

Læsø. Jomfruhummerens hjemmebane...

JUBILÆUMSFESTIVAL - 20. GANG

Jomfruhummer festival 2024

lørdag d. 3. august kl. 10-15



Østerby

jomfruhummerfestival.dk

S/I Læsø Jomfruhummerfestival
Vesterø Havnegade 58 · DK-9940 Læsø
40 42 05 05 · jomfruhummerfestival.dk



Facebook: Læsø Jomfruhummerfestival
– opdateres løbende på dagen



Jes Dorph-Petersen og
Rebecca Siri Purcell fra Søllerød Kro.

Foto: Lars Gundersen

Få mere smag for Læsø

Jomfruhummerfestivalen og Læsøs DNA trækker hvert år topkokke, topdommere og toppublikum til en enkelt dag i august.

Her tryller kokkene med mange af Læsøs skønne råvarer og skaber retter, som både æstetisk og smagsmæssigt er til både stjerner og kokkehuer i lange baner.

Når dommerne har voteret og publikum kommenteret, kårer vi en stolt vinder af Den gyldne Jomfruhummerklo, spiser lidt mad sammen, skåler lidt med hinanden, møder gamle bekendte og sludrer lidt med sidemanden ved langbordene.



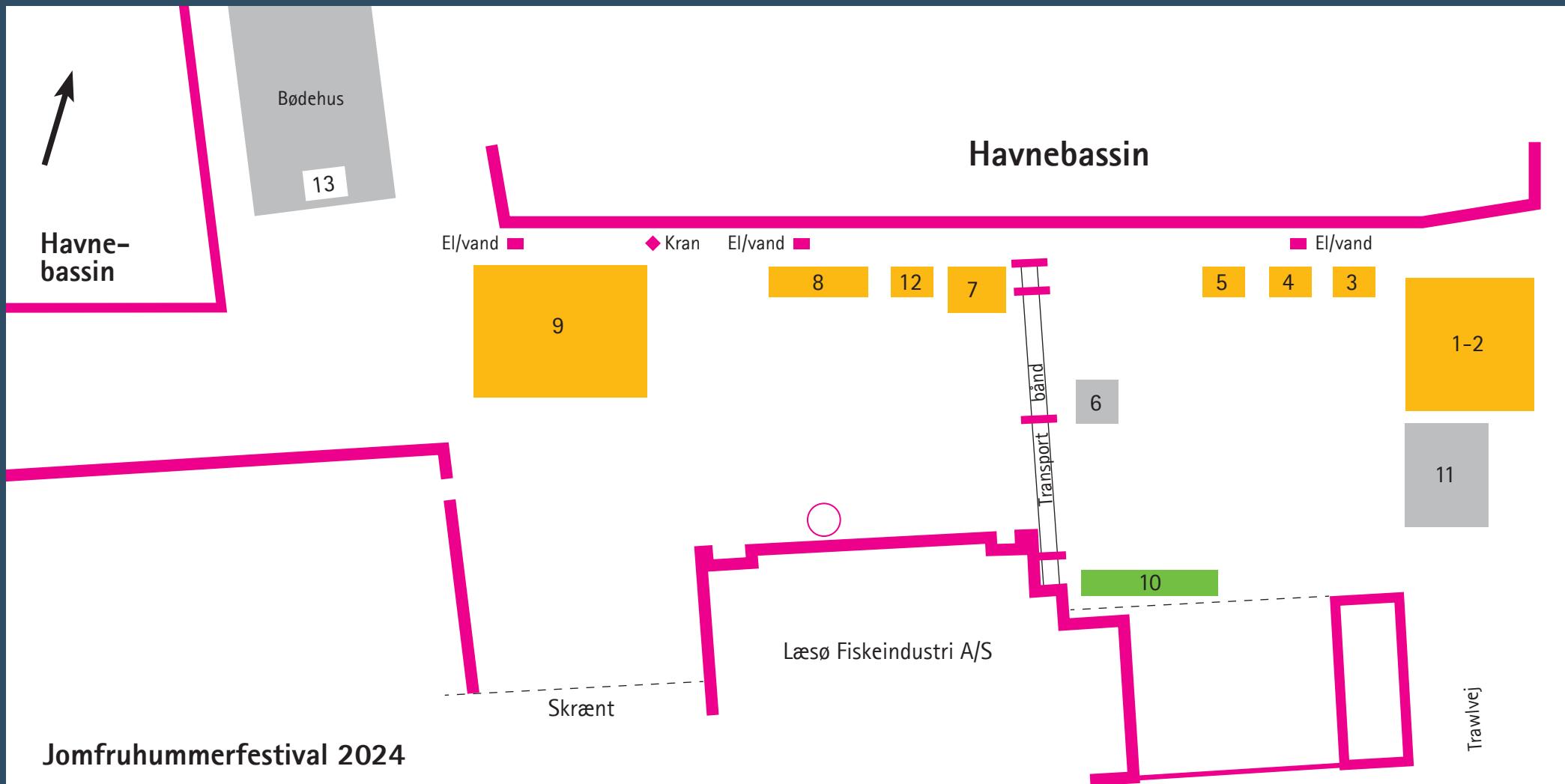
Tegninger af Christian Ulrik Schmidt fra bogen "Jomfruhummer - Jomfruhummer", der kan købes i Læsø Turistbureau og i Tangboden på dagen for kr. 50. Tekster af Jens Blendstrup, Stine Pilgaard og Asger Schnack.

