



RAADHUSKROEN

DIN KRO - I DEN GODE SMAGS TJENESTE

5. årgang · No. 7 · Vinter 2018 · Løssalg: Gratis

www.raadhuskroen.com

DM i Skills til Næstved

Næstved kommer i fokus i den aktuelle debat om at få flere unge ind på erhvervsuddannelserne, når byen og egnen er vært for DM i Skills 4.-6. april 2019.

Der er tale om en virkelig stor begivenhed med over 50.000 gæster i de tre forårsdage. Arena Næstved og to kæmpetelte på i alt 13.000 m² ved arenaen udgør rammerne, når over 300 unge fra hele landet konkurre-

rer om, at være bedst indenfor i alt 43 forskellige håndværksfag. Rådgivningsvirksomheden Rambøll har for tidligere DM i Skills beregnet, at deltagernes og gæsternes forbrug til overnatning, bespisning, handel, transport og forbrug i messecentret vil generere et samlet forbrug i lokalområdet på over 16 millioner kr. Statsministeren og Undervisningsministeren forventes at deltage ved åbning og afslutning

af DM i Skills i Næstved. Landets TV2 regioner vil dække konkurrencerne massivt med bl.a. teknisk bistand fra vores eget regionale TV2 Øst.

I Næstved Kommune er det blot 23 % af de unge, som her i 2018 valgte, at starte på en erhvervsuddannelse. Langt størstedelen vælger gymnasiet.

- Næstved er et område med mange erhvervsvirksomheder, hvor der allerede nu mangler faglærte håndværkere. Vi håber, at vi med DM i Skills kan skabe en vedvarende interesse i området og i Region Sjælland, der kan stimulere tilgangen til de håndværksfaglige uddannelser nu og i fremtiden, siger projektleder Pia Hegner, Næstved Kommune.

Pia fortæller, at et nyt begreb: "karrierelæring", bliver centralt for unge, undervisere og forældre i forbindelse med erhvervsuddannelserne. Karrierelæring handler ikke om at vælge, men om at lære at vælge!

- De unge skal undersøge dybere, hvilke job- og livsmuligheder en erhvervsuddannelse åbner op for, og hvordan de uddanner sig til de håndværksfag, hvis kompetencer allerede er efterspurgt og i stigende omfang bliver det fremover. Karrierelæring, betyder at de unge skal opdage uddannelserne og de muligheder, de giver. Herefter skal de unge ved hjælp

af en særlig spørgeteknik ordne, fokusere og forstå uddannelses tilbuddene inden de træffer valget, siger Pia Hegner.

Pia Hegner har ikke lyst til offentligt at debattere, hvorvidt vi skal satse på højtuddannede eller på arbejdskraft med lavere uddannelsesniveau.

- Det vigtigste er, at vores arbejdskraft er veluddannet. Uanset hvilket niveau vi taler om, siger Pia Hegner.

DM i Skills 2019

- Afholdes i Arena Næstved 4.-6. april 2019. Gratis adgang
- 50.000 besøgende. 25.000 gæster er skoleelever fra skoler i Region Sjælland
- Åbning og afslutning med Statsministeren og Undervisningsministeren
- Over 40 forskellige fag er repræsenteret
- 300 unge konkurrencedeltagere fra hele landet. Vinderne går videre til internationale konkurrencer
- Finaler i landsdækkende Skills Stafet for efterskoler torsdag med 60 hold
- Finaler i landsdækkende Skills Stafet for 8. klasser fredag med 80 hold
- Første gang i Region Sjælland
- En event med bred publikumsappeal



Som festlig optakt til DM i Skills 2019 i Næstved, var der arrangeret modeshow på Axeltorv. Her er vores kokkelev Jonas Johansen og tjenerlev Emil Skaarup på catwalken. Foto: Adam Grønne.

Årets gang på kroen

Kære gæst,

Allerførst vil jeg gerne takke vores gæster for en dejlig sommer! Vi har haft travle dage med servering i gårdhaven, hvor frokosthittet blev kroens klassiske kartoffelmad! Mit personlige måleudstyr viste, at der var dage, hvor jeg gik over 14 km på en vagt for at betjene vores kunder i gårdhaven. Det var næsten ved at blive for meget af det gode, da jeg midt i august-varmen læste om et fransk studie fra universitetet i Brest, der forudsiger, at perioden 2018 - 2022 vil blive voldsomt varm og byde på ekstraordinære høje temperaturer kloden over. Jeg sender kærlige tanker og min tak til vores personale - ikke mindst i køkkenet, der holdt stand under sommerens hedebløge.

