

Verksamhetsberättelse för 2005

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.

Träff 4 - 28/5 Årsmöte med presentation av Slow Food Skånes första Presidia på Fredriksdals Museer och Trädgårdar i Helsingborg

Årsmötet avslutades med ett underbart gott helgrillat Linderödssvin, serverad med tillbehör och vin sponsrat av medlemmen Andres Lindé. Vi avslutade årsmötet med en promenad i parken för att beskåda Linderödssvin.

Hösten 2005

Träff 5 - 5/6 Vad våra marker kan ge - En guidad tur bland örter och växter.

Vi träffades på parkeringen vid Grönadals Bygdegård i Vallåkra. Bengt Herzman guidade oss bland örter, växter och andra kulturvärden i naturen runt Bälteberga och Vallåkra.

Träff 6 - 5/9 Regional Honung

Vi provde tolv olika sorters honung som maskroshonung, strandängshonung, skogshonung, vårhonung med smak av raps och kastanj. Biodlaren Michael Lühr höll ett engagerat och kunnigt föredrag och guidade oss bland honungsburkarna. Och ett stillsamt lugn infann sig bland medlemmarna allt på grund av honungens lugnande inverkan. Därefter avnjöt vi en honungsmarinerad Linderödsskinka med tillbehör.

Träff 7 - 11/10 Äpple på Restaurang Gastro, Helsingborg

Maria Nyman Nilsson från Fredriksdals Museer och Trädgårdar höll ett föredrag om äpple och äppelsorter. Vi åt en fem rätters meny med äpple som genomgående tema och börjar med spännande aptitretare, en fisk och skaldjurs rätt, en varmrätt, ost med läckra äppeltillbehör, en fräsch dessert på äpple innan vi långsamt njöt av ett glas skånsk Calvados från Kivik.

Träff 8 -3/11 Kyckling med vinprovning på Bosarps gård

Birgitta och Claes Alwén på Bosapsgård, Blentarp bjöd in till mat och vinprovning i sitt hem. En fantastisk kväll för oss Slowfoodare. God mat och trevlig samvaro med familjen Alwén.

Träff 9 -7/12 Glöggprovning

Vi hade en glöggprovning och passade samtidigt på att ha en smakprovning och utröna varför grönmögelost med pepparkakor får gomseget att fladdra. Dessutom underhöll Birgit Carlstén med julmuntrationer.

Föredrag, konferenser, studiebesök och utställningar under verksamhetsåret

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.

Till midsommar 2005 besökte Bengt Danebring och Annette Nilsson från vår styrelse Sydfyns Fødevaremarkedet i Svendborgs hamn. Här fanns ca 100 småproducenter och odlare från Danmark och några från Tyskland, som hade smakprover och produkter av hög kvalitet till försäljning. Slow Food Skåne knöt värdefulla kontakter med representanter för Slow Food Danmark och Slow Food Tyskland.

Slow Food Skåne fick en inbjudan från Slow Food Terni i Umbrien och staden Amelia (söder om Terni) att besöka och medverka i ett Event i Amelia och samtidigt besöka lokala producenter och uppfödare i södra Umbrien under tre dagar. Vi besökte en lokal ostproducent i Amelia, bageri, vingårdar och bl.a. en gård med helhetskoncept kring livsmedelsproduktion och agroturism. Vi medverkade bl.a. i en konferens med borgmästaren i Amelia, Fabrizio Bellini respektive borgmästaren från Orvieto, Stefano Mocio, som startade Slow City-konceptet. Dessutom medverkade en tjänsteman från Terni med ansvar för turism och miljö, Fabio Paparelli. Denna konferens omtalades i två lokaltidningar den 25/9 2005 Corriere dell Umbria ed Terni och Il Giornale dell Umbria. Två kvällar i rad hade man inbjudit 140 personer per gång från bl.a. Slow Food Umbrien. Det blev en kocktävling där "våra" Två kockar från Helsingborg Andreas Lund, Gastronomibutiken och Micke Andersson från Nicklas vann tävlingen om att laga den godaste tre rätters meny.



Carlo Petrini

Slow Foods Arkkommissionen i Sverige inbjöd Slow Food Skånes ordförande Annette Nilsson och sekretare Bengt Danebring till Lerum den 28/9 för att träffa vår grundare och ledare Carlo Petrini. Ett trettiotal personer deltog i konferensen bl.a. representanter från Slow Food Stockholm, Slow Food Uppsala, Slow Food Skärgården samt kommande föreningar såsom Slow Food Falköping, Slow Food Väst och Slow Food Orust. Carlo Petrini höll föredrag om Slow Foods strategi och talade om vikten att starta många Convivium i Sverige. Varje befintligt och kommande Convivium fick presentera sin förening och verksamhet.

I november höll Annette Nilsson och Bengt Danebring föredrag om Slow Food på Restaurang Salt & Brygga i Malmö för medlemmar i Skåneländska Gastronomiska Akademiens Vänförening.