



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development' (EAFRD)



Derudover har projektet fået støtte fra Kvægfagtsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

## Workshop "Giv oksekødet den bedste tilberedning – Gør de skæve udskæringer til en fest"

Den 11. marts afholdt vi workshoppen "Giv oksekødet den bedste tilberedning – Gør de skæve udskæringer til en fest". Workshoppen var en udviklingsworkshop med fokus på nye metoder til tilberedning og produktudvikling af naturplejekød. Til lejligheden havde vi indkøbt dexterkød hos Jens Ole Hededal Nielsen, og en masse forskellige råvarer til tilbehør. Dagen blev styret af kok, Peter Steen Hansen fra Gastronomisk Undergrund, som gav gode råd og inspiration til både stegning af kødet og sammensætning og tilberedning af tilbehør. Peter havde medbragt planter fra skoven, som kunne indgå i de forskellige retter, for også at få naturen med på tallerkenen. Vi havde fire deltagere på workshoppen, som hver udviklede en ret, og det blev en intens og meget inspirerende dag. Deltagerne arbejdede med hver sit kødstykke, og der blev lavet retter med både bov, roastbeef, tykkam, lever og tyndsteg. Nogle af deltagerne havde på forhånd ønsket at bruge tang i tilberedningen, hvilket er tilfældet i to af de fem opskrifter, som blev resultatet af dagen. Også ramsløg, fuglegræs og mos er at finde i opskrifterne. Når opskrifterne er renskrevet, vil de kunne ses på projektets hjemmeside.

