

DET STORE GÆSTEBUD 2017



TIRSDAG D. 20. JUNI - TORSDAG D. 22. JUNI

BØRNERESTAURANT

I FAMILIENS TEGN

Børnerestaurant hver dag på Torvet kl. 16.00. Børnene tilbereder maden, og forældre/familie kan komme og spise kl. 18.30.

PRISER:

Børn 125,-

Voksne 100,-

Søskende (under 12 år) 50,-

KOM MED PÅ TUR

RUNDVISNING

Hver dag kl. 16.00 er der en guidet kultur-kulinarisk rundvisning med lokale smagsprøver. Karen Elberg er din guide. Det foregår i Liv i Min By-området nede mod havnen, og det er gratis at deltage!

UD I DET BLÅ

"Ud i det blå", er busture til de lokale producenter for en flad 50'er! Vi kører fra Krøyers Have kl. 16.30 og er hjemme igen ca. kl. 21.00.

TIRSDAG 20. JUNI

Hellevegaard, Taasinge
Aqua Vitae, Skaarup
Far og Søn, Svendborg

ONSDAG 21. JUNI

Skaarupøre Vingaard
Ellelund, Kalv og lam
Mosgaard whisky og gin

TORSDAG 22. JUNI

Gundestrup Mejeri og Bryghus
Høkildegaard
Det søde liv

MAD-AFTEN

LOKALE RÅVARER

På Torvet i Svendborg kan man få en 5-retters menu for kun kr. 125,- pr.mand. Det sker kl. 18.00 til 20.30 (køkkenet lukker 20.00). Kom som familie, virksomhed eller forening, når Kulinarisk Sydfyn hylder de nye kartofler, fjordrejen, rygeosten, asparges samt den skønne saftige jordbær.

Den 5-retters menu bliver serveret i samarbejde med byens restauratører.

KULINARISK FOLKEHØJSKOLE

TIRSDAG 20. JUNI

Kl. 17.00

Ost og øl

Ved Jørgen Hoff, Gundestrup Mejeri og Bryghus

Kl. 18.00

Hvordan passer lokal mad ind i globale madtrends?
Ved Jon Sundbo, Coordinator Center for oplevelses- og turismeforskning, RUC

Kl. 19.00

Økologi bag tremmer
Ved Jørgen Østerby, Søby Søgaard

Kl. 20.00

Fra familiebedrift til økologisk storleverandør i COOP
Ved Marie Ejlersen og Peter Bay, Skiftevær

ONSDAG 21. JUNI

Kl. 17.00

Bordet som centrum for det gode liv
Ved Dorthe Chakravarty, kendt fra DRs ugentlige historieprogram "Alle tiders historie" på P1

Kl. 18.00

Andelsbutikken Den Lokale,
en grøn og bæredygtig markedsplads,
Ved Hanne Christensen, Den Lokale

Kl. 19.00

Sundhedsapostle og stenalderkost
- ernæringsråd gennem 200 år
Ved Dorthe Chakravarty, kendt fra DRs ugentlige historieprogram "Alle tiders historie" på P1

Kl. 20.00

Hvorfor arbejde med vin i Danmark?
Ved Jørgen Sejer, Svendborg Vingaard

TORSDAG 22. JUNI

Kl. 17.00

Mad og måltidspolitik i Svendborg, kender du den?
Workshop ved Pernille Langelund

Kl. 18.00

Hvordan starter man fødevareraktivitet op i Svendborg og hvordan smager det?
Ved Mosgaard whisky og gin

Kl. 19.00

Hav, haver og høns, en snak om skolehaver
Ved Pernille Langelund

Kl. 20.00

At spise sundt kan det smage godt?
Ved Martin Jørgensen, Biosynergy og Skarøis