

Hallandsresan 2013

8-10 november



Tärnan
on
tour

Halland 8-10 november 2013

Tärnan on tour

Efter flera års uppehåll i flerdagsresandet kände vi, Karin Lindström och Susanne Stilling, att det vore kul att göra en klassisk Tärnan on tour. Vi, 6 deltagare (fr.v. Marianne Mattiasson, Bertil Karlsson, Susanne Stilling, Karin Lindström, Mats Andersson och Lasse Skog), ställde kosan mot Morups Tånge på fredagsmorgonen i Studieförbundets emmententa minibuss.



I sol anlände vi Hallandskusten efter dryga 4,5 timmes resande. Vi hade så klart kollat in Svalan och visste att det hade setts toppskarv där, men vi möttes först av en härlig flock snösparvar, samt havssula över vattnet. Efter en del "nötande" så kunde vi ringa in en toppskarv i storskarvskolonin. Medan solen gick ner över Danmark fick vi även se en myrspöv i vinterdräkt.



Vi njöt av tillvaron och skummet från havet när vi drog oss tillbaka mot bilen och vidare mot vandrarhemmet Västervåg i Varberg. Väl på plats hjälptes vi åt med middagen, denna fredag stod kycklinggryta på menyn.

Mustiga smaker med franska förtecken.

Skär kycklingfilén i bitar på längden. Skär fänkålen i tunna skivor. Stek kycklingfilé och fänkål i smör i en stekpanna. Stek hälften åt gången. Salta och peppra. Tillsätt grädde, äppeljuice, buljongtärning, fänkålsfrö och anisfrö. Låt alltsammans koka ihop i några minuter, det är viktigt att kycklingfilén är genomstekt.

Servera med couscous, flagad mandel och skivade tomater.

4 portioner

4 kycklingfiléer
1 litet fänkålsstånd
smör att steka i
salt och peppar
1 ½ dl mellangrädde
½ dl koncentrerad äppeljuice
½ hönsbuljongtärning
½ tsk lätt krossade fänkålsfrön
½ tsk lätt krossade anisfrön

couscous till 4 portioner
50g flagad mandel
tomater

Som sig bör gick fågellistan igenom och flera av oss konstaterade att nya livskryss fanns på listan.

Under natten regnade det men efter gemensam frukost klev vi ut genom dörren och hade cirka 100 meter bort till

Gubbanäsan. Inga rariteter sågs innan regnet startade om, men väl en vacker fjällvråk. Mer och mer regn, och dessutom vind. Vår tillflyktsort blev nästgårds, Getteröns naturreservat och en fågelplattform med väggar och tak.



Ljungpipare, vitkindade gäss och olika änder visade upp sig. Dagen innan hade en tuvsnäppa visat upp sig helt nära så pulsen steg när en liten vadare blev synlig i gräset mellan grågässen. - Tuvsnäppa ropades det, och alla blev glada. Men efter skådande och synande så visade sig vara en brushane, inte helt fel det heller.



Ett besök vid Naturumet hann vi också med, och tursamt nog så slutade det regna. Blåsten ökade i styrka och vi drog ner mot Glommens sten.

Vinden tog i och vi hade otur att komma för "sent", alla läplatser för oss skådare var upptagna. Flera havssulor flög helt nära land och visade upp en fantastisk show. Vi var fikasugna och vi hittade inget lä, så vi for till Morups Tånge och hittade lä bland buskarna i fyrträgården, dags för fika! Här såg vi kustlabb och en oändlig ström av tretåiga





måsar. Det är mäktigt att stå i lä, cirka 75 m från havet medan det blåser storm i byarna. Vi nöjt av upplevelsen så länge ljuset fanns.

Inte utan att det var härligt att landa på Västervåg och ta sig en värmande dusch. Denna kväll stod tre rätter på menyn, förretten var västerbottenost på knäckebröd, varmrätt grönsaksgratäng med renskav, och till efterrätt serverades en fruktsallad med vaniljgrädde, mums! Trötta av en hel dags skådande, blåst, och för vissa, brist på sömn p.g.a. snarkningar m.m. sa vi godnatt.

