

# Se ny bog om Vestkysten og mød forfatteren i SuperBrugsen Løkken

Af Kirsten Olsen

loekken@nordjyske.dk

**FREDAG DEN 22.** oktober fra kl. 14.00 – 17.00 kan man møde forfatter Simon Jacobsen. Han står bag den store flotte bog Vestkysten, klima og kystnedbrydning.

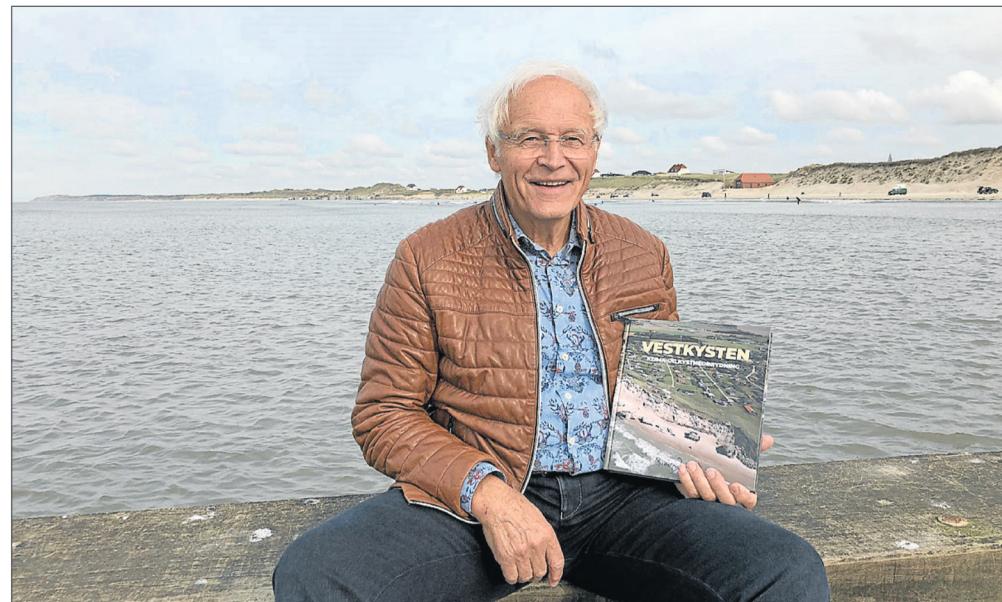
Der bliver lejlighed til at se og købe bogen, og forfatteren skriver gerne en personlig hilsen, og signere de bøger som bliver købt.

SuperBrugsen serverer gratis kaffe ved lejligheden.

Det store bog-værk, en Coffee table book, har allerede fået mange rosende ord med på vejen. Nordjyske Stiftstidende anmeldte bogen mandag den 11. oktober med overskriften: "Flot bog om vestkystens dramaer."

Anne Dorthe Holm, direktør, Vendsyssel Historiske Museum, har skrevet følgende:

"Den flot opsatte bog på mere end 270 sider er en tour-de-force i fortællingen om vendelboernes forhold til kystlandskabet i mere end 1000 år. På godt og ondt har vi her i Vendsyssel gennem tiden måtte forholde os til alt



Simon Jacobsen i det miljø som han beskriver i bogen.  
Foto: Kirsten Olsen

og de mange lokationer, der brutalt har smagt kystnedbrydningens katastrofale konsekvenser.

Forfatteren har bygget sine fortællinger kalejdoskopisk op i en letlest og appetitlig form, der får læseren til nysgerrigt at vende side på side."

- Løkkens store lokalhistoriker Peter Ussing, tidligere skoledirektør, var min mentor, når det gjaldt historie. Han nædedes værre ikke at se den færdige bog idet han døde i sommer, fortæller Simon Jacobsen.

Peter Ussing nøede dog at skrive bogens forord, hvor han bl.a. skrev: "Til alle tider har voldsomme storme og stormfloder gnawet store stykker af kysten, slugt gårde og hele landsbyer, mens strømmen har ført sandet bort og i magsvær aflejet det helt andre steder."

fra stormfloder, kysterosion, sandflugt og oversvømmelser. Men der er også blevet tjent penge på skudehandel og strandinger og i moderne tid havneanlæggelsen med stigende velstand til følge. Alle disse spændende udvik-

lingstrin kan følges i denne flotte bog, som er rigt illustreret."

