

# Spis Sorø – vildt og lokalt og DN

Inviterer til oplevelser



Med lokale grise, høns, æg, får, geder, kør, æbler, blomster og grønsager og vilde urter fra naturen.

I samarbejde med DN Sorø arrangerer "Spis Sorø vildt og lokalt" en aften, hvor du vil høre om alle de lokale fødevarer der bliver produceret i Sorø og omegn. Målet er at vores børn skal have sund og miljøvenlig mad, der er lokalproduceret og gerne med Ø-mærke

Onsdag den 6. maj 2020 kl. 19 på værkerne

Der vil være præsentation af 10 forskellige personer, der arbejder på at gøre Sorø til et "grønnere" paradis. Diskussion,

Netværksdannelse, Smagsprøver

Der kan købes Kaffe, the af egen avl og "grøn" kage



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---

### Kl. 19 - Velkomst ved Borgmesteren?

### Lokale og økologiske fødevarer med årstiderne v/ Niels Hilker, DN Sorø

### Vilde villahaver der også kan spises v/ Anne Grete Rasmussen, FruGrøn

---



Præsentation: Spis Sorø – vildt og lokalt. Vi var ildsjæle, der i ville arbejde for et grønnere Sorø. Og der er sket meget siden da. Flere har startet egen forretning, fælles projekter som haver, spisenetværk, naturaktiviteter, og der er kommet mange, der arbejder med at genanvende madspild fra butikker.

#### Min Oplæg vilde villahaver

Mine 5 minutter vil jeg gerne bruge på hvordan man nemt kan skabe en vild have, der gavner biodiversiteten og vores sundhed. Hvordan laver man en blomstereng, og hvorfor ikke dyrke spiselige afgrøder som en vild have?





## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

### Katrinelunden og projekt "Den Vilde Lade" v/Rikke Haugaard



Katrinelunden skovlandbrug er et vildt landbrug hvor alle dyr er på friland året rundt. Vi har vedvarende græsgange mellem rækker af fodertræer, skovhave og fælleshaven. Vores produktion er lille og sæsonpræget og stræber efter at være med til at udvikle klimavenlige menuer. Katrinelunden er forsøgs- og demonstrationsgård for Velfærdsdelikatesser i Dyrenes Beskyttelse og som sådan vært for forskellige projekter med fokus på dyrevelfærd, klima og biodiversitet. Gårdbutik med salg af kød fra sortbroget landracegris.

### "Fordamen" i Sorø v/Anne Hjelm



Birkemosehus har økologisk landbrug med knap 50 Gotlandske Pelsfår. 100 slagtelam om efteråret, som sælges til private kunder. Gårdbutik med garn, filtsko, plaid, vaskbare grå krøllede lammeskind m.v. Birkemosehus.dk, facebook Birkemosehus. Vi får lam om 4-5 uger. Åbent næsten hele ugen, men ring ingen på tlf. 5132 6016.



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

### Hørhaven, en økologisk besøgs-gård ved Chalotte Vad



Hørhaven er en økologisk besøgs-gård som dyrker klimavenlig permakultur- og skovlandbrug og har dyrevelfærd og biodiversitet i fokus. Hørhaven er med i Dyrenes Beskyttelses koncept "Velfærdsdelikatesser" og sælger egne og lokale produkter i gårdbutikken.

Hørhaven har Bed & Breakfast, Kursuscenter, Gårdbutik, Cafe, Fælleshave og afholder events og koncerter

Hørhaven Bed & Breakfast, Hørhavevej 1, 4250 Fuglebjerg, +45 22 616 616

[www.hoerhaven.com](http://www.hoerhaven.com)

### Skelleris.dk ved Anita Andersen



På Skelleris har vi æglæggende høns, og vi dyrker grøntsager med håndredskaber og flid. Alle vores produkter er økologiske, og det er vigtigt for os at prioritere dyrenes velbefindende med ekstra god plads, og så naturlige områder som muligt. Det kan du smage i æggene, og du kan opleve at blommen i æggene er mere tyktflydende.

