



Jamie Oliver-kok laver mad på Det Grønne Museum

Lørdag den 3. februar kan man lære hvordan man tilbereder spændende retter med vildtkød, når den tidligere Jamie Oliver-kok Nikolaj Juel står for madskole i Madens Hus på Det Grønne Museum

Der er vildtkød på menuen, når deltagerne på årets første madskole den 3. februar sætter sig til bordet i Madens hus på Det Grønne Museum. Her har museet allieret sig med kok, kogebogsforfatter og jæger, Nikolaj Juel, som skal svinge kniven på madskolen 'Walk on the wildside'.

Nikolaj Juel har tidligere arbejdet for Jamie Oliver på hans berømte restaurant Fifteen og været køkkenchef hos Aarstiderne. Lige nu er han aktuell med vildtkogebogen "Walk on the wildside", som er ude på forlaget Gyldendal.

Eksklusivt madlavningskursus

Det er blandt andet teknikker og tilberedningsmetoder fra hans nye kogebog, som deltagerene vil opleve på madskolen 3. februar. På kurset vil der blive slagtet og parteret hjortevildt, og målet er at deltagerene lærer, hvordan man tilbereder vildt på nye og spændende måder.

Madskolen foregår i de historiske køkkener i Madens Hus. Der er tale om eksklusivt arrangement med blot 30 pladser, og i skrivende stund er cirka halvdelen af billetterne allerede solgt.

Dagen afsluttes med en langbordsmiddag, hvor deltagerne kan sætte sig til bords og nyde de retter, de har lavet på kurset. Information om billetter kan findes på www.detgrønnemuseum.dk eller museets facebookside.

INFO:

Madskole: WALK ON THE WILDSIDE (kursus med vildtkød)

Lørdag den 3. februar, klokken. 16.00 -20.30

Madens Hus på Det Grønne Museum (Randersvej 4, 8963 Auning)

Billetinfo: www.detgrønnemuseum.dk

For yderligere information:

Museumsinspektør ved Det Grønne Museum, Bettina Buhl

T: 20 80 31 27 / 87 95 15 38

M: bb@dgmuseum.dk