



SKALDYRSMAGASINET

SKALDYRSFESTIVAL.OK



VELKOMMEN TIL SKALDYRSFESTIVAL

- og tak fordi du kiggede forbi!

I år har ca. 130 frivillige arbejdet på at gøre dagen mindeværdig.

Vi håber, du har haft en god oplevelse, smagt på Limfjordens skatkammer og fået inspiration.

På de næste sider har vi samlet et par af opskrifterne fra festivalen. Vi håber, du vil gøre brug af opskrifterne hjemme i dit eget køkken.

Vi glæder os til at se dig næste år til mere hygge på kanten af Limfjorden!

Hilsen

SKALDYRSFESTIVAL.ØK



Holstebro Hurup Nykøbing Mors Nørresundby/Aalborg Skive Struer Thisted

Intet kan vokse ud af ingenting

Virksomheder har brug for næring, ligesom planter har brug for vand. Ellers dør de.

Hos **Revision Limfjord** er vi klar til at hælde den næring på, som din virksomhed har brug for.

Læs mere om alt det, vi kan tilbyde på revisionlimfjord.dk

Klik ind på
revisionlimfjord.dk
og find din lokale
afdeling



Vi er tættere på dig

 **REVISION LIMFJORD**

ØL FRA THISTED BRYGHUS FYLDER PÅ HYLDER

Thisted Bryghus kåret til Årets Bryggeri i 2015

Engang var det stort set kun i Thy, at man kunne købe øl fra Thisted Bryghus. I de seneste år har Thisted Bryghus opbygget et sortiment og et innovativt "brand", så bryghusets øl nu kan købes i specialbutikker, på barer og i restauranter samt i rigtig mange supermarkeder over hele landet.

Historien om Thisted Bryghus går tilbage til 1899, hvor der første gang blev brygget øl under navnet Thisted Aktiebryggeri. Få år senere, i 1902 var der udsigt til en konkurs, men den daværende Thisted Bank hjalp til med en finansiel løsning, så bryghuset kunne udstede folkeaktier. Den dag i dag er bryggeriet ejet af 2.200 aktionærer, der som et stensikkert udbytte af deres investering hvert år beværtas med gule ærter samt alle de øl, de kan drikke, til årets generalforsamling.

- Det er den fjerde højtid i Thy, siger Thisted Bryghus' direktør, Aage Svenningsen om generalforsamlingen, der er et tilløbsstykke, og som har aktionærernes fulde opbakning.

De seneste år har Thisted Bryghus arbejdet målrettet med at få øl på hylderne landet over. Et stort og varieret sortiment gør, at der er noget for enhver smag. Det var for øvrigt Thisted Bryghus, der i 1995, som det første bryggeri i Danmark, lancerede en økologiske øl. I dag er det blandt andet øl, brygget på ingredienser fra Nationalpark Thy, der kendetegner, at bryggeriet satser innovativt og med stor succes går sine egne veje i øl-branchen. Og resultaterne er formidable. Sidste år, i 2015, blev Thisted Bryghus, ud af 186 bryggerier i Danmark, udnævnt til Årets Bryggeri. Også bryggeriets øl får flotte anerkendelser. I kategorien: Årets danske øl nyhed, mønstrede Thisted Bryghus tre øl i Top 10 og i Top 20 havde bryghuset ikke mindre en otte øl med.

Der blev i 2015 lanceret 1295 nye øl i Danmark, heraf kom de 16 øl fra Thisted Bryghus.

- Det er vi utroligt stolte af, siger Aage Svenningsen.

Aage Svenningsen fremhæver gerne brygmester Peter Klemensen, når det handler om bryghusets historie. Peter Klemensen kom i 1981 til Thisted Bryghus. Han interesserede sig for de smagsgivende ingredienser, der findes i naturen i Thy. Eksempelvis porse. Samtidigt søgte han efter erstatninger til humle. Klemensen introducerede i 1984 en øl ved navn Porse Guld, hvilket blev en revolution for ølproduktionen i Thy.

En anden øl-serie, som senest har ført til en mindre revolution på øl-markedet, er Ny Nordisk Øl. Her har bryggeriets to brygmestre, Antoni Aagaard Madsen og Peter Klemensen eksperimenteret med mange flere af de vilde planter, som eksempelvis havtorn, hyben, rønnebær, enebær, malurt, birk, gran og fyrrenåle, der alle findes i Nationalpark Thy. Øllene fås ikke ubegrænset, da bryghusets mange frivillige plukkere også tager hensyn til og husker på, at råvarerne kommer fra en sart natur, som Nationalpark Thy er.

Med 21 ansatte producerer Thisted Bryghus i dag 8.5 mio. flasker øl om året.

Smag på øl fra Thisted Bryghus til Skaldyrsfestival

Når der er Skaldyrsfestival på Mors er der med garanti også øl fra Thisted Bryghus. For hvis der er noget, bryghuset bakker op om, så er det lokale initiativer.

- At 16.000 gæster kommer til Mors. Det er en fantastisk mulighed for markedsføring af vores egn. Samtidigt har vi stor respekt for de mange frivilliges arbejdskraft, der skal til for at gennemføre sådan en festival. De gør en fantastisk indsats, siger Aage Svenningsen.

