

Smag på Region Sjælland

Kulinarisk turisme på Sjælland,
Møn og Lolland Falster - bid for bid

Local Cooking-konkurrencen er den første mundfuld på en længere kulinarisk rejse, der skal føre turister til Region Sjællands smagfulde, lokale madoplevelser.

Den næste bid tager vi, når vi markedsfører de lokale retter og restauranterne bag retterne i online og offline medier.

HORESTA

Østdansk Turisme samarbejder med HORESTA om at udvikle Local Cooking-konkurrencen til en økonomisk bæredygtig event, der kommer endnu bredere ud i regionen. Formålet er at få flere turister ud i regionen og spise god, lokal mad.

Wonderful Copenhagen

Top tre-restauranterne fra Local Cooking bliver i samarbejde med Copenhagen Cooking/Wonderful Copenhagen eksponeret for madglade gæster på Nordic Taste i august. Restauranterne serverer smagsprøver på deres retter i håbet om at trække nogle af de 2.500 gæster ud til vores region for at nyde det fulde måltid.

Oresund Event Center

Østdansk Turisme er trådt ind i det nye Oresund Event Food Network for at samarbejde med andre fødevarer-eventaktører i Øresundsregionen om at opbygge en platform for Region Sjælland i Nordic Taste under temaet "Københavns Baghave".

Region Sjælland er en kulinarisk rejse værd



PROJEKT GRO - GRØNNE REGIONALE MADOPLEVELSER - STÅR BAG
GRO er et ambitiøst fødevarerprojekt, der har til mål at skabe vækst i Region Sjælland gennem innovation og uddannelse inden for mad, måltider og kulinariske oplevelser.

www.regionalemadoplevelser.dk

Lokalt producerede råvarer, kvalitet og kreativitet var nøgleordene for deltagerne i restaurantkonkurrencen Local Cooking 2013, som blev afviklet i marts måned. Som resultat af konkurrencen sætter elleve restauranter fordelt over hele Region Sjælland lokale råvarer på menuen fra 1. maj frem til slutningen af september. Retterne indeholder minimum 75% lokalt producerede råvarer og var restauranternes bidrag til konkurrencen. Her kan du se hvilke retter, du kan gå på jagt efter:

Smag på Sjælland, Møn og Lolland-Falster

Læs om restauranterne og find opskrifterne på localcooking.dk

Restaurant SuRi, Havnevej 5, 4300 Holbæk · Tlf. 59 44 06 10 · www.suri.dk

FJORDEN OG JORDEN - STEGT SKRUBBE MED FJORDREJER, KALVEHALER OG LAMMEFJORDSGRØNT

Fisken og fjordrejerne er fra den lokale fisker, kalvehalerne fra den lokale slagter, og grøntsagerne fra Lammefjorden. Der er i denne ret lagt stor vægt på, at det er 100% lokale råvarer og at alle råvarerne uden undtagelse kan fås frem til efteråret.



A

Elmely Kro, Holbæk Landevej 63, 4350 Ugerløse · Tlf. 59 18 82 78 · www.elmelykro.dk

ØL BRAISERET KALVEBRYST MED PEBERROD, FEDTEGREVER, SYLTEDE BEDER OG CONFITERET KARTOFFEL

Kalvebrystet kommer fra slagteren i Gislinge, der leverer mørt kød af høj kvalitet. Kiselgaarden har leveret en stor del af de økologiske grøntsager. Øllet til kalven er stedets egen klassik, som bliver lavet på Herslev Bryghus.



B

*Restaurant Hotel Prindsen, Algade 13, 4000 Roskilde
Tlf. 46 30 93 00 · www.hotelprindsen.dk*

LAM, RØG OG GULERØDDER

Lammekødet kommer fra Brøndegaard, som er et familieforetagende på Vestmøn, hvor fårene bruges til naturgenopretning. Grønt er hentet fra Lammefjorden, hvor den næringsrige dynd, giver de bedste vækstbetingelser.



