

# Aktiviteter på Læsø

*Leif Ladefoged er tidligere lærer og skoleleder på Læsø Skole. Han er nu kulturkonsulent på øen. Han har gennem nogle år holdt foredrag for vores elever, når de er på besøg på Læsø. Foredragene er meget informative, og han har godt tag på tilhørerguppen. Her følger Leifs oplæg:*



## **Om Læsø – set fra Læsø**

Et (humoristisk) billed-foredrag om Læsø med hovedvægten på øens situation som landets mindste kommune.

Foredraget indeholder en kort gennemgang af Læsø Kulturhistorie og dagliglivet for 1800 fastboende - herunder barnelivet og skolen, fritidslivet, erhvervsmulighederne, fiskeriet og turismen.

Desuden en let gennemgang af "det særlige" ved Læsø: salthistorien, tanghusene, de store beskyttede naturområder, den brune bi mod den gule bi, hummerfiskeriet.

Desuden en lille orientering om forskellige kommunalpolitiske emner, bl.a. de tanker Læsø Kommune gør sig i forhold til overlevelse som selvstændig kommune, vækst, udligningsordninger og tilskud m.v.

Målgruppe: Fortællingen kan tilpasses alle klassetrin. Varighed: Ca. 60 minutter. Pris: kr. 500,-

Fortæller: Kulturkonsulent Leif Ladefoged, [leif@tofteladen.dk](mailto:leif@tofteladen.dk), tlf.: 29 25 09 19.

*Leif og hans kone Rie er driftige mennesker, som også står bag "Læsø Tang". Det er en lille virksomhed, der producerer chips af tang. Her følger Ries oplæg til en tangtur på stranden:*



## **Guidet tangtur**

Læsø er kendt for sine helt særlige tanghuse. Men tanghusene har intet med tang at gøre. Tang er alger, der vokser på sten. Tangen på husene er ålegræs, der er en vandplante, som har sine rødder nede i havbunden.

Ålegræs kan ikke spises, men det kan tang.

En guidet tangtur foregår på stranden, hvor eleverne indsamler og lærer om de forskellige tangarter og smager på forskellige tangprodukter lige fra almindelig tørret tang over tangchips til syltetøj, hvor almindelig sukker er erstattet af sukkertang

Hvis det ønskes (og tiden tillader det), kan turen indeholde fælles frokost f.eks. tangsuppe og brød, tangsalat osv. og hvor en del af menuen kan laves over bål og bestå af den tang, som eleverne selv har fundet (eller fra et medbragt lager)

Målgruppe: fra 4. – 10. klasse. Varighed: 1 – 3 timer.

Pris: kr. 600,- pr. time inkl. smagsprøver.

Guide: Rie Toftelund Ladefoged, [tl@tofteladen.dk](mailto:tl@tofteladen.dk), tlf.: 20 23 49 11.

Flere oplysninger:

[Fakta om Læsø Kommune](#)

[Læsø Tang](#)

