



## Slow Food Skånes höstprogram

Vi gör ett kulinariskt avstamp den 29 september och besöker odlare och producenter kring Söderåsen. Vi får en guidad rundvandring i Stenestad Park som är ett pomologiskt centrum. Vi fortsätter med en härlig äppelträff i oktober, där vi smakar på must, cider, vin och calvados. Och i november avslutar vi med att kombinera olika smaker med vin, samt tillagar och äter en god vildlax eller vildfångad öring med tillbehör. Vi hälsar alla våra medlemmar och gäster varmt välkomna till höstens program.

### Träff 1 – Smaker från Söderåsen

Lördagen den 29 september hyr vi några minibussar och beger oss på en rundtur bland Söderåsens smakupplevelser. Vi besöker Svarta Svängens köttbod, mellan Kågeröd och Röstånga. Här är allt "hemma producerat" och vi kan välja mellan ox, mellankalv, gris och lamm.

Läs mer på [www.svartasvängen.se](http://www.svartasvängen.se)

Sedan far vi vidare till Bonnarpshjortgård i Ljungbyhed som har mycket vilt. Förutom styckningsdetaljer av hjort, finns här vildsvin, rådjur, gräsand, hare, vildkanin, vildgås, älg, duva och fasan. Det är Anna Greta och Mats Toftner som driver gården och här får vi möjlighet att handla.

[www.bonnarpshjort.se](http://www.bonnarpshjort.se)

Därefter åker vi till Röstånga Mölla i Eslöv och äter en sopplunch. Röstånga mölla har levererat ekologiskt surdegsbröd i över 20 år och har idag även ett skafferi i Malmö. Priset för sopplunchen är 55 kr/person som var och en betalar. Läs mer på [www.rostangamolla.se](http://www.rostangamolla.se)

Vi besöker också Stenestad Park som är ett pomologiskt centrum. Pomologi är läran om odling av olika slags trädfrukter, kanske främst äpplen och päron, men även alla andra frukt- och bärsorter. Viktor Trajkovski guidar oss i parken, där det växer olika slags äpplen från hela världen. Här finns blåtry från Japan, gamla svenska krusbärssorter, aprikoser, vindruvor, svarta vinbär med mera. För den som är sugen finns det sylt och marmelad att köpa. Guidningen kostar 40 kr/person som var och en betalar själv. [www.stenestadpark.se](http://www.stenestadpark.se)

Vi träffas 09.00 vid Knutpunktens södra parkeringsplats och priset för bussresa medlemmar är 125 kr, medan gäster betalar 175 kr. Summa summarum kostar denna träff 220 kr för medlemmar och 270 kr för gäster. Anmäl dig senast den **26 september** på [slowfood@telia.com](mailto:slowfood@telia.com) eller på 042-13 64 66





## Träff 2 – Äppelfrossa - torsdagen den 18 oktober kl. 18.00

Vi börjar med en provning av tre olika mustsorter. Gravenstein och Ingrid Marie från Gourmetgruppen samt Larsvikens ofiltrerade blandmust. Till Gravenstein-must serveras gravad lax, en liten rökt lax-rulle och en lätt sallad med äpple och ishavsrom.

Sedan provar vi fransk ekologisk cider och äpplevin från Kivik och äter lättrökt kyckling från Varalöv med äppelsås och äpplevin.

Till sist har vi en provning av Calvados med olika äpple desserter och kaffe. Om du vill bidra med andra slags äppelrätter, recept och äppeltillbehör ser vi fram emot det.

Vi träffas på Träffpunkt Tågaborg kl. 18.00 och priset för medlemmar är 200 kr, medan gäster betalar 250 kr. Vi ser gärna att du anmäler dig senast den **12 oktober**.

## Träff 3 – Vildlax och en kulinarisk guidning kring mat och vin med slowfoodaren Ingemar Bengtson

Hur smakar råa och stekta champinjoner med vin? Hur smakar rå och stekt lök med vin?

Hur smakar ägg med vin? Vi får en guidning av Ingemar Bengtson som startade Kullabygdens Munsänknsförening. Som kuriosita kan nämnas att Ingemar var medlem i Slow Food innan vi startade vår förening för tio år sedan.

Efter provningen tillagar vi och äter vild Östersjölox eller öring, med potatis, hollandaisesås och sparris. Pris 150 kr för medlemmar inklusive vin till provningen. Gäster betalar 200 kr.

Vill du ha vin till maten tillkommer detta. Vi möts på Träffpunkt Tågaborg den 8 november kl. 18.00 och vi vill gärna ha din anmälan senast den **2 november**.

Tänk på att din anmälan är bindande.



Mycket välkomna!

Styrelsen för Slow Food Skåne - Convivium Scania