

PRESSEMEDDELELSE

Efterårsferie er lig med æbler, syltning og familiehygge på Gammel Estrup

Om efteråret er det tid til at fylde herregårdens spisekammer til vinteren. Både børn og voksne kan være med, når herregårdens store æblehave høstes og laves til most, og man kan kigge indenfor i Herregårdskøkkenet, hvor husjomfruen og køkkenpigerne sylter kvæder og laver lækre æblekager.

I efterårsferien kan man rejse 100 år tilbage i tiden, når Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum sætter fokus på herregårdshavens råvarer. For 100 år siden var de danske herregårde stort set selvforsynende, og de store køkken- og frugthaver leverede frugt og grøntsager til den store husholdning.

”Om efteråret var det tid til at høste havens frugt, og når høsten var i hus, var det husjomfruens opgave at henkoge den, så der var mad til vinteren. Det er den historie, museet fortæller i efterårsferien, hvor børn og voksne blandt andet kan give gartneren en hånd med at presse æbler fra herregårdens historiske æblehave. Gammel Estrups æblehave rummer over 100 forskellige historiske æblesorter, så der er noget for enhver smag, og alt efter hvilke æbler man samler, kan man skræddersy sin egen særlige most. Efterfølgende kan man købe en flaske af den most, man selv har presset”, fortæller museumsformidler Anders Sinding.

En anden måde at gemme havens frugt til vinteren var tørring af æbler. Til det formål brugte man en speciel æbleskræller, som både skræller og skærer æblerne på én gang. I Gammel Estrups herregårdskøkken har børn mulighed for at prøve at skrælle æbler på denne historiske måde.

Herregårdens oversete frugt

Udover æbler byder herregårdshaven på andre og mere eksotiske frugter. Bag Orangerierne støder man på én af dem, for her står havens kvædetræer. Kvæder stammer fra Mellemøsten. De er nært beslægtede med æbler og pærer, men har deres egen unikke smag.



GAMMEL ESTRUP
DANMARKS HERREGÅRDSMUSEUM
THE DANISH MANOR MUSEUM

Randersvej 2
8963 Auning
Danmark

T +45 8648 3001
F + 45 8648 3181
post@gammelestrup.dk
www.gammelestrup.dk

Protector:
Hans Kongelige Højhed
Prins Joachim

"I dagens køkken bruges kvæder sjældent, men fra historiske kogebøger ved vi, at de for 100 år siden indgik i efterårets syltning sammen med resten af havens frugt og grønt. Det var for eksempel populært at lave kvædemarmelade. I Herregårdskøkkenet kan man smage kvædemarmelade lavet efter historisk opskrift, som Gammel Estrups husjomfru Otilie Olsen kunne have lavet den," siger Anders Sinding.

Udover kvædemarmelade kan man også købe kaffe og kager bagt på Herregårdskøkkenets historiske brændekomfur.

Familiedysten

Indenfor på herregården kan man prøve en særlig familiedyst. Familiedysten er en hyggelig aktivitet, hvor man kommer rundt på herregården på en ny og spændende måde.

"Det kræver vågne øjne og skarpe hjerner, når hele familien skal på jagt i herregårdens mange sale og gemakker med museets nye familiedyst. Her kan man konkurrere mod sin familie – og se hvem der hurtigst finder de rigtige svar," forklarer Anders Sinding.

Derudover kan børn følge et særligt børnespor med forskellige opgaver. Denne gang er temaet herregård og have, så der bliver rig mulighed for at komme rundt i alle afkroge af den gamle herregård.

Fakta

- Æblemøsteriet og Herregårdskøkkenet holder åbent alle dage i perioden 13-21. oktober kl. 10-16.
- Det koster 40 kr per flaske æblesaft, man laver (beløbet dækker æbler og glasflaske, der kan tages med hjem).
- Familiedysten og børnesporet udleveres i butikken i museets åbningstid kl 10-17.
- Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum har adresse på Randersvej 2, 8963 Auning. Museets åbningstid er kl. 10-17. –
- Entrebilletten koster 90 kr. for voksne, børn under 18 år er gratis. Billetten gælder også til nabomuseet Det Grønne Museum.

For yderligere information kontakt museumsformidler Anders Sinding på T 8648 3001 / 8795 0705 (direkte) eller ans@gammelestrup.dk. Se også www.gammelestrup.dk.

De bedste hilsener

Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum



I Orangeriet kan man hjælpe gartneren med at møste herregårdshavens historiske æbler, og der vil være mulighed for at købe sin egen flaske økologisk most med hjem. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.



I efterårsferien er der travlhed i Herregårdskøkkenet, når alle havens råvarer skal konserveres. Kom og hjælp husjomfruen med at skrælle æbler og lave marmelade af kvæder fra Herregårdshaven. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

Fakta om Gammel Estrup

- Efter mere end 600 år i samme families eje blev herregården i 1926 solgt, og Gammel Estrup - Jyllands Herregårdsmuseum blev oprettet i Gammel Estrups hovedbygning i 1930. Museet hedder i dag Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum og er en selvejende institution.
- Gammel Estrup er et statsanerkendt specialmuseum og beskæftiger sig i det daglige med de danske herregårde og alt hvad dertil hører af indretningskultur, malerkunst, møbler, herskab og tjenestefolk, iskældre, alléer, skove, marker og kulturlandskab mm.
- Gammel Estrup er hjemsted for Dansk Center for Herregårdsforskning, som drives i et samarbejde mellem Gammel Estrup, Aarhus Universitet, Nationalmuseet og Arkitektskolen Aarhus.
- Museets største formidlingsindsatser er Herregårdsmarked i juni måned og juleaktiviteter i forbindelse med udstillingen *Jul for herskab og tjenestefolk*. Desuden har museet en aktiv kulturtjeneste for børn og unge.
- Gennemsnitligt er besøgstallet på museet omkring 100.000 om året, heraf ca. 5000 fra udlandet. Der er åbnet hele året bortset fra helligdagene i julen, januar måned samt mandage i vinterperioden. Museet har billetsamarbejde med nabomuseet Det Grønne Museum.
- Personalet består i det daglige af omkring 15 personer – heraf 6 fastansat. Museumsdirektør Britta Andersen har ansvaret for den daglige ledelse.
- Gammel Estrups Netværk blev stiftet i 2006 og har ca. 150 medlemmer, der yder en frivillig indsats i forbindelse med museets mange, årlige formidlingsaktiviteter.
- For mere information tjek www.gammelestrup.dk, www.facebook.com/gammelestrup, www.instagram.dk/gammelestrup eller kontakt museet på T 86 48 30 01 eller post@gammelestrup.dk.