

KULINARISKA UPPLEVELSER FRÅN ÖSTERLEN

Matrundan

15-årsjubileum

2022

26-29/5

ARTIKLAR
KARTA
PROGRAM

matrundan
österlen





Först ett STORT tack till alla er som besökt oss under maj månad även dessa märkliga år. Det har betytt väldigt mycket för oss.

Nu är Matrundan tillbaka under Kristi Himmelsfärds-helgen och vi firar 15 år i år. Det blir fyra dagar med intensiva smaker och upplevelser runt om på hela Österlen. En 15-åring har många kompisar och det kommer ni att märka hos oss i år. Hos många företag får ni träffa kompisar från när och fjärran som gästar oss under Matrundan och som förhöjer ert besök.

Vår matproduktion är åter i fokus och vi tror att närheten och kunskapen om hur vi producerar vår mat är viktigt att vi delar med oss av. Matrundan bjuder på hela kedjan, allt från odlare till maten serverad på en tallrik. Kom till Matrundan nyfiken, längtan efter möten och många smaker.

Hur njuter vi bäst av Matrundan

Läs programmet och låt er inspireras. Leta upp era favoriter, blir det många så kan rundan ta flera dagar och då är det skönt att bo i närheten. För er som kommer långväga ifrån så finns det gott om boenden att njuta av, men boka i tid för det brukar bli riktigt fullt. Vill ni njuta långa dagar så håll utkik efter de som öppnar tidigt och stänger sent. Bjud in matglada medpassagerare till bilen så att ni kan njuta tillsammans. Fler och fler cyklar även runt på Matrundan och vad kan vara skönare i försommartid? Inget är så långt borta på Österlen så njut också av resan mellan besöken.

Glöm inte att fylla på ert eget skafferi när ni är här i vårt skafferi. Då har ni minnen och smaker med er länge. Kanske en kylväska får plats i bilen?

Välkomna till Matrundan Österlen!



Helena Ingvarsson
Ordförande, Matrundan Österlen

**ÅRETS TEMA:
KOMPISAR**
Under årets Matruna kan du även möta kompisar till våra företagare.

- På Buhres möter ni:**
Tasteceleration Residence
- På Bökåkra Gårdsbutik möter ni:**
Jenny Young
- JUF-jordbrukare ungdoms förbund
Linda Jonsson Väståkra Lantbruk
- På Drakamöllans Gärdshotell möter ni:**
Jenny "Surtanten" Neikell
- På Hovmöller Bigårdar möter ni:**
Hovmöller Läderhantverk och sadelmakeri
- På Kiviks Musteri möter ni:**
Ragnhilds äppelmust, Sövde Musteri Backroads Farm och Charlie Drevstam
- På Petersborgs Gärd möter ni:**
Camelina of Sweden, ÖSPAB, FoodBros AB och Larsviken
- På Stubbaröds lamm möter ni:**
Maria Ringström
Amanda Benterfalk
- På Åsgård möter ni:**
Charlis Bryggshus
- På Österlenbryggaren möter ni:**
Grisen och Draken
- Hela Matrundans kompisar under 2022 är:**
Sparbanken Syd
Simrishamns Kommun
Genvägen Österlen
Skånska Kulinar



ÖSTANGÅRD
B&B-VINTAGE-SCEN&KONST-RESTAURANG
Vi öppnar vår restaurang!!
Vi har den stora glädjen att i samarbete med Jacob Wismar öppna upp portarna till RESTAURANG ÖSTANGÅRD.
Här kan ni komma och njuta av god mat inspirerad av det Italienska köket. Österlen möter Italien!
Varmt välkomna till Vernissage 26 maj med verk av ALICE MURRAY. Kom och kombinera god mat med konst. Besök även vår vintage butik och om lusten faller på ta en sväng på Boulbanan
Välkomna!!
För info och öppettider besök oss på
www.ostangard.nu +46(0) 414 30014 info@ostangard.nu
Östangårdsvägen 3, 27 636 Borrbj/Skillinge



Matrundan 2022

Tidningen för Matrundan Österlen 2022 är producerad av Fägersten Studios och Helsinki Frostbites.

Text: Sara Högberg, (Susanna Fägersten, Helena Ingvarsson)

Layout: Susanna Fägersten, Py och Harri Paavolainen

Omslagsbild: Markus Fägersten

Tryck: Bold Printing Malmö

Distribution: Ystads Allehanda

Följ Matrundan 2022 på Facebook och Instagram.



www.matrundan.se

SAHLINS  **40 år 1982-2022**

- din yrkesbutik på Österlen -

Här finns vi
Sjöbo - där vägarna möts - Kristianstad

Svamparondellen
Ystad Tomelilla

- ◆ Yrkeskläder
- ◆ Personligt skydd
- ◆ Industritvätt
- ◆ Profilkläder
- ◆ Tryck/Brodyr/Gravyr
- ◆ Presentreklam

Sydöstra Skånes största Yrkesbutik
För både privatpersoner och företag.
www.sahlins-tomelilla.se 0417-10500

PROFILERNA I KÖKET

Somliga har levererat smakupplevelser på Österlen i decennier, andra är nya i trakten. Men gemensamt för dem är att de med sin personliga stil skapar matupplevelser av de lokala råvarorna. Nu filar Matrundans kockar på helgens menyer och gör sig redo att möta alla besökare.



När FN:s säkerhetsråd samlades på Dag Hammar-skjöld's Backåkra våren 2018 var det **Allé på Österlen** som serverade lunchen.

– Det var så klart roligt och hedrande, men oavsett gäst och tillfälle vill vi alltid ge en helhetsupplevelse av Österlen och alla fina råvaror som produceras här. Det är vår drivkraft och det som utvecklar oss, förklarar **Eva Thuresson**.

MÖTESPLATSER KRING MATEN

Med en gedigen kockbakgrund förvandlade hon för tjugo år sedan den gamla gården utanför Svinaberga till Allé Österlen. Här vill hon tillsammans med sitt team bjuda på mat lagad från grunden och en inspirerande miljö med möjlighet till övernattnings i det nyinredda gårdshotellet.

– Men jag älskar också när vi får servera en jaktlunch mitt ute i skogen eller när vi tar med en grupp gäster ut i en äppelodling och odlaren förklarar allt om pollinering. Att få berätta om matens ursprung är viktigt och ger sådant gensvar från gästerna.

Hos de lokala odlarna och producenterna hittar Eva och hennes medarbetare både inspiration och råvaror av högsta kvalitet. Under maj månad är det den färska sparrisen från **Österlen Sparris** som färgar menyerna. På årets sparrisbuffé hittar man bland annat kokt sparris med brynt smörhollandaise, picklad sparris och sparrismousse som söt avslutning.

– Sparris odlades ju på Österlen för länge sedan och kom tillbaka med Österlen Sparris i Skillinge. **Friedrich Pape** har på senare år börjat odla även vit sparris som är helt fantastisk att jobba med.

EFTERFRÅGADE FAVORITER

Några hundra meter från Allé ligger **Svabesholms Kungsgård**. I det gamla vagnslidret står idag maten i centrum och i lantköket hittar vi kocken **Dan Nilsson**.

– Svabesholm är en levande gård och det ska märkas på menyerna att vi har en fot i myllan. Vi brukar beskriva vår mat som avslappnad och gedigen och här ska alla känna sig välkomna. Med är även **Bondens skaffereri** som huserar i en av stallängorna. Där kan alla besökare köpa med sig lokala produkter hem.

Under Matrundan kommer Dan krydda menyerna med en del specialrätter och några favoriter kommer sannolikt tillbaka.

– Tidigare år hade vi redan andra dagen besökare som sa: "Vi har hört talas om er ramlöksemulsion". Det är kul med gästernas matfokus under de här dagarna.

Strax utanför Tomelilla ligger golfklubben där kockduon **Henrik Larsson** och **Gustav Jönsson** driver **H&G:s Kök** sedan tre år tillbaka. Deras gemensamma kockresa inleddes i Skillinge, gjorde nedslag i Sälen under några säsonger och slipades sedan på **Drakamöllans Gårdshotell**. Våren 2019 var de redo att öppna en gemensam restaurang som nu lockar både golfare och Tomelillabor.

– Vår första tanke när vi kom hit var att vi ville göra riktigt bra husmanskost, lagad från grunden. Så det är vårt fokus på luncherna medan kvällsmenyerna och vår after work har lite bredare influenser, berättar Gustav.



GYNNNSAM TERROIR FÖR SPARRIS

Just nu är det årets mest intensiva period för **Friedrich Pape** och **Österlen Sparris**, med skörd och leverans till butiker och restauranger. Sparrisen trivs bra på de sandiga jordarna kring Skillinge, men med sin erfarenhet av sparrisodling i Tyskland kan Friedrich se vissa skillnader i odlingsförhållandena.

– Sparris gillar värme och i Tyskland kommer vårvärmen tidigare vilket ger större skördar. Här kyler havet och det finns risk för nattfrost ganska långt fram i maj. Å andra sidan har vi inga

problem med svampangrepp här. Jag upplever säsongen i Sverige som lugnare och med jämnare skördar.

För några år sedan introducerade Österlen Sparris även två olika sorters vit sparris och en grön som man kupar med 30-40 cm jord så att den blir vit.

– Sammanlagt finns det säkert 50, 60 olika sorters grön och vit sparris i Europa. Det gäller att välja de som passar våra odlingsförhållanden bäst och som avlöser varandra, så att vi får en lång sparrissäsong.

PROGRAM TORSDAG 26 MAJ

Här hittar du Matrundans alla spännande programpunkter. Många återkommer varje dag så att du inte ska behöva missa något. Andra går av stapeln vid speciella tidpunkter och en hel del kan du uppleva framåt kvällen.

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

1 Allé på Österlen

12-15 Sparrislunch
12-16 POP UP Butik Korsvirkeshuset
Från 18 Sparrismeny i restaurangen

2 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Gårdsbutik med lamm och vilt. Allt kött är styckat på gården. Provsmaeking av rökta viltcharketurier.

3 Bondens Skaffereri Svabesholm

11-17 Dryckesprovning av alkoholfria drycker från Skånska Producenter. Allt från Gin & Tonic till Cocktails, viner och öl. Kom in i butiken och provsmaeking chark och ostar från Svenska mejerier och charkproducenter.

4 Buhres på Kivik

11-15 Vi grillar fisk och skaldjur på Green egg med våra kompisar Tastecelebration Residence, öppen rök och vi lär er att filéa fisk.
11-22 Restaurangen är öppen.

5 Bökåkra Gårdsbutik

11-18 Titta på gårdens alla djur, kalvar & lamm finns det. Jenny Young visar & säljer sina fina betongfigurer. JUF-jordbrukare ungdoms förbund finns hos oss med lite olika veteran maskiner

12-16 Taco Buffe med kött från lamm, nö, gris & tupp med tillbehör Kaffe/Te med Hembakat finns det också.