Til Skaldyrsfestivalens forskellige fester og arrangementer er der selvfølgelig øl i hanerne fra Thisted Bryghus. Derudover har bryghuset en stand, hvor øens gæster kan købe en Smagsoplevelse fra Thisted Bryghus med hjem.

- Vi serverer smagsprøver samtidigt med, at vi får fortalt historien om vores produkter. At vi går ud i naturen og plukker råvarerne. At råvarerne tilfører øllet bittehed og aroma. Det er de historier, der skal med til at forøge forbrugerens interesse og kendskabsgrad til bryghusets produkter, siger Aage Svenningsen blandt andet om Thisted Bryghus' synlighed ved Skaldyrsfestivalen.

Gæsterne til Skaldyrsfestival i Nykøbing kan nyde en innovativ øl fra Thisted Bryghus. Samarbejdet mellem Skaldyrsfestivalen og Thisted Bryghus er bryghusets administrerende direktør, Aage Svenningsen meget glad for.



ARRANGEMENTER PÅ DANSK SKALDYRCENTER

JUNI

D. 30 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

JULI

D. 06 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 07 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 12 Kl. 13.00 - Adventure tur - sejlsads

D. 13 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 14 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 14 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 19 Kl. 13.00 - Adventure tur - sejlsads

D. 20 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 20 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 21 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 21 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 21 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 26 Kl. 13.00 - Sejlsads med Rib-båd

D. 27 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 27 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 28 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 28 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 28 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

AUGUST

D. 02 Kl. 13.00 - Adventure tur - sejlsads

D. 03 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 04 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 04 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 04 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 05 Kl. 17.30 - Med kok i eksperimenternes køkken

D. 09 Kl. 13.00 - Adventure tur - sejlsads

D. 10 Kl. 10.00 - Rundvisning i klækkerier og forsøgsanlæg

D. 11 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 12 Kl. 17.30 - Med kok i eksperimenternes køkken

D. 19 Kl. 17.30 - Med kok i eksperimenternes køkken

D. 26 Kl. 17.30 - Med kok i eksperimenternes køkken

SEPTEMBER

D. 16 Kl. 17.00 - Bliv din egen stjernekok for en aften

OKTOBER

D. 01 Kl. 10.00 - Østerssafari/Waderstur

D. 01 Kl. 17.00 - Bliv din egen stjernekok for en aften

D. 13 Kl. 19.00 - Populærvidenskabelig forelæsning

D. 14 Kl. 17.00 - Bliv din egen stjernekok for en aften

D. 15 Kl. 10.00 - Østerssafari/Waderstur

D. 16 Kl. 10.00 - Østerssafari/Waderstur

D. 18 Kl. 10.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 18 Kl. 14.00 - Hvad finder vi i strandkanten??

D. 19 Kl. 10.00 - Fjordbiologi i børnehøjde

D. 20 Kl. 13.00 - Biologi i bølgehøjde

D. 27 Kl. 19.00 - Populærvidenskabelig forelæsning

NOVEMBER

D. 10 Kl. 19.00 - Populærvidenskabelig forelæsning

D. 24 Kl. 19.00 - Populærvidenskabelig forelæsning

DECEMBER

D. 17 Kl. 14.00 - Østerssafari/Waderstur

D. 17 Kl. 17.00 - Bliv din egen stjernekok for en aften

**Kontakt os for et godt tilbud
på gruppeture.
Valgfri dato og arrangement.**

YDERLIGERE INFORMATION, PRISER, TILBUD OG BOOKING:
Morsø Turistbureau • Tlf. 9772 0488 • mt@visitmors.dk • www.visitmors.dk

Limfjordens skatkammer

Allerede i stenalderen (5200-4200 f. Kr.) udgjorde østers en stor del af stenaldermenneskernes mad og lagde et næringsmæssigt fundament for udviklingen af menneskets krop og hjerne. Det er dokumenteret efter udgravninger af køkkenmøddinger ved Ertebølle.

Limfjordsøsters er noget særligt, og i Limfjorden findes den største naturlige bestand af den faste og lækre europæiske østers (*Ostrea Edulis*).



Fra fattigmandskost til "kronregalier"

Lokale har i århundreder samlet i naturen og derved også plukket Limfjordens frugter i det lave vand langs Limfjorden. Østers og muslinger blev anset som fattigmandskost, men i 1587 indførte Frederik den II et forbud mod østersfiskeri. Østers blev et såkaldt "kronregalie", og der var hårde straffe til dem, der vovede at trodse forbuddet. Ved gentagne overtrædelser kunne det straffes med døden at forbyrde sig mod kronens privilegium.



THISTED FORSIKRINGS FØRSTE SPONSORAT

Penge fra forsikringselskab møntet til aktiviteter

En ansøgning om penge til aktiviteter i forbindelse med Skaldyrsfestivalen har skabt et stærkt nyt samarbejde på tværs af Mors og Thy. Således har Thisted Forsikrings populære prisuddeling, der finder sted to gange om året, Lokalsikringsprisen, sidste år valgt at støtte

Skaldyrsfestivalen med 15.000 kr.

Pengene er møntet, idet prisen er uddelt på baggrund af en undersøgelse foretaget af studerende fra Aalborg Universitet. De har fundet frem til, at aldersgruppen 25-30 år er svagt repræsenteret til festivalen. "Og da det mere end nogensinde er vigtigt at tiltrække denne aldersgruppe, vil Skaldyrsfestivalen øge markedsføringsaktiviteter over for denne", lyder det i ansøgningen.

