

Hestevognsture fra Museumsgården Karensminde med den lokale kulturhistorie i centrum

Kom med når vi denne sommer igen ruller af sted på ugentlige hestevognsture, der byder på spændende lokalhistorie og hyggelig fællesspisning.

Billund Kommunes Museer har igen i år i samarbejde med støtteforeningen Karensmindes Venner planlagt kulturhistoriske hestevognsture henover sommeren. Turen byder bl.a. på historier om gården Karensminde, opdyrkning af heden, gamle herregårde, den gamle Loft-by, kloster og smuglere i Nollund, moderne landbrug og engens betydning.

”Vi ser frem til en række spændende, sjove og ikke mindst hyggelige ture med vores gæster hvor lokalhistorien er i centrum. Det er andet år, vi gennemfører de længere kulturhistoriske hestevognsture, og vi har positive erfaringer med det gode samvær omkring lokalhistorien, gæsternes egne anekdoter og vores fællesspisning tilbage på museumsgården, hvor snakken kan fortsætte.”

Udtaler Jonas Hørup Ruskjær, museumsinspektør, Billund Kommunes Museer

Turen er tilrettelagt så alle, store som små, kan være med, og selve hestevognsturen varer knap to timer.

Efter endt tur serveres gedigen og velsmagende mad i Museumsgården Karensmindes kaffestue. Maden tilberedes af museets gode frivillige og er som udgangspunkt lavet af gårdens egne råvarer.

Praktiske oplysninger

Der er afgang fra Museumsgården Karensminde. Vi starter kl. 16.00 og er forventeligt færdige ca. 18.30.

Der køres ture hver onsdag fra uge 26 til og med uge 30.

Tilmelding foregår på museets hjemmeside: billundmuseum.dk. Link forefindes på forsiden. Her bedes man gøre opmærksom på allergener, ønske om vegetarisk mad eller andet.

Turen koster 175 dkk for voksne og 85 dkk for børn

Tilmelding senest kl. 12.00 på dagen.

Der skal samlet minimum være otte deltagere for at turen gennemføres.

Menu:

Uge 26 : Bøf m. løg / sauce / kartofler / agurksalat

Uge 27 : Karbonader / grøntærter / kartofler / rødbeder

Uge 28 : Kyllingsteg / kartofler / sauce / rabarberkompot / agurksalat

Uge 29 : Stegt flæsk / persillesauce / kartofler / rødbeder