Når du køber grøntsager hos os, så er du sikker på at de er så friskhøstede som muligt. Det giver nogle fantastiske smagfulde og sprøde grøntsager. Se mere på <http://skelleris.dk>,



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

### Manfredslund på Krøjerup Overdrev v/ Katrine og Jesper



Manfredslund er et lille husmandssted på Krøjerup Overdrev. Her er højt til lofter og plads til alle. Vi holder høns og har en skøn lille fåreflok. Derudover har vi en æbleplantage med mange forskellige æblesorter inklusiv cideræbler. Vi poder selv æbletræer. Sidst, men ikke mindst holder vi en gang i mellem huskoncerter i Low-fi regi.

Katrine og Jesper Johannesen [katrinejohannesen@dadlnet.dk](mailto:katrinejohannesen@dadlnet.dk) 27281073 [manfredslund.wordpress.com](http://manfredslund.wordpress.com)

### "Mætværk" v/ Grethe Kistrup Møller



Mætværk arbejder på at bringe folk sammen. Vi spiser sammen og kommer i snak. Måske får vi gennem vores kendskab til hinanden kræfter til at gøre mere. Maden produceres af frivillige. Vi samarbejder med Mums, som hver dag uddeler overskudsmad fra vores lokale fødevarebutikker. MUMS og Mætværk samarbejder om at lave lækre måltider af overskydende frugt og grønt. Vi kalder det MUMS-middage. Mums frivillige laver maden i Mætværks køkken, som er på kommunens center for handicap og psykiatri på Rådhusvej 17.



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

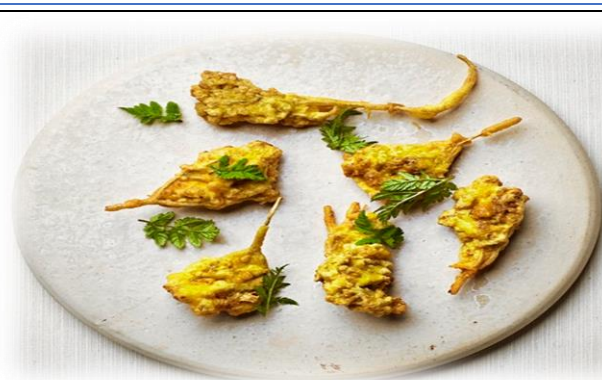
### "Mums" v/ Grethe Kistrup Møller



MAD UDEN MEGET SPILD - Sorø MUMS - startede den 1. september 2018 som en selvstændig gruppe med formål at uddele overskudsmad fra lokale og andre sponsorer. Gruppens hovedformålet er at BEGRÆNSE MADSPILD - ALLE er derfor velkomne til at komme og hente en pose mad ved den daglige uddeling. Vi skal passe på vores miljø og udnytte de ressourcer som allerede er brugt på at fremstille mad og ikke bare kassere god og spiselig mad.

Der uddeles dagligt fra kl. 11 - 13 eller til der ikke er mere. Se på [Mums facebook](#)  
Sorø MUMS, Holbækvej 12 A, 4180 Sorø

### Vild mad v/naturvejleder Kirsten Blicher Friis



Hyrdetasketempura med karrysalat

Kirsten arbejder som naturvejleder i Sorø, hvor hun har to baser: Kongskilde Naturcenter i den nordlige ende af Tystrup Sø og Parnas Natur & Aktivitetspark ved Sorø Sø. Kirsten laver offentlige arrangementer hele året og arbejder med både daginstitutioner, skoler, voksne og børnefamilier. Kirsten har arbejdet med gastronomi og madens sensorik i 20 år og er særligt optaget af, hvordan vi kan bruge sanserne, når vi laver mad. Kirsten lægger vægt på formidlingen af råvarernes vej fra jord til bord, men også på råvarernes kulturhistoriske betydning. [Link til vilde urter året rundt](#) Kontakt for oplevelser: Parnas Natur & Aktivitetspark og Kongskilde Naturcenter 40 24 79 29, [kbf@vildmad.dk](mailto:kbf@vildmad.dk)

## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

### TooGoodToGo - lykkeposer med overskudsmad v. Fru Sejer?



Fra Sejers Konditori



Fra Ringsted Kongrescenter

I Sorø er der kun 2 forretninger, hvor man kan hente lykkeposerne. Tak til Sejers Konditori og Lidl.