- Vi ser Skaldyrsfestivalen som et stort aktiv for Mors. Den er jo mere eller mindre blevet landskendt, og den trækker afsindigt mange mennesker til øen, og er med til at sætte Mors på landkortet. Det gavner virkelig turistindustrien, som der er så meget fokus på. Derfor har vi valgt at støtte projektet, siger Rasmus Ustrup, marketing manager hos Thisted Forsikring.

Som nævnt har Thisted Forsikring ikke tidligere været sponsor for Skaldyrsfestivalen. Men Rasmus Ustrup kigger gerne nøjere på, om der er andre muligheder for i fremtiden at øge samarbejdet



Lars Tang og Sten Erhardsen (th) fra Skaldyrsfestivalens bestyrelse får overrakt gavecheck fra Thisted Forsikring.

med Skaldyrsfestivalen.

- Det kan sagtens være, at vi får lyst til mere. Når vi ser den bevågenhed, og hvor professionelt, det bliver afholdt, siger Rasmus Ustrup og pointerer, at der helt sikkert også er et kundepotentiale i de mange, der gæster festivalen.

- Det vil være et godt sted for os at møde både vores nuværende kunder, kommende kunder og tilflyttere, fastslår marketing manageren.

Med Thisted Forsikrings Lokalsikringspris, som hvert år uddeler et beløb på to gange 200.000 kr. til forskellige aktiviteter, har det lokale forsikringsselskab rig mulighed for at gøre en forskel i Thy og omegn.

- Vi forsøger at være med i projekter, der er med til at "brande" os og skaber lokalt liv og glæde. Der, hvor vi modtager "tak for støtten" fra de mange aktiviteter gennem lokalsikringsprisen - men også helt generelle sponsorater såsom Mors-Thy Håndbold og Thisted FC, burde takken i ligeså høj grad gå til vores kunder. Det er dem, der gør det muligt, at vi kan støtte forskellige aktiviteter. Uden den store opbakning, som vi har fra lokalsamfundet i form af forsikringer, ville vi slet ikke være i stand til at støtte så mange projekter, siger Rasmus Ustrup.

Lokalsikringsprisen er tidligere uddelt til projekter, som eksempelvis Sikring af Vorupør havbåde, Red barnet Thy, forbedringer af klublokaler i lokal forening med mere. Spektret af ansøgninger er ifølge Rasmus Ustrup meget bredt og idérigt.

- Jeg tror, Lokalsikringsprisen er vores stærkeste kommunikationsplatform. Det er der, hvor vi kommer i kontakt med flest forskellige

mennesker, hører om mange forskellige typer af projekter og ikke mindst får mulighed for at støtte endnu bredere end mange andre forsikringsselskaber. Det er et rigtig godt aktiv for Thisted Forsikring, fastslår Rasmus Ustrup.



Thisted Forsikrings marketing manager, Rasmus Ustrup ser Skaldyrsfestivalen som et stort aktiv for Mors.

Til 8 personer

Ingredienser

- 2 kg muslinger
- 2 gulerødder
- 2 løg
- 1 bundt forårsløg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. karry
- ½ l hvidvin
- ½ l fløde
- Olie til stegning

Udstyr: GBS® Støbejernswok

Sådan gør du

I køkkenet:

Skyl og rens muslingerne, og tjek friskheden ved at slå på de åbne muslinger: Frasorter dem, hvis de ikke lukker sig. Snit grøntsagerne fint.

Ved grillen:

Klargør grillen til direkte, høj varme. Sæt støbejernswokken i GBS®-risten, og lad den varme op. Hæld olie i wokken, når den er varm, og tilsæt grøntsagerne. Svits dem med karry.

Tilsæt herefter muslingerne, og vend dem godt rundt med grøntsagerne.

Hæld hvidvin over, og kog hvidvinen ind til det halve.

Tilsæt fløde, kog op, og smag til med salt og peber. Server straks.

Tips: Server evt. med pommes frites og estragonmayo.

MOULES MARINIÈRES PÅ GRILL



Restaurantchef Martin Mygdam fra Weber restauranten Grilleriet har rødder på Sydmons. I samarbejde med Tømmersgaarden gæstede han i 2014 Skaldyrsfestivalen og præsenterede forskellige skaldyrsretter tilberedt på grill - heriblandt denne opskrift.

Til 4 personer

Ingredienser

Pizzadej:

- 3 dl luncent vand
- Lidt honning
- 2 spsk. olivenolie
- 10 g gær
- 500 g hvedemel
- 1 tsk. salt

Fyld:

- 2 dl tomatsoauce
- 2 kartofler
- 100 g revet fast ost
- 1 gl. røgede muslinger
- 50 g rucola

Sådan gør du

Pizzadej: Bland luncent vand, honning og olivenolie i en skål og opløs gæren i blandingen. Tilsæt langsomt mel og salt under omrøring. Ælt til dejen er glat og smidig. Lad dejen hæve et lunt sted i 1-2 timer eller til dobbelt størrelse.

Tænd ovnen på 190° - lad bagepladen være i ovnen mens den varmer op.