6 Drakamöllan Gårdshotell

11-12 Jenny "Surtanten" Neikell inviger oss i konsten att fermentera
12-14 Matrundebuffé, förbokas

7 Farmors lycka

7-16 Gårdsbutik öppen.
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum, förbokas.
från 8 Erbjudande på dagvandringsspaket nr.2, 300kr/person (ordinarie pris 335kr/person), förbokas.

18-stängning Värmeny med gårdens råvaror i centrum, förbokas.

9 Glassmakeriet

11-17 Spana in våra nya glassdiskar fyllda med nytillverkad glass av högsta kvalitet. En smakupplevelse inom både klassiska och spännande sorters glass av olika slag.

10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.
14 Rundvandring i vår fruktodling och i vårt växthus med guidning med Madeleine. Samling vid Gröna Butiken.

11 Gunnarshögs Gård

10-17 Trampetraktorer, rapshav, leksaker, veterantraktorer på innergården. Gårdsbutik och kafé är öppet.
11 Visningar i produktionen för barn
14 Visningar i produktionen för vuxna .

14 Hovmöller Bigårdar

11-16 Lär dig mer om bin och pollinering genom att gå våran tipspromenad Provsmaeking honung
13-13.30 Ise föreläser om bina i kupan
Vi har besök av Hovmöller Läderhantverk och Sadelmakeri som jobbar i vegetabiliskt garvat läder från KRAV-märkta gårdar. Möjlighet att köpa hennes produkter. Prova på att punsa (göra mönster) i läder. Pris: 150 kr

15 Ingelsta Kalkon

10-17.30 Butiken är fylld med kalkon-delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande i både butik och restaurang.
11-14 Restaurangen öppen

16 Kiviks Café & Bageri

8-16 Pincho med lokala råvaror

17 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Frukost
18 Kvällsmeny
Vandring med Picknick och Spa

18 Kiviks Musteri

11 Mustprovning. Upptäck äpplets terroir. Pris: 100 kr. Boka: på plats i Äpplets Hus
12-16 Dagens kompis: Ragnhilds äppelmust. Träffa Ragnhild Fernlund, mäklaren som även blev äppelodlare i Brantehamn. Provsmaeking hennes goda äppelmust.
11-16 Skånsk hantverkscider och grillat Glaserad karré, tupplår och kryddig korv med tillbehörbuffé. Pris 255 kr inkl. valfri cider. (alkoholfritt 210 kr)

21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken öppen där du kan provsmaeking de olika honungssorterna.
11-16 Se bina flyga omkring i trädgården och ta en närmare titt på dem i vår observationskupa. Njut av växterna som även bina gillar. Stor trädgård med gungor, olika spel för barn och familjer samt plats att äta medhavd matsäck.

22 Olaols gelato

11-17 Dagsfärs gelato på granngårdens mjölk. Temahelg då vi fyller glassdisken med många smaker direkt från Österlen; Österlensaffran, Aronia med vit choklad & kanel, Havtorn, Äppelsorbet från Baskemölla. Våfflor på ägg och mjölk från Österlen med matiga röror.

23 Petersborgs Gård

11-16 Gör din egen senap och få burken med hem. Hur får vi in mer bönor och ärtor i vår dagliga matlagning? Vi bjuder på smakprover på egenodlade gräartor. Camilla från Öspab bjuder på riktig Cider och Äpplelikör. Smaka på Camelina of Sweden – Nästa generations functional food. Super oljan från Sörmland med mild, rund och nötig smak. Försäljning av LunnaMelle, Lundachark

24 Ravlunda Bränneri

11-16 Upplev Provence och Österlen på en tallrik! I samarbete med Arken i Ravlunda serverar vi en Grand Aioli. Vårprimörer, gårdsgris och ägg, tillagat omsorgsfullt i vårt kök, pris 150 kr. På dryckeslistan hittar ni många lokala drycker, så som svenskt vin från Skepparps vingård.
Vi serverar även enklare smörrebröd och fika.
16-21 Erbjuds vår á la carte meny i vårens tecken. Boka gärna för att vara säkra på plats, ravlundabranneri.se

25 Rörums gårdshotell

8-10 Härlig hotellfrukost
12-16 Champagnevagnen är på plats med god mat & dryck
12-16 Spela boule hos oss
17-21 Gårdens vårliga 4-rätters meny (bordsbokning)

26 Rörumsro Fukt & Must

10-18 Gårdsbutik med prisbelönt hantverksmust med unik terroir. Picknicka gärna i vår äppelodling.
10 och 16 Mustprovning

27 Sannas Italien

11-16 Provning av världsberömda italienska olivoljor, oliver och annat

28 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren öppen. Smaka våra viner och ät något lätt.

31 Stubbaröds Lamm

11-17 Vi erbjuder varmrökt lamm och potatissallad. Finns även grillad lammkorv. Kaffe bjuder vi på.
11.30 och 14.30 Färvallning av Amanda Benterfalk, silvermedaljör i ungdoms SM 2021
11-17 Maria Ringström ställer ut sin konst och har sina fina emaljuggar och termosflaskor mm. till försäljning

32 Svabesholms Kungsgård

11-17 (köket stänger kl. 16) I vårt Café & Lantkök serverar vi vår vanliga meny och vår "Matrundan-special" – en macka med sockersaltad lättrokt lax, ramslöksemulsion och 65gradigt ägg.
Alla butiker på gården är naturligtvis öppna.

33 Tastecelebration Residence

11-22 café & restaurang
11-16 Provsmaeking Tastecelebration! Njut av en Smakbricka med godsaker från vår nyöppnande Smakbutik; 24- månaders lagrad sojasås, härlig kaka bakad i Big Green Egg, fruktiga olivoljor och härliga balsamico's. Dela med en kompis eller njut alldeles själv
11, 13 och 15 guidad smakprovning
18-22 serverar vi vår gröna tre-rättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

34 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 serveras frukost med lokala produkter.
11-21 är restaurangen öppen med bl.a. annat Österlentapas, en tallrik fylld med råvaror och produkter från Österlen. På meny finns även Vedugnsbakad pizza och indiskt på skånska.

36 Åsgård - Holkestorp

11-24 Provsmaeking våra produkter, mal din egen påse dinkelmjöl. I Gårdsbutiken finns färskt lammkött och nymald dinkel. Det serveras lammkebab, grillad surdegsmacka, lammkorv med bröd och vårt dinkelöl gjort av Charlis Bryggghus
14 Färvallning med hund

38 Östangård

12-17 Öppning av vår restaurang Östangård och Vernissage Alice Murray
14-15 Solo Konsert Philippe Boix-Vives

39 Österlen Kokkonst

11-16 Gårdsbutiken. Provsmaeking svenska hantverksostar, vårt eget tranbärsknäcke och andra delikatesser.
11-16 Trädgårdskaféet. Slå er ner i trädgården eller växthuset, och njut av vår österlenska tapastallrik, smörrebröd, hembakta smarriga bakverk och husets gräddglass.

40 Österlen Sparris

10-18 Handla sparris direkt av odlaren Friedrich Pape själv. Grön, ljusgrön eller vit, det är bara att välja.

41 Österlenbryggarna

10-22 Vårt bryggeri i Brösarp är öppet med butik, bryggerivisning och gemensamt taproom tillsammans med vår goda granne Grisen & Draken. Här finns det möjlighet att genomföra provning av vår öl och äta något gott till.

42 Österlenchoklad

10-17 Fabriksbutik med chokladcafé. Kom och utforska vår varma choklad-meny och handla choklad till fabrikspriser

43 Österlenkryddor

10-17 Provsmaeking av årets nyheter i butiken och möjlighet att köpa provbricka av årets glass i glasshuset.

44 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmaeking av våra produkter från disken. Vid väder är grillen tänd där ute för korvgrillning.



HOS ODLARNA FINNS KÄLLAN TILL MATEN

Det är här allt börjar. På de vidsträckta fälten, i lummiga odlingar och solvarma växthus. Här spirar och växer allt det där som så småningom ska hamna på våra tallrikar. Lagom till Matrundan är det många odlare som presenterar nya grödor och produkter.

För sjutton år sedan startade **Charlotte Ivarsson Lundberg** och hennes man **Kalle** på **Åsgård-Holkestorp** utanför Onslunda sin dinkelodling med en 25-kilossäck utsäde. Nu skördar de fyra fem ton säd varje år.

– Visserligen är det mindre avkastning på varje ax jämfört med moderna sädeslag, men dinkelvetets fördelar överväger ändå. Särskilt om man som vi vill odla ekologiskt. Dinkel växer högt och yvigt och håller undan ogräset naturligt. Dessutom har det ett längre rotsystem och står därför emot torka bättre än andra sädeslag, förklarar Charlotte.

ÖL BRYGGT PÅ DINKEL

Dinkel kallas även spelt och är en gammal kulturväxt som odlades flitigt i Sverige innan modernare sädeslag tog över.

Jämfört med konventionellt vetemjöl har det högre protein- och mineralinnehåll och upplevs som mer smakrikt. På Åsgård använder man sitt dinkel till bröd, kakor och redningar och säljer både sikt, fullkorn, kross, kli och hel dinkelkärna. Dessutom brygger man sedan några år tillbaka öl av dinkel!

Årets kompis på plats är **Charlis Brygg-hus** i Trolle Ljungby, som brygger åt oss. Det blir en krämig veteöl som är jättegod och serveras till vår lammkebab.

KRYDDOR MED DJUPARE SMAK

Hos **Österlenkryddor** strax öster om Ystad gillar paret **Cherztin** och **Anders Persåkre** också att testa nya grödor och i sortimentet finns idag så gott som hela kryddhyllan. Nytt för i år är ett glasshus där man kan köpa en smakbricka.

– Vi vill vara så heltäckande som möjligt i vårt sortiment och nu saknar vi bara svartpeppar, den sista pusselbiten. Det är ju en tropisk växt men kanske kan vi lyckas med den i växthus, säger Cherztin som skapat ett te av citronverbena odlad på friland.

En stor fördel med att odla kryddor i södra Skåne är enligt Cherztin att de växer och utvecklar sina smaker långsamt. Men även torkmetoden påverkar smaken.

– I många delar av världen torkar man kryddor i solen men vi kalltorkar våra kryddor, vilket innebär att färgerna bevaras bättre liksom de eteriska oljorna som ger en djupare smak.



RAPSFROSSAR PÅ GUNNARSHÖG

Frossa i raps 26-29 maj • visningar i produktionen för stora och små • pressa egen rapsolja • traktor och vagn i fält • hoppa i rapshavet • minitraktorer • öppet kl. 10-17 i både gårdsbutik och gårdscafé (kaféetöppet 26-28 maj • Varmt välkommen hem till oss!

