

Verksamhetsberättelse för 2004

Träff 5 - Vårens avslutande träff hölls på Fredriksdals Friluftsmuseum den 21/6

På årets längsta dag träffades vi på Fredriksdal och njöt av nyskördade jordgubbar och äkta champagne. Vi fick en fantastisk guidning av Bo Dahlgren, hängiven bonde, som visade runt bland oskattbara och utrotningshotade lantraser.

Hösten 2004

Vi tjuvstartade hösten med en whiskyprovning i Helsingör den 24/9

Vår medlem Kenneth Magnusson arrangerade en whiskyprovning hos Vinspecialisten i Helsingör. Vi hade en riktigt spännande afton med sommelieren Alex Jensen, slowfoodare i Danmark som guidade oss in i whiskyns smakrika och ytterst varierande värld. Vi provsmakade whisky från Skottland, Japan, USA och Irland.

Träff 6 - 29/9 Skördefest med rotfrukter, Träffpunkten i Helsingborg

Vi tillagade olika rotfruktsrätter som bakad rödbeta, gulbeta, persiljerot, morot etc. under ledning av Wivi Rönnbäck Eck. Det var full aktivitet i köket och en trivsamt stämning infann sig. Därefter avnjöt vi delikatesserna tillsammans.

Träff 7 - 29/10 Traditionell Gåsamiddag på Salt & brygga i Malmö

Praesus Sven-Olle R Olsson från Skåneländska Gastronomiska Akademin inledde Slowfood Skånes första Gåsamiddag. Han höll ett föredrag om den skånska maten och mattraditionen. Därefter avnjöt vi en gåsamiddag i riktiga portioner med alla tillbehör och gott fylligt vin från Chile. Därefter satt vi en god stund och vilade skumme.

Träff 8 - 18/11 Italiensk vinprovning med buffé i Helsingör

De tidiga som trotsade pinande vind gick en guidad tur med Wivi Rönnbäck Eck genom Helsingör medan resten mötte upp hos Vinspecialisten vid Axelatorv. Ågaren Frede Olsen och hans fru tog emot i butiken och bjöd oss på välkomstvin och sedan plockade vi till oss godsaker från en fantastisk buffé. Väl nere i källaren provsmakade vi det ena Italienska höjdarvinet efter det andra.

Träff 9 - 8/12 Sillafest på Folkuniversitetet i Helsingborg

2004 avslutades med Sillafest. Wivi höll föredrag om sillen. Bengt och Annette bjöd på den bästa olivoljan från Selinunte från södra Sicilien och ett bildspel om sin resa på Sicilien.

Våren 2005

2005 års Vårprogram

Träff 1 - 24/2 Stenbiten ett säkert vårtecken i Skåne

Vi träffades på restaurang Backen f.d. Jazzklubbens lokaler i Helsingborg tack vare Mickes fina kontaktnät i branschen. Journalisten Anna Greta Persson, mångårig matskribent i Skånska Dagbladet och Sydsvenska Dagbladet höll ett inspirerande föredrag om vår föda. Därefter berättade Kenneth Nilsson hur han utvunnit stenbitsrom och tillagat den utsökta stenbitssoppan enligt gammalt skånskt recept.

Träff 2 - 23/3 Slow Foods Souvas Presidia och Samer i Syd om samekultur och dess mattraditioner

Medverkande var Samer i Syds Majvor Eriksson och Wivi Rönnbäck Eck. De delade generöst med sig av sina djupa kunskaper i samekulturen. Tack vare Souvas Presidia bjöds vi på kulinarisk torkad och joikad Souvas tillsammans med tillbehör som rieskabröd och kaffeost. Vi avslutade kvällen med film om Nils Nilsson Skum en av den samiska konstens stora profiler.

Träff 3 On 27/4 - Fem rätters meny med choklad, som genomgående tema designat Jan Hedh och Ebbe Vollmer, Restaurang Bloom i Malmö

Vi besökte restaurang Blooms i Malmö där en himmelsk meny avnjöts till kakaobönan Porcelanas lov. Jan Hedh presenterade och kåserade över menyn tillsammans med Ebbe Vollmer, som hade regisserat och producerat denna fantastiska slow meny. Vi bjöds på fem rätter med matchande drycker.

Föredrag och utställningar under verksamhetsåret

I juni 2004 var Bengt Danebring och Annette Nilsson från vår styrelse en helg på Landsbygdens riksdagen, som arrangerades i Ystad. Där bjöds deltagarna på smaktester från regionala och globala tillverkare, hölls föredrag och informerades om Slow Food.