Skær kartoflerne i helt tynde skiver. Drys mel på bordet og rul pizzadejen ud, så den passer til bradepanden. Løft den udrullede pizzadej over på et stykke bagepapir. Smør tomatsoaucen ud på dejen og fordel kartoffelskiverne på pizzaen. Drys med osten. Kom pizzaen over på den varme bageplade og bag ved 190° i 20-30 minutter.

Vask rucolasalaten og dræn de røgede muslinger - men gem lidt af olien. Drys muslinger og rucola over den bagte pizza - og den er klar til at spise.

Dryp evt. lidt af den røgede muslingeolie over og drys med lidt havsalt og friskkværnet peber.

PIZZA MED TOMATSAUCE RØGEDE MUSLINGER OG RUCOLA



Vilsund Blue præsenterer hér en anderledes og delikat tilgang til muslinger, som giver en lækker og sanselig madoplevelse. Vilsund Blue forarbejder Limfjordens muslinger og østers på fabrikker her på Mors og er Danmarks største producent.

KOM TIL ØSTERS- OG MUSLINGEPREMIERE

Mors inviterer til endnu flere aktiviteter

Knap nok er Skaldyrsfestivalen forbi, før Morsø Kommune står klar med støtte til endnu en event med skaldyr som tema. I oktober er det således syvende gang, at Mors inviterer til Østers- og Muslingepremiere.

- Med premieren markerer vi, at en ny sæson med østers- og muslingefiskeri kan begynde på Limfjorden. Det er en stor festdag på Mors, når den første østerskutter lægger til i havnen, siger Hans Ejner Bertelsen, borgmester i Morsø Kommune.

Han håber, at eventen vil inspirere til, at endnu flere får smag for nogle af Danmarks fineste råvarer. Limfjordsøsters er faktisk nogle af de bedste i verden.

På havnen i Nykøbing er der lagt op til et par festelig dage. Fredag den 14. oktober er der Østers & Muslinge - Wine & Dine på programmet. Her kan gæsterne nyde en helaftensmiddag med retter tilberedt af Michelin-stjernekokken Anita Klemensen fra bl.a. Den Røde Cottage og af gourmetkokken Jens Peter Skov fra Sallingsund Færgekro. Aftenen byder på en stor og flot gourmetmenu med vine samt indslag fra kokkene og et champagneshow.

"Kom fordi du elsker østers og muslinger - eller for at smage for første gang", sådan lyder invitationen til premieren. Her er der rig mulighed for at smage sæsonens første østers og muslinger. Seks gourmetkokke fra hele landet står klar lørdag eftermiddag, den 15.

oktober, med spændende smagsoplevelser - lige fra de klassiske skaldyrsretter til nogle med mere varierede smag og ingredienser.

Med årene er eventen omkring østers og muslinger på Mors vokset, hvilket også gør sig gældende i år, idet Danmarksmesterskaberne i **Champagnesabling** og **Østersåbning** finder sted samtidigt. Det er Den Danske Kokkeforening, som står bag disse konkurrencer. Vinderen af Østersåbnings-konkurrencen går for øvrigt videre til de officielle verdensmesterskaber i Irland.

Danmarksmesterskaberne i Østersåbning finder i år sted i Nykøbing.



Udover ovennævnte er der også flere andre attraktive program-punkter som eksempelvis Østerssafari, hvor interesserede iført waders selv kan være med til at fange østers.

Kan man ikke nå til Mors i disse dage, så er der mulighed for at nyde de friske østers ved Torvehallerne i København. Her vil repræsentanter fra Skaldyrshovedstaden Mors byde på "en bid af Mors" i form af smagsprøver og turistbrochurer. Dette arrangement finder sted torsdag den 14. oktober.

Se meget mere på www.skaldyrshovedstad.dk

Kulturmødet 2016 - i august

Udover ovennævnte events, så har Morsø Kommune også et andet stort programpunkt i kalenderen, nemlig **Kulturmødet 2016**. En enorm stor event, hvor op til 16.000 besøgende fra hele landet kommer til Mors i 48 timer for at opleve indlæg med forfattere, kunstnere, musikere, politikere med flere. Der er flere temaer for årets Kulturmøde 2016. Et af dem er blandt andre "Kunst og kultur uden grænser". Mødet finder sted den 25.-27. august. En nyudviklet app gør det let for de besøgende at planlægge mødet i forhold til hvilke foredrag og indlæg, man ønsker at deltage i.

En af Danmarks fineste råvarer, Limfjordsøsters, kan nydes til Østers- og Muslingepremieren i oktober.

Partnerne bag Østers- og Muslingepremieren 2016, herunder DM'er: Morsø Kommune, Morsø Turistbureau, Vilsund Blue, Dansk Skaldyrcenter, Foreningen Muslingeerhvervet, Kokkeforeningen Danmark, Gastro Consulting, Thisted Bryghus og Nicolas Feuillatte.



FÅ GARANTI FOR EN VARM SOMMER

Med en udeovn i støbejern fra Morsø, der de seneste 162 år har sat ilden i centrum, sikrer du en varm sommer. Ovnene samler hele familien om madlavning og skaber ekstra glød og varme på terrassen

Foråret er grilltid og tid til at nyde udelivet på terrassen. Morsø har lanceret to udeovne i støbejern, som skaber varme minder på terrassen.