Du hittar oss på vägen mellan Hammenhög och Glimmingehus. Klockslag för visningar och andra aktiviteter se www.gunnarshog.se

*Nya borstar sopar bäst,
här finns borstar för alla ändamål!
Nu även med café,
nybakat som smakar bäst!*

Välkomna till Sveriges enda borstbutik med egentillverkade borstar. Vi finns på Lantmannavägen i Onslunda.



För öppettider se www.borstteknik.se eller ring 070-604 26 74

ML BORSTTEKNIK AB
BORSTAKÖNGEN
www.borstteknik.se
Lantmannavägen 46, Onslunda 0417-305 85

Här har vi också mer än 1.000 kvm för vinterförvaring av din husvagn/bil m.m. ring **0708-72 17 39**

PROGRAM FREDAG 27 MAJ

1 Allé på Österlen

12-16 POP UP Butik Korsvirkeshuset
Från 18 Sparrismeny i restaurangen

2 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Gårdsbutik med lamm och vilt. Allt kött är styckat på gården. Provsbakning av rökta viltcharketurier.

3 Bondens Skafferi Svabesholm

11-17 Dryckesprovning av alkoholfria drycker från Skånska Producenter. Allt från Gin & Tonic till Cocktails, viner och öl. Kom in i butiken och provsmaka chark och ostar från Svenska mejerier och charkproducenter.

4 Buhres på Kivik

11-15 Vi grillar fisk och skaldjur på Green egg med våra kompisar Tastecelebration Residence, öppen rök och vi lär er att filea fisk.
11-22 Restaurangen är öppen.

5 Bökåkra Gårdsbutik

11-18 Titta på gårdens alla djur, kalvar & lamm finns det. Jenny Young visar & säljer sina fina betongfigurer. JUF-jordbrukare ungdoms förbund finns hos oss med lite olika veteran maskiner
12-16 Taco Buffe med kött från lamm, nöt, gris & tupp med tillbehör Kaffe/Te med Hembakat finns det också.

6 Drakamöllan Gårdshotell

12-14 Vi dukar fram vår stora Matrundebuffé med försommarens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokas.
14-15 Kockskola med våra kokkar där vi berättar hemligheten bakom alla de goda smakerna på buffén.

7 Farmors lycka

7-16 Gårdsbutik öppen.
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum, förbokas.
från 8 Erbjudande på dagvandringsspaket nr.2, 300kr/person (ordinarie pris 335kr/person), förbokas.
18-stängning Vårmeny med gårdens råvaror i centrum, förbokas.

9 Glassmakeriet

11-17 Spana in våra nya glassdiskar fyllda med nytillverkad glass av högsta kvalitet. En smakupplevelse inom både klassiska och spännande sorters glass av olika slag.

10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.
14 Rundvandring i vår fruktodling och i vårt växthus med guidning med Madeleine. Samling vid Gröna Butiken.

11 Gunnarshögs Gård

10-17 Trampetraktorer, rapshav, leksaker, veterantraktorer på innergården. Gårdsbutik och kafé är öppet.
11 Visningar i produktionen för barn
14 Visningar i produktionen för vuxna .

14 Hovmöller Bigårdar

11-16 Lär dig mer om bin och pollinering genom att gå vår tipspromenad Provsbaka honung
13-13.30 Ise föreläser om bina i kupan
Vi har besök av Hovmöller Läderhantverk och Sadelmakeri som jobbar i vegetabiliskt garvat läder från KRAV-märkta gårdar. Möjlighet att köpa hennes produkter. Prova på att punsa (göra mönster) i läder. Pris: 150 kr

15 Ingelsta Kalkon

10-17.30 Butiken är fylld med kalkon-delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande i både butik och restaurang.
11-14 Restaurangen öppen

16 Kiviks Café & Bageri

8-16 Pincho med lokala råvaror
11 Spettkaksvisning, titta in genom vårt visningsfönster

17 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Frukost
16-17.30 Ostronbar
18 Kvällsmeny
Vandring med Picknick och Spa

18 Kiviks Musteri

11 Mustprovning. Upptäck äpplets terroir. Pris: 100 kr. Boka: på plats i Äpplets Hus
12-16 Dagens kompis: Sövde Musteri. Träffa Bonny Håkansson, fotografen som sadlade om och blev mustmästare och cidermakare. Provsbaka hans goda äppelmust.
11-16 Skånsk hantverks cider och grillat Glaserad karré, tupplår och kryddig korv med tillbehörbuffé. Pris 255 kr inkl. valfri cider. (alkoholfritt 210 kr)
19-21 Skånsk ciderprovning på skånska äpplen tillsammans med en tallrik smårätter på lokala råvaror. Vår guide tar dig med i ciderns värld och besöker vårt vinhus där vi jäser cidern. Pris: 675 kr Boka på www.kiviksmusteri.se.

21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken öppen där du kan provsmaka de olika honungssorterna.
11-16 Se bina flyga omkring i trädgården och ta en närmare titt på dem i vår observationskupa. Njut av växterna som även bina gillar. Stor trädgård med gungor, olika spel för barn och familjer samt plats att äta medhavd matsäck.

22 Olaols gelato

11-17 Dagsfärs gelato på granngårdens mjölk. Temahelg då vi fyller glassdisken med många smaker direkt från Österlen; Österlensaffran, Aronia med vit choklad & kanel, Havtorn, Äppelsorbet från Baskemölla. Våfflor på ägg och mjölk från Österlen med matiga röror.

23 Petersborgs Gård

11-16 Gör din egen senap och få burken med hem. Eva Davidsson visar kvarnar som du kan mala ditt eget mjöl på från Komo, Österrike. Försäljning av LunnaMelle, Lundachark. Fredagsmys med Bertil från Larsviken. Han bjuder på chips gjorda på egenodlad potatis och friterade i en härligt gyllengul skånsk kallpressad rapsolja.

24 Ravlunda Bränneri

11-16 Upplev Provence och Österlen på en tallrik! I samarbete med Arken i Ravlunda serverar vi en Grand Aioli. Vårprimörer, gårdsgris och ägg, tillagat omsorgsfullt i vårt kök, pris 150 kr. På dryckeslistan hittar ni många lokala drycker, så som svenskt vin från Skepparps vingård. Vi serverar även enklare smörrebröd och fika.
16-21 Erbjuds vår á la carte meny i vårens tecken. Boka gärna för att vara säkra på plats, ravlundabranneri.se

25 Rörums gårdshotell

8-10 Härlig hotellfrukost
12-16 Champagnevagnen är på plats med god mat & dryck
12-16 Spela boule hos oss
17-21 Vi bakar pizzor med söt avslutning (bordsbokning)

26 Rörumsro Frukt & Must

10-18 Gårdsbutik med prisbelönt hantverkermust med unik terroir. Picknicka gärna i vår äppelodling.
10 och 16 Mustprovning

27 Sannas Italien

11-16 Provning av världsberömda italienska olivoljor, oliver och annat

28 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren öppen. Smaka våra viner och ät något lätt.

31 Stubbaröds Lamm

11-17 Vi erbjuder varmrökt lamm och potatissallad. Finns även grillad lammkorv. Kaffe bjuder vi på.
11.30 och 14.30 Färvallning av Amanda Benterfalk, silvermedaljör i ungdoms SM 2021
11-17 Maria Ringström ställer ut sin konst och har sina fina emaljuggar och termosflaskor mm. till försäljning

32 Svabesholms Kungsgård

11-17 (köket stänger kl. 16) I vårt Café & Lantkök serverar vi vår vanliga meny och vår "Matrundan-special" – en macka med sockersaltad lättrokt lax, ramslöksemulsion och 65gradigt ägg.
Alla butiker på gården är naturligtvis öppna.

33 Tastecelebration Residence

11-22 café & restaurang
11-16 Provsbaka Tastecelebration! Njut av en Smakbricka med godsaker från vår nyöppnande Smakbutik; 24- månaders lagrad sojasås, härlig kaka bakad i Big Green Egg, fruktiga olivoljor och härliga balsamico's. Dela med en kompis eller njut alldeles själv
11, 13 och 15 guidad smakprovning
18-22 serverar vi vår gröna trerättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

34 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 serveras frukost med lokala produkter.
11-14 besök av Helena Rimfors från Jordnära upplevelse. Hon låter er testa mountainbike på en liten bana och berättar gärna mer om hennes olika naturaktiviteter.
11-21 är restaurangen öppen med bl.a. annat Österlentapas, en tallrik fylld med råvaror och produkter från Österlen. På menyn finns även Vedugnsbakad pizza och indiskt på skånska.

36 Åsgård – Holkestorp

11-24 Provsbaka våra produkter, mal din egen påse dinkelmjöl. I Gårdsbutiken finns färskt lammkött och nymald dinkel. Det serveras lammkebab, grillad surdegsmacka, lammkorv med bröd och vårt dinkelöl gjort av Charlis Bryggghus
14 Färvallning med hund

38 Östangård

12-17 I restaurangen lagas sparrisrätter hela eftermiddagen. Konst och Vintage i butik.
14 Vår kära granne Friedrich Pape på Österlen Sparris berättar om konsten att odla sparris

39 Österlen Kokkonst

11-16 Gårdsbutiken. Provsbaka svenska hantverksostar, vårt eget tranbärsknäcke och andra delikatesser.
11-16 Trädgårdskaféet. Slå er ner i trädgården eller växthuset, och njut av vår österlenska tapastallrik, smörrebröd, hembakta smarriga bakverk och husets gräddglass.

40 Österlen Sparris

10-18 Handla sparris direkt av odlaren Friedrich Pape själv. Grön, ljusgrön eller vit, det är bara att välja.

41 Österlenbryggarna

10-22 Vårt bryggeri i Brösarp är öppet med butik, bryggerivisning och gemensamt taproom tillsammans med vår goda granne Grisen & Draken. Här finns det möjlighet att genomföra provning av vår öl och äta något gott till.

42 Österlenchoklad

10-17 Fabriksbutik med chokladcafé. Kom och utforska vår varm choklad-meny och handla choklad till fabrikspriser

43 Österlenkryddor

10-17 Provsbakning av årets nyheter i butiken och möjlighet att köpa provbricka av årets glass i glasshuset.

44 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsbakningar av våra produkter från disken. Vid väder är grillen tänd där ute för korvgrillning.



FRÅN MALNING AV Matrunda för nyfikna barn (och deras föräldrar) MJÖL TILL RAPSHAV



Att komma nära maten, se bina surra runt äppelblommorna och lammen skutta i hagen, är kul för både små och stora besökare. Flera av Matrundans medlemmar har dessutom tagit fram programpunkter som är särskilt anpassade för barn – och lite rastlösa ben.

