

ÅRET 2025 FEJRER VI 85-ÅRET FOR BESÆTTELSEN OG 80-ÅRET FOR BEFRIElsen



I anledning af 85-året for besættelsen og 80-året for befrielsen af Danmark markerer vi det med en række kaffeborde og middagsarrangementer. Maden vil være inspireret af retter fra 1940'erne lavet med de opfindsomme metoder, der kom af at bo i et land, der var underlagt krig og restriktioner. Vi skruer tiden tilbage til årene 1940-45, hvor De vil komme til at blive en del af en totaloplevelse, med mørklægning, musik, fællessang, historier og lækker mad inspireret af datidens opskrifter.

MIDDAG EFTER SPÆRRETID



Det er sparetider i Danmark, der er rationering og man skal være på god fod med slagteren for at få kød. De er inviteret til fest i det fine gemakker, men hvad skal kokkepigen dog lave, når der ingenting er at få i butikkerne? Vi skruer tiden tilbage til årene 1940-45, hvor I vil få lækker mad inspireret af datidens opskrifter. Vi går igennem de fem år i besættelsen, med historier om konformitet, modstand og mangel.

OM VÆRTERNE

Arrangementet afholdes af kok Sara Broberg og kulturhistoriker Ditte Kröner. De har sammen arrangeret historiske middage med fortællinger og sang, for bl.a. Lyngby-Taarbæk Stadsarkiv med over 100 deltagere. De har arrangeret Afternoon tea med historisk foredrag for foreningen Copenhagen Tweed.



SARA BROBERG

Sara stod i lære på Broholm Slot, hvor hun uddannede sig som kok med fokus klassisk fransk madlavning. Sara har firmaet Taste of Time, der specialiserer sig i historisk mad, selskaber, og kager af en hver slags. Hun underviser også hos Timm Vladimirs Køkken.



DITTE KRÖNER

Ditte er kulturhistoriker og højskolelærer, hun afholder foredrag, og underviser i tekstile håndværk og historisk madlavning. Ditte afsluttede sit speciale med en nominering til arbejderhistorieprisen.

PRIS

MIDDAGEN VIL FØLGE ÅRSTIDENS RÅVARER, DE
KAN GLÆDE DEM TIL EN TRE-RETTERS MENU,
HVOR DER ER KÆLET FOR DETALJERNE OG
KRÆSET FOR SMAGEN PÅ TRODS AF RATIONERING
OG SPARERÅD.

SUPPE JULIENNE MED KUVERTBRØD AF
BYGMEL
KANIN I DET GRØNNE MED KARTOFLER
KRANSEKAGE AF ERSTATNINGS MARCIPAN
MED KIRSEBÆRVIN TIL

1 GLAS DANSK HVID OG RØDVIN +
APOLLINARIS

ARRANGEMENTET VARER 4 TIMER
PRIS PR. PERSON 895 KR



KONTAKT:

DITTE.KROENER@GMAIL.COM

KOK.BROBERG@GMAIL.COM