



Slow Food® Skåne Convivium Scania

grundades 2002 – i år firar vi 22 år

slowfood@telia.com - www.slowfoodscania.se - <https://sv-se.facebook.com/slowfoodscania/>

Vårprogram för Slow Food Skåne – Convivium Scania 2024

Träff 1 - Onsdag 14 februari kl. 18 på Träff☉Tågaborg – En kväll i Saffranets tecken



Nu får du åter möjlighet att köpa ekologisk saffran odlad av kvinnor i Afghanistan från provinsen Herat, där ett kvinnligt kooperativ odlar saffran på den mark där det en gång odlades opium. Denna saffran har tilldelats 3 Golden Stars från Superior Taste Award i Bryssel, som saffran av högsta kvalitet. www.taste-institute.com/en/superior-taste

Vi säljer den till förmån för dessa kvinnor som för att få ihop 1 gram saffran måste plocka 250 blommor. Samtidigt för att gynna vår förening då hälften av intäkten går till oss för att vi ska kunna fortsätta som förening och kunna bl.a. diplomera våra duktiga mathantverkare i Skåne. 1 burk saffran innehåller 1 gram och kostar 100 SEK.

Under kvällen lagar vi tillsammans en mustig klassisk fisksoppa à la Bouillabaisse i vårmörkret med bl.a. fisk och skaldjur och lyser upp den med saffran. Marie har utlovat att baka en Chokladkaka med saffranstäcke och sen avnjuter vi en härlig saffranskorpa till kaffe/te, som hon också bakar.

Du betalar för de råvaror vi köper in och Maries utlägg preliminärt pris ca 225 SEK/person och gäster betalar 275 SEK. Återkommer senare med fastställt pris.

Anmäl dig senast måndag 12/2.

Träff 2 - Fredag den 15 mars kl. 13.30 på Träff☉Tågaborg - Odlå på balkong och liten täppa för bin & humlor och andra vilda pollinerare.

Vi kommer även i år att fortsätta med vårt urbana projekt för att förse våra vilda pollinerare med mat under säsong i samarbete med Seniorerna på Tågaborg. Elizabeth Kahn-Tublén, Inga-Lill Widmark och Annette Nilsson förödlar och kommer förhoppningsvis med små plantor till dem som vill köpa en starter till självkostnadspris. Våra medlemmar är varmt välkomna till denna övning. Det serveras kaffe och fikabröd till självkostnadspris i deras kafé.

Du behöver inte anmäla dig utan bara komma.

Träff 3 – Onsdag 20 mars kl. 18 på Träff☉Tågaborg - Äntligen bönhörda, efter att ha skjutit upp denna övning. Vi kommer att laga bönrätter tillsammans under kvällen. Inte rätter som vi brukar, som Bruna bönor och Ärtsoppa utan prova gamla kulturarvsgrödor som t.ex. Stor Gråärt, Gotlandslins, Bondböna och Mirabor Lupin. Lupinen är odlad i Kvidinge utanför Åstorp. Grödorna är ekologiskt odlade och bra både för jorden och oss människor. Vi kan göra allt från sallader till grytor och soppor. Vi kan mixa dem och använda dem till röror t.ex. hummus eller krossa dem och använda dem istället för köttfärs. Kom gärna med dina förslag på rätter. Vi köper in råvarorna och sen betalar vi alla för kostnaderna.

Anmäl dig senast måndag 18/3.



Slow Food® Skåne
Convivium Scania

grundades 2002 – i år firar vi 22 år

slowfood@telia.com - www.slowfoodscania.se - <https://sv-se.facebook.com/slowfoodscania/>

Träff 4 – Under april planerar vi en Roadtrip i Helsingborg

Vi besöker en ekologisk matmarknad och butiker. Vi återkommer med detaljer när vi bokat dessa.

Träff 5 – löper över en helg-lördag 4 och söndag 5 maj med tema Naturens skafferi.

Vi börjar på lördagen och beger oss ut i Naturens skafferi och plockar vad naturen bjuder på som t.ex. nässlor, ramslök, skogslök etc.

På söndagen träffas vi och tillagar tillsammans dessa godsaker på Träff☉Tågaborg med början kl.14.

Vi köper in tillbehör och sen betalar vi alla för kostnaderna.

Anmäl dig senast söndag 28/4.

Träff 6 – Söndag 26 maj håller vi vårt Årsmöte kl. 13 på Träff☉Tågaborg – tema för maten går i vårkänslornas tecken med skånska vårprimörer. Återkommer med fler detaljer längre fram.

Träff 7 – Under juni planerar vi en Roadtrip till Vallåkra med besök på Tomatens hus med en måltid att avnjutas på Miss Alice Krog & Butik. Vi återkommer med detaljer när vi bokat detta.