På **Gunnarshögs Gård** utanför Hammenhög vigs hela innergården åt barnen med rapshav och minitraktorer. Precis som på Petersborgs gård vill man berätta om sin favoritgröda – hos Gunnarshög rapsen – och skapa intresse för matens ursprung, berättar **Anja Persson**.



En ståtlig allé leder fram till **Petersborgs Gård** som omges av bland annat senaps- och kumminodlingar. Just senapen har blivit en specialitet för **Hans Svensson** och hans familj. Idag är man en av få svenska odlare med egen senapsproduktion och under Matrundan besöker många barnfamiljer gården för att prova på att göra senap.

om hur senapsfrön ser ut och hur senap egentligen görs.

MATINSPIRATION

Hans Svensson, som själv är uppvuxen i Lund och flyttade ut på landet först i vuxen ålder, vill gärna förmedla kunskap kring råvaror och matens ursprung. Som att de gula och bruna senapsfröna egentligen kommer från två olika växter och har olika smakstyrka.

FRITT FRAM FÖR SPRING I BENEN

Om man har suttit en lång stund i bilen brukar det börja spritta i benen på de yngsta. Då är det bara att svänga in till **Linus och Binus** som har stora springområden, gungor, spel och plats för picknick. Lamm och kaniner får barnen hälsa på både hos **Stubbaröds lamm** och **Åsgård-Holkestorp**. Hos sistnämnda bjuds besökarna in att prova på att mala sitt eget dinkelmjöl.

Tips!

Ta en titt i Matrundans program för fler familjeaktiviteter.



– Jag tror det uppskattas för att barn och vuxna kan göra det tillsammans, att man ser ett färdigt resultat och lär sig något nytt. Många människor har ingen aning

– Hela vår verksamhet bygger på att vi vill visa upp och dela med oss av vår vardag.



VÄLKOMMEN TILL OSS!

CAFÉ & LANTKÖK • GÅRDSHOTELL
KONFERENS & BRÖLLOP • BUTIKER
BESÖKSTRÄDGÅRD & PLANTSHOP



NY BUTIK
DRIFT-
WOOD

INFO OM VÅRENS EVENEMANG PÅ SVABESHOLM.SE, SÄRSKILDA ÖPPETTIDER SE RESPEKTIVE HEMSIDA

svabesholm.se | orientalvintage.se | prylbyran.se | apotekarns.com | bondenskafferi.se | denengelskatradgarden.se



Tastecelebration Residence

I vår Smakbutik hittar du allt som du behöver för att laga och göra din mat till en fest.

Prova härliga olivoljor från Italiens olika hörn eller en sojasås som fått mogna på whiskeyfat två år mitt i Rotterdam. Smak är vår passion och drivkraft och därför har vi samlat många av världens godbitar här! När du smakat på alla godsaker, kan du njuta vidare i vår trädgård med underbar utsikt eller reservera en spännande middag. Varmt välkommen till Andrarum!

Tastecelebration Residence

Restaurang & Hotell / Official dealer of Big Green Egg

Jägmästarbostaden 101, Andrarum

0708 - 153955 Restaurang & Hotell / 0708 - 102053 BGE

Öppettider se webbsidan tastecelebrationresidence.se



OFFICIAL • DEALER

Upplev Big Green Egg i Andrarum

Som officiell återförsäljare levererar vi alla modeller och tillbehör. Hela säsongen:

- En gratis kopp baristakaffe när du köper två påsar kol.
- En introduktionskurs (värde 1995kr) vid köp av en BGE hos oss
- Ett stort sortiment av rökchips, trä/grillkol & EKO-certifierad kol av kalamata-kärnor
- Öppet 7 dagar i veckan - alltid service, alltid rådgivning och hjälp!



1 Allé på Österlen

Naturskön gårdsmiljö där vi vill sprida matglädje. Matcafé – Restaurang – Gärdshotell – Konferens – Festsal – Butik

alle.se

0414-714 44



10 Gröna butiken på Orelund

Butik med gårdens nyskördade grönsaker, frukter och bär. Flera tomatsorter, jordgubbar, körsbär, hallon, plommon, äpplen.

www.orelund.com

0414-243 00



19 Kronovalls vinslott

Hotell och restaurang för weekend-gäster, bröllop, fester och event. Slott och park öppen under Matrundan.

kronovall.se

0417-197 10

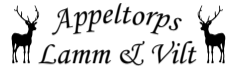


2 Appeltorps Lamm & Vilt

Gårdslakteri med inriktning på lokalt lamm och viltkött. Gärdsbutik med färskt kött, chark, lammskinn och andra lokala delikatesser.

appeltorp.se

0708-836 385



11 Gunnarshögs Gård

Kallpressad rapsolja från Österlen. Gärdsbutik, gårdskafé och visningar i produktionen för både stora och små.

gunnarshog.se

0414-320 03



20 Köpingsbergs Vingård

Vingård med havsutsikt och 8000 vinstockar på vindskyddad söderslutning. Provnings av mousserande viner med vinbonden själv.

kopingsberg.se

0701-467117



3 Bondens Skafferi Svabesholm

Lokala produkter och råvaror från våra Svenska mathjältar. Allt från grönsaker, drycker, mjöl och kryddor till kött, ost och chark.

bondensskaffeributik.se

0414-480041



12 H&G:s kök på Tomelilla Golfklubb

Vi är en restaurang belägen på en golfklubb men alla är välkomna till frukost, fika, lunch, catering & middag. Vällagad mat med mycket smak.

hgs-kok.se

0417-134 69



21 Linas och Binas

KRAV-certifierad biodling, gårdsbutik, trädgård och webbshop. Ouppvärmd honung i olika varianter efter vilka blommor våra bin besökt.

linasochbinas.se

0708-1262 72



4 Buhres på Kivik

Fiskbutik, rökeri och fiskrestaurang. Färsk fisk och skaldjur samt färdiga rätter och delikatesser. Rökta produkter, sillinläggningar. Matevent.

buhres.se

0414-702 12



13 Hotel Svea

Vid havet med ändlös horisont ligger anrika Svea. Restaurang Piraten serverar kulinariska matupplevelser efter säsong.

hotellsvea.se

0414-411 720

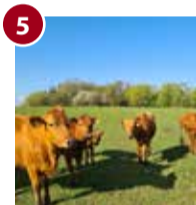


22 Olaols gelato

Tillverkar gelato av grannens mjölk och råvaror från Österlen. Matiga väfflor. Stort café och butik med egen keramik på 1800-talsgård.

[@olaolsgelatoFBolaolsgelato](http://olaolsgelatoFBolaolsgelato)

0700-29 77 08



5 Bökåkra Gärdsbutik

I gårdsbutiken säljer vi kött, charkuterier och skinn från gårdens egna lamm, nöt och gris. Hönsen levererar äggen.

Facebook - Bökåkra Lamm,

Nöt och Gris

0709-390 346



14 Hovmöller Bigårdar

Småskalig biodling med kupor runt om på Österlen. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt ekologiskt!

facebook.com/hovmollerbigardar

070-72 77 689



23 Petersborgs Gård

Egen odling och tillverkning av äkta skånsk senap. Gärdsbutik fylld med svenskt mathantverk och andra närproducerade varor.

petersborg.se

0414-521 52



6 Drakamöllan Gärdshotell

Unik skånegård med brett register. Matupplevelser för boende gäster. Opera. Kokböcker. Bröllop, fester, söndagsmiddagar.

drakamollan.com

044-351 016



15 Ingelsta Kalkon

Gärdsbutik & restaurang med färskvaror, delikatesser, färdiglagade rätter och fika. Allt av svensk kalkon!

ingelstakalkon.se

0414-285 24



24 Ravlunda Bränneri

Bed & breakfast med restaurang. Här kan du sova i ett av våra vackra rum, njuta av vackra vyer samt äta omsorgsfullt tillagad mat i husets restaurang.

ravlundabranneri.se

0414-741 00



7 Farmors lycka

Lilla gårdshotellet med djur och natur. Vi serverar mat med gårdens råvaror i centrum. Färska ägg, rapsolja, kött m.m hittar du i våra gårdsbutiker.

farmorslycka.se

0414-740 39



16 Kiviks Café & Bageri

Stenugnsbakat surdegsbröd samt bullar och baguetter. Café med pajer, soppor och sallad. Egen tillverkning av spettekakor.

kivikscafe.com

0414-700 15



25 Rörums Gärdshotell

Rofyllda rum mitt i Rörums by nära Knäbäckshuset och Mandelmans. RUM-MAT-DRYCK-KONFERENS-FEST

rorumsgardshotell.se

0709-398811



8 GE-MA-livs

Butik med egentillverkade charkuterier. Eget rökeri. Delikatesser samt kött och fläsk från lokala uppfödare.

gemalivs.kopingebro

torget.se

0411-550 072



17 Kiviks Hotell Konferens och Spa

Fantastisk utsikt över havet, tonvikt på råvaror från lokala leverantörer efter säsong. Konferens-Restaurang-Spa. Många olika paket.

kivikshotell.se

0414-700 75



26 Rörumsro Musteri & Gärdsbutik

Prisbelönt hantverksmust med unik terroir. Gärdsbutik och mustprovningar.

rorumsro.se

0705-772 202



9 Glassmakeriet

Dagligen tillverkad glass av högsta kvalitet. På vintern även varma soppor färskt bröd och sallad. Skapat på bästa råvaror.

glassmakeriet.se

0704-983 498



18 Kiviks Musteri

Musteri sedan 1935. Musteributik, Must- & Ciderprovningar. Restaurang med lokala råvaror och Café med äppliga bakverk.

kiviksmusteri.se

0414-719 00



27 Sannas Italien

Utvalda olivoljor och andra italienska delikatesser som oliver, inlagda kronärtskockor, fikonmarmelad med mandel och kaporis mm.

sannasitalien.se

070-655 45 69





28 Skepparps Vingård
Vingård känd för sin årliga vinfestival och numer även cidrefestival. Prisbelönta viner och Cider. Vinprovningar, event mm
skepparpsvingard.se
070-577 19 10



37 Äppelriket EJ BESÖKSMÅL
Äppelriket Österlen marknadsför, lagrar, sorterar och packar frukt för sina medlemmar medan andra odlare packar i eget packeri.
appelriket.se
0414-70500



41 Österlenbryggarna
Brygger äkta svagdricka och öl sedan 1953. Fullsortiment av drycker för restauranger inklusive specialviner och alkoholfria drycker.
osterlenbryggarna.se
0417-135 00



