

Djursland har noget for enhver smag – hvad har du lyst til at smage?

Djursland er et bugnede spisekammer og byder på udsøgte produkter, fremstillet af lokale ildsjæle. Fantasisfulde kokke udfolder deres kreativitet. Lokale og sæsonbestemte råvarer og produkter giver inspiration til nye smagsoplevelser.

Hotel Gjerrild Kro tilbyder "Naturlig" mad fra skov & hav

Omkranset af havet, eventyrlige skove og et historisk slot er landsbyen Gjerrild på Djursland, i særdeleshed rig på dyreliv, inspirationskilder og gode fortællinger. Disse rigdomme vil Hotel Gjerrild Kro sammen med Gjerrild Jagtforening gerne dele ud af gennem en aften med fokus på, hvordan de i flere generationer har benyttet naturens skattekasse til at skabe et "naturligt" godt måltid for kroens besøgende. Gennem en lækker 3-retters menu kan man lørdag den 21. oktober få et indblik i, hvordan natur og krokultur spiller sammen når maden laves med respekt for områdets dyreliv og afgrøder. Madens historie bliver suppleret med en jægers fortællinger.

Bageværksted og æblemosteri på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet

I efterårsferien kan børn selv prøve kræfter med forarbejdningen af alle de gode råvarer fra herregården, når Herregårdskøkken og Orangerier forvandles til henholdsvis bageværksted og æblemosteri. Køkkenpigen og gartneren vil hjælpe børn og deres forældre med at frembringe de lækreste æbletærter og en frisk syltig æblemost.

Grøn gourmetmad på Restaurant Moment - optaget i White Guide

Restaurant Moment ligger i udkanten af den bæredygtige landsby Friland midt i det enorme, vilde spisekammer som naturen i Nationalpark Mols Bjerge udgør. Restauranten er omgivet af en produktionshave hvor afgrøderne ender på tallerkenen straks efter plukning. Restaurant Moment forener gastronomi, æstetik og bæredygtighed. Det er et gennemgående princip hos Moment at tage hensyn til naturen og anvendelsen af lokale ressourcer både hvad angår fødevarer, drikkevarer, dyrkning og byggeri, og ikke mindst hvad angår synergien imellem disse.

Café & ølbar i Grenaa

Gårdbryggeriet v/Mopkok serverer friskbrygget øl og frugtig brus fra Ebeltoft Gårdbryggeri. Her er hyggelige lokaler, god stemning og lækker mad fra Morten "kok's" køkken. Sagt i en anmeldelse fra Aarhus Update om køkkenet: *"Maden er hjemmelavet på den gode måde. Ikke gammeldags mad, heller ikke moderne, men et godt mix, som de fleste kan lide. Maden taler for sig selv – og der var ingen finurligheder. Øllet er i særklasse."*

Ebelfestival - æblernes fest i den charmerende købstad, Ebeltoft

I efterårsferien er der festival i Ebeltoft. Det handler om æbler, æbler, æbler under mottoet: Se - Smag - Vær sammen. Her er skattejagt, æbletryk, hønseskidning, kernesjov, dans, musik, cirkus, trafikskole, film ... listen er uendelig.

Festivalen starter med festligt optog fra fiskerihavnen til festpladsen lørdag 14. oktober og varer helt til lørdag 21. oktober. Der er også gang i aktiviteterne hos Glasmuseet Ebeltoft, Museum Østjylland med Det Gamle Rådhus, Siamesisk Samling og Farvergården og på Fregatten Jylland.

Sidst men ikke mindst - Er du til stegt flæsk?

Så prøv fx Den Gamle Kro i Hornslet som hver onsdag tilbyder stegt flæsk med persillesovs eller Restaurant Flindts på Bønnerup Havn som har stegt flæsk på menuen hver torsdag.

Velbekomme!

Del gerne dine oplevelser med: #visitdjursland / @visitdjursland

Tjek info og evt. tilmelding hos den enkelte arrangør. Læs mere om efterårsferieaktiviteter på: www.visitdjursland.com



Råvildt på menuen på Hotel Gjerrild Kro (Foto: Visit Denmark)



Økologiske, vegetariske råvarer på flaske hos Restaurant Moment (Foto: Restaurant Moment)