Vores gæster giver os nogen dejlige oplevelser. Her i sommer besluttede et ungt par midt under middagen, at de vil holde sammen som mand og hustru. Bryllupsfesten skal holdes her på kroen til næste sommer. Og en anden dag fik jeg lov til at dele en af vores kunders glæde over, at han netop havde fået at vide, at hospitalet havde afsluttet behandlingen og endelig havde frikendt ham for en livstruende sygdom.

I denne udgave af vores kroavis kan du læse om vores planer for den travle juleperiode her på kroen. Vi lægger fra land den 16. november med de klassiske juleretter og det uundværlige tilbehør. Jeg glæder mig allerede til andesteg i juleudgaven! Jeg opfordrer jer alle til at bestille plads i god tid.

Tag endelig denne avis med hjem, så I kan studere menuerne og planlægge julespisningen her hos os. Vi kan også skænke spændende nyheder indenfor lokale specialøl og snaps som passer til julemaden.

Der er en anden grund til at tage avisen med hjem og finde saksen frem. For på bagsiden har vi trykt en særlig pengeseddel, der kun gælder her på Raadhuskroen. Hvis du medbringer denne pengeseddel ved kommende besøg, så kvitterer vi med en gratis forfriskning - øl eller vand!

Velkommen - og velbekomme!


Mette Enevoldsen





Lis og Kurt Pedersen, Stubberup har i 2018 afsluttet omlægningen af deres 100 tdr. land store bærproduktion til økologisk drift. Privatfoto.

Lokale økobær på tallerkenen

Næste gang du spiser friturestegt brie her på Raadhuskroen, så glæd dig til at smage solbærsyltetojet, vi serverer til denne hyggespise. Bærrene kommer fra Lis og Kurt Pedersens økologiske bærproduktion i Stubberup mellem Næstved og Fuglebjerg. De har her i 2018 fulden omlægning af hele produktionen af solbær og ribs til økologisk drift.

- Det har været et stort eksperiment, fortæller Lis Daugaard Pedersen. Kunne det overhovedet lade sig gøre at dyrke bærrene uden brug af kemikalier? Så vidt vi vidste, havde ingen forsøgt det herhjemme med så stort et areal - vi dyrker 100 tdr. land. Men nu kan vi hilse og sige, at det lader sig gøre. Det store arbejde ligger i, at renholde for ukrudt, og det kan gøres mekanisk med de rette hjemmeudviklede maskiner, som kan komme helt tæt til buskene og fjerne ukrudt. Men det kræver mange arbejdstimer.

Lægger man alle rækkerne med buske sammen bliver det til 150 km, så

renholdelsen af arealerne klares ikke lige med et hakkejern!

- At dyrke solbær og ribs på denne måde skaber stor usikkerhed om udbyttet. Vi er ikke dem, der bestemmer over vind og vejr, snegle, lus, svampe og lignende. Rundt regnet er vores udbytte faldet til en fjerdedel af det, vi havde ved konventionel dyrkning med kemikalier.

- I år, hvor der stort set ingen regn kom i fire måneder, og hvor vi fik megen sol, beviste solbærrene at de kan klare sådan en udfordring; de søger dybere ned med rødderne. Vi fandt dem nede i et par meters dybde, slutter Lis Daugaard Pedersen.

Parret har en flot hjemmeside, www.solbaer.dk, hvor der bla. er opskrifter på lækre spiser og drikke med bær.

Her på kroen serverer vi også en unik kompot til retter med kød eller til oste. Hovedingrediensen i denne kompot er bær, der er en krydsning mellem solbær og stikkelsbær - også fra producenterne i Stubberup, der kalder det nye bær for solstik!

MENUKORT – DET KOLDE KØKKEN

Serveres fra kl. 12.00-16.30

Sild

1. Raadhuskroens marinerede sild med løg og rugbrød Kr. 72,00
2. Hjemmelavet kryddersild med løg, kapers og rugbrød Kr. 76,00
3. Hjemmelavet karrysild med hårdkogt æg og rugbrød Kr. 76,00
4. Stegt sild med æblekompot og dild på rugbrød Kr. 78,00

Oste

10. Gammelost med fedt, sky og mørk rom Kr. 85,00
11. Friturestegt brie med solbærsyltetoj Kr. 83,00
12. Storstrøms mellemlagret på franskbrød Kr. 69,00