29 Skillinge Teater EJ ÖPPET
Ett pulserande kulturhus med teater, konserter, café & restaurang, ekologiska viner & lokalproducerad mat, 200 meter från Skillinge Hamn.
skillingeteater.se
0414-300 24



38 Östangård
Boende i fridfull miljö. Restaurang Östangård skapad av Jacob Wismar. Italienskinspirerad mat. Konst & Scen, Vintage/Antik, Konstkurser för barn.
ostangard.nu
0414-300 14



42 Österlenchoklad
Chokladfabrik och butik. Praliner från lokala råvaror. En av få i Sverige som tillverkar choklad från kakaoböner. Chokladcafé.
osterlenchoklad.se
0417-201 25



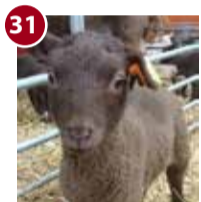
30 Stockeboda Gård FULLBOKAT
För kreativa möten för mindre och större sällskap. Bryggeri, restaurang och konferenser. Boende och aktiviteter.
stockeboda.se
0414-245 27



39 Österlen Kokkonst
Inspirerande matlagningskurser. Lär om österlensk matkultur på vår Smaksafari. Hemlagad mat på traktens råvaror. Handla i den lilla gårdsbutiken.
osterlenkokkonst.se
0727-32 08 33



43 Österlenkryddor
Svenska kryddor från spadtaget till kryddhyllan. Helhetsupplevelser och butik med örter och kringprodukter samt visningar.
osterlenkryddor.se
0411-550 606



31 Stubbaröds Lamm
Gårdsbutik med lammprodukter av högsta kvalitet så som kött, skinn och garn. Fantastisk honung från bin på gården.
stubbarodslamm.se
070- 725 66 73



40 Österlen Sparris
Sparrisgård med odling och butik. Vi säljer vår sparris, grön, vit och den ljust gröna Primaverde och sparrisplantor. Vi har även visningar.
sparris.se
0723-314 721



44 Österlens kött & vilt
Hängmörat nöt, fläsk och lamm. Vilt under säsong. Råvaror och produkter från lokala producenter säljs över disk i gammaldags butik.
osterlenskottovilt.se
0414-738 38



32 Svabesholms Kungsgård
Besöksgård för hela familjen med Café & Lantkök. Mat lagad från grunden, hembakt fika och gott kaffe.
svabesholm.se
0706 384204



33 Tastecelebration residence
Gårdshotell och restaurang med grönt fokus, Smakbutik för foodisar och försäljning av Big Green Egg. Nära naturen och mycket smak!
tastecelebrationresidence.se
0708-153955



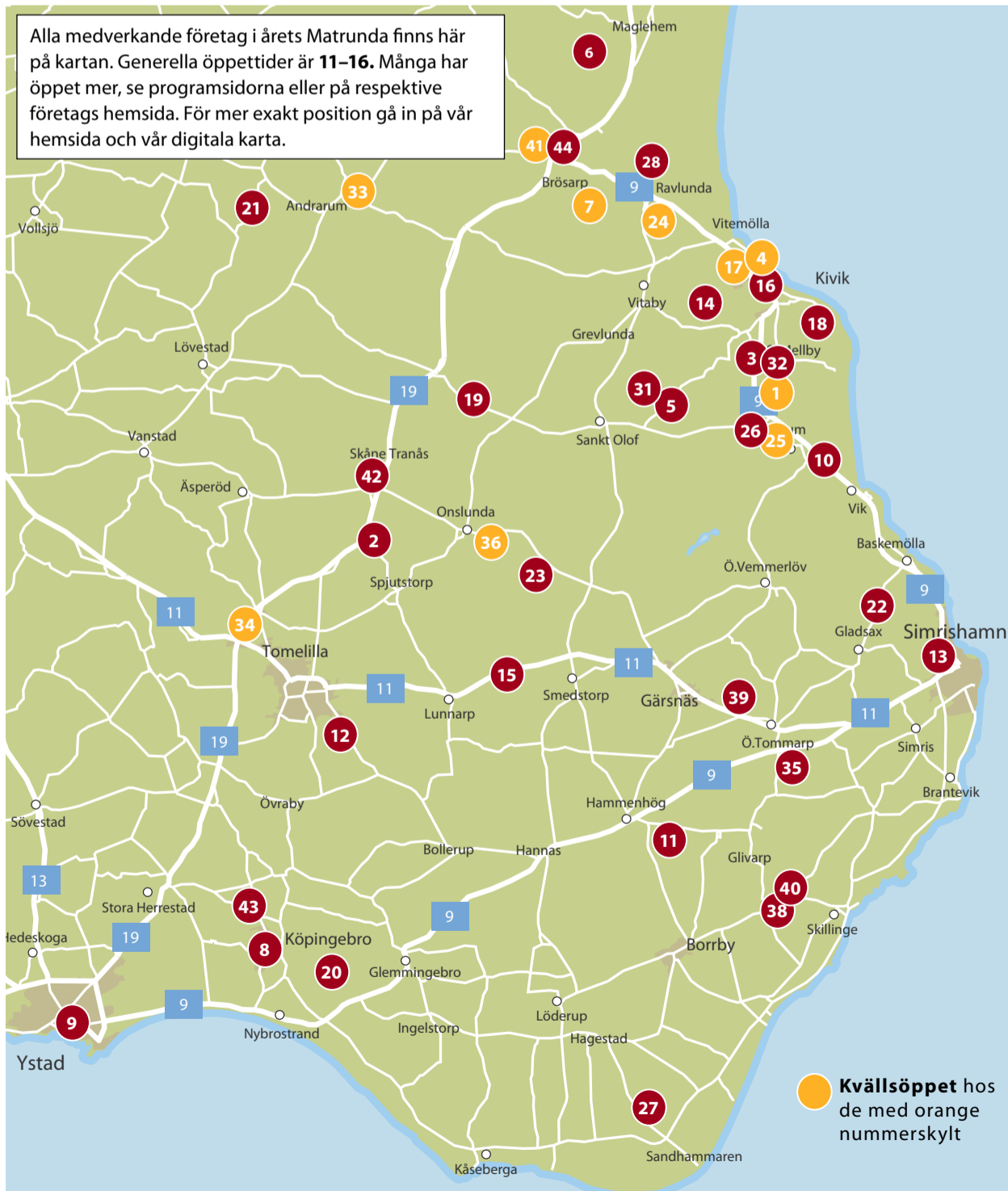
34 Tryde 1303 B&B Café Galleri
Café/bistro & B&B med fokus på hållbar och lokal mat & dryck. Österlentapas, Vedugnsbakad pizza och fika mm.
tryde1303.com
073-375 13 03



35 Vilhelmsdals Gårdsmejeri
Gårdsmejeri och butik med tillverkning av ost, smör och yoghurt. Samtliga av den finaste ekologiska KRAV-mjolk. Allt arbete görs för hand.
vilhelmsdal.se
0414-4817 00



36 Åsgård-Holkestorp
Växtodling och uppfödning av Gotlandsfår. Lammkött, chark av lamm samt dinkelmjöl med mera. Också ullprodukter, fårskin.
asgard-holkestorp.com
0762-332 620



PROGRAM LÖRDAG 28 MAJ

1 Allé på Österlen

10-15 Primörtur i Paradiset
12-16 POP UP Butik Korsvirkehuset
Från 18 Sparrismeny i restaurangen

2 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Gårdsbutik med lamm och vilt. Allt kött är styckat på gården. Provsmaoking av rökta viltcharketurier.

3 Bondens Skafferi Svabesholm

11-17 Dryckesprovning av alkoholfria drycker från Skånska Producenter. Allt från Gin & Tonic till Cocktails, viner och öl. Kom in i butiken och provsmaka chark och ostar från Svenska mejerier och charkproducenter.

4 Buhres på Kivik

11-15 Vi grillar fisk och skaldjur på Green egg med våra kompisar Tastecelebration Residence, öppen rök och vi lär er att filéa fisk.
11-22 Restaurangen är öppen.

5 Bökåkra Gårdsbutik

11-18 Titta på gårdens alla djur, kalvar & lamm finns det. Jenny Young visar & säljer sina fina betongfigurer. JUF-jordbrukare ungdoms förbund finns hos oss med lite olika veteran maskiner.
12-16 Taco Buffe med kött från lamm, nöt, gris & tupp med tillbehör Kaffe/Te med Hembakat finns det också.
13.30 Fårvallning med Linda Jonsson, Väståkra Lantbruk.

6 Drakamöllan Gårdshotell

12-14 Vi dukar fram vår stora Matrundebuffé med försommarens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokas.
14-15 Lär känna små och stora kryp i Drakamöllan naturreservat på en guidad vandring över hedarna

7 Farmors lycka

7-16 Gårdsbutik öppen.
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum, förbokas.
från 8 Erbjudande på dagvandringsspaket nr.2, 300kr/person (ordinarie pris 335kr/person), förbokas.
18-stängning Värmeny med gårdens råvaror i centrum, förbokas.

9 Glassmakeriet

11-17 Spana in våra nya glassdiskar fyllda med nytillverkad glass av högsta kvalitet. En smakupplevelse inom både klassiska och spännande sorters glass av olika slag.

10 Gröna butiken på Orelund

10-16 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.
14 Rundvandring i vår fruktodling och i vårt växthus med guidning med Madeleine. Samling vid Gröna Butiken.

11 Gunnarshögs Gård

10-17 Trampetraktorer, rapshav, leksaker, veterantraktorer på innergården. Gårdsbutik och kafé är öppet.
11 Visningar i produktionen för barn
14 Visningar i produktionen för vuxna .

14 Hovmöller Bigårdar

11-16 Lär dig mer om bin och pollinering genom att gå våran tipspromenad Provsmaoking honung
13-13.30 Ise föreläser om bina i kupan
Vi har besök av Hovmöller Läderhantverk och Sadelmakeri som jobbar i vegetabiliskt garvat läder från KRAV-märkta gårdar. Möjlighet att köpa hennes produkter. Prova på att punsa (göra mönster) i läder. Pris: 150 kr

15 Ingelsta Kalkon

10-16 Butiken är fylld med kalkon-delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande i både butik och restaurang.
11-14.30 Restaurangen öppen

16 Kiviks Café & Bageri

8-16 Pincho med lokala råvaror

17 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Frukost
Frukostkuren = Frukost, spa och behandling
Från 18 Kvällsmeny
Vandring med Picknick och Spa

18 Kiviks Musteri

11 Mustprovning. Upptäck äpplets terroir. Pris: 100 kr. Boka: på plats i Äpplets Hus
12-16 Dagens kompis: BackRoads Farm. Träffa Mats Genberg, idésprutan och entreprenören, som blev äppelodlare i Vitaby. Provsmaoking hans goda äppelmust Bad Apples.
11-16 Skånsk hantverkscider och grillat Glaserad karré, tupplår och kryddig korb med tillbehörbuffé. Pris 255 kr inkl. valfri cider. (alkoholfritt 210 kr)
10-15 Primörtur i paradiset – en exklusiv och kulinarisk upplevelse Åk traktor o vagn i det böljande Österlenska landskapet. • Frukost i äppelodlingen på Kiviks Musteri. Träffa biodlaren Martin Svensson. • Lunch på Allé på Österlen. • Mustprovning på Rörumsro Frukt & Must. Pris: 795 kr/person Boka: www.kiviksmusteri.se

21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken öppen där du kan provsmaka de olika honungssorterna.
11-16 Se bina flyga omkring i trädgården och ta en närmare titt på dem i vår observationskupa. Njut av växterna som även bina gillar. Stor trädgård med gungor, olika spel för barn och familjer samt plats att äta medhavd matsäck.