Bevægelsen er startet i England i 2016 af den samme person, Mette Lykke, som startede Endomondo i 2007. Nu er konceptet spredt ud i mange lande. "1/3 af produceret mad ender som madspild

Der er mad mistet eller spildt langs kæden fra gård til bord. Det er ikke kun selve maden, der går til spilde, det er alle ressourcerne, der gik til at fremstille den, fra vand til jord og arbejdskraft. Når spild, mad har en skadelig virkning på miljøet - det er ansvarlig for 8% af de globale drivhusgasudledninger.."

### Sorø Kodriverlaug, Køer og biodiversitet v/Michael Torp?



Som medlem kan man hjælpe til med at holde tilsyn med kreaturerne, vedligeholde hegn og holde engene ryddelige med le. Vi laver løbende arrangementer med naturguide på engene oa. Men man kan også være medlem, fordi man har lyst til nyde de dejlige køer med sine børn, eller fordi man vil støtte et godt naturprojekt. Henvendelse til: [soroe@kodriverlaug.dk](mailto:soroe@kodriverlaug.dk) eller læs mere på hjemmesiden [www.kodriverlaug.dk](http://www.kodriverlaug.dk)



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

### Æbler, blommer, bier, vin m.v. Æbibo ved Niels Borup



Bisværm samles



Æblebod med meget godt i Stenlille

Æbibo er et idyllisk lille familie-landbrug med biavl og økologisk æbleavl i centrum. Der gror både gamle danske sorter som Filippa, Nonnetit og Ingrid Marie og nye velsmagende kendte og mindre kendte æbler som Elstar, Ritt Bjerregaard og Sansa. I alt 47 forskellige æble-, pære- og blommesorter fordelt på ca. 2000 træer. De dyrkes helt usprøjtet og uden brug af kunstgødning - og har selvfølgelig det røde Ø-mærke. Udover at sælge æblerne direkte til forbrugerne via gårdsalg, på markeder eller til institutioner, bliver en del af høsten til most og vin. Honningen er uopvarmet og skånsomt behandlet uden brug af pesticider i varroabehandlingen. Læs mere på [www.aebibo.dk](http://www.aebibo.dk) - og følg med i de seneste aktiviteter i Månedssnyt. Niels Borup og Alice Fuglevig, Assentorpvej 83, 4295 Stenlille, [www.aebibo.dk](http://www.aebibo.dk)

### Haverefugiet med udendørs oplevelser ved Ella Hilker



Haverefugiet for stressramte bruger naturen som ramme for rehabilitering efter stress. I haven kommer børn og voksne i haven og skoven. Vi har mange bærbuske og træer i haven. Dyrker og spiser det er er i have og natur og inspirerer og støtter hinanden med at skabe et meningsfuldt liv. Sidste skud er et samarbejde med Frederiksberg Skole og SFO om undervisning og leg i haven for børn.

<https://haverefugiet.dk/>



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---

### Feary Meadows – Find ro I naturen v/ Tonie Bjørneskov

---



### Engelsborg Forårsmarked 25. april i Fjenneslev, Isabella B. Olsen

---



### DETTE KOMMER IKKE MED I PROGRAMMET

---

Gode foto, evt. til artikler i Sorø avis.



