



Naturoplevelser

Østerssafari i Limfjorden - pluk en af verdens bedste råvarer.

Søn. 18. nov. 2018 kl. 13

Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfkord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå og tilbereder en del af fangsten på kulgrill. Tilmelding inden turen:

<http://jyllandsakvariet.dk/da/ture/turkalender/>.

Praktiske oplysninger. Varighed: Ca. 3 timer.

Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser, hvis du får vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person incl. en østerskniv, en spand til indsamling, de østers du samler samt leje af waders. Betaling i forbindelse med tilmelding på hjemmesiden. Pengene bliver først trukket på dagen
Pris: 300 kr..
Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden.

Søn. 18. nov. 2018 kl. 13

Østerssafari i Limfjorden. Østerssafari pluk en af verdens bedste råvare! Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfjord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå, tilbereder en del af fangsten på kulgrill og får et glas champagne til. Oplevelsen østerssafari indeholder. 2-3 timers østersjagt og -tilberedning. Naturguide. Gode råd til tilberedning. Lån af waders. Et glas champagne. Spand til at fragte østers i (du får spanden med hjem) En østerskniv, som du kan tage med hjem. Tilbered dine østers på kulgrill. Tag gerne østers med hjem til eget forbrug. Praktisk information. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser hvis du skulle være uheldig og få vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person. I september, oktober og november: Hver søndag kl. 13.00 I december: lørdag den 29/12 og søndag den 30/12
Pris: 300 kr.

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden - pluk en af verdens bedste råvarer.

Søn. 25. nov. 2018 kl. 13

Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfkord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå og tilbereder en del

af fangsten på kulgrill. Tilmelding inden turen:

<http://jyllandsakvariet.dk/da/ture/turkalender/>.

Praktiske oplysninger. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser, hvis du får vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person incl. en østerskniv, en spand til indsamling, de østers du samler samt leje af waders. Betaling i forbindelse med tilmelding på hjemmesiden. Pengene bliver først trukket på dagen
Pris: 300 kr..
Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden.

Søn. 25. nov. 2018 kl. 13

Østerssafari i Limfjorden. Østerssafari pluk en af verdens bedste råvare! Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfjord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå, tilbereder en del af fangsten på kulgrill og får et glas champagne til. Oplevelsen østerssafari indeholder. 2-3 timers østersjagt og -tilberedning. Naturguide. Gode råd til tilberedning. Lån af waders. Et glas champagne. Spand til at fragte østers i (du får spanden med hjem) En østerskniv, som du kan tage med hjem. Tilbered dine østers på kulgrill. Tag gerne østers med hjem til eget forbrug. Praktisk information. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser hvis du skulle være uheldig og få vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person. I september, oktober og november: Hver søndag kl. 13.00 I december: lørdag den 29/12 og søndag den 30/12
Pris: 300 kr.

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden - pluk en af verdens bedste råvarer.

Lør. 29. dec. 2018 kl. 13

Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfkord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå og tilbereder en del af fangsten på kulgrill. Tilmelding inden turen:

<http://jyllandsakvariet.dk/da/ture/turkalender/>.

Praktiske oplysninger. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser, hvis du får vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person incl. en østerskniv, en spand til indsamling, de østers du samler samt leje af waders. Betaling i forbindelse med tilmelding på hjemmesiden. Pengene bliver først trukket på dagen
Pris: 300 kr..



Naturoplevelser

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden.

Lør. 29. dec. 2018 kl. 13

Østerssafari i Limfjorden. Østerssafari pluk en af verdens bedste råvare! Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfjord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå, tilbereder en del af fangsten på kulgrill og får et glas champagne til. Oplevelsen østerssafari indeholder. 2-3 timers østersjagt og -tilberedning. Naturguide. Gode råd til tilberedning. Lån af waders. Et glas champagne. Spand til at fragte østers i (du får spanden med hjem) En østerskniv, som du kan tage med hjem. Tilbered dine østers på kulgrill. Tag gerne østers med hjem til eget forbrug. Praktisk information. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser hvis du skulle være uheldig og få vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person. I september, oktober og november: Hver søndag kl. 13.00 I december: lørdag den 29/12 og søndag den 30/12

Pris: 300 kr.

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden - pluk en af verdens bedste råvarer.

Søn. 30. dec. 2018 kl. 13

Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfjord. Du lærer naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå og tilbereder en del af fangsten på kulgrill. Tilmelding inden turen: <http://jyllandsakvariet.dk/da/ture/turkalender/>.

Praktiske oplysninger. Varighed: Ca. 3 timer.

Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser, hvis du får vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person incl. en østerskniv, en spand til indsamling, de østers du samler samt leje af waders. Betaling i forbindelse med tilmelding på hjemmesiden. Pengene bliver først trukket på dagen

Pris: 300 kr..

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.

Østerssafari i Limfjorden.

Søn. 30. dec. 2018 kl. 13

Østerssafari i Limfjorden. Østerssafari pluk en af verdens bedste råvare! Iført waders tager vi på østersjagt i Limfjordens delikate spisekammer. Hør om limfjordsøstersens særprægede liv, og hvor de bedste lokaliteter er i den vestlige Limfjord. Du lærer

naturligvis, hvordan du selv fanger dem, hvordan de åbnes, og hvordan du kan tilberede dem. Efter jagten smager vi dem rå, tilbereder en del af fangsten på kulgrill og får et glas champagne til. Oplevelsen østerssafari indeholder. 2-3 timers østersjagt og -tilberedning. Naturguide. Gode råd til tilberedning. Lån af waders. Et glas champagne. Spand til at fragte østers i (du får spanden med hjem) En østerskniv, som du kan tage med hjem. Tilbered dine østers på kulgrill. Tag gerne østers med hjem til eget forbrug. Praktisk information. Varighed: Ca. 3 timer. Beklædning: Husk tøj efter årstidens vejr og gerne ekstra strømper og bukser hvis du skulle være uheldig og få vand i dine waders. Mødested: P-pladsen ved Oddesund Kiosk & Bistro ApS, Hovedvejen 6. 7790 Thyholm. Pris: 300 kr./person. I september, oktober og november: Hver søndag kl. 13.00 I december: lørdag den 29/12 og søndag den 30/12

Pris: 300 kr.

Sted: Oddesund Kiosk, Hovedvejen 6, Thyholm.