De sidste nye trends i sommermadlavningen peger i retningen af, at man netop tilbereder hele måltidet på en grill eller i en udendørsovn. Med Morsø Forno kan du nemt lave saftige T-bone steaks, pizza med ekstra sprød bund, ryge din egen fisk eller bage et grydebrød, inden barnlige sjæle tager hul på desserten og rister marshmallows over den knitrende ild.

Forno gør det muligt at samle hele familien omkring den åbne ild, så man kan nyde måltidet sammen uden at rende i pendulfart mellem køkken og have for at hente brød, pizza eller andet i ovnen indenfor. Alt klares under åben himmel, og efter et velfortjent måltid når aftenen begynder at falde på, forandrer ovnen sig nu til varmekilde.

- Vi har skabt en udeovn i støbejern, hvor der er lagt vægt på smukt design og funktionalitet. Når man bruger træ som varmekilde i madlavningen, kan man opnå meget høje temperaturer, der åbner op for muligheder, man ikke får på en traditionel grill, og så er ovnen meget let at vedligeholde, fortæller Lone Bak Attermann, salgschef hos Morsø.

Morsø har skabt to forskellige modeller af ovnen. Den mest rummelige model er Morsø Forno, der er monteret på et bord med hjul, så det er let at flytte ovnen rundt alt efter, hvilken funktion den har.

Den står ved spisebordet under middagen og rykker tættere på lounge møblerne ud på aftenen. Lillebroderen er Morsø Forno Grill, som er monteret på tre ben. Fælles for de to ovne er, at de leveres med keramiske bagesten. Hvis man vil ryge fisk eller andre delikatesser i ovnene, kan man købe en låge, der passer til.

Morsø Forno vandt den eftertragtede tyske "IIA award 2013", i kategorien "Interior Innovation Award for outdoor products"

Interesserede kan læse mere om ovnene på Morsø's hjemmeside. Her findes der flere spændende opskrifter, og man kan se, hvordan kokken, Gorm Wisweh fra TV2 på få minutter kan bage den lækreste sprøde pizza i udeovnen.

Morsø har skabt en udeovn, Morsø Forno, i støbejern, hvor der er lagt vægt på smukt design og funktionalitet.



Til 4 personer

Ingredienser

- 12 østers
- 1 dl cremefraiche 38%
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. hakket bredbladet persille
- ½ dl rasp
- 50 g parmesan
- Salt og peber

GRATINEREDE ØSTERS PÅ GRILL

Fremgangsmåde:

Bland cremefraiche med fintrevet hvidløg, persille, salt og peber. Åbn østers, kassér den overskydende væde og løsn østersen fra skallen med østerskniven. Tjek for eventuelle skalrester. Det er en god idé at placere østers på Morsø Tuscan grillen. Fordel cremefraicheblandingen oven på og top med rasp og fintrevet parmesan. Grill østers i Fornoen til toppingen begynder at blive gylden.

MORSHANDEL.DK
Morsø Handelsstandsforening

HVER ONSDAG I SKOLEFERIEN

GRATIS KONCERTER OG BY-NIGHT

I GÅGADEN



*Se mere på
morshandel.dk*

29. JUNI KIM OG HALLO

6. JULI SUSSI OG LEO

13. JULI PÅ SLAGET 12

20. JULI HASAN SHAH

20. JULI PAGE FOUR

27. JULI BIRTHE KJÆR

3. AUG OVERRASKELSE

**KULTURMØDET 2016 25., 26. OG 27. AUGUST
100 MILES LØB 10. SEPTEMBER
ØSTERSPREMIERE 15. OKTOBER
HALLOWEEN I UGE 42**



**Morsø
Handelsstandsforening**

Til 2 personer

Ingredienser

- En håndfuld rucola
- 1 moden avocado
- Citronsaft
- 1/2 lime
- Salt, peber
- 1 fed hvidløg
- 1/2 rød chili
- 2 spsk creme fraiche 18%
- 300 gram pillede rejer
- 100 gram syltede rødbeder
- 2 dl smagsneutral olie
- 10 stk spaghetti

Sådan gør du

Hak rødbederne fint, og bland dem med rejerne sammen med en anelse rødbedesaft. Lad trække i 20 min.

Skyl og tør rucolaen, og fordel den i 2 smukke glas.

Flæk avocadoen, fjern stenen og skrab kødet i en skål, mos det med en gaffel og tilsæt citronsaft, presset hvidløg, finthakket chili, creme fraiche og smag til med salt og peber. Fordeles i glassene ovenpå rucolaen.

Fordel rejerne i glassene.

Varm olien op i en pande, og steg de rå spaghetti kortvarigt. Læg dem på fedtsugende papir.

Pynt pink shot med limebåde og de stegte spaghetti lige før servering.

PINK SHOT



Kokken bag opskriften er Marianne Eskildsen, lokal kok med for-kærlighed for farver, lokale råvarer og smag, der "fylder". Marianne Eskildsen har flere gange gennem årene været kvinden bag Skaldyrsfestivalens store Fiske- og Skaldyrsbuffet.