22 Olaols gelato

11-17 Dagsfärs gelato på granngårdens mjölk. Temahelg då vi fyller glassdisken med många smaker direkt från Österlen; Österlensaffran, Aronia med vit choklad & kanel, Havtorn, Äppelsorbet från Baskemölla. Våfflor på ägg och mjölk från Österlen med matiga röror.

23 Petersborgs Gård

11-16 Gör din egen senap och få burken med hem. Svart vitlök är en vitlök som är torkad under en övervakad flerstegsprocess som ger löken en unik och fantastisk smak. Björn från FoodBros AB finns med oss hela dagen och berättar om sin vitlök. Försäljning av LunnaMelle, Lundachark

24 Ravlunda Bränneri

11-16 Upplev Provence och Österlen på en tallrik! I samarbete med Arken i Ravlunda serverar vi en Grand Aioli. Vårprimörer, gårdsgris och ägg, tillagat omsorgsfullt i vårt kök, pris 150 kr. På dryckeslistan hittar ni många lokala drycker, så som svenskt vin från Skepparps vingård. Vi serverar även enklare smörrebröd och fika.
16-21 Erbjuds vår á la carte meny i vårens tecken. Boka gärna för att vara säkra på plats, ravlundabranneri.se

25 Rörums gårdshotell

8-10 Härlig hotellfrukost
12-16 Champagnevagnen är på plats med god mat & dryck
12-16 Spela boule hos oss
18-22 Gårdens vårliga 4-rätters meny (bordsbokning)

26 Rörumsro Frukt & Must

10-18 Gårdsbutik med prisbelönt hantverksmust med unik terroir. Picknicka gärna i vår äppelodling.
10 och 16 Mustprovning

27 Sannas Italien

11-16 Proving av världsberömda italienska olivoljor, oliver och annat

28 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren öppen. Smaka våra viner och ät något lätt.

31 Stubbaröds Lamm

11-17 Vi erbjuder varmrökt lamm och potatissallad. Finns även grillad lammkorv. Kaffe bjuder vi på.
11-17 Maria Ringström ställer ut sin konst och har sina fina emaljuggar och termosflaskor mm. till försäljning

32 Svabesholms Kungsgård

11-17 (köket stänger kl. 16) I vårt Café & Lantkök serverar vi vår vanliga meny och vår "Matrundan-special" – en macka med sockersaltad lättrokt lax, ramslöksemulsion och 65gradigt ägg.
Alla butiker på gården är naturligtvis öppna.

33 Tastecelebration Residence

11-22 café & restaurang
11-16 Provsmaoking Tastecelebration! Njut av en Smakbricka med godsaker från vår nyöppnande Smakbutik; 24- månaders lagrad sojasås, härlig kaka bakad i Big Green Egg, fruktiga olivoljor och härliga balsamico's. Dela med en kompis eller njut alldeles själv
11, 13 och 15 guidad smakprovning
18-22 serverar vi vår gröna tre-rättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

34 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 serveras frukost med lokala produkter.
11-21 är restaurangen öppen med bl.a. annat Österlentapas, en tallrik fylld med råvaror och produkter från Österlen. På menyn finns även Vedugnsbakad pizza och indiskt på skånska.

36 Åsgård – Holkestorp

11-24 Provsmaoking våra produkter, mal din egen påse dinkelmjöl. I Gårdsbutiken finns färskt lammkött och nymald dinkel. Det serveras lammkebab, grillad surdegsmacka, lammkorv med bröd och vårt dinkelöl gjort av Charlis Bryggghus
11-14 Möt Kasper från Charlies Bryggghus
14 Fårvallning med hund

38 Östangård

12-17 I restaurangen lagas sparrisrätter hela eftermiddagen. Konst och Vintage i butik.
14 Vår kära granne Friedrich Pape på Österlen Sparris berättar om konsten att odla sparris

39 Österlen Kokkonst

11-16 Gårdsbutiken. Provsmaoking svenska hantverksostar, vårt eget tranbärsknäcke och andra delikatesser.
11-16 Trädgårdskaféet. Slå er ner i trädgården eller växthuset, och njut av vår österlenska tapastallrik, smörrebröd, hembakta smarriga bakverk och husets gräddglass.

40 Österlen Sparris

10-18 Handla sparris direkt av odlaren Friedrich Pape själv. Grön, ljusgrön eller vit, det är bara att välja.

41 Österlenbryggarna

10-22 Vårt bryggeri i Brösarp är öppet med butik, bryggerivisning och gemensamt taproom tillsammans med vår goda granne Grisen & Draken. Här finns det möjlighet att genomföra provning av vår öl och äta något gott till.

42 Österlenchoklad

10-17 Fabriksbutik med chokladcafé. Kom och utforska vår varma choklad-meny och handla choklad till fabrikspriser

43 Österlenkryddor

10-16 Provsmaoking av årets nyheter i butiken och möjlighet att köpa provbricka av årets glass i glasshuset.

44 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmaokingar av våra produkter från disken. Vid väder är grillen tänd där ute för korvgrillning.





TERROIR

växtplatsen gör
avtryck i smaken

I vinsammanhang har man länge använt sig av begreppet terroir för att beskriva hur klimat, jord och terräng påverkar ett vins egenskaper. Idag används det även vid odling av äpplen för att förklara hur platsen påverkar äppelmustens smak. Så vad är det för speciella förhållanden som skapar förutsättningar och ger smak åt våra lokala drycker?

Från **Köpingsbergs Vingård** har man panoramautsikt mot Hammars backar och havet. När vinbonden **Carl-Otto Ottergren** planterade sina första vinstockar här 2005 var han väl medveten om vad det var för plats han valt.

– Jag är uppvuxen på gården, precis som min pappa är, och då vet man vad det finns för förutsättningar, det är samma faktorer som påverkar oavsett om man odlar vin eller vete. Och förhållandena kan variera även inom ett ganska litet område. Jag har två fält med 200 meters avstånd och druvorna på dem mognar inte samtidigt.

ÖSTERSJÖN SKAPAR RÄTT FÖRUTSÄTTNINGAR

I sydsluttningen på Köpingsberg växer pinot blanc, chardonnay, seyval blanc och solaris. Men varför passar det att odla dem just här?

– Det är en vindskyddad sluttning med en lätt och kalkrik jord där vindruvorna trivs och den magra jorden får rötterna att leta sig djupt ner. Närheten till Östersjön gör att vi får svala vårar och milda höstar när havet magasinerar värmen.

De svala våarna gör att knopparna utvecklas sent, i början av maj, då risken för nattfrost vanligen är över, medan de milda höstarna innebär att den första höstfrost vanligen kommer så sent att Carl-Otto har hunnit skörda klart. Den långsamma mognadsprocessen ger vinerna från Köpingsberg en bra syra.

LÅNG VÄNTAN PÅ RESULTAT

Att göra vin är en lång och mödosam process. Carl-Otto Ottergren börjar på vårvintern med att beskära och gallra sina vinstockar. Sedan är det bara att hoppas att det blir ett år med lagom mycket regn och

sol. I oktober väntar skörden och sedan ska druvorna pressas, vinet jäsa, buteljeras, jäsa igen och lagras i fyra fem år.

– Men det är en enorm tillfredsställelse att då öppna en flaska och få en bekräftelse på att det där arbetet som startade med en beskärning faktiskt har blivit bra. Det är också fantastiskt med all positiv respons från besökare som kommer hit under bland annat Matrundan.

VARJE ODLING HAR SIN EGEN TERROIR

En studie gjord av SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet, 2015 undersökte om det fanns någon skillnad på skånsk must utifrån läget på äppelodlingen. Resultatet visade att det varken fanns en skånsk eller österlensk terroir – den var betydligt mer lokal än så. Såväl mineralhalten som socker- och syrakvoten skiftade mellan olika närliggande odlingar, och gjorde musten mer eller mindre söt.

Äppelodlingarna runt **Kiviks Musteri** startade en gång i tiden på den steniga marken där inte så mycket annat kunde odlas. Än idag mår träden bra i den väl-dränerade jorden där de bildar långa rötter för att hitta näring. Det ger

gynnsamma förhållanden för mustäpplen, berättar **Carl Levinsson**, produktchef på Kiviks Musteri.

– Äpplena får utvecklas i lagom takt utan att stressas och det ger en hög smakkoncentration.

Förutom sort är det främst mognadsgraden på äpplet som påverkar mustens smak och på Kiviks Musteri provsmakar man sina äpplen dagligen för att pricka in skörden vid precis rätt tillfälle.

– Ett bra mustäpple ska ha en lagom balans mellan sötma och syra, och aromutvecklingen, som sker sent i mognadsprocessen, gynnas av våra långa höstar med stor temperaturskillnad mellan dag och natt.

Under Matrundans fredagskväll bjuder Kiviks Musteri in till en skånsk ciderprovning.

Tips!

Nyfiken på att fördjupa dig i dryckernas spännande smakvärld? Ta en titt i Matrundans program där det finns flera tillfällen till provsmakningar.

ÖPPET HUS

Lördag 28 maj kl 11-16

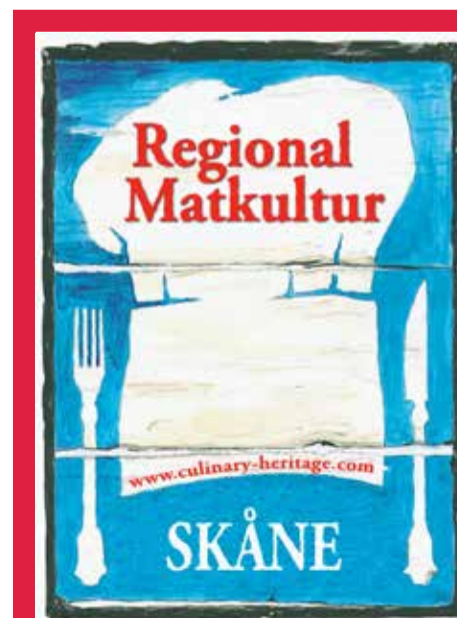
Genväg Österlen är ett nätverk av företag som ligger utmed väg 1570. Den 27 maj slår vi upp portarna till våra verksamheter och som besökare kan man vara med om mycket kul och intressant.

