

## **Gourmet mad på Mandø.**

Kursus for feinschmeckere med anvendelse af lokale råvarer.

**Dato:** 2. – 4. november 2012.

Varighed: 2 overnatninger 3 dage – ankomst fredag formiddag – afrejse søndag formiddag.

Antal deltagere: max 20 personer.

Målgruppe: Voksne 45+.

Pris pr.deltager: kr. 2.950,-. I prisen er inkluderet fuld forplejning på Mandø Centret og naturture.

Tillæg for enkeltværelse: kr. 350,-.

Tilmelding/kontaktperson: Send en mail til [mandoecentret@mail.dk](mailto:mandoecentret@mail.dk) - eller ring til Mandø Centret og tal med Ellen Christensen på telefon 75 44 53 54.

Se mere på: [www.mandoecentret.dk](http://www.mandoecentret.dk).

Rutebeskrivelse: Tag bil eller tog/bus til Vester Vedsted ved Ribe. Bilen kan parkeres ved Vadehavscentret, og I har mulighed for at besøge naturudstillingen her. Turen kan fortsættes i bil ad Låningsvejen til Mandø. Vær opmærksom på højvande. I kan også vælge at køre til Mandø med traktorbus. Turen med traktorbussen over vaden er en oplevelse i sig selv.

Lam og stude fra marsken, østers fra vaderne mellem Mandø og fastlandet, salturten kveller, som kaldes Vadehavets sprøde asparges er typiske produkter fra Nationalpark Vadehavet.. Den kendte gastronom Claus Meyer rejser rundt i verden for at få smagsoplevelser. Dem fik han i rigt mål ved Vadehavet – og oveni bjergtagende naturoplevelser.

Kokken Bo Ross Mogensen vil udvikle en speciel menu med lokale råvarer fra Mandø og Vadehavet, og han vil sammen med deltagerne tilberede råvarerne til en gourmetmiddag.

I Ribe har Bo Ross Mogensen på sine restauranter Kolvig og Kammerslusen specialiseret sig i at lave vadehavsmenuer af gode lokale råvarer.

Det forventes, at deltagerne medvirker aktivt i fremstillingen af middagen.

### **Fredag den 2. november.**

10.30-11.30 Ankomst til Mandø. Indkvartering.

12.00-13.30 Frokost på Mandøcentret. Præsentation af deltagere og program.

14.00 **Kokkeskole. Planlægning af menuen.**

Kokken Bo Ross Mogensen fortæller om de råvarer – kød, fisk, skaldyr og urter - som findes i marsken og i Vadehavet, og om hvad han selv bruger i sine menuer. Sammen med Bo Ross Mogensen planlægger vi morgendagens menu. Hvad kan forberedes i dag, hvad skal hentes, og hvordan fordeler vi opgaverne imellem os?

Eftermiddagskaffe på Mandøcentret.

- 16.00 **Ud i naturen** med guide.  
Vi går en tur gennem klitterne til vaden, hvor vi ser på højvandssøjlen og hører lidt om stormfloder på Mandø. Videre ned til vandet, hvor vi hører om ebbe og flod og ser efter lokale urter som f.eks. kveller. På vejen tilbage til centret går vi en tur rundt i Mandø by. Vi henter mel på møllen, ser museet og køber lokale produkter som hindbægerhonning og kryddersalt.
- 18.00 Middag på Mandøcentret.
- 20.00 Opsamling på opgaverne. Er alt parat til i morgen?

### Lørdag den 3. november.

8.00 – 9.00 Morgenmad på Mandøcentret.

- 10.00-12.00 **Østers og champagne** med guide.  
Vi kører med hestevogn eller går til fods fra Skallebankerampen 1½ - 2 km ud i Vadehavet til østersbankerne. Find dine egne østers og spis dem med et fantastisk glas champagne til. Dine østers kan også grilles på en medbragt gril. Medbring eventuel emballage til at bringe østers hjem i.



13.00 Frokost på Mandø Centret.

- 14.30 **Kokkeskole.**  
Sammen med kokken Bo Ross Mogensen begynder arbejdet med aftenens menu. Opskrifter gennemgås, råvarerne efterses, arbejdet planlægges og fordeles i mindre grupper. Med støtte fra kokken påbegynder deltagerne arbejdet med at tilberede aftenens gourmet middag.  
Eftermiddagskaffen serveres, og den 3 retters menu færdiggøres og er klar til klokken 19.00. Bo Ross Mogensen har udvalgt passende vine til maden.

19.00 Gourmetmiddag på Mandøcentret.

**Søndag den 4. november.**

8.00 – 9.00 Morgenmad på Mandø Centret.

9.30 **Mandø på egen hånd. Mulighed for besøg i ”Mandøhuset”.**

Mandøhuset er et skipperhus og står i dag nøjagtigt, som da det blev bygget i 1831 og er for størstedelen indrettet, som om skipperfamilien lige er ude et øjeblik. I huset ses bl.a. en bilæggerovn af støbejern. Ovnens sider er udsmykkede med bibelske motiver. På nordvæggen finder vi de smukke frisiske fliser med de kendte motiver, men den mørke farvetoning gør dem sjældne. På væggene i stuen ses skipperens redskaber, oktant, kikkert m.m. I den næste stue findes 2 alkover og i køkkenet det uundværlige brændekomfur.

Ca. 11.00 Afrejse fra Mandø.