Smørrebrød

15. Lun stegt fiskefilet med remoulade og citron Kr. 82,00
16. Æg og rejer med mayonnaise og citron Kr. 79,00
17. Fiskefilet med rejer og mayonnaise på rugbrød Kr. 109,00
18. Rejer med citron, dild og mayonnaise, serveres på franskbrød Kr. 95,00
19. Roastbeef med bløde løg og spejlæg på rugbrød Kr. 82,00
20. Dyrslægens natmad Kr. 79,00
21. Hjemmelavet hønsesalat med ristet brød Kr. 79,00
22. Stegt kalvelever med svampe, løg og ristet bacon Kr. 96,00
23. Lun leverpostej med bacon og champignon samt agurkesalat Kr. 67,00
24. Roastbeef med peberrod, remoulade og ristede løg Kr. 76,00
25. Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, surt og rugbrød Kr. 109,00
26. Pariserbøf med garniture Kr. 119,00
27. Tatar med garniture og rå æggeblomme Kr. 127,00
28. Mørbradbøf med med svampe a la creme og rugbrød Kr. 129,00

Lunch

30. Frokost tallerken Kr. 184,00
Marineret sild med æg, løg og kapers
Fiskefilet med remoulade og citron
Svinemørbrad med bløde løg og surt
Fransk brieost med druer og radiser
Serveres med brød og hjemmelavet knækbrød
- Tilkøb:
- Rejer med mayonnaise og citron Kr. 49,00
 - Lun leverpostej med agurkesalat Kr. 34,00
 - Kransekage Kr. 18,00

Salater og lette retter

37. Stjernesud Kr. 139,00
Dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges, rød dressing og citron
38. Laksesandwich Kr. 129,00
Serveres med rejer, pesto og mayonnaise
39. Æggekage Kr. 109,00
Gammeldaws æggekage med tomat, purløg og bacon samt rugbrød

Kaffe

91. Kaffe eller te ad libitum Kr. 34,00
93. Irish coffee, Mandarin coffee / French coffee 3 cl. Kr. 59,00
94. Grønlandsk kaffe, whisky, Kahlúa og Cointreau Kr. 92,00

Drikkevarer

- Øl Kr. 34,00
- Lille Tuborg Kr. 34,00
- Lille Classic Kr. 35,00
- Lille Lux fadøl, 3 slags Kr. 41,00
- Stor Tuborg Kr. 47,00
- Stor Classic Kr. 48,00
- Stor Lux fadøl, 3 slags Kr. 52,00
- Sodavand Kr. 29,00
- Juice Kr. 33,00
- 1 glas hvid-, rosé- eller rødvin Kr. 48,00

Se vores store ølkort for specialøl

Chips af jordkokker

Mange gæster her på kroen sætter stor pris på vores jordkokkechips. Og vi kan afsløre, at der ikke er nogen hemmeligheder eller magi forbundet med at tilberede denne snack, der også serveres som tilbehør til for- og hovedretter.

Hvis du vil prøve at tilberede dem derhjemme, så start med at skrubbe

jordkokkerne grundigt med en stiv børste under rindende vand. Så rives jordkokkerne i tynde skiver i et råkøstjern. Jordkokkeskiverne koges (forsigtigt) i olie i en gryde, og de drypper af på et stykke køkkenrulle. Til sidst drysses de med havsalt.

Tilbered hellere en rigelig portion.

Disse chips er vanedannende, siger flere af vores gæster her på Raadhuskroen.



Her er kroens juleplaner

Perioden fra midten af november til jul er der ekstra travlhed på Raadhuskroen, når vi serverer husets julespecialiteter - både til frokost og aften.

Vi har været i gang længe med planlægning og bestilling af råvarer hos vore leverandører. Fra den 16. november går det løs med julemaden. I år tilbyder vi en juleplatte til frokost. Til aften har vi enten julebord eller vores julemenu 2018. Det er en god ide allerede nu, at beslutte dig for, hvem du vil spise julemad på Raadhuskroen sammen med, for priserne gælder nemlig for minimum to couverte! Vi vil opfordre til, at I bestiller bord i god tid.

Tag meget gerne avisen med hjem, så I kan planlægge jeres julespisning.

Vi har ikke buffet på Raadhuskroen: Al mad serveres ved bordene i et afpasset tempo, så I både kan nå at smage og forhåbentlig nyde køkkenets frembringelser.

Årets juleplatte
serveres fra kl. 12.00 - 16.00.

Julebord 2018
serveres fra kl. 17.00 - 21.30.

