

# PRESSEMEDDELELSE

## Gris på gaflen på Gammel Estrup



GAMMEL ESTRUP  
DANMARKS HERREGÅRDMUSEUM  
THE DANISH MANOR MUSEUM

Randersvej 2  
8963 Auning  
Danmark

T +45 8648 3001  
F + 45 8648 3181  
[post@gammelestrup.dk](mailto:post@gammelestrup.dk)  
[www.gammelestrup.dk](http://www.gammelestrup.dk)

**Husjomfruen på Gammel Estrup tilbereder klassisk julesul fra flæskesteg, medister og frikadeller til sylte, blodpølse og grisetær i gelé i både anden og tredje adventsweekend. Hele julegrisen bliver anvendt – ligesom for hundrede år siden.**

*”Før i tiden slagtede man altid en gris på herregårde som Gammel Estrup, når julen nærmede sig. Herregårdene var store og rige husholdninger, og både herskabet og de mange tjenestefolk samt julegæster fra nær og fjern spiste godt i juletiden. Julen blev forberedt i lang tid, og allerede i efteråret syltede man for eksempel frugt og grønt fra herregårdshaven. I ugerne op til jul tilberedte man grisen, og det var et stort arbejde, for alle dele af dyret skulle bruges til de mange forskellige retter, der blev tilberedt ved håndkraft uden moderne køkkenmaskiner”, fortæller museumsinspektør Marie Kirstine Elkjær.*

Selvom julegrisen ikke længere bliver slagtet på Gammel Estrup, så bliver museets gæster ikke snydt for at følge tilberedelsen af den klassiske julemad. I weekenderne 8.-9. december og 15.-16. december kan man nemlig følge herregårdens nuværende husjomfru og hendes køkkenpiger i arbejdet med at tilberede julegris, som man gjorde for hundrede år siden, da den sidste greve og hans familie boede på Gammel Estrup.

### Smag på retterne

I Herregårdskøkkenet kan man købe håndmadder med forskelligt hjemmelavet grise-pålæg, så alle kan prøve at smage på retterne. Det er også muligt at 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 deres forældre kan lave peberkagefigurer efter historisk opskrift.

- 8.-9. december og 15.-16. december tilberedes julegrisen i Herregårdskøkkenet. Bageværkstedet er åbent for børn i alle aldre.
- Tirsdag-søndag i hele juleperioden 1.-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](http://www.gammelestrup.dk).
- Gammel Estrup er åbent tirsdag-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 Kirstine Elkjær på [me@gammelestrup.dk](mailto:me@gammelestrup.dk) eller 8648 3001.

De bedste hilsener fra  
Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum



*Gammel Estrups husjomfru Jytte inviterer indenfor i Herregårdskøkkenet i anden og tredje adventsweekend. Her kan man se, hvordan traditionelt julesul bliver tilberedt, som for eksempel medisterpølse. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.*