



DET GRØNNE KØKKEN

MADKURSUS MED FOKUS PÅ GRØNNE RÅVARER, SMAG & SENSORIK



NØRGAARDS HØJSKOLE

86 68 23 00 - WWW.NRGAARD.DK

DET GRØNNE KØKKEN

Program

Søndag

16.00 - 17.00	Ankomst og indkvartering Vi byder på en kop kaffe i pejsestuen
17.00 - 18.30	Velkomst i foredragssalen med fællessang og fortælling om højskolens historie Herefter rundvisning på højskolen med fortællings om bl.a. skolens kunst
18.30	Aftensmad i spisesalen
19.45 - 20.45	Højskoleaften med icebreaker
20.45	Introduktion til madværkstedet, teori, opskrifter og råvarer efterfulgt af kaffe og hygge i opholdsstuen

Mandag

06.00 - 07.30	Fri morgensvømning i svømmehallen
07.15 - 08.45	Morgenbuffet i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling og morgensang ved forstander Karen Friis Formiddagspause, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.15 - 12.00	Introduktion og undervisning i madværkstedet: Smag og sensorik
12.00	Frokost i spisesalen
13.30 - 15.00	Undervisning i madværkstedet: Smag og sensorik
15.00 - 15.30	Kaffepause
15.30 - 17.00	Færdiggørelse af retter og oprydning
18.30	Middagsbuffet i spisesalen
19.30 - 21.15	Højskoleaften med aktivitet/workshop/foredrag Aftenkaffe og hygge i opholdsstuen

Tirsdag

06.00 - 07.30	Fri morgensvømning i svømmehallen
07.15 - 08.45	Morgenbuffet i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling: "Rundt i højskolesangbogen" i foredragssalen Formiddagspause, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.30 - 12.00	Undervisning i madværkstedet: Lokalt og globalt
12.00	Frokost i spisesalen
13.30 - 15.30	Undervisning i madværkstedet: Lokalt og globalt
15.30 - 16.00	Kaffepause
16.00 - 17.30	Vandretur med fortælling til Gudenåen
18.30	Middagsbuffet i spisesalen
19.30 - 21.15	Højskoleaften med aktivitet/workshop/foredrag Aftenkaffe og hygge i opholdsstuen

Onsdag

07.45 - 08.55	Morgenmad i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling i foredragssalen
10.00	Formiddagspause, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.30 - 12.00	Foredrag i foredragssalen

12.00	Frokostbuffet i spisesalen
13.00 - 17.30	Halvdagsudflugt til Kunstcenteret Silkeborg Bad og Ørnsø
18.30	Middagsbuffet i spisesalen
19.30 - 21.15	Højskoleaften med aktivitet/workshop/foredrag Aftenkaffe og hygge i opholdsstuen
Torsdag	
06.00 - 07.30	Fri morgensvømning i svømmehallen
07.15 - 08.45	Morgenbuffet i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling Formiddagspause, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.30 - 15.00	Undervisning i madværkstedet: Bælgfrugter, smage og udnyttelse af råvarer. <i>- Danske bælgfrugter på bordet: Hvad hedder de, hvad kan de og hvordan smager de?</i> <i>- Mere smag-mindre madspild: Gårdsdagens rester er dagens guld. Vi tryller - noget skal bages, noget skal steges, noget skal koges og noget skal syltes.</i> <i>- Sødt bagværk med bælgfrugter</i>
15.00 - 15.30	Kaffepause Fri eftermiddag
18.30	Middagsbuffet i spisesalen
19.30 - 21.30	Ugens foredrag. Hele sæsonen kommer der hver torsdag ny foredragsholder eller højskoleaftenaktivitet Kaffe og hygge i opholdsstuen

