

# TOPKOKKE DYSTER I NORDDJURS

## OM ÅRETS VILDTRET

Den årligt tilbagevendende begivenhed 'Årets vildt-ret' (DM i Vildt) bliver igen i år afholdt i Norddjurs søndag d. 6. november. Vanen tro foregår det på Det Grønne Museum v. Gl. Estrup.

På dagen dyster seks topkokke fra hele landet om at skabe den lækreste ret med vildtkød. Kødet kommer fra lokale jægere, der har skudt dyrene samme morgen. De deltagende kokke trækker lod om, hvilke dyr de skal tilberede som deres konkurrence-ret i køkkener etableret på udeområdet.



Sidste års vinder, Elisabeth Madsen fra Svinkløv Badehotel, er i fuld færd med at tilberede mad over åben ild.

Der vil i tilknytning til konkurrencen være en masse andre aktiviteter for både børn og voksne. For blot at nævne nogle få, så kan man selv få og partere en fasan og tilberede den over bålet. Eller man kan se på, når 24 kokkelever tilbereder forskellige vildttyper i Madens Hus - og også smage det endelige resultat. Eller hvad med at creste (dekorere) sin egen pil og derefter forsøge at nedlægge en kronhjort på en indendørs skydebane med pilen?

Det vil også flere gange i løbet af dagen være muligt at få en kort fortælling om 10 af museets vigtigste jagtgenstande – og møde lokale producenter.

Hele programmet og alle de spændende aktiviteter, som finder sted på Gammel Estrup, Danmarks Herregårdsmuseum og Det Grønne Museum kan ses inde på Det Grønne Museums hjemmeside.

***Et arrangement med topkokke, levende bål, gastronomiske mesterværker og en masse sjove og spændende aktiviteter for alle aldre***

***- Direktør Anne Bjerrekær***

Sidste år tiltrak arrangementet et trofast og begejstret publikum til Det Grønne Museum, og vinderen af Årets Vildtret 2021 blev Elisabeth Madsen i spidsen for et stærkt kokketeam fra Svinkløv Badehotel.

Dommerne kårede Svinkløvs menu med rosastegt dådyrfilet marineret i røget enebær, barbecuespyd med mørbrad marineret i fermenterede røde bær samt dehydreret og syltet rødbede, som konkurrencens ypperste måltid.

"Vi glæder os! Et arrangement med topkokke, levende bål, gastronomiske mesterværker og en masse sjove og spændende aktiviteter for alle aldre giver en virkelig god dag på museet, både for vores gæster og for os selv", fortæller direktør Anne Bjerrekær, der fortsætter, "og så kombinerer Årets Vildtret jo på rigtig fin vis tre af de temaer, vi arbejder med på museet, hvor vi fortæller om netop jagten, skoven og madens historie."

I år regner arrangørerne med, at endnu flere vil dukke op og opleve, hvordan man kan bruge vildtkød og jagtbytte i den daglige madlavning.

Vildt er generelt en overset spise i det danske køkken, og Norddjurs har med sine store skove et stort potentiale for jagt og fangst. Dette vil Norddjurs Kommune gerne udbrede til jagt- og naturfolket, hvorfor de bakker op om arrangementet.

DM i Vildtmat er arrangeret af Foreningen Vildt Gastronomi i samarbejde med Det Grønne Museum med støtte fra Norddjurs Kommune, Danmarks Jægerforbund og Bæredygtig Jagt, samt lokale virksomheder i Norddjurs bl.a. Djurslands Bank; Løvenholm Fonden og Scanpan. Det årlige arrangement afholdes i natur-skønne Norddjurs – vildtets hjemmebane.