

Glud Museum

og smagsprøver fra det historiske køkken

Det historiske køkken byder på fortællinger og smagsprøver fra det danske landkøkken de seneste 350 år, og vore rundvisere fortæller om livet på landet i Østjylland i vore 14 historiske bygninger

Historisk køkken

Smag på maden i det historiske køkken. Prøv kålsuppen fra 1600-tallet og morgenmaden fra 1700-tallet, der bestod af spegesild, groft rugbrød og øl. Hør om snapsens betydning gennem tiderne, eller prøv Martas æggekage, som den blev serveret i 1950'erne. Hør om 350 års spisevaner, borddækning, råvarer, kalorieindtag og om kvindernes tilberedelse af maden på ildstedet, brændekomfuret, gasbluset og elkompuret.

Alle deltagere vil få smagsprøver af gamle retter serveret med vand, øl og snaps. De nævnte retter kun er eksempler, der vil løbende blive ændret på retterne.

Besøget i det historiske køkken varer ca. 30 min.

Rundt i de historiske bygninger

På rundvisningen oplever vi historien om livet på landet i Østjylland de seneste 350 år. Vores guide tager jer bl.a. med ind i Rasmus Thomesøns stuehus fra 1662, kogekone Marta Henriksens hus fra 1900 og den smukke firelængede bondegård Badensminde. Rundvisningen tager ca. 1 time.



Pris 80,-

Prisen er pr. person ved min. 20 personer og inkluderer entré, rundvisning i de historiske bygninger samt besøg med smagsprøver i det historiske køkken.

Vi anbefaler, at man afsætter yderligere 1 time til selv at gå rundt på museet. Hertil kommer tid til et evt. besøg i museumscafeen – se menu og priser på bagsiden.



Landsbymuseum

Museet er et frilandsmuseum med 14 historiske bygninger fra Østjylland. I bygningerne oplever man livet på landet de seneste 350 år. Besøg Rasmus Thomesøns hus fra 1662, fiskerhuset fra Bjørnsknude, Hjarnøhuset, Martas hus fra Skjold og den store 4-længede gård Badensminde fra 1811. Besøg også museets store udstillingshal med landbrugsredskaber, hestevogne og landhåndværk. Se den spændende historie om museets grundlægger Søren Knudsen i hans villa Hildesheim.

Levendegørelse

Fra slutningen af juni til midten af august er museet levendegjort tirsdag, torsdag og søndag eftermiddag kl. 13.30 til 16.30. Her kan man se gamle håndværk og husflid demonstreret. Mød landsbysmeden, træskærereren, væveren og de mange andre rundt om i museets historiske bygninger.

Museumscafeen

Frokost

Kold kartoffelsalat med hjemmelavede frikadeller, ostemad og dertil kaffe eller thé kr. 55,-

Museumsplatte med bl.a. røget laks, leverpostej, pålæg frikadelle, ost og kaffe eller thé kr. 90,-

Andet

Kaffe/thé m. 2 halve boller eller kringle samt lagkage kr. 40,-

Vand kr. 10,-

Øl kr. 15,-

Rødvin/hvidvin, pr. glas kr. 20,-

Maden bestilles forud, og menuen kan tilpasses diabetikere.

Der kan betales med Dankort i museets billetkontor.

Der er handicap-toiletter på museet, men de historiske bygninger er ikke velegnede for kørestolsbrugere og personer med gangstativ eller rollator.



Glud Museum

Museumsvej 44, Glud · DK-7130 Juelsminde

Tel.: +45 7568 3082

Post@gludmuseum.dk · www.gludmuseum.dk

