

A flatfish, possibly a plaice, is shown swimming in dark water. The fish is positioned vertically, facing upwards. Its body is a mix of light green and white, with a prominent reddish-orange stripe along its side and a similar reddish-orange hue on its fins. The water around the fish is dark and textured, with several concentric ripples emanating from the top of the fish's head, suggesting it has just broken the surface. The entire scene is framed by a thin white border.

SMAGEN AF  
VESTJYLLAND

LOKALE FØDEVARER  
I VERDENSKLASSE



## FISK FRA VAND OG LAND

DE VESTJYSKE VANDLØB BYDER PÅ LYSTFISKERI I VERDENSKLASSE. BLANDT ANDET I SKJERN Å MED NORDEUROPA S ENESTE OPRINDELIGE, VILDTLEVENDE LAKSE-STAMME. I VESTKYSTENS FISKERIHAVNE ER DER OFTE EN KUTTER, DER SÆLGER FRISKFANGEDE FISK FRA NORDSØEN. OM SOMMEREN ER DER TURISTAUKTIONER I AUKTIONSHALLERNE, HVOR DER ÅRET RUNDT LANDES TONSVIS AF FISK, SOM I STOR STIL EKSPORTERES TIL RESTEN AF EUROPA. RØDSPÆTTER, TORSK OG MANGE ANDRE FISK AF HØJ KVALITET KOMMER UNDER HAMMEREN.

EN EGNS-SPECIALITET FRA RINGKØBING OG NISSUM FJORDE ER LAKSEFISKEN HELT, SOM DE LOKALE FISKEFORRETNINGER ISÆR OP TIL JUL SÆLGER SOM KOLDRØGEDE, GYLDNE SJÆLDNHEDER. MERE TILGÆNGELIG ER DE TRADITIONSRIGE TØRFISK, DER ER TØRRET I DEN SALTE VESTKYST-LUFT OG OGSÅ KALDES DABS. RØGET HELT ELLER TØRFISK MED BLOT RUGBRØD OG ØL ER KULINARISKE OPLEVELSER. VESTJYLLAND HAR OGSÅ BÆREDYGTIGE DAMBRUG, HVOR DER OPDRÆTTES ØRREDER I STORE BASSINER, OG I FISKERBYEN HVIDE SANDE LIGGER VERDENS FØRSTE LAKSEFARM.

HVIS DU VIL OPLEVE SMAGEN AF VESTJYLLAND  
FINDER DU DE GODE LOKALE SPISESTEDER HER:

[WWW.BRMIDTVEST.DK/PROJEKTER/SMAG](http://WWW.BRMIDTVEST.DK/PROJEKTER/SMAG)

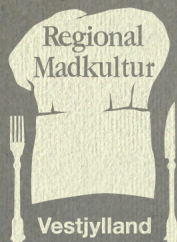
DEL GERNE DINE GODE OPLEVELSER

PÅ INSTAGRAM MED

#SMAGENAFVESTJYLLAND

ÅRHUS-2017

EUROPÆISK  
KULTURHOVEDSTAD



NATURENS RIGE

Ringkøbing-Skjern Kommune



BUSINESS REGION MIDTVEST



ILLUSTRATION/LAYOUT  
GERTRUD HJELM KONGSHØJ