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---



Uld er godt. Fåreklipping på Mansfredslund



Uld er godt. Får og børn på Mansfredslund



## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---



## Spis Sorø – vildt og lokalt – rådyr og kanin





# Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne





## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---



## Foto fra Skelleris

---





# Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne





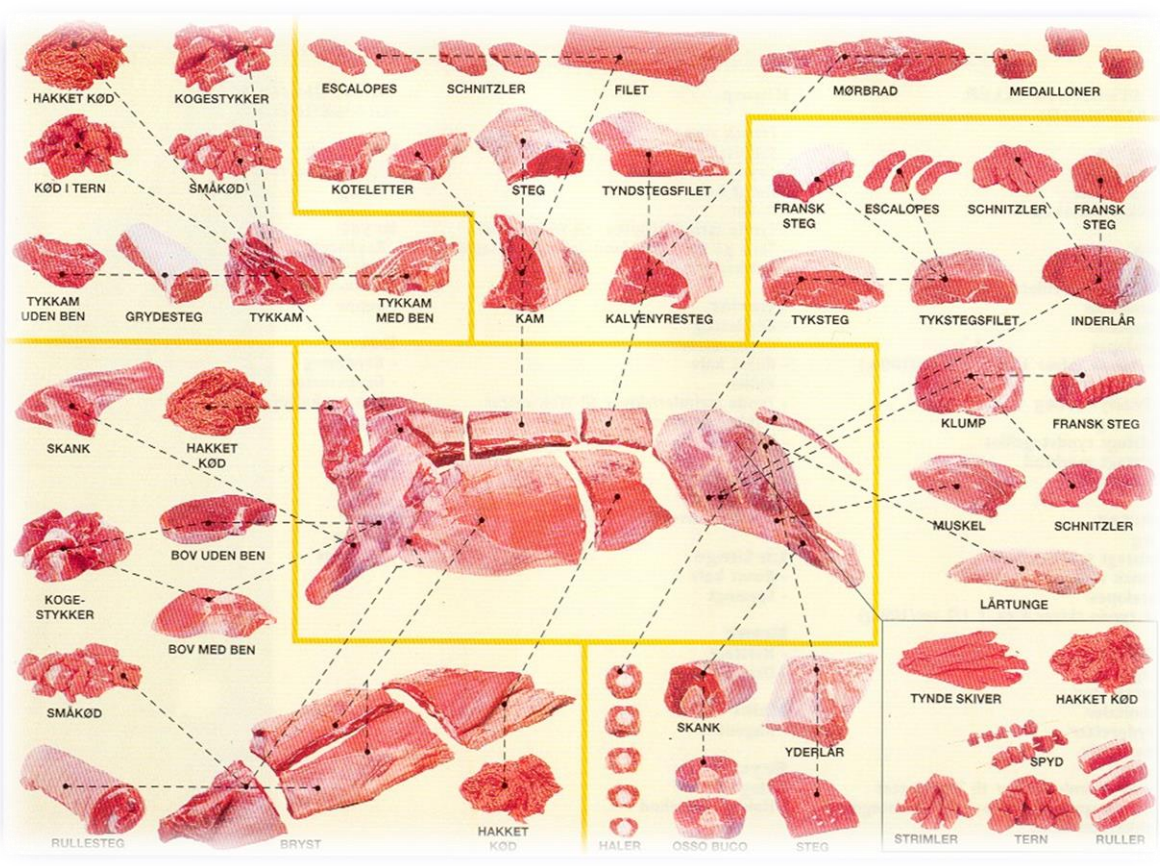
# Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne





# Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

## Fælleshaven på katrinelunden





## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---

Foto Birkemosehus.dk

---





## Spis Sorø Vildt og lokalt den 6. maj 2020 på Værkerne

---

### Rikkes grise



### Evt. Smagsprøver:

---

Æbibo æbleslåenvin

Mansfredslund evt. lidt sylterester, frø, kombucha og æbletræer kan vi da byde på i maj 😊

Skelleris: evt. spirer???

Anne Grete bager en grøn kage