**Endnu en bold i mål- Kongskilde Friluftsgård nu optaget i Regional Madkultur Sjælland.**

**R**estauratør René de la Cruz- Kongskilde Friluftsgård, har nu endnu et bevis på at godt hårdt arbejde giver gode resultater, med optagelse i Regional madkultur Sjælland er vi kommet et stort skridt på vejen til at vise vi arbejder for de lokale og bruger producenter fra Sjælland i vores køkkenproduktion.

Regional Madkultur Sjælland er en del af Culinary Heritage Europe- som er en europæisk sammenslutning, og ud af 25 medlemsregioner er heraf 3 af dem Danske- herunder Regional Madkultur Sjælland.

Som medlem viser man at kvaliteten er i orden, man viser at der handles økologisk og lokalt og at man støtter op omkring den lokale værdi der skal sættes på menukortet, og på Kongskilde Friluftsgård har vi igennem de sidste par år arbejdet frem mod det mål- og kan nu se og vise resultaterne heraf.

Restauranten på Friluftsgården har været underlagt en hård vending siden René de la Cruz overtog forpagtningen i 2011- og fra start har der været en klar målrettet strategi for restauranten og stedet generelt- og det er at tingene skal bruges og gerne hver dag, ikke noget med kun lukkede selskaber og begrænset sortiment på hylderne men tværtimod skal alt kunne lade sig gøre hvad enten det er et selskab, et kursushold eller om man ønsker at få en god middag i restauranten.

Med medlemskabet i Regional Madkultur Sjælland, har vi samtidig over sommeren udbygget et helt nyt spændende program indenfor kursusafvikling- det er et stort område at arbejde med og mulighederne er uanede, så det var bare at være kreativ på den rigtige måde.

Restauratøren med de mange bolde i luften har allieret sig med en konceptudvikler fra Fyn, og har i de sidste par måneder fået sammensat et program som afspejler sig i den fantastiske natur der er på Kongskilde Friluftsgård.

Vi vil udsende et særtilbud til alle vores kunder om at et kursus ikke bare er et kursus- vi kalder hele konceptet: Hvornår har du sidst været på kursus, UDEN at gå sukkerkold ?

Ideen med det er at vi i kurset inddrager de spiselige omdrejningspunkter til noget energibærende og vitaminrigt- her har vi hele området på friluftsgården, som kan bidrage med utallige urter, bær og frugter.

Som kursist vil man kunne få Smootie som shots- kildevand med vitaminer fra Havtorn og chokolade baren er udskiftet med en müslibar med måske Hyben eller Hindbær som vi har hentet lige udenfor døren.

En anden del af kursustilbud vi sender ud er at vi til kursusafholder, tilbyder at hele kursistholdet gratis kan få en times naturvejledning i området, pakken vil blive individuelt sammensat mellem kursusleder og naturvejleder- og årsagen her er at vi kan være med til at give kursisterne en ny energi, komme ud og strække benene og få lidt frisk landlig luft- vi ved alle det er tungt at sidde i et kursuslokale og måske høre foredrag hele dagen.

Undervejs vil kursisterne få en masse informationer om Kongskilde Friluftsgård og generel naturvejledning om hvad der mødes på vejen rundt- hvis man spørger hvorfor vi gør det, så er det fordi vi kan og gerne vil give alle den gode oplevelse.

Der er mange flere tiltag i det nye koncept, blandt andet kan man tilkøbe en happening med Fru Grøn eller man uden at vide det kan stå midt i et rollespil opsat af Eventgruppen NaFri og skal bekæmpe opgaver udendørs før kurset kan komme videre.

Det er enormt spændende at arbejde med konceptudvikling, dels er mulighederne kun hvad man har fantasi til men det er også sjovt når man kan se noget man har udviklet selv kommer i praksis og virker oplyser René de la Cruz.

Vi har naturligvis afprøvet det forskellige og pudset det hele til, ja det kan simpelthen ikke blive bedre og når det samtidig kan kobles sammen med Regional Madkultur- Den grønne nøgle og Farmers marked i Sorø som er vores vigtigste omdrejningspunkter- så har man fat i noget der bliver sjovt og udfordrende at arbejde med i fremtiden.

Til kursuspakkerne er vi i gang med at udvikle opskrifter til 4 hæfter- som kursisterne får, der vil være en til hver årstid.

Hæfterne kommer til at være en lille: Fra DIN lokale natur til DIT spisebord.

Meningen er at det er en lille vejleder som enhver kan bruge uanset hvor man bor, sammensætninger og opskrifter på gode retter og snack som alt sammen giver vitaminbomber og kan hentes i naturen som udgangspunkt.

Vi ved selvfølgelig godt man skal tage noget ud af køkkenskabet for at lave de forskellige retter, men vi ser tingene på en åben måde og er ikke hysterisk anlagt- for selvfølgelig er det ikke realistisk at det hele hentes i skovbrynet- og så skal det jo også være sjovt at have med at gøre.

Men det at udvikle opskrifter og ideer hertil er også en spændene omgang, vi er i gang med billeder og opsætningerne, så det varer ikke længe før den første bog/hæfte langes ud fra Køkkenchefen René de la Cruz, Kongskilde Friluftsgård.

Som en stor del af Regional Madkultur sætter vi meget snart i gang med- SPIS SORØ

Det er en række arrangementer som er lavet i fællesskab med lokale initiativrige lokale personer, heriblandt Fru Grøn, som er vores tovholder på arrangementerne.

SPIS SORØ kan du finde meget mere information om på Facebook under samme navn.



*På billedet ses fra venstre: Koordinator Sjælland for Regional Madkultur Lisbeth Færch Gjerulff, Køkkenchef Restaurant Kongskilde Friluftsgård René de la Cruz, Fru Grøn Alias Husholdningsøkonom & idemager Anne Grethe Rasmussen, Turistchef Sorø Event & Turist Jesper Nygaard*