Vid lördagens middag hade planen för den avslutande söndagen lagts upp, Laholmsbukten som brukar få raritetsbesök dagen efter storm. Där var det även rapporterat berglärka. Vi tog motorvägen söderut, och stötte på ett hemskt regnväder, - hur ska

Rotfruktsgratäng med älgskav

För 4 personer

600 g potatis
 2 morötter (ca 250 g)
 2 palsternackor (ca 250 g)
 1 liten purjolök
 3 1/2 dl mellangrädde
 200 g trattkantarell, kantarell eller annan svamp
 1 vitlöksklyfta
 1 paket älgskav eller viltskav (ca 240 g)
 2 msk tomatpuré
 100 g västerbottenost
 1 msk rosépeppar till garnering
 smör
 salt, vitpeppar från kvarn

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skala och skiva potatis, morötter och palsternackor. Ansa och skiva purjon. Lägg i en smord ugnssäker form. Krydda med 1 tsk salt och 2 krm peppar. Häll på grädden.
3. Ställ in i ugnen.
4. Ansa och skär svampen i mindre bitar. Skala och finhacka vitlöken.
5. Bryn älgskav, svamp och vitlök i 1 msk smör. Tillsätt tomatpurén och låt bryna med på slutet. Smaka av med 2 krm salt och 1 krm peppar.
6. Ta ut gratängen efter 35 minuter. Lägg älgskavsroran i en rad i mitten av formen. Strö över osten. Ställ in i ugnen ytterligare 20 minuter (täck ev med folie de sista 10 minuterna om ytan får för mycket färg). Ta ut formen och strö krossad rosépeppar över.

vi göra? Åka tillbaka till Varbergstrakten där "alla" vädergudar hade lovat uppehåll eller fortsätta? Vi var så nära bukten så beslutet blev att fortsätta. Väl på plats avtog regnet lite och vi strövade på strandbrinken i hopp om berglärkor. Vi träffade flera skådare men ingen hade sett några. Så det blev en ståfika innan vi fortsatte vår promenad. Ingen större lycka men det nästan kavlugna havet myllrade av svärter och skäggdoppingar. Men vi såg även gråhake- och svarthakedopping, och havssulor.

Regnet slutade och solen sken igenom, plötsligt så var det riktigt varmt. Då kom larmet om att berglärkor sågs cirka 800 meter norrut. Vi gick tillbaks till bilen, väl där så delade vi på oss tyvärr... tre personer fortsatte på stranden och vi andra tog bilen upp de sista 300 metrarna. Man kan ju tro att man skulle ha lärt sig att inte splitta upp sig! De tre som tog stranden kunde i cirka fyra minuter titta på de härliga berglärkorna tills en vandrare tyckte att hans färd kunde fortsätta, men följde att lärkorna skrämdes iväg över havet utan att vi andra hann fram.



Nåja... man kan inte få allt här i världen. Vi fick i varje fall ytterligare någon timmes skådande över bukten, med t.ex. mindre korsnäbb som resultat. Det är något speciellt att kunna parkera alldeles vid havet och i lugn kunna fylla på magen innan den långa färden mot Nyköping påbörjades. I Jönköpingstrakten åt vi middag och bjöds på "farsdagskaffe" av restaurangen. Som utlovat var vi på hemmaplan igen vid 20-tiden. Alla deltagare var väldigt nöjda med resan och utdelningen i fågelväg (och matväg), och konstaterade att detta med skådning lite senare på hösten var ett alldeles utmärkt initiativ och som önskas upprepas kommande höstar.

Mer bilder från resan kommer här:





























Text: Susanne Stilling.

Fotografer: Karin Lindström, Lasse Skog, Susanne Stilling och Bertil Karlsson.