

Ertebøllerne inviterede til høstmarked - FOTOS

lørdag, 9. september 2017

[Kultur](#), [handel](#), [Ertebølle](#)

ERTEBØLLE: For 3. år i træk inviterede borgerne i Ertebølle i dag til høstmarked på Stenaldercentret.

Markedet blev særdeles vellykket med 22 salgsstande som er flere i forhold til de forrige år, og heriblandt var der flere nye "Ertebøllere" - eller folk med relation til Ertebølle, der stod frem for at præsentere deres særlige hobby.

Hobbies vises frem

Hobbies, som rent faktisk er hele grundlaget for markedet, og som understøtter formålet - nemlig at vise hinanden og omverdenen, hvad man sysler med i Ertebølle og synes det er sjovt at bruge fritiden på.

Nyheder på årets marked var filtsko, økologisk mel, klyddersalt, honning, hjemmestrikkede karklude og kunst - og ikke mindst kunne man til frokost købe en "Ertebølle hotdog" eller "Ertebølle vildtburger".



Interesser spænder vidt

- Ja, interesserne her i Ertebølle spænder vidt, lyder fra formand for Ertebølle Borgerforening, Karen Margrethe Eriksen, som var meget tilfreds med høstmarkedet og ikke mindst de mange gæster som havde valgt at lægge vejen omkring markedet.

65 ud af 83 mulige husstande er medlem af Ertebølle Borgerforening. Det giver et vist sammenhold, siger Karen Margrethe Eriksen, som fortæller at der også samarbejdes med sommerhusforeningen, campingplads og stenaldercentret, hvorved så godt som alle i Ertebølle har mulighed for at involvere sig i Ertebølle. Foreningerne er også sammen om Grundlovsmødet, Skt. Hans på Sønder Strand, strandrensning, bukkefest, fåregilde, julefrokost, udflugter, teaterture m.m.



Ertebøllernes bedste opskrifter

At man i Ertebølle går meget op i den gode smag og brug af lokale råvarer vidner en lille indlagt konkurrence om bedste madopskrift på høstmarkedet om.

Der blev dystet i to kategorier: Vinderen af den bedste rodfrugts-garniture blev Anni Eriksen og vinder af den bedste kage/dessert, hvor æbler er en vigtig del blev Karen Margrethe Eriksen. Dommere i konkurrencen var den lokale kok Ejner Sørensen, Ryan Christiansen og Hanne Maribo. Begge opskrifter kommer nu til at indgå i Ertebøllernes egen opskriftsbog