Julemenu 2018
serveres fra kl. 17.00 - 21.30

Se mere på www.raadhuskroen.com

GRØN TUBORG

Grøn Tuborg er Danmarks allerførste pilsnerøl, som så dagens lys for første gang helt tilbage i 1880, inspireret af bryggerne i Pilzen i Tjekkiet, og herfra stammer navnet pilsner. Grøn Tuborg har en mild og frisk smag, er middelfyldig og livlig og har en behagelig humlebit-terhed i eftersmag. I glas- set står Grøn Tuborg gylden til strågul med flot hvidt skum. Duften har strejf af blomster og korn.

Tuborg og Raadhuskroen gør noget ved musikken i gårdhaven!



Storstrøms Ost på Raadhuskroen

Storstrøms ost A/S er en gammel familie virksomhed der har kørt på de sjællandske landeveje i mere end 55 år.

I de sidste 30 år har Storstrøms Ost A/S blandt andet også leveret speciel oste til hoteller og restauranter på Sjælland.

Raadhuskroen i Næstved er en af de mange loyale kunder der har handlet med Storstrøms Ost A/S igennem alle årene. Raadhuskroen får i øvrigt også den

velkendte gammel ost "Jensens favorit" som er lagret i 1 ½ år.

Hver onsdag og lørdag fra kl. 8,00 til kl. 13,00 er Storstrøms Ost A/S ligeledes at finde på Axeltorv i Næstved, hvor de i mere end 50 år har solgt ost til borgerne i Næstved og omegn.

Om man besøger Raadhuskroen i Næstved, eller går til osteboden hos Storstrøms Ost A/S på Axeltorv, er det altid en oplevelse for de kræse ganer. □

På gensyn

Ebbe Jensen, Storstrøms Ost A/S



STORSTRØMS OST A/S
ost en gros

v/ Ebbe & Lars G. Jensen · Nr. Tvedevej 27 · 4684 Holmegaard

Kongebryg på Raadhuskroen

Kongebryg er en særlig øl og sælges derfor kun særlige steder. Kongebryg er et specialbryggeri, og hører derfor hjemme på hylderne i specialbutikker, på menukortet hos de gode restauranter, kroer, hoteller og andre gode bevarthninger. Vi er stolte over, at Raadhuskroen er en af de udvalgte restauranter. Nyd Kongebryg til frokosten på Raadhuskroen.

Kongebryg i glasset er kronen på den gode mad!



Kongebryg har hjemmeadresse på den gamle Gardehusarkaserne i Næstved. Bryggeriet er etableret i det gamle våbenværksted.

WWW.KONGBRYG.DK



Nyt samarbejde mellem Raadhuskroen og Erik Sørensen Vin

Hos Erik Sørensen Vin brænder vi for den gode vin, oplevelsen og mødet med mennesker, der deler passionen for vin og god mad.

Vi udvælger vores vinhuse med stor omhu og med kvaliteten som bærende kriterie. Mange af vinhusene har vi langvarige relationer til.

På den baggrund har vi i dag et tæt samarbejde med en lang række anerkendte restauranter og vi glæder os over, at kunne byde ind med et helt nyt vinkort, på Raadhuskroen i Næstved, hvor jeg glæder mig til at møde jer, til gode og hyggelige arrangementer med mad og vin.

Kort sagt - vi ønsker at vise jer, hvor fantastisk vinens verden er!

Klassisk dansk mad på fremmarch



Kokkelev Jonas Meincke Johansen har en klar målsætning om egen restaurant om nogle år.

Kokkelev Jonas Meincke Johansen, 26 år, her på Raadhuskroen interesserer sig naturligt nok for stemninger og trends i den danske madkultur. Både fordi det er vigtigt under uddannelsen, men også fordi Jonas om nogle år gerne vil åbne egen restaurant, hvor menukortet vil byde på nogle af perlerne i den

danske madtradition. Mange unge er begyndt at efterspørge klassiske danske retter, fortæller Jonas. – Det er nærmest nostalgi, når jeg hører andre unges holdninger til mad og til retter, de gerne vil spise.

Måske er de unge ved at genopdage klassisk dansk mad efter et liv præget af pizza og burgerkultur. Jeg tror,

de eftersøger en identitet, der også bringer noget typisk dansk mad med sig.

Derfor er Jonas rigtig glad for sin læreplads på Raadhuskroen, der primært hylder det klassiske danske køkken kombineret med lidt overraskelser fra andre landes måltidskultur.

