

## Andre produkter fra øens spisekammer.....

Vi kan også levere fiskerøgvarer og andre produkter fra det bugnende bornholmske spisekammer - kvalitetsprodukter med en speciel historie og tradition.

Vi er endvidere levringsdygtige i bornholmsk kunsthåndværk, kvalitetsvine fra hele Verden og isenkram, bl.a. egetræsplanker til den bornholmske specialitet: plankebøf.

## ..eller gælder det en ferierejse til Bornholm

Og skulle bekendtskabet med lækre bornholmske delikatesser friste til et besøg på vores ø, kan vi henvise til Feriepartner Bornholm, der gerne står for alt - fra reservation af billetter til ophold i ferielejligheder, sommerhuse eller hoteller - og i øvrigt er behjælpelige med råd og vejledning. Ring til 5697 1220.

Eller besøg deres hjemmeside

[www.feriepartnerbornholm.dk](http://www.feriepartnerbornholm.dk)



## Bornholmer-Pakken

er et selvstændigt firma, stiftet af Elly & Ivar Bilenberg samt Elly & Søren R. Wolff, begge par med butikker i Aakirkeby. De første

driver isenkramforretningen Bilenberg på Torvet i Aakirkeby, mens de sidste har en vinforretning i en gammel landejendom mellem Aakirkeby og Havet.



## BORNHOLMSVINFORSYNING

Bodernevej 13, 3720 Aakirkeby • tlf. 5694 0060  
[www.bornholmsvinforsyning.dk](http://www.bornholmsvinforsyning.dk) • [vin@wolff.dk](mailto:vin@wolff.dk)

## Tag en bid af Bornholm



## Bornholmer-Pakken

3720 Aakirkeby • Tlf 5697 4058 eller 5694 0060

e-post: [pakken@bornholmerne.dk](mailto:pakken@bornholmerne.dk)

[www.bornholmer-pakken.dk](http://www.bornholmer-pakken.dk)



## Skummende Svaneke-bryg

Svaneke Bryghus var et af de første mikrobryggerier i Danmark. Bryggeriet åbnede i påsken 2000 og har lige siden haft svært ved at følge med efterspørgslen på det lækre, skummende, håndbryggede øl. Bryggeriet er leveringsdygtig i tre faste typer øl, Classic, Mørk Guld og Stout samt diverse specialbryg.

## Håndværksslagerens pølser

Håndværksslageren i Aakirkeby er en forholdsvis ny virksomhed, der har specialiseret sig i kvalitetspølser og -kød fra forskellige nicheproduktioner. Her slagtes dyrene efter gammeldags principper med moderne hjælpemidler. Kødet får lov at hvile, pølserne fremstilles efter gamle opskrifter og gode håndværksmæssigt korrekte metoder.



## Den gyldne rapsolie

Lehngårds Rapsolie er fremstillet efter helt nye principper, udviklet i et forskningsprojekt over en årrække på Bornholm. Her har man fundet frem til, hvordan man med en særlig maskine kan afskalle rapsfrøene og derefter koldpresse dem. Det giver en enestående lækker, gylden og klar olie, der er meget drøj og derfor strækker langt. Dette sunde produkt er velegnet til stegning, bagning og alle former for madlavning, hvor der bruges olie. Rapsolien måler sig med madlavningsolier fra Sydeuropa.



## Sprøde rugkiks

Hos bagermesteren i Aakirkeby har man igen fem generationer fremstillet de lækre rugkiks, som er bagt efter en meget gammel opskrift, som kom fra Tyskland til Bornholm for 150 år siden. I dag findes rugkikses lige ikke. De lækre rugkiks råber på smør eller ost - eller kan bare kan nydes uden noget som en slags småkager. Nu har rugkiksen også fået en "lillebror" i form af en lækker grovkiks.



## Smørbagte småkager

På Bornholm er det en tradition at lave kvalitetssmåkager af gode lokale råvarer: Disse småkager fra bageren i Nexø er noget ganske særligt. Lækre, som vor bedstemor lavede dem. Fremstillet af gode råvarer: Smør, rigtig chokolade, hasselnødder....Og så er det da en ekstra charme, at man kan se, at de er håndlavede

## Osten fra Klemensker med verdensry

På det lille bornholmske andelsmejeri har man i årevis været verdensmestre i ostefremstilling. Det er blevet til utallige medaljer og æresbevisninger. For et par år siden blev det bornholmske mejeris Danablu udbråbt som verdensmester ved en ostekonkurrence i Amerika. Osten er ganske fremragende og meget efterspurgt. Og så passer den i øvrigt fantastisk godt til rugkiksen fra Aakirkeby.



*Gæster på Bornholm har fornemmelsen af, at øen flyder i mælk og honning. I hvert fald er der en vrimmel af specielle bornholmske fødevarer, der er præget af gamle lokale traditioner. I de senere år har disse lækre kvalitetsprodukter fået en renæssance og er efterspurgt delikatesser.*

## Den søde sennep

Den hemmelige opskrift på den lækre, søde bornholmske sennep er hemmelig. De få betroede medarbejdere som deltager i arbejdet med at producere sennepen, har alle underskrevet en håndfæstning, så hemmeligheden forbliver intakt hos den nuværende producent, købmand Verner i Nexø. Men det er ingen hemmelighed, at sennepen er en kæmpe eksportsucces.



## Ægte bornholmsk bihonning

Vi fører honning fra to producenter, nemlig Honninghuset i Østerlars - en selvfor-syndende familievirksomhed og fra Bivognen i Rønne - et projekt for psykisk handicappede, der udover at få sjove ideer til, hvad honningen kan bruges til satser på stordrift. Honning er velegnet til den gode juledrik honningsyp (på bornholmsk hønnesyp. Se opskriften på vores hjemmeside



## Silden til snapsen

Hammershus Kryddersild er gammeldags modnede, ægte kryddersild, der fremstilles på traditionel facon med modning på tønder i 7-10 måneder. Det er både dyrt og besværligt at arbejde med sildene, som man gjorde i gamle dage. Det kræver også erfaring og håndlag. Det har de i Nexø.



## Honningjerter og hjemmelavet chokolade

På den lille chokoladefabrik i Snogebæk - ikke så langt fra Dueodde Badestrand, går man ikke på kompromis med kvaliteten. Det gælder i både dessertchokolade, lækre, store flødeboller og i de eftertragtede honningkager. Når man besøger den tilhørende butik, dufter der som i barndommens chokoladebutik - sødt, herligt og forførende.



## Fra Danmarks eneste karamelkøgeri

I en af de stejle, charmerende gader i Gudhjem har et ungt par indrettet Danmarks eneste karamelkøgeri. Her fremstilles bløde, lækre karameller ligesom i gamle dage. De findes i et utal af smagsvarianter. Hos KaramelKompagniet kan man følge produktionen på de meget specielle maskiner og fornemme, hvordan Gudhjem-karamellerne får deres særlige sjæl. Lækkert - og så hænger de ikke fast i tænderne.

Besøg vores hjemmeside: [www.bornholmer-pakken.dk](http://www.bornholmer-pakken.dk)