

Höstprogram för Slow Food Skåne – Convivium Scania 2022

Fredag den 2 september kl. 13.30 på Träffpunkt, Tågaborg - Återträff Odlare på balkong och liten täppa för bin & humlor och andra pollinerare med Tågaborgs Seniorer och Slow Foods medlemmar

Gästföreläsare: Eivor Johansson, Landskrona medlem i trädgårdsföreningaroch Naturskyddsförening sedan 1970-talet. Hon bjuder på tips och råd att odla på liten yta. Vi i Slow Food: Inga-Lill, Elizabeth och jag (Annette) kommer att hålla i eventet. Där var och en tar med bilder och berättar hur det gick med plantor och pollinerare i sommar. Det serveras kaffe/te och kaka till självkostnadspris. Du som inte hade tillfälle att medverka i april är också varmt välkommen!

Fredagen den 21 oktober kl. 18:00-23:30 Ålagille i Yngsjö

Vi är inbokade i Tvillingaboden tillsammans med Ålakustens Kulturarvsförenings styrelse. Slow Foods medlemmar inbjuds till ett förmånligt pris, som vi förhandlar med Maria Blombärg. <https://www.alarv.se/>

Program

Kl. 18.00 På Strandbacken berättar tredje generationens ålafiskare Hånsa Olofsson om ålafisket. Under tiden serveras den världsberömda Hinkdrinken.

Kl. 18.30 Underhållning med ålagillesmeny där Hånsa Olofsson sjunger och berättar skrönor.

Ålagillesmenyn:

Luad ål kumminost, bröd & smör

Skepparål med omelett

Kokt ål senapsås och potatis

Halmad ål

Äppelkaka med vaniljsås och grädde samt kaffe.

Lättöl och vatten ingår och Slow Food bjuder på Gammeldansk.

Här kommer vi att få uppleva ett äkta genuint ålagille. I Tvillingaboden har tiden stått stilla sen minst 1800-talet med ålakulturens urgamla traditioner. Ålafisket är ett svenskt immateriellt kulturarv och ackrediterad till UNESCO:s ICH NGO Forum. Ålafisket längs Ålakusten uppfyller kraven för ett hållbart småskaligt, kustnära fiske enligt FN:s globala mål. Nu har ju vår skånska landskapsfiske den Europeiska Ålen simmat in i The Ark of Taste.

<https://www.fondazioneSlowFood.com/en/ark-of-taste-slow-food/scanian-eel/>

Preliminärboka gärna nu, så vi kan börja förhandla med Maria Blombärg och därefter återkomma med pris, detaljer och tips om du vill övernatta i närheten på värdshus eller B&B.

Torsdagen den 24 november vinprovning på Gastrovin, Kromosevej 7 i Humlebæk

Gastrovin erbjuder buss från Helsingør station till Humlebæk. Det blir en walk around provning med 40-50 viner och små munsbitar/snacks därtill provningen tar ca 2-3 timmar. Här får du tillfälle att handla, då du får transport även tillbaka till Helsingørs station. Pris ca 300 DKK. Vi återkommer med klockslag och utgår ifrån att det blir som förra gången dvs. att du anmäler dig och betalar direkt på en länk på Gastrovins hemsida, som vi kommer att skicka till dig.

<https://gastrovin.dk/>

Onsdagen den 14 december kl. 17 firar vi lätt försenat Terra Madre Dag på Träffpunkt Tågaborg

Då kommer Elizabeth och Annette att rapportera om sina upplevelser, som delegater på Salone del Gusto Terra Madre 22-26/9 i Turin. <https://2022.terramadresalonedelgusto.com/en/>. Vi återkommer med meny och pris.

Vi kommer att inleda ett samarbete och gemensamma träffar med Slow Food Danmark bl.a. en lansering av ett verk om matkultur i Öresundsregionen, som publiceras både på danska och svenska. Boken är skriven av Else-Marie Boyhus mathistoriker och forskare i gammaldags matlagning samt Inger Vaaben, som är grönsaks- och örtodlare samt författare till en rad böcker. Vi återkommer med mer i denna fråga efter deras styrelsemöte.

En förtitt på 2023:s Vårprogram

Tisdagen den 28 februari kl. 17 Vinprovning med Lottenlunds viner på Träffpunkt Tågaborg.

Vi återkommer med pris och detaljer senare. Tina Berthelsen står för vinprovningen med Lottenlund Estates viner.

Tina har en gedigen vinutbildning med en internationell examen WSET Level 3. <https://www.lottenlundestate.se/>