DET LEVENDE KØKKEN
- Hvor mennesker mødes om hverdagssundhed

Tag med 'Det levende Køkken' på en aktiv oplevelsesweekend på Bornholm.

'Det levende Køkken' i Østermarie inviterer til en anderledes oplevelsesweekend på Bornholm, hvor du både kan prøve kræfter med Bornholms unikke gourmetfødevarer, besøge nogle af vores de fantastiske fødevareproducenter og opleve nogle af Bornholms største kultur- og natursevværdigheder. Bornholm er kendt som et madmekka og en gourmetø på grund af vores unikke fødevareproduktion.

Hvem kender ikke Lehnsgaards rapsolie, den bornholmske Rugkiks fra Aakirkeby, 'verdensmesteren' - den blå skimmelost fra Bornholms Mejeri, Bornholmergrisen, Valsemøllens mel, Kjærstrup Chokolade, Bülows lakrids, mv.

'Det levende Køkken' dykker ned i den bornholmske madkultur og spændende fødevarer med en oplevelsesweekend, der kombinerer kulinariske oplevelser med 'en tur i køkkenet' og udflugter til klippeøens mange seværdigheder. Kort sagt nogle fantastiske dage på Bornholm, der udfordrer alle dine sanser og inspirerer dine evner i vores køkken.

Gør familiesammenkomsten, fætter og kusine-festen, en weekend med veninder eller venner til en helt anderledes oplevelse. Et kulinarisk oplevelsestræf og en ny og anderledes måde at være sammen på. Vi laver mad, og tager på udflugter til attraktive kultur- og natursevværdigheder.

DET LEVENDE KØKKEN
- Hvor mennesker mødes om hverdagssundhed

VÆRS'GO *Så er der serveret. Kom og del vores madglæde og bliv en del af den, så du kan servere den hjemme hos dig selv for venner, bekendte og dem, du holder af.*

'Det levende Køkken' i Østermarie er et B&B sted for de gode oplevelser og hyggeligt samvær. Vi holder madklubber, laver fællesspisninger, 'Teambuilding &Madarrangementer, særlige arrangementer, ligesom vi sommerferiegæster og studerende boende i huset. Seneste skud på stammen er vores aktive bornholmske oplevelsesweekender blandet med udflugter til Bornholms seværdigheder. En weekend I aldrig glemmer med veninder, madklubben, familien eller hvem du har lyst til en spændende weekend sammen med.
I kan være to, ti eller flere, der vil rejse sammen. "Det levende Køkken" har plads til 32 gæster.

www.detlevendekoekken.dk

At vi kalder os 'Det levende Køkken' er ikke tilfældigt. I det daglige er vi et sted med kurser for børn, unge og ældre. En strøm af dejlige mennesker, der er med til at gøre 'Det levende Køkken' til et levende, kulinarisk hus med stor aktivitet.

PROGRAMMET

Fredag

kl. 9.30 Afrejse med Bornholmerbussen 866 tæt på Kbhs. Hovedbanegård
Kl. 13:50 Ankomst i Rønne – Gudhjem bus henter jer på havnen
Kl. 14:30 Ankomst og indkvartering i 'Det levende Køkken', Østermarie
Kl. 15:00 Eftermiddagskaffe/the/hjemmebagt kage
Kl. 16:00 Hold A i køkkenet
Kl. 19:00 Aftenmenu i 'Det levende Køkken'.
Kl. 20:30 Aftenkaffe/the.

Lørdag

Kl. 8:00 Morgenmad
Kl. 9:00 Bustur til Torvehallerne i Rønne, videre til Hammershus og det nye Velkomstcenter, Frokost på Nordbornholms Røgeri, hvorefter turen går tilbage til Østermarie (ca. kl. 14.30)
Kl. 15:00 Eftermiddagskaffe/the/hjemmebagt kage
Kl. 16:00 Hold B går i køkkenet
Kl. 19:00 Aftenmenu i 'Det levende Køkken'.
Kl. 20:30 Aftenkaffe/the.

Søndag

Kl. 09:00 Søndagsbrunch
Kl. 12:00 Afrejse til Rønne over Østerlars Rundkirke & Sæbemageriet overfor
Kl. 14:30 Afrejse med færgen
kl. 17.30 Ankomst til Københavns Hovedbanegård

PRIS

Pris i delt dobbeltværelse med bad/toilet kr. (2780.-kr + Bus 866)
Pris i delt dobbeltværelse uden bad/toilet kr.(2480.- + Bus 866)
Pris for enkeltværelse (3180.-kr + Bus 866)

Prisen er inkluderet 2 overnatninger, 1 x morgenmad, 1 x søndagsbrunch, 1 x fiskefrokost på bornholmsk røgeri, 2 x aftenmenu, 2 x eftermiddagskaffe/the/kage og entré til Østerlars Rundkirke.
Busbillet til Bornholmerbussen 866 sørger du selv for.
Drikkevarer er for egen regning.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Weekendopholdet er tilrettelagt i samarbejde med busselskabet Gudhjem Bus., der henter og bringer jer til færgen. Udflugterne på Bornholm bliver med samme busselskab og chauffør.

INDKVARTERING

Værelserne er meget store til 2-4 personer. Vi har værelser er med eget bad, og andre værelser har badeværelser på gangen. Det Levende Køkken var engang et plejecenter, og derfor er faciliteterne handicapvenlige.

Centralt i 'Det levende Køkken' er et stort nyindrettet undervisningskøkken. Desuden har vi TV-stue, mødelokaler og stort opholdsrum. Opholdsrummet er desuden spisestue og mødelokale. Vi har stor terrasse og et spændende havemiljø.

Det levende Køkken har plads til 32 overnattende gæster.

NÅR I ANKOMMER

Efter indkvartering står vi klar med frisk kaffe/the og hjemmebagte kager. Under eftermiddagskaffen finder vi ud af at sammensætte to kokkehold, som sammen med vores professionelle instruktør henholdsvis vil kreere en fantastisk middag til hele selskabet fredag og lørdag aften.

'Det levende Køkken' har et nyt imponerende undervisningskøkken med arbejdsplads til 16-20 kokke. De hold, der rejser sammen – gl. skolekammerater, veninder, fætre og kusiner, familie, mv. - vil være på samme hold.

Udflugter

Mens nogle af dine rejsefæller prøver kræfter med de bornholmske, kulinariske råvarer sammen med vores professionelle instruktør i køkkenet, er der mulighed for en tur rundt i Østermarie med kirkeruin og hellig kilde eller på ruten rundt i byen i Vejskiltskongen Carsten Seegers fodspor. Muligheden er der både fredag og lørdag.

Lørdag morgen laver vi et spændende morgenmåltid med bornholmske specialiteter. Efter morgenmaden står der kultur- og naturoplevelser på programmet. Vi skal bl. a. besøge Torvehallerne i Rønne, den berømte borgruin Hammerhus og det nye oplevelsescenter. Frokosten indtager vi på et af Bornholms røgerier. Vi vil være tilbage i 'Det levende Køkken' til eftermiddagskaffe, hvorefter det andet kokkehold kaster sig ud i det kulinariske sammen med vores instruktør.

Fredag og lørdag aften efter en lækker menu er på egen hånd.

Vi skal da se Østerlars Rundkirke

Søndag morgen tilbereder vi sammen en spændende søndagsbrunch. Herefter siger 'Det levende Køkken' tak for denne gang og vi kører til Rønne over Østerlars Rundkirke og Annes Sæbemageri , for at slutte på Rønne Havn ved færgen.