C

Støvlet Katrines Hus, Slagelsevej 63, 4180 Sorø · Tlf. 57 83 50 80 · www.stovletkatrineshus.dk

POCHERET GRIS MED SPRØD SVÆR, PURÉ AF PERSILLEROD OG FLERE SLAGS KÅL

Alle råvarerne er økologiske og hentet på to lokale gårde: Kødet fra Krogagergård i Fjenneslev, og grøntsagerne fra Kiselgården, der på 45. år dyrker grøntsager og urter efter de strenge Demeter regler. Skvalderkålen er høstet i egen baghave...



D

Fuglebjerg Kro, Torvet 1, 4250 Fuglebjerg · Tlf. 55 45 30 47 · www.fuglebjergkro.dk

KALVESKANK & SANDART PÅ POMMES ANNA M. HJEMMESYLTEDE PARADISÆBLER

Kalveskanken er fra det lokale okse slagteri og sandart kan i sæsonen fiskes i Tystrup sø. Kartofflerne er fra en lokal avler, og alle urter er fra lokalområdet. Paradisæblerne er plukket fra læhegnsbeplantning og syltet sidste efterår.



E

*Gisselfeld Spisehus, Gisselfeldvej 3, 4690 Haslev · Tlf. 56 32 55 07 · www.madsynergi.dk
Feddet Spisehus, Feddet 12, 4640 Faxe · Tlf. 56 78 76 98 · www.madsynergi.dk*

OKSESTEAK MED BRUNET LØGPURÉ, SYLTEDE PERLELØG, LUFTIG BEARNAISE, BLÅBÆR OG ESTRAGON

Økologisk oksekød og blåbær kommer fra Strandegårds landbrug som ligger på Feddet. Løgene kommer fra Kildemarksgården ved Haslev, hvidløg fra Lotte Lai i Faxe og estragon og ærteskud er plantet og dyrket på Roholtegaard.



F

Restaurant Babette, Kildemarksvej 5, 4760 Vordingborg · Tlf. 55 34 30 30 · www.babette.dk

RØGET ÅL FRA KLINTHOLM

Røget ål er hentet fra Klintholm havn. Rødløg fra Dan Svendsen og den aromatiske brie er fra Knuthenlund. Rødbederne kommer fra Kajs egen have, hvor de graves op om morgenen og derfor er helt friske, når retten tilberedes.



G

*Restaurant Snekken, Nordhavnsvej 32, 4760 Vordingborg
Tlf. 55 37 05 74 · www.restaurant-snekken-vordingborg.dk*

FUGLEREDER MED KYLLING, FRISKE GRØNTSAGER OG CASHEVNØDDER

Kyllingebryst fra frilands-kyllinger på Dalbakkegård på Lolland. Bagekartoflerne og gulerødderne er fra lammefjorden.



H

*Restaurant Svanen, Hotel Maribo Søpark, Vestergade 29, 4390 Maribo
Tlf. 54 78 10 11 · www.maribo-soepark.dk*

DUET AF HAVKAT MED LOKALE KARTOFFLER, SELLERI I FÅREMÆLK, RAUCH GLASERET TOMAT, BRÆNDT LØG, ÆRTER SAMT RABARBEROLIE OG SPRØD BRESAOLA

Valget af råvarer til denne ret falder så tæt på restaurantens beliggenhed som muligt: Henrik & Anette Frugt, Knuthenlund, Det Gamle Røgeri i Nysted og Krenkerup.



I

*Hotel Saxkjøbing, Torvet 9, 4990 Saksøbing
Tlf. 54 70 40 39 · www.hotel-saxkjobing.dk*

LOLLANDSK FORÅR - POUCHERET TORSK

En klassiker i nye klæder lavet med så mange råvarer fra Lolland som muligt. Torsken er hentet på Langø hos Jim. Honning og kartofler er fra Lolle Frugt, rødbeder fra Tokkerupgaard, og eddike og æbler kommer fra Meyers Lilleø.



J

La Comida, Slotsgade 22, 4800 Nykøbing Falster · Tlf. 54 85 09 10 · www.lacomida.dk

GLAD HANEKYLLING MED "BLØDE LØG", SURE SOM SPRØDE LØG OG SKILT SAUCE

Inspirationen og råvarerne til retten kommer fra et besøg på Dalbakkegård, der har både grøntsagsproduktion og frilandskyllinger. Vi skal tilbage til det klassiske "mormor" køkken i en lettere forfinet udgave.



K