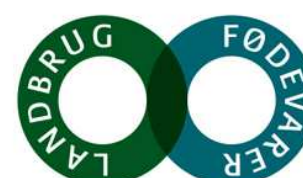


Sid med ved bondens bord

Lørdag den 2. juli 2011 stald 20

Tid	Vært	Dagsorden	Menu
Kl.9	Landmænd i stalden & Kirsten Meisner, Danish Crown	Det handler om mad!!!	Brunch
Kl. 10	Mælkeproducent Bjørn Jepsen, Borris	Mangfoldigheden i dansk mejeribrug	Brunch
Kl. 11	Erik Lindegård, Dansk Fåreavl	Hvordan arbejdes der med at håndplukke og udvikle specialiteter af får?	Velassorteret pålæg af får
Kl. 12	Slagtefjerkræproducent Martin Merrild, Feldborg	Dansk kvalitet i slagtefjerkræproduktionen	Kyllingewokgryde m/ korn og spinat
Kl. 13	Anders Sørensen, Vibegård ved Skærbæk	Næsten i mål med nye produkter af solbær, stikkelsbær og ribs	Solbærsaft og kage
Kl. 14	Mælkeproducent Poul Børge Jensen, Solsøgård Spjald	Bevidstheden om hvad du spiser!!!	Castellooste fra Trolldhede mejeri
Kl. 15	Økomælkproducent Niels Erik Nilsson, Fjelsevang	Livet og glæden ved at være økomælkeproducent	Jerseygouda fra Thiese Mejeri
Kl. 16			



Arrangeres af:

Landbrug & Fødevarer