

EFTERÅR / VINTER

2026



BAG DIT EGET BRØD

FISKEHANDLERENS SKATKAMMER

FREMTIDENS FØDEVARER

GRØN HVERDAGSMAD

FATIMAS MAROKKANSKE KØKKEN

GRØN COMFORT FOOD

VILD BÅLMAD

MADKURSER I BRØNDEN



Brøndby
Kommune



Brønden & Bønnen





Brøndby Madskole

Vil du lære at frembringe stor velsmag i hverdagsretter med grøntsager, at imponere familie og venner med de saftigste boller på surdej eller blive klogere på den vilde naturs fødekammer? Muligheder er der masser af på Brøndby Madskole!

Om Brøndby Madskole

Brøndby Madskole er en lokal madskole for alle, der har lyst til at blive dygtigere i køkkenet og samtidig møde andre fra lokalområdet.

Vi tror på, at gode madkunderskaber gør hverdagen sjovere. Ved at lære basale greb kan vi samle folk omkring bugnende fade og velduftende gryder.

Underviserne på Brøndby Madskole er alle brøndbyborgere med et særligt kulinarisk talent, som ønsker at dele deres madkunderskaber med andre.

Brøndby Madskole er delvist fondsstøttet af Novo Nordisk Fonden. Råvarerne er sponsoreret af Nemlig.com. Semler støtter

skolen med et bidrag pr. udbudt kursus, og Varimixer stiller en røremaskine til rådighed for bagekurserne.

Sådan foregår kurserne

- Ingen særlige forkundskaber kræves – kun lyst til at være med.
- Vi laver maden sammen, spiser sammen og rydder op sammen.
- Du får inspiration, konkrete teknikker og opskrifter med hjem.

STED:

Brønden & Bønnen

Kulturhuset Brønden
Brøndby Strand Centrum 60
2660 Brøndby Strand

Tilmeld dig via
QR-koden
eller via linket
herunder



www.brøndby.detlængstebord.dk

Kurser

Det får du på alle kurserne

- Kaffe, te og kolde drikkevarer gennem hele kurset
- En velsmagende middag i godt selskab*
- Hjælp fra vært, så du kan koncentrere dig om det sjove

*På bagekurset serveres lunt brød og boller med et udvalg af ost og pålæg.

- Opskrifter på dagens kursus med hjem

Tilmeld dig via
QR-koden
eller via linket
herunder



www.brøndby.detlængstebord.dk



GRØN HVERDAGSMAD

UNDERVISER

Pia Kofoed Jacobsen



Kan man blive afhængig af palmekål? Pia viser basale teknikker til at få grøntsagerne til at smage himmelsk, og sammen tilbereder vi nærende, grøn hverdagsmad, der virker hver gang.

DATOER 8. sep. og 17. nov. 2026

PRIS 199,-



BAG DIT EGET BRØD

UNDERVISER

Anette Pilmark



Lykken er at tage et sprødt, dampende brød ud af ovnen, man selv har bagt. Anette viser de grundlæggende teknikker, der sikrer gode brød hver gang, og sammen bager vi koldhævede boller og saftige surdejsbrød.

DATOER 17. sep. og 5. nov. 2026

PRIS 199,-



FISKE- HANDLERENS SKATKAMMER

UNDERVISER

Dan Holmstad-Petersen



Lær at tilberede fisk fra havene omkring os, så hverdagen bliver en fest. Brøndby Strands legendariske fiskehandler Dan deler ud af sin viden og viser, hvordan man fileterer og tilbereder fisk til perfektion.

DATOER 27. okt. og 24. nov. 2026

PRIS 299,-



FATIMAS MAROKKANSKE KØKKEN



UNDERVISER
Fatima Amchicho

Marokkansk madlavning handler om at starte med en enkel base og bygge på med grøntsager, kød, krydderurter og duftende krydderier. Fatima lærer dig at trylle dagligdagens råvarer som squash og gulerødder om til smagsrige marokkanske retter.

DATOER 1. okt. og 30. nov. 2026
PRIS 199,-



GRØN COMFORT FOOD



UNDERVISER
Bjarne Jacobsen

Lær hvordan de grønne måltider bliver velsmagende livretter. Bjarne lærer dig hemmeligheden bag grønne nærende favoritter, fx en nem tærte med sprødt tilbehør, der får tænderne til at løbe i vand. På kurset skal vi sammen opleve, hvordan vi får grøntsager til at finkle.

DATOER 22. okt. og 3. dec. 2026
PRIS 199,-



VILD BÅLMAD



UNDERVISER
Anders Hoff

Bliv klogere på naturens fødekammer, dyreliv og mad over åben ild, når naturvejleder og jagttegnsunderviser Anders inviterer til en helt vild workshop om danske hjortearter. Sammen får vi en hjort og lærer om de forskellige udskæringer og deres anvendelse. Undervejs tilbereder vi smagsprøver over bål og afslutter med en fantastisk grillet vildt-sandwich og hyggeligt samvær omkring bålet.

DATOER 10. oktober 2026
PRIS 259,-



FREMTIDENS FØDEVARER



UNDERVISER
Anders Hoff

Tang er en lokal, bæredygtig, næringsrig råvare med fantastisk smag. Anders lærer dig, hvordan tang bruges til at tilføje tekstur og kraft til hverdagsmaden, og vi arbejder med tang i krydderiblandinger, sprøde chips og enkle retter, så det bliver nemt og naturligt at anvende i hverdagen.

DATO 29. okt. 2026
PRIS 199,-

Kursuskalender

DATO	KURSUS	UNDERVISER
8. september	Grøn hverdagsmad	Pia Kofoed Jacobsen
17. september	Bag dit eget brød	Anette Pilmark
1. oktober	Fatimas marok-kanske køkken	Fatima Amchicho
10. oktober	Vild bålmad	Anders Hoff
22. oktober	Grøn comfort food	Bjarne Jacobsen
27. oktober	Fiskehandlerens skatkammer	Dan Holmstad-Petersen
29. oktober	Fremtidens fødevarer	Anders Hoff
5. november	Bag dit eget brød	Anette Pilmark
17. november	Grøn hverdagsmad	Pia Kofoed Jacobsen
24. november	Fiskehandlerens skatkammer	Dan Holmstad-Petersen
30. november	Fatimas marok-kanske køkken	Fatima Amchicho
3. december	Grøn comfort food	Bjarne Jacobsen

Tilmeld dig via QR-koden eller siden her:
www.brøndby.detlængstebord.dk