Til 4 personer

Ingredienser

- 1 bakke friske muslinger
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 20 g smør
- Et par kviste timian
- 2 ½ dl hvedeøl
- 1 dl æblemost
- 1 dl piskefløde 38%
- 300 g nye små gulerødder
- ½ bundt dild
- Salt og peber
- 1 stort æble

Sådan gør du

Pil og hak løg og hvidløg fint. Smelt smørret i en gryde, og steg løgene deri ved svag varme til de bliver glasklare. Hæld væsken fra bakken med muslinger, kom dem i gryden og rør rundt. Tilsæt timiankviste, øl og æblemost. Læg låg på, lad det koge op og dampe i ca. 5 minutter. Kassér de muslinger der ikke har åbnet sig under dampningen.

Sigt muslingeboullonen over i en anden gryde og lad gryden med muslinger stå med låg på. Kog boullonen op med fløden og lad det simre i 4-5 minutter under låg.

Skrab de nye små gulerødder grundigt. Flæk evt. de største gulerødder på langs. Skær æblet i små både. Kom gulerødderne i gryden med muslingeboullonen og rør rundt.

Smag til med salt og peber. Bring i kog og lad det koge i 3-4 min. Vend æbler og hakket dild i og hæld boullonen over de dampede muslinger.

Server med godt brød til eller små nye kartofler.

DAMPEDE MUSLINGER I HVEDEØL MED GULERØDDER OG FRISKE ÆBLER



Vilsund Blue præsenterer hér en anderledes og delikat tilgang til muslinger, som giver en lækker og sanselig madoplevelse. Vilsund Blue forarbejder Limfjordens muslinger og østers på fabrikker her på Mors og er Danmarks største producent.

GLÆD DIG TIL NÆSTE SÆSON!



Har du ikke fået vores sæsonbrochure i din postkasse, så kontakt os - og vi sender den til dig.

Du kan også se hele programmet, læse om forestillingerne og bestille årskort og billetter på

www.limfjordsteatret.dk

LIMFJORDSTEATRET

MERE END ET TEATER

Skolegade 14, 7900 Nykøbing Mors, Tlf. 9771 0515, www.limfjordsteatret.dk

Til 4-6 personer

PAELLA

Ingredienser

- 2 spsk olie
- 2 fed hvidløg
- 1 stort løg
- 400 g paella ris
- Safran
- 2-3 dl hvidvin
- 1/2-1 liter fiskebouillon
- 1 kg limfjordsmuslinger i skal
- 300 g pillede rejer
- 1 kop ærter
- 2 stk peberfrugter
- 500 g hvid fisk i mindre stykker
- 500 g grønlandske pil selv rejer
- Persille, limebåde, salt, peber
- Evt. flodkrebs eller jomfruhummere til pynt

Sådan gør du

Varm olien op i en stor pande.

Sauter risene, hakket hvidløg og løg til de er blanke, tilsæt safran og hvidvin.

Lad småsimre i 5 min, tilsæt de rensede muslinger og fiskefonden og lad retten småsimre til muslingerne er åbne, og risen er næsten mør.

Tilsæt ærter, peberfrugt i tern, fiskestykkerne, rejerne og skalrejerne og varm det godt igennem til risen er helt mør, og den hvide fisk er færdig dampet. Undgå at røre for meget i paellaen!

Smag til med salt og peber. Hvis paellaen undervejs mangler væske, så tilsæt mere.

Pynt med hakket persille, citronbåde - og evt. med kogte flodkrebs og/eller kogte jomfruhummere.



Marianne Eskildsen, lokal kok med forkærlighed for farver, lokale råvarer og smag, der "fylder".

Marianne Eskildsen har flere gange gennem årene været kvinden bag Skaldyrsfestivalens store Fiske- og Skaldyrsbuffet.

Opskrift på nyt og godt kundeforhold

Ingredienser:

- Nye kunder
- Et par dygtige bankfolk
- En portion drømme
- Kaffe/the, vand og chokolade efter behov
- God rådgivning
- Tidssvarende produkter
- Konkurrencedygtige renter
- Lave gebyrer
- Smages til med rigtige løsninger

Tilberedning:

De nye kunder blandes med de dygtige bankfolk, drømmene vendes og der tilsættes kaffe/the, vand og chokolade efter behov. Retten simrer et par dage og vendes løbende.

Nu tilsættes god rådgivning, tidssvarende produkter, konkurrencedygtige renter og lave gebyrer under omrøring - og retten smages til med rigtige løsninger. Det nye og gode kundeforhold er nu klar til servering. Velbekomme...

Salling Bank Nykøbing afdeling
Algade 28, 7900 Nykøbing Mors
Tlf.: 96 44 66 60
nykobing@sallingbank.dk





Kom ind og
mød kokkene
i Nykøbing



Salling Bank

Sammen får vi det til at ske

Skær op til 200.000,- kr.
af varmeregningen på 10 år

VÆLG MELLEM:

- ✓ Syv modeller i tre forskellige ENERGIKLASSE der alle opfylder EU's krav i 2019.
- ✓ Verdens mest solgte fabrikater: LG, Panasonic og Mitsubishi, der sammenlagt dækker 80% af verdensmarkedet
- ✓ Forskellige EFFEKT- og FUNKTIONS-FAKTORER fra 1 til 5 *****
- ✓ Bespargelser, kontant betaling eller køb uden udbetaling.



Panasonic



NU FÅS VERDENS TRE BEDSTE FABRIKATER
SOM DANMARKSPUMPER - OG ALLE MED 10 ÅRS
KOMPRESSOR GARANTI



Kontakt forhandleren og få tilsendt den nye DanmarksPumpe brochure eller download den via denne QR-kode.

