

## NU ER DET GANSKE VIST!!!

Vores nyeste oplevelsestilbud, - nu i Anneberg Kulturpark - er endelig faldet på plads, og vi glæder os til at præsentere udvalgte dele af dette fantastiske sted.

Oplevelsen omhandler 2 ligeværdige discipliner, som - både hver for sig og sammen - er blandt de vigtigste grundpiller i vores liv: Kunst- og kultur samt gastronomi og råvarer.

I Kulturparken vil vi opleve nogle af de fineste frembringelser indenfor disse, og de vil begge blive formidlet af nogle af de mest dedikerede og kvalificerede i herredet! Kl. 11:30 mødes vi på gårdspladsen til kunstfløjen, Annebergparken 35. Her møder vi Jessica Grant Jørgensen, som er folklorist, kulturformidler, geoguide og ph.d. forfatteraspirant.



Jessica bor selv i Annebergparken med sin familie og kender hver en krog og stort set hvert et menneske i parken.

Hun vil vise os en del af skulpturerne i parken, som udspringer af de 17 Verdensmål og vil fokusere på et antal af disse med en særlig vægt på 2-3 af de mest signifikante. Jessica vil også fortælle om maleren Lauritz Hartz, som selv var patient på sindssygehospitalet. Lauritz Hartz er - på trods, eller måske snarere fordi dette - en af de mest berømte kunstmalere i Odsherred.



Under rundvisningen, som varer til ca. kl. 12:50, vil Jessica fortælle om kunsten, kulturhistorien, stedet, psykiatrien og arkitekturen under Bedre Byggeskik.



Kl. 13:00 mødes vi i Annebergparken 26B med "mesterkokken" Claus Henriksen ved den nye Restaurant ERBA, - en nyåbnet pastarestaurant, som han har skabt i samarbejde med Gitte Klausen, skaberen af Anneberg Kulturpark.

Gitte indretter rummene og Claus laver pastaen og sammen med makkeren Frederik serverer de lækre pastaretter "Odsherred på italiensk" med spændende saucer og et skønt italiensk inspireret brød og appetizers. I køber selv drikkevarer efter behov.



Stedet er en nyskabelse, som supplerer og går hånd i hånd med Claus Henriksens sublime og enestående udgave af Det Nye Nordiske Køkken, som Restaurant MOTA allerede i juli 2022 fik tildelt den attraktive Michelin stjerne. Efter måltidet er der "fri leg" for alle til at gå rundt på egen hånd enten i kunstnerfløjen eller i ølbaren!



**Glæd jer til smagen af hjemmelavet pasta, håndlavet af lokale råvarer!**