Jørgen Ussing, den kendte Løkkenarkitekt og ekstern lektor ved Arkitektur & Design, Aalborg Universitet har blandt andet skrevet dette

om bogen:

"Simon Jacobsen har begået en vigtig bog og en vægtig bog. Vigtig fordi det tager vor tids måske vigtigste emne op og sætter det ind i en historisk ramme. Klimaet og kystens nedbrydning er to

sider af samme sag. Vestkysten har alle dage været en blod og foranderlig kyst, udsat for Vesterhavets ubørlige kræfter.

Vægtig er bogen fordi den tager læseren med på en grundig rejse ind i dramaet

## Julefrokost i Pejsestuen

26. og 27. nov. 2021 kl. 18

inkl. ol, vand og snaps indtil kl. 24.00  
Herefter på egen regning

3 slags sild

Karrysalat

Fiskefilet med remoulade

Rejer med mayonnaise

Gravad laks med rævesauce

Medister, Hamburgerryg,  
Sylte, Flæsk, Grønlangkål,

Stuvede hvidkål, Brunede kartofler  
Rødbeder, senneb, kanelssukker

Ribbenssteg,

Frikadeller og rødkål

Ostefad

Ris a la mande med kirsebærsauce

Samt brød, kiks og smør.

Siddende julefrokost,  
alt bliver serveret ved bordet.

**kr. 595,-**

295,- uden drikkevarer

## Klassiske Julefrokoster 2021

(Min. 10 couverter, kun ved forudbestilling,  
kan nydes i restauranten eller bestilles som mad ud af huset).

### Juleanretning 1

2 slags sild m. karrysalat, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, senneb & kanelssukker. Rød sol fra Sønderhavnen & Chorizopølse.

**kr. 199,- inkl. Brød & smør**

### Juleanretning 2

2 slags sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, rejer m. mayonnaise, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, senneb & kanelssukker. Rød sol fra Sønderhavnen m. druer & frisk frugt.

**kr. 229,- inkl. Brød & smør**

### Juleanretning 3

2 slags sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, røget laks m. spinat soufflé, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, senneb & kanelssukker, ribbensteg m. rødkål. Ostefad fra Sønderhavnen m. druer. Ris a la mande m. kirsebærsauce.

**kr. 289,- inkl. Brød & smør**

### Juleanretning 4

Marinerede sild m. karrysalat, lakse tortilla m. rejer, Sauce verte, fiskefilet Florentine, mørbradbøf m. champignon a la creme, anisstegt andebryst m. rødkålssalat. Ris a la mande m. kirsebærsauce.

**kr. 299,- inkl. Brød & smør**

## Nytårsmenu 2021

(ud af huset)

Bestilles senest 28/12-2021, afhentes den 31/12-2021 mellem 14.30 og 17.00  
Der medfølger et udforligt hjælpeblad til menuen (menuen kræver en ovn)

### Tapas tallerken

Anderilette med tyttebærs mayo, varmrøget laks med Sauce verte og Vitello Tonnato med tunsause. Brød og smør

### Tournedos Rossini

Oksemorbrad og foie gras. Serveres med Pommes Anna, vintergrønt og mørkelsaue

### Grand Marnier is

Serveret med coulis, bær og pisket fløde

### Til kaffen og boblerne

3 stk. kransekage Petit Four

### 2 retter kr. 319,-

med kransekage Petit Four kr. 339,-

### 3 retter kr. 349,-

med kransekage petit four kr. 369,-

### Lækker luksus smørrebrød

Med blandt andet, tatar og forskelligt lunt

### 1 stk. kr. 42,-

Røget ål på brød kr. 62,- pr. stk.



Torvet 8 · 9480 Løkken / Bord bestilling 98 99 22 00

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

*Vi kan lave mange andre menuer.*

*Lad dig inspirere på [www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk) eller ring og få en snak med os.*