

### Lauhanmaan hirviburger-menü

*Aterian ydin on Lauhanmaan avarissa mäntymetsissä ja hiekkakankailla käyskentelevän hirven lihasta tehty pihvi.*

Suomen hirvikanta on pelastettu Geopark-alueella, kun Parkanon Parooni tarhasi sukupuutolta säästyneet hirvet 1920-luvulla. Metsästyskiellon ja tarhauksen ansiosta hirvikanta alkoi nopeasti elpyä.

*Burger-sämpylän ovat käsin leiponeet Pirjon Pakarin taitavat leipurit Honkajoella keskellä Geoparkia.*

Honkajoen leipomo on perustettu 1985, ja se on ensimmäinen Pirjon Pakarin lähileipomo. Leipomon sydämenasiana on tuottaa joka päivä "Uunituoretta, käsin leivottua ja perinteistä leipää ilman lisäaineita."



*Burgerin kanssa tarjotaan paikallista luomusalaattia ja jättilohkoperunoita.*

Geopark-alueen luoteiskolmikko on Suomen suurimpia perunanviljelyseutuja, ja Isojoella merkittävästä elinkeinosta muistuttaa myös Perunankuorimaveitsipatsas.

*Ruokajuomana tarjotaan Lauhan rinteiden raikasta vettä.*

Lauhanvuoren rinteet pysäyttävät saderintamat, joten alueella sataa ympäristöään enemmän. Lauhanvuori muodostaakin runsaasti pohjavettä. Vedet imeytyvät nopeasti muinaisten hiekkarantojen kerrostumiin, painuvat syvälle maan uumeniin ja purkautuvat alarinteillä pintaan kristallinkirkkaina lähdepuroina.