Fredag	
06.00 - 07.30	Fri morgensvømning i svømmehallen
07.15 - 08.45	Morgenbuffet i spisesalen
09.00 - 10.00	Morgensamling Formiddagspause, hvor der serveres kaffe/te/vand
10.30 - 12.00	Undervisning i madværkstedet/ v. bålstedet: Naturens spisekammer
12.00	Frokost
13.30 - 15.00	Undervisning i madværkstedet/ v. bålstedet: Naturens spisekammer
15.00 - 15.30	Kaffepause
15.30	Forberedelse af smagsprøver og præsentationer til de øvrige kursister
17.30	Åbent hus i madværkstedet
18.30	Afslutningsmiddag i spisesalen Hygge, samvær og underholdende indslag i opholdsstuen

Lørdag	
07.45 - 08.45	Morgenmad i spisesalen
08.45 - 09.00	Kort samling og farvel til medkursister
09.05	Busafgang til tog, så man kan nå togafgang ca. kl. 9.30 fra Bjerringbro station

Velkommen til et oplevelsesrigt kursus på Nørugaards Højskole med højskoleliv, sang, inspiration og hyggeligt samvær.

Med venlig hilsen
Nørugaards Højskole

Ret til ændringer i programmet forbeholdes

DET GRØNNE KØKKEN

Sæson, smag og sensorik - det er nogle af de spændende områder vi skal dykke ned i i ugekurset "Det grønne køkken".

Hele ugen går vi i madværkstedet og kokkererer med udgangspunkt i årstiden grøntsager tilsat bælgfrugter, nødder, mejeriprodukter, æg, krydderier og masser af krydderurter.

Vi lader os inspirere af verdens smagfulde køkkener, tilsætter så vidt muligt lokale råvarer og hvad vi kan sanke i naturen omkring højskolen eller hente ved den lokale økologiske avler. Hvad er egentlig natur og kultur, når det kommer til vores mad og måltider?

VEGETARRETTER

Vegetarmad har i de senere år oplevet en stigning i popularitet, og med god grund. Ikke kun er vegetarisk kost godt for vores helbred og miljøet, det giver også mulighed for at udforske en verden af smag og sensorik, der kan være lige så tilfredsstillende som enhver kødbaseret ret.

En af de mest spændende aspekter ved vegetarmad er at bruge sæsonens friske råvarer som udgangspunkt for at skabe lækre måltider.

Dette giver ikke kun en smagfuld oplevelse, men også en forbindelse til naturen og en forståelse for, hvordan forskellige ingredienser kan harmonisere på en tallerken.

TEKSTUR

Konsistens og tekstur er væsentlig, når grønsagerne skal have mere plads på spisebordet i nye og klassiske retter. Mæthed, mundfølelse og nye proteinkilder skal der til. Det skal vi undersøge, udfordre og udforske. Er der egentlig forskel på, hvordan en kikært og en lollandsk rossin opleves?

Bælgfrugter som kikærter, linser og bønner er fremragende kilder til protein og fiber, og de tilføjer en dejlig konsistens til retter. Nødder som mandler, valnødder og cashewnødder giver en dejlig knas og en nøddeagtig smag. Mejeriprodukter som ost og yoghurt kan tilføre en cremet konsistens og en salt smag, mens æg kan bruges til at binde retter sammen og give dem en fluffig konsistens.

SMAG

Når det kommer til at tilføje smag til vegetariske retter, er krydderier og krydderurter afgørende. De kan transformere en simpel grøntsagsret til en kulinarisk oplevelse.

Krydderier som spidskommen, koriander, gurkemeje og paprika kan tilføre dybde og varme til dine retter. Krydderurter som basilikum, rosmarin, timian og koriander tilføjer friskhed og aroma.

Vi skal eksperimentere med forskellige kombinationer og måske opdage din personlige smagspræference.

UNDERVISER LINE MUNKHOLM

Line er professionsbachelor i ernæring og sundhed og studerer en master i naturbaseret terapi og sundhedsfremme.

Line har mange års erfaring med det grønne køkken og undervisning, hvor grøntsagerne er i fokus. Hjemme i Langå bliver køkkenhaven og skovhaven dyrket ud fra de permakulturelle principper og bidrager sammen med et lille hønsehold til en delvis selvforsyning.

