

## VÄRMSKOG I SVERIGE – 5. SEPTEMBER 2023

Tirsdag den 5. september tok Bjørn og Pia oss med til [Värmskog](#) i Sverige. Vi skulle til [Värmskogs café](#) som ligger i

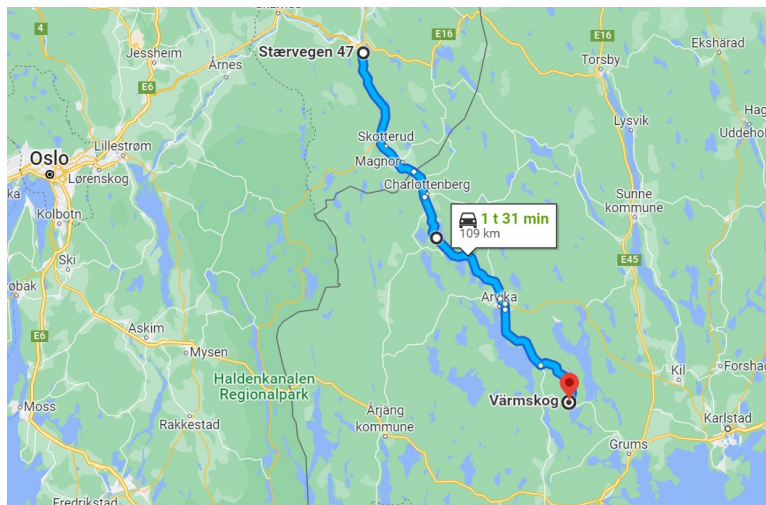
[Liljenäs hembygdsgård](#) ved [VärmeIn](#). Eiendomen tilhører [Värmskogs hembygdsforening](#),

Kafevirksomheten drives av Cathrin Sundling sammen med rundt 20 ansatte.

Kafeen er blitt kjent på grunn av sine rekesmørbrød.

De har to størrelser: 150 g reker og 300 gram reker. Vi valgte størrelsen med 150 gram reker. Da ble vi stappmette.

Alle rekene er rensket for hånd..



Dette er kjøreruta.



Kafeen ligger ved innsjøen VärmeIn.



Her er vi fremme. Folk sitter ute og spiser.



Det er mange benker og bord ute.



Båter i vika ved kafeen.



Kafeen sett fra parkeringsplassen.



På vei inn.



Inne står maten klar i disken.



Midt i rommet står en disk med kniver, gafler, servietter, kopper, kaffekanne, salt, pepper, etc.



Jeg ser meg omkring.



Et skap fra 1857.



Rekesmørbrødet.



Värmeln lettøl.

# VÄSTRA ÄMTERVIKS - BRYGGERI - 2014

Lettølet er produsert ved [Västra Ämterviks Bryggeri](#) som ligger i [Sunne](#) ved innsjøen [Fryken](#).

Det ble opprettet i 2014 i et storkjøkken fra 1940-tallet. Hovedproduktet er Fryken øl.



Pia og Bjørn.



Jeg og Pia.



Utsikt utover Värmeln.



Mer utsikt.



Her står vi og beundrer utsikten.



Et luftfoto av kafeområdet.  
Vi ser tårnet på Värmskog kirke i forgrunnen.