



DEN SALTE Ø

Velkommen til Læsø - den salte ø i Kattegat

Siden 1100-tallet har Læsøs historie været præget af salt. Inddampningen af det salte grundvand fra Rønnerne har sat tydelige spor i øens landskab og i lokalsamfundets økonomi. Allerede ved ankomsten til Læsø med færgen ser man kirketårnet i Vesterø Havn, som i dag rummer Læsø Kur. Her kan du bade i restalge fra saltproduktionen og skrubbe dig med Læsø Salt. Videre af vejen mod Byrum møder synet af store brændestabler dig. Det er træ til saltsydningen. Midt i Byrum by er den mest markante bygning, det gamle mejeri, i dag indrettet som Spegeri - et sted, hvor du kan smage og sanse fødevarer lavet med Læsø Salt. På Læsø Saltsyderi, på kanten af den salte strandeng syd for Byrum, kan du følge saltets tilblivelse.





Læsø Saltsyderi

Saltsyderiet

Læsø Saltsyderi laver dansk kvalitetssalt på basis af det salte grundvand på Rønnerne syd for Læsø. Vi syder salt i åbne jernpander, fortæller vores gæster om processen i historisk perspektiv og nyder at vi må arbejde på en af Danmarks allersmukkeste arbejdspladser.

Åbningstider: alle ugens dage året rundt kl. 10.00 - 16.00.

I åbningstiden er der gratis adgang til saltsyderiet hvor du kan se saltproduktionen og få en snak om saltet. Du har mulighed for at handle i saltboden og må gerne benytte legepladsen. Saltboden er dog lukket d. 24/12. - 26/12. og d. 31/12. - 1/1.

I sæsonen fra d. 1/5. til d. 1/10., i påsken og i efterårsferien er der gratis foredrag hver time - kl. 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00 og 16.00.

Uden for sæsonen er der gratis foredrag efter aftale - som oftest træffer du en foredragsholder på pladsen. Men er I en gruppe, der ønsker en fast aftale om et foredrag uden for sæsonen, eller vil I booke et arrangement med en foredragsholder eller vores naturvejleder, så kontakt os på tlf. 98491355.

For yderligere information se www.saltsyderiet.dk.



Saltsyderen igang med at syde salt i en af hytterne på Læsø Saltsyderi...



SPEGERIET

SPISEHUS & FORRÅDSKAMMER

Den salte mad

Saltet har en enorm betydning for udviklingen af fødevarer gennem tiderne. Saltet muliggjorde opbevaring af fødevarer, såsom pølser, skinker, oste, smør og fiskeprodukter. På Spegeriet "leger" vi videre med disse traditioner og bruger vores salt i produktionerne.

Spegeriet er et madhus, hvor der er muligheder for at smage og sans Læsøs gode fødevarer. Vi er en café-restaurant, en delikatessebutik eller måske snarere et forråds-kammer.

Besøg vores hyggelige lille butik og oplev de lækkerier Læsø har at byde på serveret i rustikke og charmerende omgivelser.

Åbningstider:

sæsonen (juli):

Man - fredag 9.00 - 17.00

Lør - søndag 9.00 - 16.00

Maj-juni-aug-sep-oktober:

Man - fredag 9.00 - 17.00

Lørdag 9.00 - 16.00

Jan-feb-mar-april-nov-dec:

Tirs - lørdag 10.00 - 16.00

For yderligere information se www.spegeriet.dk.



Italienske pharmaskinker saltet med læsø salt...





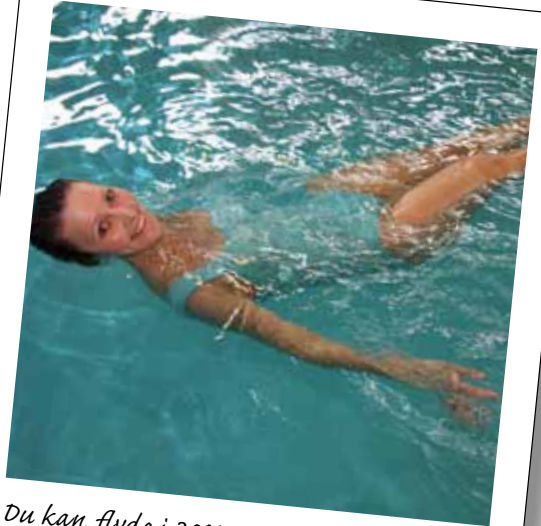
LÆSØ KUR

Saltkur

Salt er ikke kun til indvortes brug. Restlagen fra saltproduktionen er god til diverse hudlidelser og saltet er er godt til at skrubbe (eller peele) huden med.

Læsø Kur er et kursted baseret på det bedste fra havet og fra øen. Læsø Kur er indrettet i den tidligere kirke i Vesterø, hvor kuropholdet indrammes af en fantastisk arkitektur, nærhed til stranden og udsigt over havet.

Læsø Kur er desuden et helt unikt center for psoriasispatienter, kontakt os for yderligere information herom. Brochurer kan rekvireres ved Læsø Kur.



Du kan flyde i 30% restlage og skrubbe dig med læsø salt...

Åbningstider:

22. marts - 11. april:	Åbent alle dage fra	9.30 - 17.30
12. april - 14. juni:	Lukket mandag	
	Øvrige dage åbent fra	9.30 - 17.30
	Søndag	9.30 - 14.30
15. juni - 14. august:	Åbent alle dage fra	9.00 - 19.00
15. august - 14. oktober:	Lukket mandag	
	Øvrige dage åbent fra	9.30 - 17.30
	Søndag	9.30 - 14.30
15. oktober - 24. oktober:	Åbent alle dage	9.30 - 17.30

Torsdag er familiedag, her er børn fra 5 år velkomne sammen med deres forældre.

For yderligere information se www.saltkur.dk.

Vesterø Havnegade 28 | 9940 Læsø | Tlf. 9849 1322