

## Vårprogram för Slow Food Skåne - Convivium Scania 2023

### Träff 1 - Tisdag 28/2 kl. 17 Med vinprovning av Lottenlunds viner.

Vi provar 3 viner + överraskning från Lottenlund och äter cicchetti dvs. Venedigs svar på tapas med bröd, italienska charkuterier, ost, oliver etc. Pris 225 SEK/person är du gäst betalar du 275 SEK. Beloppet sätter du in på vårt Bank- eller Plusgiro före träffen och glöm inte att skriva ditt namn och Träff 1. Om du vill dricka lite mer, får du tillfälle att njuta mer av Lottenlunds vita, som vanligt till självkostnadspris, som du betalar kontant eller via swish. *Vi vill gärna ha din anmälan senast den 20/2 och tänk på att den är bindande.*

### Träff 2 - Fredag 31/3 kl. 13.30 på Träffpunkt Tågaborg - Odlas på balkong eller liten täppa för våra vilda pollinerare.

Vi informerar kort om vår verksamhet och bjuder på tips om vilka växter du kan ha på din balkong eller liten täppa, som ger mat till våra vilda pollinerare under säsong där t.ex. vilda bin, humlor och fjärilar ingår. De är flitiga och är ute i alla väder, för deras matförråd räcker bar i ca 3 dagar. Om de försvinner riskerar vi att bli utan t.ex. äpplen, körsbär, jordgubbar, bönor, gurkor, paprika, tomater etc. Slowfoodarna Inga-Lill Widmark och Annette Nilsson håller på att förodla och förhoppningsvis komma med små plantor samt frön till de som vill ha en starter. Slavica på Träffpunkten serverar kaffe och kakor i caféet till självkostnadspris. *Träffen är kostnadsfri och du behöver inte föränmäla dig.*

### Träff 3 - Onsdag 19/4 kl. 18.00 på Träffpunkt Tågaborg - vår urbefolkning Samerna

Vi sätter fokus på Slow Foods arbete med urbefolkningar - Indigenous Terra Madre (ITM). De för urbefolkningens röster i debatten om mat och kultur. Vårt huvudtema är vår urbefolkning samerna. Vår medlem Wivi Rönnbäck Eck vars mormor var same berättar om samekulturen. Vi kommer att se avsnitt ur den kritikerprisade dokumentären - Historjá - Stygn för Sápmi. En vacker film om samisk mytologi och världsåskådning men också vad klimatförändringarna kan innebära för den samiska kulturen. Vi kommer att lyssna på jojk och äta bl.a. två av våra fyra svenska Presidia produkter Souvas och Gurpi och kanske också rökt renhjärta, som anses som en samisk delikatess. Dessutom kommer vi att ha rieskabröd och kaffeost som tillbehör. Vi återkommer med pris innan sista anmälningdagen. *Vi vill gärna ha din anmälan senast den 9/4 och tänk på att den är bindande.*

### Träff 4 - Lördagen den 13/5 kl. 10.30 besöker vi Citadellets koloniområde i Landskrona. Det är Sveriges äldsta med en guidad tur med Eivor Johansson.

Hon är medlem i trädgårdsföreningar och Naturskyddsförening sedan 1970-talet. I Citadellets koloniområde har det odlats sedan 1700-talet då dess militärstrategiska läge försvann och de anställda fick lotter att odla på. På 1860-talet odlade apotekare Bergh medicinalväxter här, som blev en stor sevärdhet. Snart började allt fler arrendera lotter och små trähus byggdes. Vi tar en tur till LA och njuter av växlighet, odlingstips och äter därefter lunch på Brasseri Glöd <https://brasserieglod.se/>. *Återkommer med fler detaljer senare.*

### Slow Food Skånes – Convivium Scantias årsmöte söndag 4/6 kl. 14 på Träffpunkt Tågaborg.

Vi inbjuder våra medlemmar till årsmöte. Vill du njuta av en god buffé med tema Marocko, som Mina Kandi på Sigvard Mångsgård lagar betalar du 300 SEK/person för buffén och sätter in det på ett av våra konton. Vill du t.ex. dricka vin därtill betalar du som vanligt till självkostnadspris kontant eller via swish. *Vill du äta vill vi gärna ha din anmälan senast den 25/5 och tänk på att den är bindande och återkommer senare med meny.*