

Rakfiskfestivalen 2019.

Med mange tusen besøkende hvert år har Norsk Rakfiskfestival etter hvert blitt en av de største markeds plassene for norske småskalaprodusenter. Det omsettes mye rakfisk i løpet av festivalhelga, i løpet av tre dager med handel i Fagernes sentrum selges det nemlig 13-14 tonn! I den tradisjonelle rakfiskløypa finner du over 100 utstillere fra hele Norge, som hver for seg er stolte produsenter av god heilnorsk mat. Norsk Rakfiskfestivalens målsetning er å fremme den norske matkulturen, basert på kvalitetsråvarer fra bygde-Norge. Rakfiskløypa er åpen lørdag og her får du kjøpt rakfisk, andre fiskeprodukter, bakevarer, ost, meieriprodukter, kjøttvarer, spekemat og annen hjemmelaget mat samt ull-, tre-, skinn- og håndverksprodukter.

Lørdag 02.november Hjemstedet-Fagernes

Påstigning etter avtale. Turen i dag går via Hønefoss og Begnadalen og langs Sperillen. Det blir en kaffe/benstrekk på Valdresporten før vi tar de siste bakkene fra Bagn opp til Leira og kjører videre langs Strondafjorden til Fagernes.

Er du ute etter favoritten din, eller ønsker å smake deg fram blant alle rakfiskprodusentene, bør du ta turen innom rakfiskteltet! Det ligger midt i Fagernes sentrum og her finner du landets fremste ekspertise på rakfisk. Kåringen av årets rakfisk er ca. kl. 14.30.

Til avtalt tid, ca. kl.17.00, samles vi i bussen igjen for å starte på hjemturen. Vi kjører samme ruta ned som vi kjørte opp og det blir kaffestopp også på hjemveien.

Pris kr. 500,- per person som inkluderer:

- Busreisen tur/retur Fagernes i komfortabel turistbuss
- Turvert

Tillegg:

- Mat på turen
- Inngang til de ulike teltene, som kan kjøpes på forhånd via Ticketmaster eller på Fagernes kjøpesenter/Fagernes Turistkontor