



Slow Food Scania – Verksamhetsberättelse 2006

Föredrag och informationsmöte

Under året höll delar av styrelsen föredrag och information om Slow Food för bl.a. Region Skånes IT-utvecklingsavdelning, Stadsbiblioteket i Helsingborg och Hälsans dag på Stadsbiblioteket i Landskrona.

Medverkan i kongresser och utställningar

Tre av styrelsens medlemmar: Björn Stenbeck, Bengt Danebring och Annette Nilsson deltog i Slow Foods andra Internationella Terra Madre Kongress i Turin i oktober 2006. Som representant från Linderöds Community deltog också Bosse Dahlgren från Fredriksdals Museum och Trädgårdar. Vi knöt värdefulla kontakter med Slow Food föreningar, producenter, odlare etc. från Skottland, Wales, England, Isle of Skye och Irland.

Slow Food Skåne deltog och informerade under Miljöveckan i Stadsparken i Helsingborg

Vi deltog under Mikaeli Marknad på Fredriksdals Museum och trädgårdar i Helsingborg och bjöd på smakprov av olika äppelsorter medan vi informerade om Slow Food.

Annette och Bengt deltog i Nordens största Matmarknad - Fødevaremarkedet i Svendborg på Sydfyn.

Under midsommarhelgen hölls Nordens största specialmarknad för danska råvaror och handverksmässiga matvaruproduktion i Svendborg på Sydfyn. På plats fanns över hundra utställare. Skåne representerades av Bäckdalens Handelsträdgård, Per i Viken Chark, Aromeri och Holmana Gårdsmejeri.

Kontakt med Skånes närodlare och uppfödare och producenter

Kontakter knöts under våren med fler skånska närodlare, uppfödare och närproducenter bl.a. de som ingick i vår matsafari på Österlen. Vi kontaktade och besökte Hans Larsson forskare på Alnarp, som arbetar med gamla utrotningshotade vetesorter.

Linderödssvinet

Arbetet med Linderödssvinet har fortsatt. Linderödssvinet ingår nu som en av 1.600 Slow Food Communities. Och kommer att lyftas in bland de idag 300 som blivit Presidiaprojekt. Dessa skyddas av Slow Food Foundation for Biodiversity. Detta arbete går ut på att stödja små uppfödare/producenter och deras arter/produkter som riskerar att utrotas.

Fredriksdals Museum och Trädgårdars överskottsgrisar av Linderödssvin gick i september till Degeberga Slakteri. Två av grisarna sponsrade Helsingborgs Stad för vårt event på Gastro, som ingick i Matresan. Vår förening köpte en gris och Fredriksdal behöll en. Skinkorna från dessa slaktdjur skickades till Italien och Macchie i Umbrien för att bli Prosciutto di Linderödare. Vår avsikt är inte att skicka skinkor av Linderödssvinet till Italien utan att snabbt kunna få en jämförelse av kvaliteten på dessa skinkor med de italienska. Vi planerar att skicka Claes Persson och eventuellt ägaren till Degeberga Slakteri ner till Macchie i Italien för att lära sig tekniken.

Under 2006 har vi arrangerat följande medlemsträffar

Årsmöte och grillning på Bäckdalens Handelsträdgård, Hallavara vid Torekov

Vi njöt av vackra Bäckdalen i ett strålande vänder när vi höll vårt årsmöte. Efter mötet fick vi en rundvandring i den KRAV-odlade örtagården. Var och en tog med sig godsaker att grilla och dryck. Vi fick bl.a. tillfälle att köpa KRAV-odlade växter och örter.

Variation på Linderödare på Gastro

Under hela september satsade Helsingborgs stad på Matresan och vi erbjöds att delta. Vi passade på att slå ett slag för Linderödaren. Vi inbjöd våra medlemmar och allmänheten till en utsökt tre rätters meny där huvudrätt bestod av variation på Linderödare. Per Dalbergs Restaurang Gastro stod för värdskap och ypperligt kök när vi presenterade vårt Presidia Projekt.

Bo Dahlgren, bonde på Fredriksdals Museer & Trädgårdar, styrelsemedlem i Föreningen Lantsvinet samt medlem i Slow Foods Presidiagrupp för bevarandet av Linderödssvinet berättade om grisen tillsammans med Ronny Olsson, uppfödningensrådgivare, delansvarig för genbanken och initiativtagare till bevarandet av Linderödssvinet.



