

PRESSEMEDDELELSE

Har du lavet sylten?



GAMMEL ESTRUP
HERREGÅRDSMUSEET
THE MANOR MUSEUM

Randersvej 2
8963 Auning
Danmark

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

De fleste familier går i supermarkedet og køber færdiglavede julespecialiteter som medister, blodpølse og sylte, men sådan er det ikke på herregården Gammel Estrup. Her vil man vise, hvordan man laver klassisk julesul fra bunden. Alt fra de gængse retter som flæskesteg, medister og frikadeller til sylte, blodpølse og grisetæer i gelé skal tilberedes. For hele grisen skulle bruges, når man slagtede og tilberedte julegrisen på herregården før i tiden.

Julen har altid været en festtid, hvor man spiser godt, og før i tiden slagtede man altid en gris på herregården, når julen nærmede sig, for at sikre lækkert julesul til herskab og tjenestefolk. Selvom julegrisen ikke bliver slagtet på Gammel Estrup mere, så bliver museets gæster ikke snydt for at følge tilberedelsen af den klassiske julemad. I weekenderne 9.-10. december og 16.-17. december kan man følge datidens kogekone – husjomfruen – og hendes køkkenpiger i arbejdet med at tilberede julegris, som man gjorde for hundrede år siden, da den sidste greve boede på Gammel Estrup. Alle dele af grisen skal bruges, og det er noget, publikum kan lide.

”Både børn og voksne synes, det er rigtig sjovt at se arbejdet med grisen. I dag går vi jo bare ned i Brugsen og køber en flæskesteg, og vi ser ikke, hvor den kommer fra på dyret. Vi bruger heller ikke alle dele af grisen, som man gjorde før i tiden, så det er næsten helt eksotisk at se, hvordan man laver for eksempel sylte og blodpølse. Museets gæster er som regel meget interesserede i at se, hvordan de forskellige retter bliver til, og vi kan mærke, at folk i stigende grad efterspørger delikatesser, som ellers har været lidt stedmoderligt behandlet igennem nogle år, som for eksempel grisetæer og blodpølse”, forklarer Marie Kirstine Elkjær, der er museumsinspektør ved Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.

Smag selv

Alle kan selvfølgelig få lov at smage på retterne, når husjomfruen sælger håndmadder med forskelligt hjemmelavet grise-pålæg. Det er også muligt at

29 nov 17

ME

købe kaffe og kage bagt i det store brændekomfur. Har man mod på selv at få fingrene i dejen, kan man besøge det særlige bageværksted, hvor børn og forældre kan lave peberkagefigurer efter historisk opskrift.

- 9.-10. december og 16.-17. december tilberedes julegrisen i Herregårdskøkkenet og bageværkstedet er åbent for børn i alle aldre.
- Tirsdag-søndag i hele juleperioden 2.-23 december kan man opleve juleudstillingen 'Jul for herskab og tjenestefolk', og husjomfruen bager historisk julebag i Herregårdskøkkenet.
- I alle adventsweekender er der yderligere aktiviteter, boder, musik mv. Se det fulde opdaterede program for juleaktiviteterne på www.gammelestrup.dk.
- Gammel Estrup – Herregårdsmuseet er åbent tirsdag-fredag kl 10-15 og lørdag-søndag kl 10-16. Entre til museet er 90 kr – børn under 18 år gratis. Billetten gælder også til nabomuseet Det Grønne Museum.

For yderligere information, udtalelser og billedmateriale kontakt museumsinspektør Marie Elkjær på me@gammelestrup.dk eller 8648 3001.

De bedste hilsener fra

Gammel Estrup – Herregårdsmuseet



Gammel Estrups husjomfru inviterer indenfor i Herregårdskøkkenet, hvor man blandt andet kan se, hvordan man laver gammeldags blodpølse. Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet



For hundrede år siden slagtede man en gris på herregården op til jul. Alt på grisen blev brugt til at tilberede julesul til herskab og tjenestefolk. Når grisen var parteret, var det almindeligt at lægge svinehovedet til skue. Foto: Gammel Estrup - Herregårdsmuseet



Der er travlhed i Herregårdskøkkenet i juletiden, når julemaden skal tilberedes. I adventsweekenderne kan man se husjomfruen og køkkenpigerne tilberede julens klassiske retter. Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.