Fri entré!

För mer info se vår hemsida.
www.genvagosterlen.se



Välkommen!



Din vägvisare
till den
**SKÅNSKA
MATEN**

Producenter, restauranger och gårdsbutiker som jobbar med närproducerad och regional mat i fokus.

www.culinaryheritage.net
www.facebook.com/Matkulturskane

PROGRAM SÖNDAG 29 MAJ

1 Allé på Österlen

10-15 Primörtur i Paradiset
12-15 Sparrislunch
12-16 POP UP Butik Korsvirkeshuset

2 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Gårdsbutik med lamm och vilt. Allt kött är styckat på gården. Provsmaoking av rökta viltcharketurier.

3 Bondens Skafferi Svabesholm

11-17 Dryckesprovning av alkoholfria drycker från Skånska Producenter. Allt från Gin & Tonic till Cocktails, viner och öl. Kom in i butiken och provsmaka chark och ostar från Svenska mejerier och charkproducenter.

5 Bökåkra Gårdsbutik

11-18 Titta på gårdens alla djur, kalvar & lamm finns det. Jenny Young visar & säljer sina fina betongfigurer. JUF-jordbrukare ungdoms förbund finns hos oss med lite olika veteran maskiner
12-16 Taco Buffe med kött från lamm, nöt, gris & tupp med tillbehör Kaffe/Te med Hembakat finns det också.

6 Drakamöllan Gårdshotell

12-14 Vi dukar fram vår stora Matrundebuffé med försommarens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokas.

7 Farmors lycka

7-16 Gårdsbutik öppen.
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum, förbokas.
från 8 Erbjudande på dagvandringspaket nr.2, 300kr/person (ordinarie pris 335kr/person), förbokas.
18-stängning Värmeny med gårdens råvaror i centrum, förbokas.

9 Glassmakeriet

11-16 Spana in våra nya glassdiskar fyllda med nytillverkad glass av högsta kvalitet. En smakupplevelse inom både klassiska och spännande sorters glass av olika slag.

10 Gröna butiken på Orelund

10-16 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.

11 Gunnarshögs Gård

10-17 Trampetraktorer, rapshav, leksaker, veterantraktorer på innergården. Gårdsbutik och kafé är öppet.
11 Visningar i produktionen för barn
14 Visningar i produktionen för vuxna .

14 Hovmöller Bigårdar

11-16 Lär dig mer om bin och pollinering genom att gå våran tipspromenad Provsmaoking honung
13-13.30 Ise föreläser om bina i kupan Vi har besök av Hovmöller Läderhantverk och Sadelmakeri som jobbar i vegetabiliskt garvat läder från KRAV-märkta gårdar. Möjlighet att köpa hennes produkter. Prova på att punsa (göra mönster) i läder. Pris: 150 kr

15 Ingelsta Kalkon

10-16 Butiken är fylld med kalkon-delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande i både butik och restaurang.
11-15 Restaurangen öppen

16 Kiviks Café & Bageri

8-16 Pincho med lokala råvaror

17 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Frukost
8-12 Frukostkuren = Frukost, spa och behandling

18 Kiviks Musteri

11 Mustprovning. Upptäck äpplets terroir. Pris: 100 kr. Boka: på plats i Äpplets Hus
12-16 Dagens gäst: Charlie Drevstam. Träffa Charlie Drevstam, fotografen från Stockholm som föreläste sig i en bortglömd och övervuxen äppelodling på Österlen. Provsmaoking hans goda äppelmust och upptäck hans inspirerande bok ÄPPLEN.

11-16 Skånsk hantverks cider och grillat Glaserad karré, tupplår och kryddig korv med tillbehörbuffé. Pris 255 kr inkl. valfri cider. (alkoholfritt 210 kr)

10-15 Primörtur i paradiset – en exklusiv och kulinarisk upplevelse Åk traktor o vagn i det böljande Österlenska landskapet. • Frukost i äppelodlingen på Kiviks Musteri. Träffa biodlaren Martin Svensson. • Lunch på Allé på Österlen. • Mustprovning på Rörumsro Frukt & Must. Pris: 795 kr/person Boka och mer info: www.kiviksmusteri.se

21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken öppen där du kan provsmaka de olika honungssorterna.
11-16 Se bina flyga omkring i trädgården och ta en närmare titt på dem i vår observationskupa. Njut av växterna som även bina gillar. Stor trädgård med gungor, olika spel för barn och familjer samt plats att äta medhavd matsäck.

22 Olaols gelato

11-17 Dagsfärs gelato på granngårdens mjölk. Temahelg då vi fyller glassdisken med många smaker direkt från Österlen; Österlensaffran, Aronia med vit choklad & kanel, Havtorn, Äppelsorbet från Baskemölla. Våfflor på ägg och mjölk från Österlen med matiga röror.

23 Petersborgs Gård

11-16 Gör din egen senap och få burken med hem. Försäljning av LunnaMelle, Lundachark

24 Ravlunda Bränneri

11-16 Upplev Provence och Österlen på en tallrik! I samarbete med Arken i Ravlunda serverar vi en Grand Aioli. Vårprimörer, gårdsgris och ägg, tillagat omsorgsfullt i vårt kök, pris 150 kr. På dryckeslistan hittar ni många lokala drycker, så som svenskt vin från Skepparps vingård. Vi serverar även enklare smörrebröd och fika.

25 Rörums gårdshotell

8-10 Härlig hotellfrukost
12-16 Champagnevagnen är på plats med god mat & dryck
12-16 Spela boule hos oss

26 Rörumsro Frukt & Must

10-18 Gårdsbutik med prisbelönt hantverksmust med unik terroir. Picknicka gärna i vår äppelodling.
10 och 16 Mustprovning

27 Sannas Italien

11-16 Provnings av världsberömda italienska olivoljor, oliver och annat

28 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren öppen. Smaka våra viner och ät något lätt.

31 Stubbaröds Lamm

11-17 Vi erbjuder varmrökt lamm och potatissallad. Finns även grillad lammkorv. Kaffe bjuder vi på.
11-17 Maria Ringström ställer ut sin konst och har sina fina emaljuggar och termosflaskor mm. till försäljning

32 Svabesholms Kungsgård

11-17 (köket stänger kl. 16) I vårt Café & Lantkök serverar vi vår vanliga meny och vår "Matrundan-special" – en macka med sockersaltad lättrokt lax, ramslöks emulsion och 65gradigt ägg. Alla butiker på gården är naturligtvis öppna.

33 TASTECELEBRATION RESIDENCE

11-22 café & restaurang
11-16 Provsmaoking TASTECELEBRATION! Njut av en Smakbricka med godsaker från vår nyöppnande Smakbutik; 24- månaders lagrad sojasås, härlig kaka bakad i Big Green Egg, fruktiga olivoljor och härliga balsamico's. Dela med en kompis eller njut alldeles själv
11, 13 och 15 guidad smakprovning

34 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 serveras frukost med lokala produkter.
11-21 är restaurangen öppen med bl.a. annat Österlentapas, en tallrik fylld med råvaror och produkter från Österlen. På menyn finns även Vedugnsbakad pizza och indiskt på skånska.

36 Åsgård – Holkestorp

11-18 Provsmaoking våra produkter, mal din egen påse dinkelmjöl. I Gårdsbutiken finns färskt lammkött och nymald dinkel. Det serveras lammkebab, grillad surdegsmacka, lammkorv med bröd och vårt dinkelöl gjort av Charlis Bryggghus
14 Fårvallning med hund

38 Östangård

12-17 I restaurangen lagas sparrisrätter hela eftermiddagen. Konst och Vintage i butik.
14 Vår kära granne Friedrich Pape på Österlen Sparris berättar om konsten att odla sparris

39 Österlen Kokkonst

11-16 Gårdsbutiken. Provsmaoking svenska hantverksostar, vårt eget tranbärsknäcke och andra delikatesser.
11-16 Trädgårdskaféet. Slå er ner i trädgården eller växthuset, och njut av vår österlenska tapastallrik, smörrebröd, hembakta smarriga bakverk och husets gräddglass.

40 Österlen Sparris

10-18 Handla sparris direkt av odlaren Friedrich Pape själv. Grön, ljusgrön eller vit, det är bara att välja.

41 Österlenbryggarna

10-22 Vårt bryggeri i Brösarp är öppet med butik, bryggerivisning och gemensamt taproom tillsammans med vår goda granne Grisen & Draken. Här finns det möjlighet att genomföra provning av vår öl och äta något gott till.

42 Österlenchoklad

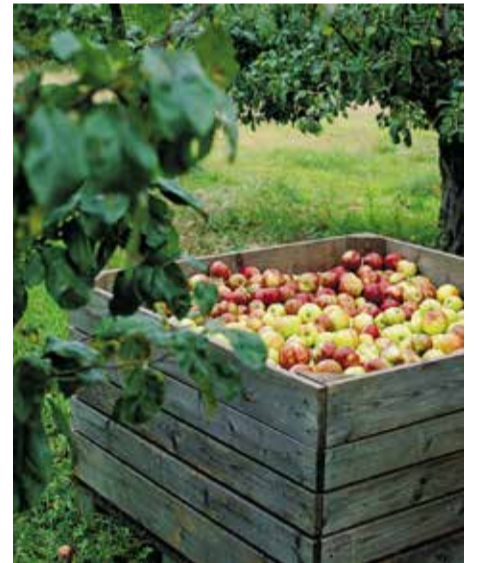
10-17 Fira mors dag på chokladfabriken. Bjud mamma på en varm choklad och ett bakverk. Speciellt erbjudande i vårt café.

43 Österlenkryddor

10-16 Provsmaoking av årets nyheter i butiken och möjlighet att köpa provbricka av årets glass i glasshuset.

44 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmaoking av våra produkter från disken. Vid väder är grillen tänd där ute för korvgrillning.



SENA MÖTEN MED SMAK



Även om den gemensamma sluttiden är 16.00 betyder det inte att hela Matrundan stänger då. Många restauranger och en del producenter fortsätter att hålla öppet under kvällen. Så boka ett bord och upplev hur kockarna tolkar alla de där råvarorna som du stött på under dagen.

På **Tastecelibration Residence** i den 150 år gamla Jägmästarbostaden i Andrarum dukar **Isabel Brummer** framåt kvällen upp sin specialkomponerade gröna trerättersmeny för hungriga gäster att njuta av.

