

== *Landschap op je bord* ==
PRAKTIJKDAGEN



19 APRIL 2015

Arjan Smit & Marien Greep



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT



Met elkaar. Proeven in de praktijk!

Ree

Heimelijk wild

Deze 2^e Pronckheer Praktijkdag 2015 staat het ree centraal. Een schitterend dier! Schitterend en eigenwijs. Waar familiegenoten, het edelhert en damhert, zomer en winter bij elkaar blijven doorkruist het ree onstuimig land en wegen. Ze zoeken in de zomer een eigen plek in het landschap op. Een plek alleen voor zichzelf.

In het voorjaar, rond deze tijd, gaan reeën op zoek naar deze eigen plek. De kleine *sprongen* die in najaar en winter gevormd werden vallen, niet zonder slag of stoot, uit elkaar. Gevolg is dat grote aantallen solitaire reeën door bossen en over akkers en weilanden trekken op zoek naar ruimte en voedsel. Deze zoektocht resulteert ieder jaar in ruim 10.000 verkeersslachtoffers. Reeënkenner Marien Greep neemt u mee het veld in. We ontdekken daar waarom reeën doen wat ze doen, leven waar ze leven, welke functie zij in het landschap vervullen en waarom zij geschoten (mogen/moeten?) worden. Chef Arjan Smit legt uit waarom het belangrijk is het geschoten dier op te eten en, om culinair optimaal te kunnen genieten, te begrijpen hoe het karkas in elkaar zit.

U leert tijdens deze Praktijkdag door er met de neus bovenop te staan, zelf te doen en verbanden te leggen. Tijdens het werken stellen we elkaar vragen en discussiëren over voedsel, seizoenen, landschapsbeheer, natuur, gezondheid en de relaties daartussen. We leren het ree culinair begrijpen en genieten van verschillende gerechten met bijpassende wijnen en sappen.

De dag geschetst

- Marien Greep neemt u mee naar het gebied dat hij de dagen voor 19 april heeft verkend. Hij weet ongeveer waar de reeën verblijven. Of we ze ook daadwerkelijk tegenkomen is van te voren echter niet met zekerheid te zeggen. Om 09.30 uur ontmoeten we elkaar in Proeverij de Pronckheer te Cothen. Na kennismaken en koffie trekken we het veld in.
- Aan de hand van sporen ontdekken we waar de reeën leven en hoe ze zich door het landschap bewegen. We leren begrijpen hoe ze zich tot elkaar en de mens verhouden.
- Na ongeveer 2,5 uur keren we terug in de Pronckheer. Tijdens de lunch, waarin verschillende streekgerechten worden geserveerd, vertelt Marien verder over de eigenwijze schoonheid van het ree en de dilemma's bij het beheer. Uit onze ooghoeken zien we in de buitenkeuken een ree hangen.
- Daarna is het tijd om van dichtbij te bekijken hoe chef Arjan het ree 'uit zijn jas helpt'. Hij laat zien hoe de technische delen worden uitgesneden en verdeeld. Ook vertelt hij waar welk type vlees zich bevindt en waarvoor het culinair geschikt is.
- Nu zelf aan de slag! Als al het vlees geschoond is gaan we het verwerken en bereiden. We maken o.a. worst, paté en bereiden een stoof.
- Aan het eind van de middag stellen we, mede ondersteund door het team van De Pronckheer, het diner samen. Daarna schuiven we aan bij het buffet met het ree in de hoofdrol. Fris van een hele dag buiten delen we alle indrukken, verhalen en de maaltijd.

Praktische informatie

DATUM

Zondag 19 april 2015

TIJD

Om 09.30 uur verzamelen bij 'de Pronckheer' te Cothen.

Na het diner om 20.30 uur ronden we de Praktijkdag af.

LOCATIE

Routebeschrijving ontvangt u na inschrijving.

KOSTEN

Prijs van deze totaal verzorgde werkdag inclusief lunch, diner en dranken bedraagt € 95,- per persoon (All-in)

WENSEN EN VRAGEN

Heeft u vragen? Aarzel dan niet contact met ons op te nemen! Komt u van ver en wilt u overnachten in de buurt van Cothen? Laat het ons weten. Wij kennen de buurt en kunnen u aanbevelingen doen.

INSCHRIJVEN

Inschrijven doet u door uw contactgegevens te mailen naar hiske@compuls.nl.

Na inschrijving ontvang u de factuur, uw aanmelding is definitief na betaling. Er kunnen maximaal 30 mensen worden toegelaten. Toelating geschiedt op volgorde van definitieve aanmelding.

CONTACT

Hiske Ridder
hiske@compuls.nl
06 17391430

== *Landschap op je bord* ==
P R A K T I J K D A G E N

Pronckheer Praktijkdagen kenmerken zich door de onlosmakelijke verbondenheid tussen de oorsprong van voedsel en de bereiding ervan. Er is altijd een relatie tussen voedsel, plek en seizoen. Dit zijn verrassend onverwachte relaties! Chef Arjan Smit wordt iedere Praktijkdag bijgestaan door een ambachtsman/vrouw die specifieke tekst en uitleg geeft over vangst, jacht, geschiedenis en/of landschap. Tijdens de *Pronckheer Praktijkdagen* staat het ontdekken door zelf te doen en ervaren altijd centraal.

Deelnemers hebben uiteenlopende achtergronden en verschillende interesses. Daardoor leren zij ook van elkaar. Er is gedurende de dag ruimte voor het stellen van vragen en het delen van ervaringen uit eigen (beroeps)praktijk.

De volgende *Pronckheer Praktijkdagen* worden in 2015 georganiseerd

Juni..... Kers Zomers kersfeest!
Augustus..... Duif/Gans/Spreeuw..... Schade offers
September Rozenbottel Gebottelde vitamines
Oktober..... Appels & peren Sap en destilleren
November Polderkreeft..... Gepantserde veenwerker

Wilt u op de hoogte gehouden worden van de *Pronckheer Praktijkdagen*? Laat het weten door een mail te sturen naar hiske@conpuls.nl

Speciale *Pronckheer Praktijkdagen* of een Praktijkdag voor uw relaties, collega's of opleidingsinstituut kan in overleg georganiseerd worden. Neemt u bij interesse contact op via 06 17391430.



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT