

**Berättelse från resan till Österlen
och en kulinarisk upplevelse den 19/8, 2019.**

En trevlig utflykt med kulinariska förtecken fick 49 av våra medlemmar göra en dag i augusti.

Första stoppet var **Österlenkryddor** i Köpingsbro, strax utanför Ystad. Efter gott morgonfika fick vi höra hur nuvarande ägarna köpte gården och hur man utvecklar den. Förutom alla kryddor som odlas, skördas och torkas och inte minst viktigt blandas, gör man prisbelönt glass. I den fina gårdsbutiken hittade vi sedan många nya kryddblandningar, både för eget bruk och till present.

Inte långt därifrån ligger **Köpingsbergs vingård** där man odlar vita druvor. Även här fick vi höra hur slumpen ibland avgör vad man kommer att syssla med. Vi fick en intressant inblick i tillverkning av mousserande vin och vi fick prova två sorters mousserande vin, ett lättare och ett något fylligare. Båda vinerna tilltalade oss och var en god aperitif till lunchen som vi intog på **Örum Nygård Hotell o Spa**.

Mätta och belåtna åkte vi till **Petersborgs gård** i Smedstorp. Här odlas tonvis med senapsfrö, både gult och brunt, samt kummin. Flera sorters senap tillverkas på gården och efter smakprov fyllde vi även här på förråden.

Eftermiddagskaffe med morotskaka innehållande rapsolja, fick vi på **Gunnarshögs gård** där man har stor tillverkning av rapsolja. En stark tro på framtiden för rapsolja har bidragit till att man odlar och tillverkar den gula oljan. Efter ytterligare en shoppingrunda styrde vår duktige chaufför bussen mot Haverdal igen.

Vid pennan *Inger Edling*