

Invitation til workshop om mad over bål lørdag den 6/9 2025



Dette er en workshop hvor vi laver mad over bål og deler vores gode tips og erfaringer. Alle kan deltage, uanset om de aldrig har lavet mad over bål, eller om de er garvede kogekoner/-mænd med stor erfaring i brug af støbejerns-gryder.

Programmet for dagen er flg.(ca-tider):

- 09:30 Kaffe og brød, fælles for alle
- 10:15 Madholdet går op til Stegerset
- 10:30 Intro til dagens menu og arbejdsopgaver
- 11:00 Vi går i gang med at lave mad
- 13:30 Fællesspisning
Oprydning
- 15:00 Tak for i dag

Vi skal lave noget lækker og autentisk mad, som nemt kan laves over bål ude i lejren, hvis man bare har en gryde (eller to), en grydeske og en god kniv. Når vi laver smør, skal vi dog også bruge en smørkerne. Alle opskrifter er fra Bi Skaarups bog, Middelaldermad (2018).

Forret	Høns med peberrod på ristet brød
Hovedret	Fastetærte med fisk og frugt Brød og kryddersmør
Dessert	Æggeost med friske bær
Tilbehør	Øl og saftevand

Vi har alle de ingredienser og redskaber der skal bruges til at lave maden, men det er en rigtig god idé at tage et forklæde på, det kan bare være et stykke hør i viskestykke-størrelse som bukes om bæltet.

Tilmelding (eller spørgsmål) til deltagelse i madlavning og/eller fællesspisning til Lone, senest den 1/9.

På hyggeligt gensyn!

lone@voresfamilie.dk

Tlf. 60183641