

# "Landbogilde" – Gourmet

- Vær sammen om at tilberede en historisk landbomenu!

I gamle dage kunne de rigtig holde gilde. Oftest var det årsfester, højtider eller afsluttede arbejdsopgaver, som man fejrede med mad, drikke og et festligt lag. Hvad vil I gerne fejre?

## Landbogilde i Krikkebjerg huse:

Ilden blusser på arnen og bilæggerovnen luner i stuen i de gamle autentiske landbohuse. En mængde aktiviteter skal der til, for at en ægte landbomenu kan tilberedes. Der skal saves og hugges brænde, vand hentes med åg og kærnes smør, samles urter, stoppes pølser, bages kage og meget mere.



Historisk-Arkæologisk Forsknings- og Formidlingscenter  
Centre for Historical-Archaeological Research and Communication

Slangealléen 2  
4320 Lejre  
Danmark

kontakt@sagnlandet.dk  
www.sagnlandet.dk

T +45 4678 0878

CVR 33247257

Protector:  
Hendes Majestæt Dronningen

Og så skal jo dækkes op i stuen med træbrikker, lerskåle og krus som i gamle dage men også slappes af i de historiske omgivelser, inden I – gourmeterne - sætter jer til gildebordet.

Landbokonen Sørine tager i mod jer i Krikkebjerg huse. Hun fortæller om tiden og om stedet og så sætter hun jer i gang med aktiviteterne. I deles i hold, der står for hver sin del af den samlede menu.

Er der tid undervejs, kan I udfordre hinanden i små landbodyste som "Stik Palles øje ud", "Føde en bjørn" og "Tovtrækning". Desuden I kaste jer over quizkurven med uundværlige landbosager og se om I kan gætte, hvad de er?

Den færdige frokost/middag spises enten ude i det fri eller inde i stuerne i de små huse.

**Velbekomme!**

### Ekstra krydderi på landbogildet:

- Kunne I tænke jer, at der blev spillet op til gildet, kan vi hyre en ægte spillemand til at komme og give en ekstra stemning.
- En sjov og anderledes aktivitet I kan slutte af med, er de traditionelle fælleslege som var almindelige for unge og voksne dengang, så de kunne mødes og finde sammen. Eksempler på lege kan være: "To mand frem for en enke" eller "Blinkelegen".
- Ved 6-timers arrangementet kan I også udvide oplevelsen med en historiefortælling. Har I valgt 4-timersarrangementet kan dette forlænges en halv times tid til fortællingen.

**Varighed:** 4 timer eller 6 timer

**Antal:** Op til 20 personer ved spisning i et hus.

Op til 35 personer ved spisning i to huse

(Er I flere ring og hør om mulighederne) OBS Husk praktisk tøj!

### Gourmetmenu, 4 eller 6 timer

- ❖ Lun pottesild eller potteål med æble og timian
  - ❖ Hjemmestoppede krydderpølser med sennep eller Grøntsagsfarserede høns
  - ❖ Kartofler med flæskedyppe i fællesfad
  - ❖ Hjemmelavet knapost
  - ❖ Brød med nykærnet smør og fedt
  - ❖ Landboøl og urtesnaps til ganen (saft til unge tunger)
  - ❖ Te/landbokaffe med æbleskiver eller Gode- råd-vafler til dessert
- Ved 6 timer bager I også selv brød i stenovnen og laver sennep.

**Velbekomme!**