Formiddag, eftermiddag og aften serveres kaffe, te og vand med brød/frugt i spisesalen/pejsestuen/opholds-
tue, såfremt man befinder sig på højskolen.
Køkkenpersonalet værdsætter kontakten til husets gæ-
ster. Står I og mangler noget, har spørgsmål, forslag,
ros eller ris skal I bare tag fat i os.
Vi ønsker hele tiden at forbedre os og give det bedste
til husets gæster, kursister og elever.

PRAKTISK INFORMATION

Tilmelding

Tilmelding til kurserne på Nørgaards Højskole kan ske online via vores hjemmeside: www.nrgaard.dk eller ved at kontakte os telefonisk på 86 68 23 00.

Da vi tit har ventelister til vores kurser, og da mange til tider finder lidt sent ud af, at de gerne vil på højskole, har vi følgende betingelser ved tilmelding og tilbagebetaling ved framelding:

- Ved tilmelding betales et depositum på 1200 kr. eller det fulde kursusbeløb.
- Ved framelding op til 4 uger før kursusstart tilbagebetales kursusgebyr minus depositum.
- Ved framelding senere end 4 uger før kursusstart betales intet tilbage.

Depositum skal være indbetalt inden 10 dage efter tilmelding. Husk at du/I skal oplyse skolen indenfor 3 dage efter tilmelding, hvis du/I ikke ønsker eller er i stand til at komme til det reserverede kursus.

Afbestilling

Det kan desværre ske, at du/I bliver nødt til at afbestille opholdet hos os. Derfor anbefaler vi, at du/I sikrer dig/jer ved at tegne en afbestillingsforsikring hos eget forsikringselskab eller via Europæiske Rejseforsikring.

Ekspeditionsgebyr

Ved tilmelding skal der vælges, om du/I ønsker at modtage kursusmateriale, faktura, program og deltagerliste elektronisk eller med posten. Ønsker man at modtage materialet elektronisk, skal man huske at meddele det og oplyse sin e-mail adresse ved tilmelding. Såfremt man ønsker at modtage førnævnte materiale fysisk med posten tillægges et ekspeditionsgebyr.

Indkvartering

Indkvarteringen på Nørgaards Højskole er helt i top, og der er 210 sengepladser at vælge imellem, fordelt på fire værelsestyper. I kursusgebyret er inkluderet sengelinned og 2 håndklæder per deltager.

Værelsestillæg

Type	Beskrivelse	Pris
1	Indkvartering på dobbeltværelse, hvor der deles 1 bad og 1 toilet med et andet værelse	0
2	Enkeltværelse, hvor der deles 1 bad og 1 toilet med et andet værelse	400
3	Dobbeltværelse m. eget bad/toilet (gebyr deles af 2 pers.)	400
4	Enkeltværelse m. eget bad/toilet	600

Alle værelser indeholder seng, skrivebord, stol, bogreol, og garderobereskab.

VELKOMMEN

Nørgaards Højskole



Følg Nørgaards Højskole på de sociale medier:



facebook.com/www.nrgaard.dk/



instagram.com/nrgaards

Titel	Tidspunkt	Uge	Pris
Det grønne køkken	10.03 - 16.03	11	5.275
Det grønne køkken	25.08 - 31.08	35	5.275
Det grønne køkken	03.11 - 09.11	45	5.275
Øvrige kurser på NH			
Akvarel og højskole	26.05 - 01.06	22	5.575
Keramik og højskole	23.06 - 29.06	26	5.475
Det levende køkken	14.07 - 20.07	29	5.275
Wellness og højskole	15.09 - 21.09	38	5.450

Alle kursusr priser er inkl. kost, logi, udflugter, entre, internet og undervisning. Der kan forekomme ekstra tillæg til betaling af materialer og/eller leje af udstyr. Der tages forbehold for trykfejl og udefra kommende prisstigninger og tillæg, som Nørsgaards Højskole ikke har indflydelse på.



Spørgsmål og tilmelding kan ske ved at rette henvendelse til skolens sekretariat på telefonnummer 86682300 eller online på vores hjemmeside: nrgaard.dk eller din tilmelding kan sendes til vores adresse:

Nørsgaards Højskole
Vestre Ringvej 9
8850 Bjerringbø