En Slow Matsafari på Österlen

Vi begav oss på Matsafari till Österlen och njöt en hel dag av skånska matpärlor. Med hyrd Asplundsbus begav ett 40-tal slowfoodare sig ut på detta äventyr. Vi besökte följande matpärlor:

Gunnarshögs Gård utanför Hammenhög med produktion av KRAV-odlad kallpressad rapsolja och extra fin linfröolja med nyttiga omegor. Vi fick en guidad tur av Gunnar och sedan gavs det möjlighet att köpa produkter i gårdsbutiken. www.gunnarshog.se

Mellbybagaren uppe i idylliska Södra Mellby bara fyra kilometer söder om Kivik. Här tog bagarmästare Ingvar Andersson emot oss och berättade om detta lilla 120 åriga bageri. Mor Dagny bjöd efter en rundvandring i bageriet på smakprov av den stenugnsbakade Mellbykavringen, som fick en strykande åtgång innan bussen åkte mot Kivik. www.mellbybagaren.se

Kivikås Frukt & Must i Kivik Äsperöd

I skuggan av Kiviks Musteri ligger denna pärla i äkta Slow Food-stil. Kivikås musteri ligger i samma byggnad som Chokladkultur. Ägaren Karl Wisén pratade om sitt beslut att ut på landet och ägna sig åt äppelodling. Vi gick en rundvandring och samlades i packhuset där vi åt en utsökt lax, som röckts hos Kiviks Ål & Lax och släckte törsten med färskpressad äppelmust. Därefter avrundade vi lunchen med en tryffel från Chokladkultur.

Chokladkultur i Kivik Äsperöd – Här köpte vi oss en pralin eller två och tittade närmare på chokladproduktion och butik. En pärla för chokladentusiaster och ett företag som erbjuder chokladupplevelser där alla sinnen är med. Utöver chokladtillverkning ger Agneta Sædén föredrag, chokladprovningar och workshops i konsten att tillverka choklad. www.chokladkultur.se

Kiviks Ål & Lax

Lockade av den perfekt rökta laxen avslutade vi besöket i Kivik med ett stopp utanför det lilla rökeriet med de stora smakupplevelserna. Fiskar- och sjöfolket Johnsson har funnits på Kivik sedan 1700 talet, från början som fiskare och på 1800 talet även som skeppare. Dagens fiskare heter Ola Johnsson med ett förflutet som kock. Nu fiskar han bl.a. Blanklax. Rökeriet ligger 300 meter från Buhres Fisk i Kiviks hamn. www.kiviksalochlax.se

Köpingsbergs Gård

En vingård i gryende där vinbonden Carl-Otto Ottergren med erfarenhet av vinodling i champagnedistriktet och med stor entusiasm satsar på mousserade vin enligt champagnemetoden. Odlingen består i dagsläget av ca 3 500 vinrankor, som planterats på en vindskyddad söderslutning med ett gynnsamt mikroklimat vid Hammars backar i det böljande Österlenlandskapet. Vi avslutade med att Carl-Otto sabrerade champagne och vi drack ett välsmakande cava av hög kvalitet. www.kopingsberg.se

Österlenkryddor i Köpingebro, som odlar bladkryddor, frökryddor och lavendel. Här avslutade vi vår matsafari på Österlen där ägarinnan Eva Olsson med charm och glöd berättade om familjens arbete och deras passion för bl.a. lavendel. I gårdsbutiken gavs möjlighet att köpa kryddblandningar, örtteer och ljuvliga oljor. www.mjuktogott.se

Potatistur till Larsviken

Larsviken är ett familjeägt jordbruksföretag i Stubbarp utanför Viken, som drivs av sjätte generationen jordbrukare. Här odlas potatis och grönsaker och på gården finns en gårdsbutik med egna och andra närproducenters produkter. Larsviken har en unik potatissamling. När bonden utanför Bårslöv ville ge upp sin unika potatissamling köpte Larsviken ca 300 sorter. Då hade de redan 60 egna potatissorter. Idag uppgår antalet till 500! Inne i ett växthus kan en del av samlingen beskådas i alfabetisk ordning. Vi fördjupade våra kunskaper i en av skåningens käraste rotfrukter, som har många namn: jorpära, pära, knuda, pantoffel, pantålla etc.

Cocktailparty på restaurang Oz emellan, Kajpromenaden 2 i Norra Hamnen, Helsingborg

Vi avslutar året med att klä upp oss till cocktailparty och bege oss till baren på restaurang Oz emellan. Här fick vi en lektion i att blanda drinkar av vår duktige styrelsemedlem och bartender Micke Engström. Vi köpte drinkbiljett och provade nya smaksensationer och gamla klassiker medan vi minglade och åt pinnmat.