



## Mat & upplevelser i sydöstra Sverige

### Temadag kring regional mat och hållbarhet

Lördagen den 5 februari kl 10-15 på Ryssbygymnasiet, mellan Växjö och Ljungby.

*Kom och inspireras av spännande föreläsare och lokala utställare. Elever och personal finns på plats för visning av gymnasiet.*

10.30-12

**Chokladföreläsning och provning** av tryfflar smaksatta med lokala råvaror. Konditor Christina Löw, Chokladverkstaden, Jönköping. Kostnad 50 kr per person. Föranmälan.

10.30-12

**Potatisseminarium** med Torvald Fälth, potatisproducent som odlar över 300 sorters potatis. Potatisprovning med Kari Pettersson, Sveriges potatisambassadör. Fritt.

10.30-12 och 13.00-14.30

**Vårt kulinarisk matkulturarv** i Småland, Sten Janér, Regional matkultur, Smålands mat ambassadör. Vår 1000-åriga historia kring lokal mat, Lena Hedlund, Lammet och Brödet, Huseby Brukshandel. Fritt.

Helena Hugo, Bredaryds Wårdshus håller **öl- och whiskeyföreläsningar och provning**

10.30-12

**Öl från microbryggerier**, föreläsning och provning, föranmälan. Kostnad 150 kr.

13-14.30

**Whiskey och mat i kombination**, föranmälan, 250 kr.

10.30-12 och 13-14.40

**Mat som håller i längden** - vad behövs för en hållbar måltid? Ulrika Brydning, Vice ordf. Svenska kockars förening. Kock, sommelier och skribent. Fritt.

15-ca 16.30

**Vad är SlowFood?** Ola Buckard och Christina Geitan, Slow Food Sverige. Fritt.

**Slow Food** kommer att förlägga sitt årsmöte efter arrangemanget och i samband med detta erbjuds du att

ta del av buffén som dukas upp efter kl 17. Kulinariska, småländska delikatesser till en kostnad av 125 kr. Under dagen finns det också möjlighet till fika och lunch – naturligtvis med lokala råvaror.

Hos de lokala producenterna som ställer ut på Nygård kan man, smaka, dofta och handla.

Ett samarrangemang mellan Ryssbygymnasiet, Matupplevelser i Sydöstra Sverige och LRF. I samarbete med SKF Småland, Regional mat i Småland, Slowfood Varend, Länsstyrelsen i Konoberg, Ljungby kommun, lokala livsmedels-producenter och förädlare, Smålands matmarknad.

*Varmt välkomna!*

Föranmälan

Matts Andersson, 0733-991449,  
matts.andersson@ryssbygymnasiet.com

Roger Henriksson, 070-5736028,  
roger.henriksson@ryssbygymnasiet.com

Till Slow Foods årsmöte: info@slowfoodvarend.se



*Topp tio bland kulinariska upplevelseregioner i Europa 2013. Så lyder visionen för "Mat & upplevelser i sydöstra Sverige". En satsning som ger dig nya möjligheter inom småskalig livsmedelsproduktion och turism.*

Lantbrukarnas riksförbund i samarbete med Coompanion, Östra Småland och Öland, AB Destination Småland, Smålands Turism AB, LivsTek, Region Blekinge, Gotlands Turistförening och Hushållningssällskapet.

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

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



LANTBRUKARNAS  
RIKSFÖRBUND