

❖ Bioenergiruten: *Særudstilling, vises fra 4. september til 20. november*

Bioenergi bidrager til vækst i lokalsamfundet og indvirker gunstigt på klimaet, fordi bioenergi nedsætter udslippet af drivhusgasser, ikke mindst CO². Aktuelt er der planer om opførelse af et stort bioethanolanlæg på Djursland baseret på biomasse, men mange andre former for bioenergi er allerede i fuld gang, lige fra produktion af biodiesel fra raps, biogas fra gylle og bioenergi afgrøder, energiskov af pil, fjernvarme og elektricitet på basis af bioenergi med mere.

Dansk Landbrugsmuseum har i samarbejde med Djursland Landboforening og projektleder Bodil Pallesen fra AgroTech - Institut for Jordbrugs- og FødevareInnovation udarbejdet en pjese samt en plancheudstilling om bioenergi i går, i dag og i morgen. Projektet har modtaget økonomisk støtte fra Landlegatet 2008 samt den lokale aktionsgruppe: LAG-Djursland, dvs. fra Fødevareministeriet og EU. Læs mere om emnet på:



SPECIELT I AUGUST

ARRANGEMENTER

❖ Livet på landet i 1950'erne søndag d. 16. august fra 10-16.

Traditionen tro høster vi kornet på markerne og negene køres til tærskelpladsen. Rundt omkring på markedspladsen finder man de gamle håndværkere; smeden, der skor hestene, tækkemanden, der bruger langhalmen til tækning af stråtage og mange andre. På markedspladsen er der mange salgsboder, restaurationstelt og børneaktiviteter.

På Historiske Dyrskue vises de gamle danske husdyrracer frem. Det bliver et rigtigt gammeldags dyrskue med heste, køer, får og geder samt fjerkræ. Dyrene vises frem i ringene og præmieres.

NYHEDER I 2009

2009 bliver året, hvor madkulturen for alvor sætter sit præg på arrangementet, og vi får fint besøg i den anledning.

KOKKELANDSHOLDET deltager med 15 kokke. Kokkene tilbereder mad i forhold til Landbrugsmuseets forskningsprojekt Måltidets kulturhistorie - hvidkål, gulerod og kålroe – og vi kan afsløre, at en af retterne er gule ærter.

ÅRHUS UNIVERSITET er en del af projektet og Gitte Bjørn vil medbringe ingredienser; gulerod, kålroe og hvidkål til Kokkelandsholdet. DEN ØKOLOGISKE HAVE har en stand med præsentation af kål- og rodfrugter og FRØSAMLERNE en stand til præsentation af kål- og rodfrugtprojektet. BAGERIET AURION kommer også med præsentation af brugen af de gamle kornsorter samt salg af mel af de gamle kornsorter. GISSEL BRØD har en stand med smagsprøver på brød samt salg af brød bagt af gamle kortsorter. HAVEHOLDET arrangerer Havevandring med fokus på "forskningshaven" i forhold til kål- og rodfrugtprojektet, hvor Kokkelandsholdet som nævnt bruger kål, kålroe og hvidkål. HISTORISK KØKKEN vil servere Bygssuppe anno 1859, Ruskomsnusk anno 1868 og Bondepige med slør anno 1870. Den store smags- og sanseoplevelse vil være til stede i huset, hvor hele maddelen foregår.

Hele arrangementet foregår omkring bygningerne ved Center for den levende Kulturarv. Her er et flot udsyn over markerne, hvor de mange gamle veterantraktorer – bindere og mange andre spændende maskiner arbejder på livet løs dagen igennem.

SPECIELT I SEPTEMBER

❖ Laugseftermiddag for Bryggerlauget onsdag d. 2. september mellem kl. 13 og 18

UDSTILLINGER – KAN STADIG NÅS AT SES

- ❖ Landbrugs kanonen: *Særudstilling, vises frem til 25. oktober*
- ❖ Fra ishule til køleskab: *Særudstilling, vises frem til 5. juni til 25. oktober*
- ❖ Garverier. *Vises frem til maj 2010. I Centralhallen vises en mindre udstilling om garverfaget*
- ❖ "Markedsanalyser": *Særudstilling, vises frem til 30. august*