



Slow Food Skånes vårprogram

Hej alla medlemmar och Slow Food vänner, här följer vårens program. Vi börjar med en träff i mars om biodling och honung som leds av Michael Lühr. I april gör vi en resa till Ringsjön i mellersta Skåne och fortsätter i maj med vårt årsmöte. Vi avslutar i juni med en tur till Helsingör och äter Street Food på gamla varvsområdet.

Träff 1 – Biodling och honungsprovning den 20 mars på Olympiaskolan kl. 18.00

Det är över 10 år sedan biodlaren Michael Lühr besökte oss och nu har vi glädjen att träffa honom igen. Michael har idag 15 olika samhällen i Kattarp, Svalöv och på Hallandsås. Han kommer att berätta om sin biodling och vilda bins situation idag och vi kommer att få smaka och köpa olika sorters honung. Michael vill ha kontant betalning, men vi ska undersöka om vi även kan Swisha till hans konto. Pris för medlemmar är 75 kr/person och vi vill gärna ha din anmälan senast den 18 mars.



Träff 2 – En resa till Ringsjön med lunch på Björks Ringsjöfisk lördagen den 27 april

Vi börjar med att besöka Ebbatorps Fågel vid Ringsjön. Där kan vi köpa kyckling både hel, delad och styckad. Färsk eller varmrökt. Läs mer på <https://www.ebbatorpsfagel-gardsbutik.se>

Därefter kör vi till Björks Fiskbutik & Rökeri ca 5 km därifrån och äter lunch. Här finns rökt fisk, god fisksoppa, gäddpaté eller gäddbiffar, skaldjur med mera. I butiken finns också produkter från småproducenter i närområdet som kryddor, marmelader, korv från Skräddarens i Svensköp, bröd från Bagarstugan i Vissmarlöv, ägg från Lommarps gård och must från Sara's Skaffereri.

<http://www.bjorksringsjon.se/>

Vi ses på Knutpunktens södra infart vid 09.00 tiden

Vi försöker samåka, så hör gärna av dig, du som har bil och kan tänka dig att köra.

Vi vill gärna ha din anmälan senast den 24 april.



Träff 3 – Årsmöte i Maria Park söndagen den 26 maj med temat "Fingermat och handplockade viner".

Vi håller vårt årsmöte som vi gjort flera gånger tidigare på Maria Park. Föreningen bjuder på maten medan du betalar vin till självkostnadspris.

- Klassiskt frisk Manzanilla sherry, som söker sälta i miniscones med tapenadegriljerad torsk.
- Den heta druvan Viognier, som trivs med hettan i en räkcocktail i krustad.
- En Beaujolais, som matchar både sött och syrligt i chilikryddade kycklingspett.
- Ett fruktigt Shiraz Cabernet, som är på jakt efter lagom sötma i piroger med färs, kycklinglever och katrinplommon samt västerbottensquiche.
- Koncentrerat Commandaria vin med sikte på sötsaken Nötchokladtryffel.

Vi ser gärna att du anmäler dig senast den 22 maj och kostnaden för vin är 100 kr/person

Träff 4 – Helsingör och Værftets Madmarked lördagen den 15 juni

Vi ses på Sundsbussterminalen och tar en tur med Pernille kl. 11.00 och gör en utflykt till Helsingør. För de som sedan önskar kan rekommenderas besök på Museet for Søfart eller Kronborgs slott.

Værftets Madmarked är en samlingspunkt för alla åldrar med stort street food-koncept i rustik maritim miljö. Sätt tänderna i fish'n'chips, pizza, läckra kakor, tacos, indisk mat, pannkakor och släck törsten i baren där det finns ett stort utbud av kalla drycker. <http://vaerftetsmadmarked.dk/>



Anmäl dig på slowfood@telia.com eller 042-13 64 66

Tänk på att din anmälan till träffarna är bindande.



Välkomna!

Bengt Danebring

Ordförande

Styrelsen för Slow Food Skåne - Convivium Scania