

PRESSEMEDDELELSE:
 NY BOG OM MAD, MOTA OG MIRAKLER PÅ MENUEN

**GASTRONOMISKE OPLEVELSER
 I GEOPARK ODSHERRED**



**MOTA's
 fortolkninger**

UDKOMMER 8. DECEMBER 2023
 VEJL. PRIS KR. 299,-

Det begynder med et frø, men ikke et hvilket som helst frø. En spire til nye ideer til menuen, et navn der hænger ved ... og så er vi i gang.

I et samarbejde med kokken Claus Henriksen (Mota) og med udgangspunkt i hans madunivers på Restaurant MOTA, inviterer Geopark Odsherred i en ny serie bøger på en gastronomisk rejse i billeder og ord.

Første bind udkommer fredag d. 8. december. I bogen sætter vi fokus på Claus Henriksens tilgang til sit håndværk og hans anvendelse af lokale og bæredygtige råvarer i køkkenet året rundt. Vi besøger nogle af de producenter, der leverer til Restaurant MOTA, portrætterer og viser dyrkning, høst og forarbejdningsprocesser. Kort sagt giver vi et billede af den gastronomiske kultur i Odsherred, der i disse år styrkes med nye innovative producenter, og den respekt for de lokale produkter og råvarer, som Claus Henriksen mestrer sublimt.

"Min inspiration er alt det, der vokser lige omkring mig her i Odsherred. Det er de gode råvarer, planter fra naturen og de mennesker, der ligesom jeg brænder for at skabe kvalitet i den mad, vi spiser," siger Claus Henriksen.

I bogen får du også en række opskrifter og tip til, hvordan årstidens friske råvarer fra naturen og producenterne i Geopark Odsherred kan anvendes, tilberedes på nye måder og blive til overraskende smagsoplevelser.

For Claus Henriksen handler det om kvalitet, legen og eksperimentet med at skabe nyt på menuen og holde sig på tærerne i forhold til udvikling inden for hele det gastronomiske felt.

MIDT I EN STJERNEVRIMMEL ...
 Da MOTA åbnede i Anneberg Kulturpark i november 2021 var en Michelin-stjerne ikke umiddelbart det vigtigste eller øverste på ønskelisten. Claus Henriksen ville bygge en ny restaurant op til et



højt gastronomisk niveau med den tid, det tager, og skabe en hverdag, hvor han var stolt og glad over sit arbejde.

Ikke desto mindre er priserne og nomineringer regnet ned over Restaurant MOTA i de første to år, den har eksisteret. Efter kun otte måneder fik Restaurant MOTA tildelt en Michelinstjerne og var på rekordtid optaget i Michelinguiden. Den Danske Spiseguide kårede MOTA som Årets Restaurant 2022, MOTA blev tildelt prisen for Årets dessert 2022, og i 2022 er Claus Henriksen blevet hædret som Kokkenes Kok af Fonden Dansk Gastronomi. Endnu en vinderpris er hentet hjem i dessertkonkurrencen Sol over Gudhjem i 2023 og senest er MOTA hædret som "Årets bæredygtige 2023" i den nordiske White Guide.

Alt i alt er der høstet anerkendelse nok til at være både stolt og glad over at gå på arbejde for Claus og hans team. Også selvom Michelinstjernen og priserne ikke er målet i sig selv.

I første bind i bog-serien Gastronomiske oplevelser i Geopark Odsherred, MOTA's fortolkninger kan du lade dig inspirere af såvel Claus Henriksens arbejde i køkkenet som af de udsøgte råvarer, der er bragt ind eller hentet hos naboerne i Anneberg Kulturpark, landmændene på Lammefjorden, i den vilde natur i geoparkens landskab, på vingårdene, en frugtplantage og et landbrug på Sjælland Odde. Vi kommer rundt i landskabet og vi møder nogle af de mennesker bag, der er med til at skabe kvalitetsprodukter og gøre oplevelsen endnu større.

UDGIVER: GEOPARK ODSHERRED
FOTO: CLAES BECH-POULSEN
OPSKRIFTER: CLAUS HENRIKSEN
REDAKTØR: HELLE NORDGAARD

BOGEN UDKOMMER PÅ ENGELSK 3. JANUAR 2024.
FØLGENDE TRE BIND I SERIEN UDKOMMER LØBENDE
HEN OVER DE KOMMENDE TO ÅR.

PROJEKTET HAR MODTAGET TILSKUD FRA LAG



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne:
Europa investerer i landdistrikterne

BOGEN KAN KØBES HOS GEOPARK ODSHERRED OG
VISITODSHERRED.DK/GO-MOTA, RESTAURANT MOTA OG
ANNEBERG KULTURPARK, BOG & IDÉ I NYKØBING SJ. OG ASNÆS.

PRESSEKONTAKT UDGIVER:

PRESSEMATERIALE OG KOORDINERING: HELLE NORDGAARD PÅ
MAIL HELLE@GEOPARKODSHERRED.DK, MOBIL 31216160
DIREKTØR I FONDEN GEOPARK ODSHERRED: MORTEN EGESKOV
PÅ MAIL MOEG@GEOPARKODSHERRED.DK, MOBIL 30316178

RESTAURANT MOTA: CLAUS HENRIKSEN PÅ MAIL
CLAUS@RESTAURANT-MOTA.COM, MOBIL 26580267



MOTA
BLÅKÆRSØMET I HÅNDEBLÅDE
2. BIND I SERIEN

Fundamentet i MOTA er samarbejdet med de lokale landmænd og håndværkere. De lokale råvarer er det fundament, som Claus Henriksen bygger sin gastronomi på. De lokale råvarer er det fundament, som Claus Henriksen bygger sin gastronomi på. De lokale råvarer er det fundament, som Claus Henriksen bygger sin gastronomi på.



NICKLAS' SURE SLIK
ELLER TEE GANGE SØDT TIL KAFFEN,
KØBESKE, GULLEKOS OG SELLEN.
2. BIND I SERIEN

Grundet i den lokale tradition er det vigtigt at bevare den lokale identitet og kultur. Det er vigtigt at bevare den lokale identitet og kultur. Det er vigtigt at bevare den lokale identitet og kultur.