Jubilæumsfestival 2024 - 20. gang

- Kl. 10.00 Pladsen åbnes
- Kl. 10.15 Formanden for Styregruppen for Læsø Jomfruhummerfestival Jess Jessen-Klixbüll holder 20 års jubilæumstale
- Kl. 10.30 Eno Flier synger hummerpille sangen m.fl.
- Kl. 10.45 Præsentation af Hummerfestivalens fire dommere Per Mandrup, Helle Brønnum Carlsen, Katrine Klinken og Keld Johnsen
- Kl. 11.00 Den første kok af en af fem tidligere års vindere af kokkekonkurrencen om "Den gyldne Jomfruhummerklo" sættes i gang i køkkenet. Efterfølgende vil yderligere fire kokke med 45 minutters interval blive sat i gang i konkurrencekøkkenet
1. Daniel Kruse, vinder 2018
 2. Ninna Bundgaard Christensen, vinder 2009
 3. Rasmus Klitgaard, vinder 2010
 4. Magnus B Carlsen, vinder 2022
 5. Brian Mark Hansen, vinder 2014
- Retter og kokke vil løbende blive præsenteret og kommenteret fra scenen ved Jes Dorph-Petersen og Leif Ladefoged og fra kokke teltet ved Louise Bech Brønnum, ligesom de enkelte boder vil blive besøgt. I løbet af dagen vil der sideløbende med præsentation og evaluering af retterne være debat om "Jomfruhummerfiskeriets fremtid" med formanden for Læsø Fiskeindustri Gregers Jacobsen og Jes Dorph-Petersen m.fl.
- Kl. 14.30 Dommerne voterer og Hummerfestivalsangen "Jomfruhummerfestival på Læsø" afsynges af festivalgæsterne under ledelse af ???
- Kl. 15.00 Overrækkelse af "Den gyldne Jomfruhummerklo"

Andre aktiviteter og indslag:

Festivalen livestreames på visitlaesoe.dk og facebook.com/visitlaesoe/
Der vil være boder på pladsen med Hotel Nygaard, Læsø Tang, Læsø Is, Jomfruhummer-suppe ved Restaurant Modvind, Foodtruck ved Café Blichfeld og Festivalens egen HumDog bod med hummertallerken og andet godt, ølbod, vinbod og kaffebod.
Rundvisninger på Læsø Fiskeindustri: Kl. 10.00, kl. 11.00 og 12.00. Max 20 personer pr. gruppe. Billetpris kr. 50,-, som kan købes i forsalg på Læsø Turistbureau, eventuelle rester ved Læsø Tangboden.