– Under Matrundan bygger vi vår meny kring ingredienser från våra vänner i Smakrundan. Kanske blir det något med tång, raps, äpplen, sparris eller bubbel för att bara nämna några av alla tänkbara ingredienserna. Gäster och kök möts i

passionen för den goda maten näraifrån. Det finns så mycket gott att hämta inspiration från i detta stora skafferii!

STANNA LITE LÄNGRE

I år har fler öppet även på kvällen allt för att förlänga nöjet. Ni ser alla enkelt på kartan med avvikande färg (här kan vi lägga in en prick med rätt färg).

Österlenbryggarna håller öppet ända till kl 22 och hos **Farmors lycka** i Ravlunda kan du framåt kvällen njuta av en vårmeny med gårdens egna råvaror i centrum. I

samma ort hittar ni **Ravlunda Bränneri** som i år kommer tillbaka med nya ägare. Här kan besökaren avnjuta en á la carte meny i vårens tecken fram till kl 21.

Varför inte stanna kvar i Matrundan? Hos **Rörums Gårdshotell** – och alla våra andra hotellmedlemmar – kan du boka en skön övernattningsvakna sedan utvilad och njut av en härlig hotellfrukost innan du ger dig ut på nya matäventyr.

Kvällsöppet hos de med orange nummerskyt i kartan sid 9.





Lokala hjältar med kraft

ÖSTERLENS KRAFT AB



“udan krångel och långa telefonköer”

Bli en lokal hjälte du med -
välkommen som kund till oss på Österlens Kraft.
Tel: 0414-285 60 • info@osterlenskraft.se
www.osterlenskraft.se

Välkommen till Petersborgs Gårdsbutik



Petersborgs Gård 273 98 Smedstorp www.petersborg.se



Te på citronverbena

Österlenkryddor är troligen ensamma i Sverige om att odla citronverbena storskaligt på friland. Nu har man tagit fram ett citronverbenate helt utan tillsatser. Drick det varmt om du har orolig mage eller ätit lite mycket av det goda. Sommartid passar det även som svalkande iste eller för att sätta smak på en fräsch sorbet.

SÅ HÄR BRYGGER DU DITT TE PÅ CITRONVERBENA

1. Koka upp 1 liter vatten i en vattenkokare eller kastrull.
2. Lägg en tesil med 1 dl Citronverbenate i en tekanna.
3. Häll vattnet över tesilen.
4. Låt dra i ca 10 minuter.
5. Pressa 1 färsk citron, som du häller i kannan.
6. Ta nu bort tesilen.
7. Tillsätt 3 msk myntahonung – eller avstå om du undviker socker.
8. Servera varmt eller väl avkyllt. Varför inte blanda en god drink med flädercider från Kiviks Musteri, vit rom och is?

NÄRPRODUCERAT HOS SMAKUTVECKLARNA

Under Matrundan möter du hantverkarna som förädlar och lyfter råvarorna till nyanserad must, klassiska charkuterier, saftigt bröd och många andra produkter. Nöj dig inte med att bara smaka på resultatet, passa på att ställa frågor och lära dig hur produkterna kan användas.

Minimalt med transporter, noggrant valda råvaror och en rejäl dos personligt engagemang. Det präglar Matrundans producenter. Som **Rörumsro Frukt & Must** – det lilla ekologiska musteriet som vunnit guld i Must SM två gånger i rad. Men att **Elisabeth Knöppel** skulle bli mustbonde fanns inte riktigt på kartan förrän hon "blev med" äppelodling och insåg att det är skillnad på ätäpplen och mustäpplen.

– En fantastisk gammal odling blev till salu i Rörum, och när vi köpt den förstod vi att många av de gamla sorterna som växte där, som *Cox Orange*, *Belle de Boskoop* och *James Grieve*, har en ganska låg avkastning. Men de är smakrika och perfekta för muststillverkning.

MUSTEN SPEGLAR ODLINGSÅRET

Snart byggdes gårdens dubbelgarage om till musterier, och Elisabeth började smaka sig fram för att förstå vilka sorter

som passade bra att blanda och hitta precis rätt tidpunkt för skörd. I Rörumsros sortiment finns idag både sortren must och blandad must, där olika sorter kompletterar varandra för en perfekt balans mellan syra och sötma. Musten är främst ofiltrerad men utvecklingsarbetet är ständigt pågående.

– Jag hade en blandning av *Alice* och *Katja* som jag aldrig blev riktigt nöjd med, så jag testade att filtrera den till en klar must som blev mycket bättre. När frukt fibrerna tas bort blir den mindre fyllig och upplevs syrligare.

Gamla träd och ekologisk odling innebär att man är mer utlämnad åt väderförhållanden och skadeangrepp.

Som odlare får Elisabeth leva med att skörden skiftar och blir mindre vissa år. Men en stor del av hennes liv som

mustbonde handlar också om att möta kunderna, förmedla kunskap och att få fler att upptäcka äppelmustens smakspektrum.

– En mustprovning är precis lika spännande som en vin- eller whiskyprovning. När man lär sig mer om doft, smak och utseende blir det riktigt fascinerande. Och så gillar jag att det som finns i flaskan faktiskt speglar året och vad det blev för frukt.

NYA SMAKER I ÖPPEN RÖK

Mycket av det lokala mathantverket handlar om lika delar tradition och innovation, varje kreatör adderar något nytt och gör sin tolkning av en råvara. Hos **Buhres på Kivik** får de klassiska sillinläggningarna varje år sällskap av nya smakkombinationer. Under Matrundan bjuds det på grill- och filéskola med **Ola** och **Peter** medan rökmästaren **Jörgen Nordahl** håller öppen rök med tips och smakprov.

Man har bjudit in **Tastecelebration Residence** med grillar från Big Green Egg.

TIDLÖSA RECEPT FÖR LOKALT KÖTT

Till **GE-MA-Livs** i Köpingsbro kommer både bybor och långväga kunder för den väl sorterade charkdisken med egen rök, och under våren blev butiken utnämnd till *Årets butik 2020* av *Skåneländska Gastronomiska Akademien*. Allt kött är svenskt och helst närproducerat. Hos **Österlenkryddor** hämtar man örterna som sätter smak på byakorven och det griljerade kumminfläsket.

Många kunder lockas av butikens klassiker som inte är så lätta att hitta på andra ställen idag. I charkdisken finns bland annat lökkrav, leverpastej, kalvsylta och presssylta. Flera av recepten följde med när handlaren och charkuteristen **Peter Nilsson** tog över butiken 2007.

– Det är specialiteter som har hängt med i 90 år och fortfarande uppskattas. Men inte riktigt allt går hem idag, kokta grisfötter är det bara några enstaka kunder som beställer till jul numera, konstaterar Peter med ett leende.





MUSTPROVNING

DAGENS GÄST
Träffa småskaliga lokala must-aktörer
DAGENS GÄST

DATUM: VARJE DAG 26 - 29/5 KL 11
PRIS: 100 KR
PLATS: KULTURODLINGEN
PLATSER: 25
BOKA: PÅ PLATS I ÄPPLETS HUS

Hantverks-CIDER & GRILLAT

Glaserad karré, tupplår och kryddig korb med tillbehörbuffé – potatis, krispig sallad, goda såser och hembakat bröd

255 KR INKL. VALFRI CIDER (ALKOHOLFRI 210 KR)

Välkommen!




BONDENS SKAFFERI BUTIK

Välkommen till Bondens Skafferi Butik på Svabesholms Kungsgård i Kivik. Vi erbjuder råvaror och produkter från Skånes mathjältar. Manuell delikatessdisk med färskt nötkött, griskött, fågel, ost & chark. Vi dukar dagligen upp dagens skörd av grönsaker och erbjuder ett stort utbud av spännande torrvaror, drycker m.m.

Följ oss på Instagram & Facebook @bondensskafferisvabesholm

Öppettider
September - Maj, torsdag - söndag 11 -17
Juni - Augusti, måndag - söndag 11 -17



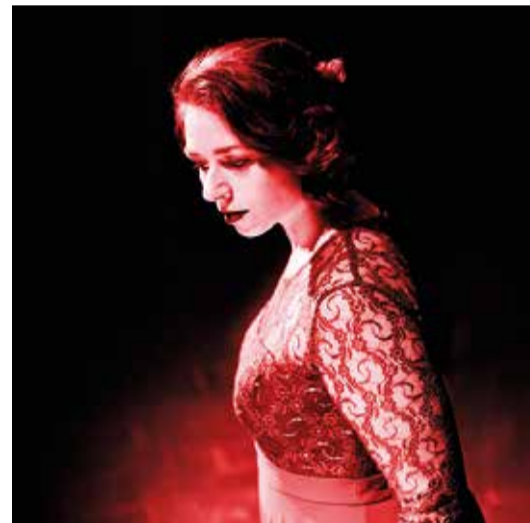
THINK GLOBAL EAT LOCAL



Fredagen den 17 juni klockan 19.00 – 21.30 MAGISK OPERAKONSERT MED MALMÖ OPERAORKESTER

Det blir folkligt och festligt när Malmö Operaorkester kommer till vår operabacke för ett av sina sällsynta framträdanden utför Malmö. Dirigent är Gudrun Dahlkvist. Kvällens sex solisterna hämtar vi från hela Norden –

Signe Asmussen, Josefine Anderson, Vibeke Kristensen, Fredrikke Kampmann, Niels Jörgen Riis och Guido Paevatalu.



Lördagen den 18 juni klockan 15.00 – 18.00 LA TRAVIATA

Verdis tragiska kärlekshistoria. Världens just nu mest spelade opera. Här som kammaropera; åtta sångare, kör och fyra musiker. *Frederikke Kampmann*, som ung och lovande Violetta, gör debut i operabacken.

I samarbete med

guidOpera

Länsförsäkringar
Göinge-Kristianstad
Bank & Försäkring

MALMÖ OPERA

MUSIK I SYD
SKÅNE • KRONBERG

Föreställningarna äger rum utomhus i backarna. Välkommen att ta med egen stol. Före föreställningen finns möjligheter till en enkla måltid. Mer information och biljetter www.drakamollan.com



DRAKAMÖLLAN
GÄRDSHOTELL

info@drakamollan.com Telefon 044 – 35 10 16



Hur mycket
får jag låna?

Lär dig mer på sparbankensyd.se

**Vi har svaren
på dina frågor!**

Prata bostadsköp med oss.

Sparbanken Syd

Senaps- festivalen

VÄLKOMNA TILL

25-28
AUGUSTI
10-18
alla dagar

Sveriges
Senapsfestival



Sverige  Senap

FRITT
INTRÅDE!




PETERSBORGS GÅRD
SMEDSTORP

www.senapsfestivalen.se info@senapsfestivalen.se