Slow Food utställningsmonter i Ystad

Under sommaren medverka styrelsemedlemmarna Annette, Bengt och Micke med fru Malin tillsammans med Ander Olssons örter på ett Event "Smaka på Skåne" på Solsidan i Torekov. Tack vare Anders inbjöds vi av Magasinet Skåne och där informerade vi om Slow Food. I augusti inbjöds vi av Falkenbergs kommun att medverka i ett möte om regional mat på KRAV-vandrarhemmet Kulturgården Björkekullen, Bråttadal i Halland. Där höll Bengt och Annette ett föredrag om Slow Food. Under augusti besökte de Gyllene Uttern i en konferens arrangerad av Humanus tillsammans med representanter från Lantrasföreningar och Småbrukare under temat Lantraser.

"Matens och miljöns betydelse för hälsan" var temat för den konferens, som Ekologiskt Marknadscentrum och SLU Omvärld i Alnap anordnade den 28/10 i Alnap. Där höll Annette och Bengt ett föredrag om Slow Food för ett hundratal deltagare. Och i november var de på en träff med Småbrukarna i Småland och höll föredrag. Annette deltog tillsammans med Björn Stenbeck med föredrag om Slow Food på Salt & Brygga för projektet Västsvensk Mersmak.

Under oktober representerade Björn Skåne på Slow Foods internationella smakmässa, Salone del Gusto i Turin, inbjuden av vår internationelle chef Renato Sardo.

2005 medverkade Slow Food tack vare Gianni Poli under Midvinterljus i Folkuniversitetets regi. Leif Jarevång med fru Siv, Bengt och Annette samt Wivi deltog i arrangemanget. Vi serverade Brännesnuda och bjöd på smakprover från både lokala och globala aktörer. Därefter höll Bengt och Annette föredrag om Slow Food. Under februari arrangerade Wivi Rönnbäck Eck en Slow Food-minimässa på Träffpunkten i Helsingborg. Från styrelsen medverkade Lisbet Nilsson, Wivi Rönnbäck Eck, Bengt och Annette.

Björn Stenbeck höll föredrag i början av februari om mat och miljö när Helsingborgs Statsbibliotekets miljöavdelning hade temadag om ekologisk mat. Under våren har också Kristianstad besökts med föredrag av Bengt och Annette.

På detta sätt har vår förening getts möjlighet att knyta kontakter och få tillfälle att informera många människor om Slow Food, vår förening och verksamhet. Stort tack till Gianni för utlåning av dator och kanon.

Slow Food Scania har uppmärksamats av media under året

Under året har tidningar och media uppmärksammat vår verksamhet. Björn har intervjuats av de flesta tidningar i Sverige och verkat som ambassadör för Slow Food Skåne, Anders och Maggan på Bäckdalen samt Annette har intervjuats av tidningar och radio. Bengt är skribent i Helsingborgs Dagblad och bidrar med intressanta och spännande artiklar om mat som ger vår förening mycket god PR.

Under våren har vår Presidia – Linderödssvinet -grupp: Björn, Annette och Bengt haft ett inledande möte med representanter från Föreningen Lantsvinet, genbanksansvarig och Per i Viken Chark.

Vår webb – www.slowfoodscania.com en överlägsen marknadsföringsplats

Under året har Annette lagt ner många timmar på att bygga om nästan hela webben och uppdatera med nya bilder och texter. Bengt har skrivit många artiklar och engagerat biodlare och andra skribenter. Wivi har skrivit om Strindbergs förhållande till mat och vår medlem Birgit Carlstén kåserat över vårt möte med Umbrien. Vi har nu en kanonrankning på sökmotorerna. Söker du på Slow Food på hela webben på Google får du **15 100 000 träffar** idag! Slow Food Scania kommer på **tredje plats** med bara Slow Food International och Slow Food USA före oss! Och båda har kontor med anställd personal som jobbar med webbproduktion. Vi har ca 3 000 besökare per månad. Styrelsen har tagit beslut att börja sälja reklamplatser på webben. Dessa måste varsaamt väljas och verksamheten överensstamma med vår filosofi. Vi ser framemot fler tips och artiklar små som stora till vår webb från medlemmar. Under året har ett antal nya medlemmar anmäl sig direkt på vår webb.