge, dette suppleret med indkøb ved de lokale producenter på [Farmers marked](#), eller kød fra vores kreaturer.

KøkkenChef, René de la Cruz (www.KokkenChefen.dk) på Kongskilde Friluftsgård og FruGrøn. dk fra Sorø, Anne Grete Rasmussen inviterer til gode oplevelser og værtsskaber i Sorø. Vi arrangerer foredrag og kurser med læring om natur, ernæring, smagstest og vild gastronomi.

Kongskilde Friluftsgård har masser af sovepladser og eget Naturcenter med naturvejleder.

Vi udvikler nye klimavenlige og sunde opskrifter, og der udkommer en ny vild kogebog til April. Vi knokler med at løse alle de barrierer, der er ved at anvende lokale fødevarer kommercielt. Både i teori og i praksis.

[Link til præsentationsvideo](#), vores blog [SPIS SORØ- Vildt & Lokalt](#). og vores [FB-side](#).

Anne Grete Rasmussen (20.65.20.65) og René de la Cruz (40.35.79.25), 16.02.2015