Jomfruhummerfestival 2024

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1-2 Kokkekonkurrence, skuebord | 9 Jomfruhummerbod |
| 3 Hotel Nygaard | 10 Storskærm |
| 4 Restaurant Modvind | 11 Scene |
| 5 Læsø Is | 12 Læsø Tang - vekselsbod - billet til rundvisning på Læsø Fiskeindustri |
| 6 Vand- og ølvogn | 13 Toilet |
| 7 Cafe Blichfeldt | |
| 8 Vin - kaffe | |



Jomfruhummervisen

Hummerpilleri

McCalmanns: Let's Recycle

På en lille ø i havet - bor et gæstfrit folkefærd.
Man kan se på deres vaner - at de deler med enhver.
Spiser jomfruhummerhaler - byder gerne gæsten med.
Du skal lær' at pille selv - det sørme det der er noget ved.
Omkvæd:
Alle halerne skal knækkes, af så du kan komme til
kødet sidder under skallen. Klem nu lidt igen min ven, - og igen

Jomfruhummerne er dyre - når de købes ordinært.
her på Læsø fås de billigt - det kan virke noget sært,
De kan dog være knap så lange - smagen er mindst ligeså fin,
når de nydes med en bajer - eller et glas køligt vin.
Omkvæd

Først så bli'r de kogt i gryden - med lidt dild i saltet vand
Det er kunsten som skal kendes - af hver eneste læsømand.
Ja, så er vi klar ved bordet - fadet kan gå raden rundt
Ta' nu blot en ordentlig bunke - hummere det er så sundt
Omkvæd

Så kommer vi til selve taget - at få halen af sin skal.
Griber den med sine fingre - klemmer alt det hånden kan.
Så den smutter ned i skødet - over på din sidemand.
Sprøjter dig nu lige i øjet - med lidt dild og saltet vand.
Omkvæd

Når man så er næsten færdig - efter møje og besvær,
lægger hummerne på brødet - majonæsen toppen klæ'r
Hånden er nu gennemklistret - servietten den er våd,
Glasset smutter ned på gulvet - tåler ikke flere råd.
Omkvæd

Med den første bid i munden - glemmes sorger og besvær
Det er som at kom' i himlen - ja, det var det hele værd
Jomfruhummerne er blevet - hele Læsøs eventyr,
De har givet brød på bordet - rigdom fra et skallet dyr.
Omkvæd

5 tidligere vinderretter

2022



2014



2018



2009



2010



Mens dommerne voterer:

Jomfruhummerfestival på Læsø

(Melodi: Gem et lille smil til det bli'r gråvejr)

1. Lige her på solskinsøen Læsø
er vi samlet nu for 15. gang.
Vores hummer-jubilæum
skal fejres med en sang.
2. Her er folk fra hele Skandinavien,
mange, de er kommet langvejs fra.
Grib nu chancen, lad os synge
"tillsammans" her i dag!
3. Alle landets bedste kokke
kæmper om Den Gyldne Jomfruhummerklo,
mens vi andre sidder i små flokke
og venter på, at Mandrup si'r: "Værs'go!"
4. Det' så flot, som alle her står sammen
om at prise havets "Røde Guld".
Jomfruhummer, det er sagen!
Slår mangan ret omkuld.
5. Det' en superflot kulisse
her på havnen ude midt i Kattegat.
Det er Læsø, som vi bedst kan li' det.
Vi elsker denne som'rens bedste dag.
6. Jomfruhummerfestival på Læsø;
lige nu er himlen klar og blå.
Og når blot vi holder sammen,
vil festival'n bestå.

Tekst Torben Eskildsen