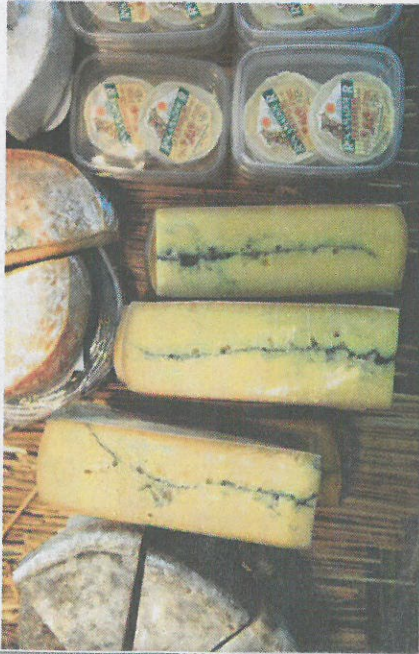


# 4 gastronomiske ruter i Danmark

Danmark byder på skønne kulinariske oplevelser, der er værd at rejse efter. Tag med til Fyn, Sjælland, Bornholm eller tag på tur rundt til jyske kroer.

Af Mikkel Mayner Lind, tema@jv.dk



Løgmose Mejeriudsalg sælger ost og en lang række andre delikatesser i Broby på Fyn.

## Fynske fristelser

Rygeost, æbler og kyllinger, der får en god nats søvn. Det er nogle af top-profilerne i fynsk gastronomi, men Danmarks tredjestørste ø har en del flere kulinariske højdepunkter at byde til bords med.

Derfor har Smagen af Fyn, som er et samarbejde mellem forskellige fynske mad-aktører, sammensat fire rundture på øen med adskillige stop ved alt fra mikrobryggerier og gårdbutikker til frugthaver og ismejerier.

Tag eksempelvis på ruten »I røg og damp«, der strækker sig fra Svendborg i Syd til Bogen i Nord. Her kan man aflægge besøg hos fiskehuset Boris' Fisk ved Kerteminde, der gerne både ryger ens egen fangst og serverer en hjemmelavet fiskefrikadelle. Eller kør til 5672 Broby og køb ind samme sted som Falsled Kro og Michelin-restauranten Kong Hans. Her ligger nemlig en filial af det anerkendte Løgmose, Løgmose Mejeriudsalg, hvor man kan købe oste, øl, chokolade og en lang række andre delikatesser.

De andre ruter hedder »Mellem Abildgaard og Humlehave«, »Kogt kød og smørrebrød« og »Grøden, gåsen og æbleskiverne«, og har alle forskellige vink-

ler på Fyns madunivers

INFO: smagenaffyn.dk

## Smagen af Sjælland

Hvem kan kreere den mest vel-smagende ret baseret på lokale råvarer? Den udfordring, som gik under titlen »Local Cooking«, tog 11 kokke fra restauranter på Sjælland, Møn og Lolland-Falster op i begyndelsen af året. Kokkene konkurrerede om at skabe en hovedret baseret på minimum 75 procent lokale fødevarer, der var så stor en gastronomisk oplevelse, at danske og udenlandske turister ville rejse til Region Sjælland.

Det blev Restaurant SuRi i Holbæk, der sammensatte den bedste ret, og frem til oktober kan man smage på vinderkreationen af stegt skrubb med fjordrejer, kalvehaler og lammefjordsgrønt.

Andenpladsen gik til Restaurant Babette fra Vordingborg med trøget ål fra Klintholm med puré på syltet dild og rødbedejuice, og tredjepladsen løb Gisselgård & Feddet Spisehus med. Her bestod menuen af en nyfortolkning af klassikeren steak bearnaise med syltede perleløg og blåbær. De øvrige otte restauranter vil ligeledes have deres bidrag på menuen indtil oktober.

INFO: visiteastdenmark.dk



Prøv retten Sol over Gudhjem i Gudhjem Røgeri på Den Bornholmske Fødevare rute.

Restaurant SuRi i Holbæk løb i marts af med førstepladsen i »Local Cooking« i Region Sjælland.