



# EAT

## Inspirationsmateriale – Oblings Gårdbutik

*Længere præsentation – til hjemmeside eller lign.*

### **Oblings Gårdbutik**

Smagen af lokal friskhed og kvalitet

Fra hånden til munden! Der findes nok ikke noget udtryk, der beskriver Oblings Gårdbutik mere præcist. Og i denne lille familiedrevne gårdbutik lidt uden for Ikast, henter vi friskhøstet og i mange tilfælde håndplukket grønt. Her bliver ukrudtet primært holdt nede med håndkraft, lige som eksempelvis gulerødder, jordbær og nye kartofler bliver høstet med hånd. Gulerødderne er valgt efter den maksimale sprødhed, hvorfor de skal høstes nænsomt for ikke at sprænge. For både Oblings Gårdbutik og os er smagen det altafgørende. Derfor vælger de sorterne efter smag og kvalitet. I sæsonen er grøntsagerne fra Oblings Gårdbutik friskhøstede, når de ender på din tallerken. Kartofflerne bliver taget op fem gange dagligt, og i alt høster Oblings Gårdbutik en hektar kartofler med håndkraft i de smukke omgivelser, hvor 100 stykker kvæg sørger for naturplejen ned til Storåen. Oblings Gårdbutik dyrker grønt, som man ikke kan få ret mange andre steder, så når du finder noget nyt på din tallerken, er det med stor sandsynlighed fra en mark i Ikast.

*Kortere udgaven - til menukort eller lign.*

### **Smagen af lokal friskhed og kvalitet**

Fra hånden til munden! Sådan kan man beskrive Oblings Gårdbutik, og i denne lille familiedrevne gårdbutik henter vi friskhøstet grønt. Her bliver eksempelvis gulerødder, jordbær og nye kartofler høstet med hånd. Gulerødderne er valgt efter den maksimale sprødhed, hvorfor de skal høstes nænsomt for ikke at sprænge. For både Oblings Gårdbutik og os er smagen det altafgørende. I sæsonen er grøntsagerne friskhøstede, når de ender på din tallerken. Kartofflerne bliver taget op fem gange dagligt i de smukke omgivelser, hvor 100 stykker kvæg sørger for naturplejen ned til Storåen. Oblings Gårdbutik dyrker grønt, som man ikke kan få ret mange andre steder, så når du finder noget nyt på din tallerken, er det med stor sandsynlighed fra en mark i Ikast.

*Til sociale medier*

### **Grønt som i gamle dage**

Når du sætter tænderne i grøntsager hos os, vil størstedelen af dem være dyrket på en lokal mark med et minimum af miljøbelastning. Det er vi stolte over, og vi glæder os, fordi vi sammen med Oblings Gårdbutik kan give dig grøntsager, der er friskhøstede og i mange tilfælde håndplukkede. I det lille familiedrevne gartneri er friskhed og smag som i gamle dage.