



[leverandør til bedre smagsoplevelser]

Find de lokale SmagDjursland partnere på www.smagdjursland.dk



SmagDjursland Dagen

Lørdag 30.10.2010, kl. 11.00 - 15.00
i Pavillon, Kærvej 11, 8500 Grenaa
Fri entré

Program

Kl. 11.00 SmagDjursland åbnes af
Borgmester Jan Petersen, Norddjurskommune og
Borgmester Kirstine Bille, Syddjurskommune

Kl.12.00 Årets SmagDjursland ambassadør
præsenteres

Kl.13.00 SmagDjursland kalender 2011 præsenteres
Chefkokken præsenterer opskrifter til Djurslandsretterne 2011
Lokale kunstnere præsenterer værkerne på kalenderen 2011

Kl. 15.00 Tak for i dag og på gensyn

Udstilling

SmagDjursland partnere udstiller egne varer. Flere Djursland spisesteder har stande og der bliver mulighed for både at smage på drikkevarer fra lokale bryghuse og vingårde, ligesom der er et fint udbud af is, kød, pølser, fisk, honning, frugt og grønt. Det bliver muligt at købe produkter med hjem fra messen.

SmagDjursland tallerken

Djurslandsretter fremstillet efter lokale opskrifter og med råvarer fra SmagDjurslands partnere kan købes.

SmagDjursland kalenderen

SmagDjursland kalenderen 2011 med opskrifter af lokale kokke og med SmagDjursland råvarer kan købes på dagen til messepris. Kalenderen er udsmykket af lokale kunstnere som vil være til stede for at fortælle om værkerne i kalenderen

De originale værker udstilles og kan købes på dagen

Smag konkurrence

For de dygtige "smagere", bliver der mulighed for at deltage i en Smag-bedst-konkurrence.

[Leverandør til bedre smagsoplevelser]



Palle E. Rasmussen til venstre og Christian Thomsen er tovholdere i SmagDjursland projektet.

To borgmestere klipper snoren til SmagDjursland

Fødevarermesse og underholdende event skal skyde SmagDjursland i gang

Af Martin Schultz
martin.schultz@lokalavisen.dk

DJURSLAND Gennem snart et halvt år har de to initiativtagere, Christian Thomsen og Palle E. Rasmussen, arbejdet med at få sat fødevarerprojektet SmagDjursland på skinner.

Nu skal snoren klippes og det bliver et dobbelt borgmesterklip af Jan Petersen, Norddjurs Kommune, og Kirstine Bille, Syddjurs Kommune, som lørdag kl. 11.00 skal præsentere projektet for offentligheden i Kulturhuset Pavillon i Grenaa.

"Vi vil være leverandører af bedre smagsoplevelser", fortæller Christian Thomsen, Djursland Landboforening, der står bag SmagDjursland initiativet.

"Derfor vil vi gerne møde vores kunder ansigt til ansigt og præsentere dem for vores produkter. På fødevarer-messen er der fin spredning over de knap tyve lokale udbydere, både geografisk og produktmæssigt."

Flere spisesteder på Djursland har stande og der bliver mulighed for både at smage på drikkevarer fra lokale bryghuse og vingårde, ligesom der er et fint udbud af is, kød, pølser, fisk, honning, frugt og grønt. Det bliver muligt at købe produkter med hjem fra messen.

Udnævner en ambassadør

Fødevarerprojektet SmagDjursland består væsentligst af en hjemmeside, hvor alle producenter, som enten avler, fremstiller eller forarbejder fødevarer på Djursland, kan være med.

Hjemmesiden har forskellige kategorier som for eksempel frugt og grønt, kød, fisk, søde sager og brød.

Her kan kunderne finde producenter og afsætningssteder for djurslandske fødevarer.

Det er en super opbakning med de flere end 100 virksomheder, der allerede er med i SmagDjursland projektet," siger Palle E. Rasmussen, som er webmaster på hjemmesiden.

Midt på dagen udnævnes for første gang en årets SmagDjursland ambassadør.

"Vi vil gerne fremhæve en person, en forening eller en organisation, der har været med til at profilere og sætte fokus på kvaliteten af Djurslands fødevarerproduktion," siger Christian Thomsen.

Ambassadøren skal fungere i et år indtil en ny ambassadør for SmagDjursland udnævnes.

Mad og kunst

SmagDjursland viderefører også den mad- og kunst-

kalender, som gennem en årrække er blevet udgivet med en kombination af kunst og nadopskrifter fra Djursland.

På dagen præsenteres SmagDjursland kalenderen, og der bliver mulighed for at se de originale kunstværker og høre kunstnerne fortælle om deres værker.

"Kokken Bent Vidriksen vil i samarbejde med Pavillonens Café sammensætte en SmagDjursland tallerken, med udvalgte retter fra kalenderen, der kan købes på dagen," fortæller Palle E. Rasmussen.

For de der er dygtige "smagere" eller kan gætte en smag, bliver der også mulighed for at deltage i en "smag-bedst-konkurrence".

Alle er velkomne til fødevarer-messen, som er åben fra kl. 11.00 til kl. 15.00.

FAKTA

SmagDjursland kalenderen

- 13 unikke kunstværker
- 12 lækre retter af 6 lokale kokke
- bedre smagsoplevelser med lokale fødevarer
- De deltagende kunstere er Kitty Steffensen, Morten Skovmand, Anders Gjerding Geertsen, Birgit Daa Birkkjær, Ruth Falk, Winnie Meisler, Helle Fibiger, Irene Grundel, Vidar Utvik, Hans Clausen, Ole Stenholm og Ulla Lundsgart.
- De deltagende kokke er Bent Videriksen, Smag Djursland, Henrik Jensen, Auning Kro, Martin Meineche Christensen, Meineche's, Hilding Hviid, Gjerrild Kro, Karen Kjærgaard, Glascaféen, og Ryan Simonsen, Hoed Kro.

FAKTA

SmagDjursland

Smag Djurslands vision er at:

- specialfødevarer-virksomheder på Djursland løbende udvikler nye innovative produkter.
- Djursland er kendt som den frugtbare halvø, der producerer og forarbejder bedre fødevarer.
- Beboere på Djursland er stolte af at være Djurslændinge og bliver ivrige ambassadører for Smag Djursland.
- Efterspørgslen på Smag Djursland-fødevarer er stor og stadigt voksende.

Smag Djursland vil

- udvikle, organisere og markedsføre fødevarer på Djursland, der er lokale, friskere og bedre.
- øge afsætningen af Djurslandske fødevarer.

Smag Djursland står for

- troværdighed
- ansvarlighed