



Den 16 september åkte en liten skara från SPF Seniorerna Svenljunga med egna bilar till CC's Havtornsdelikatesser på gården Åsen i Äspered.



Där togs vi emot av en av ägarna, Camilla.

Vi började utomhus med att titta på alla havtornsbuskar, ca 2000. Bären skördas manuellt under en hektisk period av ca 3 veckor i augusti.



I gårdens kafé blev vi serverade kaffe och våffla med havtornssås, marmelad och grädde. Camilla berättade mycket engagerat om havtornets historia och de produkter som tillverkas. Bären innehåller 7 vitaminer och 4 omega oljor och är därmed mycket nyttiga och har under många år haft en medicinsk användning i bl a Asien. CC's snabbfryser bären till -24 grader för att bevara vitaminer och näringsämnen och tillverkar sedan färskt från frysen varje vecka.



Efter det goda fikat, fick den som ville inhandla lite havtornsprodukter

Efter en trevlig eftermiddag vände vi hemåt nöjda och glada./
Britt Wood.