– Det er også en god læreplads, fordi vi som elever kan foreslå køkkenchefen, at vi gerne vil prøve kræfter med nye retter, som vi så forhåbentlig kan sælge til gæsterne. Jeg kan fx huske, at jeg gerne ville prøve at tilberede helleflynder til vores gæster. Heldigvis lykkedes det. Det er rart, at vi som elever, bliver mødt med tillid, fortæller Jonas.

Ligesom kroens anden kokkelev, Julie, tager Jonas også tjeneruniformen på nogle gange om måneden. For selv om kokkene hører hjemme i køkkenet, er det vigtigt, at de også kender tjenernes arbejde. Desuden er det vigtigt at mærke gæsternes oplevelse, når de får serveret deres mad.

Jonas er halvvejs gennem sin kokkeuddannelse, der udover praktikken på Raadhuskroen omfatter uddannelsesmoduler på fagskolen i Slagelse. Det var et job på en italiensk cafe i Køge, der bragte Jonas på sporet af kokkefaget.

– De sagde, jeg var god til arbejdet i cafeen. Og jeg havde det godt, når jeg tog på arbejde i Køge om morgenen.

Jonas hørte ”ude i byen”, at Raadhuskroen kunne bruge en kokkelev og henvendte sig på kroen.

De lange koncentrerede arbejdsdage, som job i branchen indebærer, kom lidt bag på Jonas og ikke mindst hans kæreste, der netop er færdiguddannet socialpædagog med en bachelorgrad. Men nu ligger det fast, at Jonas ser sin fremtid som kok med en klar målsætning om egen forretning i restaurationsbranchen – om nogle år. Først vil han gerne prøve at arbejde et større sted

– Hvor ligger dit fokus, når du laver mad? lød et af mine spørgsmål til Jonas som forberedelse til denne artikel.

– Smag, konsistens og udseende kommer det prompte fra kokkeleven. Det skal smage godt, være ordentligt tilberedt og ikke noget med udkogte grøntsager. Det skal se lækkert ud ved serveringen.

– Har du en signaturret, når du laver mad til familie og venner? ville journalisten også gerne vide.

Efter en kort betænkningstid og en portion klædelig ydmyghed kommer det overraskende svar:

– Jeg kan tilberede den bedste bearsnaisesauce, du nogensinde har smagt. Tilsat stegeky og cayennepeber.

Uhyggelig natur i Næstved City

Der står snart Halloween i kalenderen. Denne amerikanske tradition har Næstved Cityforening taget op i uge 42 - efterårsferieugen. Børn kan gå på trick or treat i over 20 forretninger i Næstved City og bede om slik, mens de råber ”trick or treat”! Der kræves billet (75 kr.) som også giver adgang eller rabat til andre gode oplevelser i efterårsferien.

På Axeltorv bliver der mulighed for at skære i græskar og lave uhyggelige græskarhoveder, grille skumfiduser og bage pandekager over bål.

Og så kan særligt interesserede

komme med på en rigtig uhyggelig tur i mørket i det centrale Næstved fredag den 19. oktober, hvor der undervejs fortælles spøgelseshistorier, der tager udgangspunkt i hændelser fra Næstved og omegn. Startsted og tidspunkt offentliggøres på www.naestvedcity.dk senest 1. oktober.

Må vi ikke i al beskedenhed opfordre deltagerne til at starte den uhyggelige natur med en beroligende middag i trygge omgivelser her på Raadhuskroen. Giver turen anledning til at indtage noget styrkende bagefter, så skal vi nok være klar!

Aktivitetskalender

Fredag den 10. november fra kl. 18.00

Mortens Aften
med traditionel menu

Fredag den 16. november

Julefrokost start
Se menuer på
www.raadhuskroen.com

Mandag den 31. december

Nytårsmenu ud af huset
– når du selv vil holde fri



Følg os på facebook:
www.facebook.com/raadhuskroen.naestved



Aflever denne og få udleveret
1 fadøl

Raadhuskroen

Raadhuskroens åbningstider

Mandag-fredag kl. 12.00-22.30
Lørdag kl. 11.00-23.00
Søndag lukket – dog åbent for selskaber efter aftale
Køkkenet er åbent mandag-lørdag kl. 12.00-21.30

Udgiver: Raadhuskroen v/ restauratør Mette Enevoldsen
Skomagerrækken 8 · 4700 Næstved
Tlf.: 5572 0156 · raadhuskroen@mail.tele.dk

Tekst: Kim Christensen. Foto: Michael Jorck m.fl. Tryk: Sangill Grafisk. Layout: Visuel Grafisk