



## Slow Food Skånes höstprogram

Hej alla Slow Food vänner,

Här kommer Slow Food Skånes höstprogram som börjar med att ta upp den viktiga frågan om vårt dricksvatten. Vi fortsätter med ett besök på restaurang Kockeriet som drivs av Tareq Taylor känd för sin medverkan i Tv programmet Trädgårdstider. Vi fortsätter höstens program med ett njutbart grekiskt tema, med provsmakning av grekiska viner och maträtter. Avslutar traditionellt med diplomutdelning på Rådhuset i Helsingborg.

### **Träff 1 – Kranvatten, mineralvatten och vattenprovning - Tisdagen den 25 oktober kl.18.00**

Vad sker med vårt dricksvatten i Skåne? Vår medlem Olof Widmark informerar om kvalitetskrav på vatten och varför klorering görs. Vi provar olika slags bordsvatten och försöker beskriva vattnet. Vi tittar på hur vattensituationen ser ut i Skåne och vilka regionala planer som finns. Vår medlem Tommy Pålsson berättar om industriell vattenrening. Annette Nilsson berättar om "Jorden den blå planeten". Och vår sekreterare Marie Andréasson kommer att berätta om sin upplevelse av Terra Madre i Turin.

Vi möts på Olympiaskolan i Helsingborg och pris för medlemmar är 50 kr per person och 100 kr för gäster. Föreningen serverar några soppor med bröd. Vin köper du till självkostnadspris. Vi vill gärna ha din anmälan senast den 20 oktober.

### **Träff 2 – Tareq Taylors Kockeriet i Malmö - Fredagen den 11 november kl. 18.00**

Tareq Taylor är en känd och populär kock. Vi besöker hans restaurang och har bokat bord för 10 personer. Så först till kvarn. Vi kommer att få uppleva en fyrrättersmeny för 395 kr. Kostnad för dryck tillkommer. Vi samåker eller åker tåg till Malmö. Åker vi tåg är det bara 10 minuters promenad från Malmö Central till Norra Vallgatan 28. Anmäl dig senast den 4 november.

Läs mer på <http://www.kockeriet.se/>





## Träff 3 – Tema Grekiska viner och grekisk mat – Söndagen den 27 november kl. 17.00

Vi möts på träffpunkt Sköldenborg som vi bokar denna söndag. Vi kommer att äta typisk grekisk mat lagad av kocken Georgios Baltzis från Danmark. Sommelier och presentatör av grekiska viner är Maria Warming Brink Tsalapati.

Vi kommer att äta grekiska maträtter och smaka nya grekiska viner i kombination. Det har skett en nytändning bland grekiska vinproducenter och vi kommer att få smaka många spännande viner. Landet har ju en vinhos historia som få länder har i världen.

Det blir rejält med mat som t.ex. sardiner i vinblad, bläckfisk, aubergine med getost, ekologisk ryggsfilé med fetasås, tatar a'la grecque och Laganabröd (en slags foccacia).

Pris för medlemmar 500 kr och för gäster 600 kr inkl. vin. Vi vill gärna få din anmälan innan den 13 november. Läs mer om grekiska viner på Marias [www.oinofilia.com](http://www.oinofilia.com) eller [www.oinofiliashop.com](http://www.oinofiliashop.com)

## Träff 4 – Diplomutdelning på Rådhuset i Helsingborg – Fredagen den 9 december kl. 17.00

Styrelsen har funderat ut några kandidater till Slow Food Skånes diplom. Vi presenterar dom senare i höst. Du är välkommen till Rådhuset och för dig som önskar går vi efter prisutdelningen till restaurang Redimat på Badhusgatan. Vi behöver din anmälan senast den 6 december om du vill gå med på restaurang. [www.redimat.se](http://www.redimat.se)

### Vad händer framöver?

- Vi har sänkt priset för ett års medlemskap från 500 kr till 400 kr för en person.
- Vi planerar ett spännande projekt, som handlar om stadsodling i din egen trädgård, balkong eller takterrass och om utrotningshotade pollinerare – vilda bin och humlor.
- Annette och Bengt planerar en resa till Italien. Resan kommer att ske i mitten av oktober 2017, då vi firar 10-års jubileum av förra resan. Det blir ett annorlunda och spännande upplägg. Vi flyger till Italien där buss väntar. Hör gärna av dig till oss om du är intresserad. [gcom@telia.com](mailto:gcom@telia.com) eller [slowfood@telia.com](mailto:slowfood@telia.com)

Anmäl dig på [slowfood@telia.com](mailto:slowfood@telia.com) eller 042-13 64 66  
Tänk på att din anmälan till träff 2 och 3 är bindande.



Välkomna!

Bengt Danebring  
Ordförande  
Styrelsen för Slow Food Skåne - Convivium Scania