



## Slow Food Skånes vårprogram

Hjärtligt välkomna till vårens program, som börjar med Jan Hedh och lakrits och i april äter vi Rawfood och får veta mer om det. I samband med vårt årsmöte på Bäckdalens handelsträdgård, bjuder Anders Olsson in oss på en rundvandring bland kryddor och trädgård. Till sist avslutar vi med en dagstur till södra Halland, där vi besöker Skottorps mejeri, Solhaga stenugnsbageri i Slöinge och Mostorps gård i Getinge.

### Träff 1 – Lakrits med Jan Hedh i Malmö onsdagen den 12 mars kl. 18.00

Vi möts på Kopparbergsgatan 5 i Malmö där Jan tar emot oss med nylagad gryta på ankbröst med lakrittssås. Efter middagen kokar vi lakrits och gör lakritskola, lakritsgelé, salt lakrits med mera. Priset för denna härliga lakritsfrossa är 500 kr/person. Vi hyr minibuss och resan subventioneras av föreningen till 50 kr/person. Vi kan också arrangera samkörning för er som vill köra själv. Vi vill gärna ha din anmälan senast den 10 mars.

Läs mer om Jan på [www.janhedh.com](http://www.janhedh.com)

### Träff 2 – Rawfood på restaurang Raw Prästgatan 6 i Helsingborg - lördagen den 5 april kl. 17.00

Rawfood innebär att man aldrig hettar upp maten över 42 grader och att man inte använder socker, mjölkprodukter och annat animaliskt. Man kallar det naturlig mat för hälsa och livskraft.

Vi får en guidning av Annette Lilienström som är ägare till Raw och därefter äter vi efter menyn.

Var och en betalar själv och Annette som håller extra öppet bara för oss, vill gärna att du anmäler dig till oss innan den 2 april. Läs mer på,

[www.rawrestaurang.se](http://www.rawrestaurang.se)

### Träff 3 – Årsmöte och vandring bland kryddor och trädgård på Bäckdalens handelsträdgård lördagen den 24 maj kl. 11.00

Vi håller vårt årsmöte på vackra Bäckdalen i Hallavara på Bjäre. Vi äter en sommartallrik med bröd kaffe och kakor. Och Anders Olsson kommer att guida oss genom trädgårdens kryddor och växter.

Vi startar upp med en lunch för 150 kr/person och fortsätter sedan med årsmötet.

Vi vill gärna ha din anmälan innan den 21 maj.

[www.basilika.nu](http://www.basilika.nu)





## Träff 4 – Smaka på Halland – en bussresa till Skottorp, Slöinge och Getinge lördagen den 14 juni

Vi börjar med ett besök på Skottorps Slott och Skottorps mejeri som tillverkar mycket goda ostar. Skottorps slott uppfördes ursprungligen på 1670-talet. Vi får en rundvandring av en ciceron och tillfälle till att handla ostar som Ambrosia, Port Salut, Gräddost, Cheddar, Alpost med flera ostar.

Därefter styr vi kosan mot Slöinge och Solhaga Stenugnsbageri där Sara Wennerström tar emot oss. Sara vann den stora tävlingen Bröd på Fredriksdal i fjol. Här berättar Sara om sin verksamhet, vi handlar nybakat bröd och äter en lunch med bröd och Slöingetraktens delikatesser.

Efter lunch beger vi oss till Mostorps Gård i Getinge som föder upp kor och kalvar på naturens villkor. Peter von Braun som äger gården tar oss med på en rundvandring, där djuren strövar fritt på stora arealer och där varken konstgödsel eller besprutningsmedel används. I gårdsbutiken finns nöt, lamm och griskött. Här finns korv, salami, varmrökt, kallrökt och lufttorkat kött. All slakt och styckning sker på gården.

Vi möts på Knutpunktens södra parkering 09.00 och pris för bussresa är 200 kr/person. Pris för lunch på Solhaga Stenugnsbageri är 100 kr/person. Anmäl dig gärna innan den 10 juni.

Läs mer på,

[www.skottorpsmejeri.se](http://www.skottorpsmejeri.se)

[www.solhagastenugnsbageri.se](http://www.solhagastenugnsbageri.se)

[www.mostorpsgard.se](http://www.mostorpsgard.se)

Anmäl dig på [slowfood@telia.com](mailto:slowfood@telia.com) eller 042-13 64 66

Tänk på att din anmälan till träffarna är bindande och att gäster betalar 100 kr mer.



Varmt välkomna!

Bengt Danebring

Ordförande

Styrelsen för Slow Food Skåne - Convivium Scania