

Lokale fødevarer i Dagli'Brugsen

FØDEVARER: Dag'li Brugsen i Harboøre fejrer lokale fødevarer, hvor man kan nyde et lækkert måltid fremstillet af lokale specialiteter og møde leverandørerne bag produkterne. Det er temaet for Dag'li Brugsens madfest og -marked, som arrangeres i samarbejde med Landbrug & Fødevarer.

Lokale kvalitetsvarer er omdrejningspunktet, når Dag'li Brugsen i Harboøre sammen med Landbrug & Fødevarer fredag 3. juli inviterer til madfest. Butikken er blandt de allerførste butikker i landet til at sætte målrettet på lokalt producerede fødevarer. Bag initiativet står COOP, der i løbet af de kommende år vil brede konceptet ud til hele landet.

I Harboøre er de foreløbige erfaringer særdeles gode.

»Vi oplever stor efterspørgsel efter lokale varer og er så heldige at kunne trække på rigtig mange dygtige, lokale fødevarerproducenter, hvad enten det gælder kød, frugt og grønt, fisk eller mejeriprodukter,« fortæller uddeler Amy Holm Mikkelsen.

Med madfesten slår man et ekstra slag for de lokale varer. Her bliver der lejlighed til at nyde et lækkert måltid komponeret af råvarer fra området. Det er produkter, man nu og fremover kan finde på hyldeerne.

Man kan også springe måltidet over og nøjes med at møde producenterne, høre om deres varer og måske købe smagsprøver med hjem. For børnene er der mulighed for at hygge sig med hoppeborg.

»Vi vil gerne demonstrere



Fredag 3. juli er der madfest og marked med lokale producenter i Dagli'Brugsen i Harboøre. Arkivfoto.

bredden i den lokale produktion og vise kunderne, hvilke lækre produkter fra lokalområdet, vi kan byde på i Dag'li Brugsen. Det er derfor, vi har stablet madfesten og markedet på benene,« siger Amy Holm Mikkelsen.

I arbejdet med at indføre lokale fødevarer har COOP fået hjælp fra Landbrug & Fødevarer og SEGES. Her glæder det projektleder Randi Friis Hansen, at Harboøre sætter på de lokale lækkerier.

»Vi ved fra pilotprojektet, som Harboøre var med i, at kunderne har været meget tilfredse. Både fordi produkter-

ne har været unikke, haft høj kvalitet og bliver solgt med en lokalt præget historie. Og området omkring Harboøre byder på mange spændende produkter, som jeg vurderer, er et stort aktiv at have på hylderne,« siger Randi Friis Hansen.

Sidste frist for at købe billet til madfesten er 29. juni i Dag'li Brugsen.

Følgende producenter leverer til madfesten: Fiskehallen, Byskov Kød, Harboøre Bageri, Vesterhavsoksen, Kræmmergård, Harboøre Hotel, Thise Mejeri og Mylius Erichsens Bryghus.



Onsdag 1. juli holdes sommerens første fiskeauktion for turister, lokale og andre landkrabber i auktionscentret i Thyborøn. Pressebillede

Kom og byd på fisk

THYBORØN: Onsdag 1. juli kl. 11 finder den første af sommerens fiskeauktioner sted i auktionscentret i Thyborøn, hvor turister, lokale og andre landkrabber kan byde på den mest sprælfriske fisk til aftenbordet. Auktionen begynder præcist, og finder sted i auktionscentret på havnen i Thyborøn – gå ind ad port 7.

Hvilke fisk der kommer under hammeren afgøres af, hvad fiskerne kommer ind med om morgenen. I skrivende stund tegner det til, at der bl.a. vil være rødspætter, torsk, havkat, mørksej, krabbeklør og måske en enkelt pighvar eller to. Al fisken sælges i familie-

venlige portioner, så frygt ikke at komme til at købe 100 kg rødspætter.

Kan sit kram

I fjor var auktionen et populært tilløbsstykke med mellem 200-300 gæster til stede, så kom præcist, så du kan komme i første række og nemt få øjenkontakt med auktionarius.

Slaget gang styres af auktionarius Sten Rønn Steen, der er tredje generation af auktionmestrene, så han kan sit kram... og sine muntre bemærkninger på alle mulige sprog – også nogle, der vistnok ikke findes.

Hver onsdag frem til og med 26. august, kan du få fingre i

den skønneste fisk, direkte fra auktionen i Thyborøn.

Grillet spætte

Skulle du komme hjem med rødspætter efter auktionen, så prøv f.eks. at grille dem på følgende måde: Tænd grillen. Skyl fiskene og tør dem godt. Smør dem med olivenolie, drys salt, peber og en del friskhakket rosmarin. Læg fisken i en dobbeltrist, og grill dem 5 min. på hver side. Læg evt. låget over grillen, og lad håndtaget på dobbeltristen stikke ud, så det ikke bliver varmt.

De grillede rosmarin-rødspætter smager skønt med nye kartofler og grøn salat med fintsnittet æble. pcb

VI ÅBNER TORS DAG DEN 25. JUNI KL. 11.00

OG BYDER PÅ DENNE ÅBNINGSMENU:

Forret

Varm røget laks og hellefisk
m. grønne asparges og flutes.

Hovedret

Wienerschnitzel af svinemørbrad
m. ærter og brasede kartofler

Dessert

Hjemmelavet æbletærte og kaffe eller Irish coffee.

PRIS

2 RETTER 170,- 3 RETTER 195,-

I forbindelse med åbning af restauranten afholder vi

RECEPTION
for alle interesserede
fredag den 26. juni
kl. 14.00-17.00

Vi glæder os til at vise restauranten frem og byder på lidt til hals og gane.

**STORT UDVALG AF
FROKOSTMENUER**

Åbningstider:

Alle ugens dage kl. 11.00-21.00



BYSKOV KØD BREDGADE 19 7680 THYBORØN 97 83 10 20

- en garanti for dig...

- FRISKHAKKET MAGER BØFFARS** Pr ½ kg 33,95 **65,-** Ta 1 kg for kun
- STORE BOVSTEAKS** med og uden marinade Velegnet til grill og pande Pr stk. 24,95 **40,-** Ta 2 for kun
- STORE FLOTTE HERREGÅRDSKOTELLETTER** Ca. 200 gr. Pr. stk. **15,95**
- FYLDTE SVINEMØRBRAD** Med pesto-ost og bacon Pr stk. kun **61,95**
- THAI PANDE** nem og hurtigt tilberedning Pr ½ kg kun **39,95**
- HJEMMELAVET LØGPØLSE** Pr stk. kun **32,95**

Følg os på facebook Byskov Kød gå ind og synes godt om

Husk **TILBUDET** gælder fra onsdag til og med lørdag. Tilbuddene gælder også i Dagli'brugsen Harboøre