



Invitation til Mjødens dag 2019

- få faglig indsigt og smag på den historiske drik, som der er en voksende interesse for

Vi håber, du har lyst til at blive klogere på mjødens univers. De senere år er vi en række innovative mikro mjødbryggere, der har kastet os ud i at genoptage det gamle erhverv som mjødbryggere og udforske, hvad det er muligt at fremtrylle af smagsvarianter, når vi arbejder med honning som grundmateriale sammen med urter, krydderier, frugt, most eller rene honningtyper.

Sidste år gik vi for første gang sammen for fejre den nordiske mjød med en fælles event Mjødens Dag, der blev en stor publikums succes, som gentages igen her 29. september 2019. Vi har valgt at udvide arrangementet med en faglig dag mandag 30. september - hvor vi håber, at se dig/jer, og at du allerede nu vil reservere tid din kalender til at komme.

Der er i de senere år etableret en række mikro mjødbryggerier, der har hver deres stil, men fælles for os er, at vi lægger vægt på håndværket og brug af dansk honning i kombination med krydderier, urter, frugt og most. I 2018 kunne vi præsentere smagsprøver på over 35 forskellige mjød og i år vil vi nå op på omkring 50 forskellige varianter fra de søde til de tørre typer fordelt på mindst 10 mjødbryggerier.

Datoen for Mjødens Dag er ikke valgt tilfældigt, men en genoptagelse af en gammel nordisk tradition, hvor høsten blev fejret på Mikkelsdag med mjød. I kan læse mere om arrangementet på www.mjodensdag.dk og facebook [mjodensdag](https://www.facebook.com/mjodensdag).

Mandag d. 30. september bliver vores fælles faglige dag, hvor alle interesserede fagfolk kan komme og deltage sammen med mjødbryggerierne.

Formiddagen er programsat med faglige oplæg, hvor der kommer eksperter og deler ud af deres viden om b.la. gæring, aromaer, lagring m.m.

Efter frokosten er der tid til smagning og en debat om hvilke muligheder I ser for mjød i relation til jeres fag / virksomheder.

Stedet er: Snoremark, Gundsøllevej 52, Tågerup, 4000 Roskilde

Vi håber I har lyst til at tilmelde jer hele eller dele af arrangementet, og det kan I gøre ved at svare på denne mail: kontakt@mjodgard.dk

I er altid velkomne til at kontakte bryggerierne; Snoremark eller Mjødgård på e-mail eller tlf. hvis I vil vide mere om dette arrangement eller har andre forespørgsler vedrørende mjød i Danmark:

Snoremark: info@snoremark.dk / 30 22 77 61

Mjødgård: kontakt@mjodgard.dk / 61 66 60 99

På vegne af Mjødbryggerierne bag Mjødens dag:
Karin Sloth / Thomas Priiskorn

Program for mandag 30.9.2019:

Kl. 9.00 – 9.30 velkomst og kaffe

9.30 - 10.00: Honning som grundmateriale, behandling og typer, biavlskonsulent Flemming Vejræs

10.00- 11.00: Oplæg om aromaer og valg af gærtyper ved Niels Arneborg, Food Science, Københavns Universitet

11.15 - 12.15 Oplæg om valg af gærtyper i forhold til mjød typer og alkoholstyrke ved Sigrid Gertsen-Schinny, Lallemand

Kl. 12.15 - 13.30: Frokost og tid til besøg i bryggeriet

kl. 13.30: Intro til mjødbrygning, mjødtyper, kvalitet og vision for mjødbrygning i Danmark

Kl. 14.00 Mød bryggerierne - smagning og faglig snak om muligheder i forhold til markedet

Kl. 16.30 siger vi tak for i år.