



Slow Food Skånes höstprogram

Här följer höstens program och vi hoppas du har tid och lust att vara med. Vi fortsätter med våra populära bussresor där vi besöker mindre odlare och producenter, denna gång i Kullabygden. I november har vi en intressant vinprovning där vi kan smaka på "Slow Wines" och i december besöker vi Helsingborgs nya bryggeri, som nyligen vunnit pris som bryggare av Sveriges bästa öl. Nästa år i maj 2012 är det tio år sedan föreningen bildades och vi tänker fira detta med ett speciellt 10-års jubileum.

Träff 1 – Vi besöker Kullabygden lördagen den 8 oktober 09.00

Det första besöket blir på Kullalamm i Södåkra mellan S:t Arilds golfbana och Jonstorp. Otto Ramsay och Anna Andersson berättar om sin verksamhet och i gårdsbutiken kan vi köpa färskt, rökt och på olika sätt förädlad lammkött efter säsong.

www.kullalamm.se

Vi stannar också till i Mjöhult och besöker Kullabygdens musteri. Grunden är 100 % ren äppelmust från svenska äpplen som kallpressats och man har tagit fram nya spännande smaker som kryddats med kanel, kardemumma och ingefära.

www.kullamust.se

Sedan åker vi till Larsviken i Viken och äter lunch. Larsviken är förmodligen mest känd för sin stora potatissamling med över 360 sorter och här bedriver man även ekologisk odling. Vi äter en lunch med potatis och purjolökssoppa, hembakat bröd med tillbehör, kaffe och potatiskaka. Vi får också en presentation om Larsviken och deras produkter.

www.larsviken.se



Till sist beger vi oss till Vikentomater och här tar ägaren Mats Olofsson emot oss. Mats var en av de första tomatodlare som bestämde sig för att inte bara odla röda tomater. Konkurrensen från Holland, Spanien och andra länder blev för stor. Mats satsade på mångfald och odlar nu över 80 olika tomatorter som har olika form, färg, smak och storlek.

På lördagar har Vikentomater även en saluhall i sina växthus där många olika småproducenter och mindre företag säljer sina produkter. Här kan du handla ost, bröd, kött, charkprodukter, honung, svamp och kryddor med mera. Utbudet varierar och det finns chans till överraskningar.

www.vikentomater.se

Vi träffas vid Knutpunktens södra infart 08.45 Pris 325 kr/person för medlemmar inklusive bussresa och lunch på Larsviken, gäster betalar 400 kr. Vi vill gärna ha din anmälan senast den 4 oktober.



Träff 2 – Vinprovning av "Slow Wines" på Folkuniversitetet onsdagen den 23 november 18.00

Här får vi en unik vinprovning av ekologiska, hantverksmässigt framställda och ursprungstypiska viner från Italien, under ledning av Ingvar Johansson. Vi provar 5 olika viner, röda och vita från landskap som Toscana, Sicilien, Friuli-Venezia Giulia och Piemonte. Inget av vinerna finns i systembolagets ordinarie sortiment. Ingvar berättar om hur de olika vinerna odlas och framställs medan vi provar och diskuterar dem.

Pris är endast 200 kr/person och gäster betalar 300 kr. Vi ses i Folkuniversitetets lokal Universalen på Trädgårdsgatan 25 i Helsingborg. Vi vill gärna ha din anmälan innan den 18 november.

Ingvar har en trevlig vinblogg på:

<http://billigtvin.blogspot.com/>

Träff 3 – Besök på Helsingborgs nya bryggeri tisdagen den 6 december 18.00

Vid det förra seklets början fanns det hundratals mindre bryggerier runt om i Skåne. Redan år 1850 presenterade gamla Helsingborgs bryggeri en lageröl som nu har fått en renässans.

Det nya bryggeriet har bara varit i gång knappt ett år, men redan hunnit vinna ett pris för Sveriges bästa ljusa lager på Göteborgs ölfestival. Just nu tillverkar man tre typer av öl, Helsingborgs Amber Ale 4,5 %, Helsingborgs Ale 2,8 %, samt den ljusa Helsingborgs Lager 5 %. Och kanske det blir en fjärde öl till vårt besök i december.

Vi får en rundvisning i bryggeriet, lite historia och går sedan upp på provningsvinden där vi smakar ölen med lite tillbehör. Pris 250 kr/person och gäster betalar 300 kr. Vi träffas på Cindersgatan 4 strax intill viadukten.

Anmäl dig senast den 2 december.

www.helsingborgsbryggeri.se



Mycket välkomna!

Bengt Danebring

Ordförande

Styrelsen för Convivium Scania