

Sorø byder på spændende naturoplevelser og masser af spiselige og sunde fødevarer fra alle Sorø's skove, søer, haver og fra lokale fødevarerproducenter.

Vi er en gruppe af ildsjæle, der er gået sammen om at tilbyde en foredragsrække med oplevelser der giver livsglæde, sundhed og nærhed på en bæredygtig måde. Sammen vil vi prøve at tilberede og spise de dejlige fødevarer fra lokalproducenter, fra vores søer, skove og private haver. Vi skal smage på fisk fra Sorø sø og Tuelsø og Tystrup Bavelse sø. Vi vil gerne spise rådyr, fasaner, ænder fra skovene, og måske kaniner og kyllinger, hvis der er nogle der kan byde ind. I skovene og i privathaverne er der grønsager, svampe, frugter og krydderier, som vores måltider bliver krydret med.

Det skal være vildt, lækkert, sundt, klimavenligt og samtidigt sjovt.

At spise de produkter vi har i nærmiljøet er sundt og godt både for os mennesker, men også for klimaet. Hvis vi spiser vores lokale produkter, er vi med til at nedsætte energiudgifter og CO2-emission til transport af fødevarerne. Samtidig tror vi, det kan være en stor oplevelse at komme til fx at pelse et rådyr, plukke en høne, stege ferskvandsfisk og selv være med til at tilberede det, evt. i det fri!

Foredragsrækken sætter fokus på, hvordan vi gennem fælles oplevelser og læring om naturen og dets lækre spisekammer, kan være med til at gøre Sorø endnu "Grønnere". Vores mål er, at både soranere, turister og tilflyttere får kendskab til vores naturrigdomme og den lokale madproduktion.

Indtil videre er der planlagt 5 mandage i september og en afsluttende oplevelsesdag søndag den 13/10 på Kongskilde Friluftsgård. Alle arrangementer starter kl. 17 på forskellige adresser med foredrag, oplevelser og efterfølgende spisning og erfaringsudveksling. De fleste gange spises middagen på Kongskilde Friluftsgård fra kl. 19:15 til ca. 21

I prisen indgår aftensmaden, som tilberedes over bål, i et skolekøkken, af FruGrøn eller af Rene de la Cruz i restauranten på Kongskilde Friluftsgård. Ideen er, at der tilberedes måltider med stor anvendelse af det vilde og det lokalproducerede. Vi kalder det "vild mad fra Sorø"

Der er ikke mange byer, der har så meget vild natur at byde på som Sorø. Det er vores mål, at projektet fortsætter til efteråret Vi efterlyser lokale virksomheder og foreninger, der vil sponsorere flere aktiviteter med vilde, sunde og bæredygtige oplevelser i projekt "SPIS SORØ"

Så har du gode og vilde ideer til nye foredrag med vilde middage, så kontakt os.

Vi har oprettet en [FaceBook-gruppe: SPIS SORØ](#), hvorfra det er muligt at diskutere og give ideer til kommende arrangementer. Tilmelding nødvendig på 29275089.

Læs mere på Hjemmesiden [FruGrøn.dk](#) og [Kongskilde Friluftsgård](#)

På gruppens vegne Anne Grete Rasmussen,
FruGrøn fra Søskovvej 10, Sorø, telefon 2065 2065, idemager@gmail.com

Initiativtagere: [Kongskilde Friluftsgård](#), [Hørhavgårds Landbrugsturisme](#), [Støtteforeningen for Kongskilde Friluft](#), [Chokoman.dk](#), [Herget.dk](#), [Haverefugiet.dk](#) og [FruGrøn.dk](#)

Gæster: Sorø Lystfiskerforening, Dit Sorø m.flere