

26.11.2012

PRESSEMEDDELSE

Tirsdag d. 22 januar 2013 kl. 18.30, afholdes der temaaften i Teatersalen i Nakskov til fordel for Lolland Kystkulturcenter.

Temaaftenen er arrangeret af Lolland Kystkulturcenter, i et tæt samarbejde med Business LF og Folketidendegruppen.

- Aftenens tema er: **SLAGET UNDER LOLLAND I 1644.**
- **Aftenens konferencier bliver: Direktør i Business LF Anders H. Høiris.**

Aftenens 2 foredragsholdere taler ud fra ovennævnte spektakulære tema, krydret med spændende film og foto og de vil uden tvivl, få vintermærket til at blegne og give os alle en aften der vil lyse op;

- **Jørgen Dencker:**

Projektleder på den danske del af de marinarkæologiske undersøgelser i Femern Bælt i 2012. Jørgen Dencker er tillige museumsinspektør og marinarkæolog, samt erhvervsdykker ved Vikingeskibsmuseet i Roskilde.
www.vikingeskibsmuseet.dk/...i-femern...af/marinarkeologerne/

"Undersøgelsen i Femern Bælt er en af de største marinarkæologiske undersøgelser, der er foretaget i Norden i mange år," siger projektleder Jørgen Dencker, der er museumsinspektør og marinarkæolog ved Vikingeskibsmuseet i Roskilde, i en pressemeddelelse.

- **Kåre Johannessen:**

årgang 1964, er historiker (og en lille smule middelalderarkæolog) med en cand.mag. fra Odense og Århus Universiteter, afsluttet med en specialeafhandling om den hedenske islandske holmgang. Har siden uddannelsens afslutning i 1993 arbejdet som lærer på Ryslinge Højskole, som informationsmedarbejder på DTU, som overvåger på Museet ved Trelleborg nær Slagelse, og som inspektør på Middelaldercentret i Nykøbing F. Se Middelaldercentrets hjemmeside: www.middelaldercentret.dk I 2006 modtog jeg Ole Haslunds Kunstnerfonds hædersgave for min formidlingsindsats på Trelleborg og på Middelaldercentret.

- **Uden mad og drikke duer helten ikke, derfor sørger Restaurant Fjorden for lidt lækkert, nemlig:**
- Tapas tallerken med 3 tapas bestående af 75 % lokale råvarer:
- Fiskecreme med stegte jordskokker og søde æbler vendt i honning.
- Derpå stegt Purløgs/rasp paneret torsk fint hakket purløg og et sejl af bagt havregrød.
- Røget mørbrad med kompot af æble og rødløg.
- Æbletrifli med sprød hjemmelavet musli.

Ovennævnte menu ved navn "Fjordens Østersø" blev belønnet i kokke konkurrencen i maj (Restaurant Fjorden vandt publikumsprisen) og har været en af de mest solgte fiske retter i sommer.

To ekstra lyspunkter bliver der også lejlighed til at stifte bekendtskab med, idet den på Lolland fødte maler, Bodil Bruun Nielsen og hendes kollega Gabriela Strøm/ www.gabriela.dk, kommer, og udstiller deres dejlige malerier i Teaterfoyeren, simpelthen fordi de er nogle friske piger, som syntes det vi har gang i fortjener opbakning. – Derfor, kom i god tid og hils på Bodil og Gabriela, samt nyd de smukke billeder, som selvfølgelig også kan beundres i pausen. - Ja, måske får man købt et med hjem, som kan give gode minder, om alt det nye og spændende der foregår på Lolland.

Mange har allerede meldt sig ind i Lolland Kystkulturcenter, heriblandt Rotary Nakskov/Ravnsborg, som sammen med Rotary i Nakskov, oven i købet har henlagt ugens møde til d. 22. januar i Teatersalen, hvor de også skal smage på de garanteret lækre Tapas fra Restaurant Fjorden.

Temaaftenen d. 22. januar vil også blive brugt til at informere om sidste nyt i Lolland Kystkulturcenter, samt igangsættelsen af en medlemshvervningskampagne på Lolland og Falster, fordi mange af de gode historier vi vil fortælle i Lolland Kystkulturcenter, ikke lader sig begrænse af gamle skel og kommunegrænser.

Lolland Kystkulturcenter bliver en helårs - turistattraktion, som bl.a. vil fortælle om kystkulturen og beslægtede emner, både fra Lolland og Falster.

Vel mødt og velkommen tirsdag d.22.01.13. / Hans H. Fausing Lolland Kystkulturcenter - www.kystkulturcenter.dk