

Ud På Tur – med fællesspisning – lokale produkter

Konceptet:

En guidet tur i naturen kombineret med en fællesspisning med lokale friske råvarer og produkter (fisk og lam). Deltagerne får en lille folder med hjem om turen og opskrifter på nem og smart mad m. fisk / får.



Her er fårene i gang med naturpleje på Gjellerodde i 2005.

Siden da har fårenes græsning bevirket, at landskabet er blevet mere fremtrædende - især fordi hybenroser er så godt som udryddet.

Formålet med turene er at udbrede kendskabet til og brugen af lokale råvarer. Samtidig bliver råvarerne sat ind i den kontekst, hvor de hører hjemme. Derfor er spisningen koblet med en guidet tur, hvor du oplever naturpleje med græssende husdyr i landskabet.

Kystnetværk:

Turene koordineres af projekt Får til Kanten og laves i samarbejde med lokale spisesteder (De Røde Barakker, Harboøre Hotel, Bovbjerg Fyr, Vestjysk Gastronomi, Spisestedet Odden), lokale foreninger (Danmarks Naturfredningsforening, Thyborøn-Harboøre Jagtforening, Dansk Ornitologisk Forening, Vestjylland, Ferring Borgerforening) samt Kystcentret i Thyborøn, Lystbækgaard, Lemvig Kommune. Projektet er støttet af Vestjyske Fødevarer og Oplevelser.

Der er planlagt 5 arrangementer:

- ? juni: Stausholm / Harboøre Hotel
- 16. juni: Ferring / Bovbjerg fyr
- 1. juli: Lystbækgaard / Vestjysk Gastronomi
- 15. juli: Ferring / Bovbjerg fyr
- 9. august: Gjellerodde / spisestedet Odden

Læs mere om arrangementerne på hjemmesiden: www.faartilkanten.dk, i de lokale aviser, på www.lemvig.nu og opslag.