* Alle finansieringspriser er baseret på afvikling over 72 mdr. Ydelserne er inkl. adm. gebyr men ekskl. oprettelsesgebyr på 5% af lånebeløbet.
ÅOP mellem 9,9 og 10,8%.

** Se dokumentation i vores brochure side 2-3



Morsø Køl/Frys & Energi ApS

ISO 9001 Certificeret

Køle & Fryseanlæg
Air-Condition
Varmepumper/jordvarme
Solvarme
Ventilation
Rustfri inventar

Islandsvej 3, 7900 Nyk. M.
Cvr.nr. 35534318
www.morsø-køl.dk
Døgn Tlf. 97 72 36 11

DANMARKS LÆNGSTE
GARANTIPERIODE

LEVERET &
INSTALLERET
EKSEMPEL
375,- KR.
PR. MD. *
UDEN UDBETALING

Besøg webshoppen
Vi har noget til alle!

Elin's Butik

SERVIETTER • LYS • BRUGSKUNST

Lys
Bånd
Servietter
Bordpynt
Brugskunst
Telte
Service

Åbent hver
torsdag
15⁰⁰ - 18⁰⁰

Tlf. 23 45 09 05

www.elinsbutik.dk

Jantevej 5, 7900 Nykøbing Mors

TRANSPORT I SÆRKLASSE

INTERFJORD er en velrenommeret, dynamisk, partnerejet transportvirksomhed med kontorer i Glyngøre, Frederikshavn, København, Randers, Stavanger Norge og Krakow Polen, der via dygtige og veluddannede medarbejdere formidler et bredt udvalg af produkter på det globale transportmarked.



INTERFJORD

Local Support - Global Transport

www.interfjord.com



Til 4 personer

Ingredienser

- 200 gram perlebyg
- 1 rødløg
- 200 g dampede og pillede limfjordsmuslinger
- 5 grønne asparges
- 1 bdt kørvel
- 1/2 citron
- 1 spsk akaciehonning
- 1/2 dl æbleeddike
- 1/2 dl koldpresset rapsolie
- Havsalt
- Friskkværnet peber
- Spinat til pynt

Sådan gør du

Kog perlebyg i letsaltet vand i 30-35 min, til de er møre.

Mens byggen stadig er lun, smages der til med fintrevet citronskal og -saft, rapsolie, salt og peber.

Pil rødløget og skær den i tynde både. Vend rødløget sammen med honning, æbleeddike og lidt salt. Lad det trække i 15 min, så rødløget bliver lidt blødt og mister noget af sin skarphed.

Knæk roden af asparges, snit dem på langs i helt fine strimler.

Bland perlebyg med de syltede rødløg, asparges, de dampede pillede muslinger og hakket kørvel.

Vend rundt og smag til med ekstra eddike, salt og peber. Pynt med spinat.

SALAT AF PERLEBYG MED ASPARGES, MUSLINGER, SYLTET RØDLØG OG KØRVEL



Kokken bag opskriften er Marianne Eskildsen, lokal kok med for-kærlighed for farver, lokale råvarer og smag, der "fylder". Marianne Eskildsen har flere gange gennem årene været kvinden bag Skaldyrsfestivalens store Fiske- og Skaldyrsbuffet.

VANDvittig lækker & kun et klik væk:
www.DenckerDeluxe.dk

Spændende og unik webshop/kjolebutik
100% "The Sweet Spot" for dig med
feminin stil & en farveglad personlighed

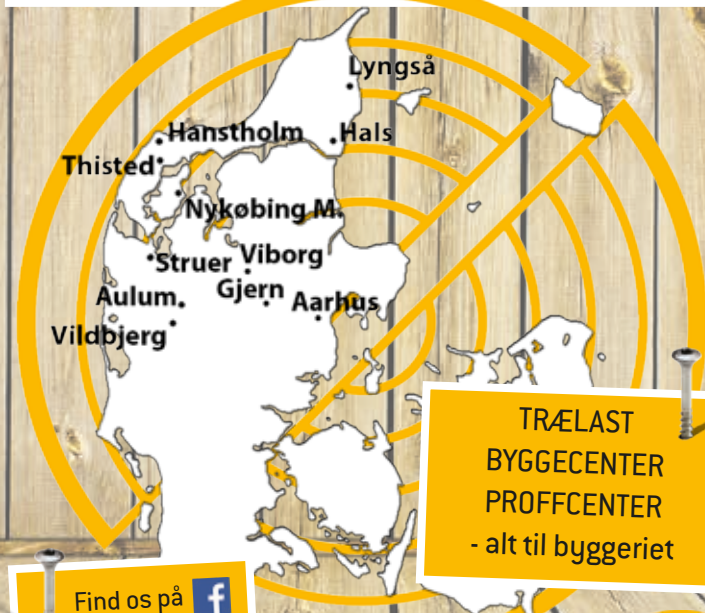
Glad dansk/europæisk design & retro



denckerdeluxe.dk

SHOP ONLINE: Kjoler og accessories med kant, kulør og højt humør!

Besøg os online eller i butikken
Havnegade 5 • Nykøbing Mors



TRÆLAST
BYGGECENTER
PROFFCENTER
- alt til byggeriet

Find os på 
og på tmg.dk



TOMMERGAARDEN

Til 4 personer

Ingredienser

- 1 kg limfjords muslinger
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- Det hvide af en hel porre
- Lidt olie
- 2.5 dl hvidvin
- 1 æble
- 1 dl piskefløde
- Salt og peber

Sådan gør du

Rengør muslingerne ved at skrubbe dem grundigt under kold vand og fjern skægget. Smid de muslinger ud, der ikke lukker sig ved et let bank i bordet.

Pil og hak løg, hvidløg og porre fint, og kom dem i en stor gryde med lidt olie i. Sauter grøntsagerne let uden at det tager farve, tilsæt muslingerne og rør godt rundt.

Hæld hvidvin ved muslingerne og læg låg på, og damp dem i 4-5 min, eller til de har åbnet sig.

Tag muslingerne op og sorter dem. Smid dem væk der ikke har åbnet sig. Sigt muslingebouillon gennem en sigte og ned i en skål - gem grøntsagerne.

Befri æblet for kernehuset og skær det ud i grove tern. Æblestykkerne og grøntsagerne kommes ned i en gryde og sautes let til æblerne falder sammen. Hæld muslingebouillon hen over grøntsagerne, kog op med fløde og lad det koge ca. 5 min.

Kom suppen i en blender, og blend, til den næsten er glat - der må gerne være små stykker af grøntsager. Smag suppen til med salt og peber.

PAKHUSETS MUSLINGE SUPPE



Hotel og Resturant Pakhuset på havnen i Nykøbing er med sin hyggelige atmosfære og gode betjening virkelig et besøg værd. Værtsparet Lotte og Peter præsenterer her deres muslingesuppe, som serveres på Skaldyrsfestivalen.



Åbent frokost og aften

Vi glæder os
til at se dig ...

★ ★ ★ Pakhuset

Nykøbing Mors

Besøg Pakhuset på Havnen

Toldbodgade 10 · 7900 Nykøbing Mors · Tlf. 97 72 33 00



Find os på facebook eller www.phr.dk

FUR

... smagen af Fur



www.furbryghus.dk

Til 4 personer

Ingredienser

- 150 g frisk spinat
- 200 g blandede svampe
- 2 fed hvidløg
- 30 g smør
- 2 spsk. olie
- 120 g muslingekød
- 8 æg
- 3 spsk. mælk
- Salt og peber
- 4 spsk. revet parmesan
- Frisk persille til pynt

Sådan gør du

Skyl spinaten og slyng den fri for vand. Rens svampene og skær dem i mindre stykker. Pil og hak hvidløget. Rist hvidløg, svampe og muslinger på panden med lidt smør. Vend de stegte svampe over på en tallerken og svits nu spinaten til den er faldet let sammen. Vend spinaten og svampene sammen på tallerkenen.

Pisk æg, mælk, salt og peber i en skål. Varm panden op og kom olie og smør i. Lad smørret bruse af og blive let gyldent og skru så ned for varmen.

Hæld $\frac{1}{4}$ af massen på panden (så der bliver 4 omeletter). Lad æggemassen sætte sig lidt og læg så $\frac{1}{4}$ af fyldet sammen med en spsk. parmesan over halvdelen af omeletten i panden. Fold omeletten og varm et par minutter til den er gennembagt i midten.

Tilbered de 3 øvrige omeletter på samme måde. Hold dem evt. varme i ovnen.

Pynt med persilleblade og server med en frisk salat.

OMELET MED FRISKE SVAMPE OG MUSLINGER



Vilsund Blue præsenterer hér en anderledes og delikat tilgang til muslinger, som giver en lækker og sanselig madoplevelse. Vilsund Blue forarbejder Limfjordens muslinger og østers på fabrikker her på Mors og er Danmarks største producent.

Husk, at du har et lokalt leasingselskab

som meget gerne vil høre om din virksomheds investeringsplaner, så vi kan sammensætte et leasingtilbud, der er tilpasset dine ønsker og behov.

Hvad kan leases

Krone Kapital er et leasingselskab, hvor virksomheder kan lease nye som brugte vare- og personbiler, lastbiler, traktorer, trucks og meget mere.

Gode grunde til at vælge leasing

- Likviditeten bliver i din virksomhed
- Ingen udgifter til tinglysning
- Intet momsudlæg eller finansiering heraf
- Mulighed for sæsonbetaling
- Sikker finansieringsform – leasingaftalen er uopsigelig fra vores side, så længe du ikke misligholder aftalen
- Vores indkøbsrabatter kommer dig til gode (du kan vælge leverandør)
- Lavere beskatningsgrundlag på firmabiler

Hvem er Krone Kapital A/S

Krone Kapital blev stiftet i 2001, og har i alle årene haft hovedkontor i Nykøbing Mors. Vi er i dag ejet af Sparekassen Thy og Sparekassen Kronjylland.

Du er meget velkommen til at kontakte os på tlf. 96703400 eller mail info@kronekapital.dk.



Krone Kapital
Leasing – helt enkelt



Uden fantastiske frivillige - ingen **SKALDYRSFESTIVAL.ØK**



Stor TAK til vore
uundværlige PARTNERE



Morsø Folkeblad



Vognmand Filttenborg
Siden 1978