

Stevns for sanserne

- lokal mad og natur



Stevns for sanserne

Stevns Fødevarer-netværk er en forening for udvikling af lokale virksomheder, der producerer, forarbejder, serverer eller sælger lokale fødevarer.

Stevns byder på gode gårdbutikker med et bugnende udvalg på hylderne, et par fiskeudsalg, en rigtig slagter, og langs de små snoede veje findes vejsalg mange steder, hvor overskud fra de private haver eller bistader sælges til forbigående til rimelige penge.

Der er et utal af steder, hvor man kan slå sig ned omkring en bålplads eller grill med shelter eller en god tænke-bænk. Stevns kan nydes af alle. Skab en fortræffelig kulinarisk oplevelse for familien eller med kæresten, med lokal mad tilberedt over bål på en af vores smukt placerede bålpladser.

Er man mere til at lade andre tilberede og servere et delikat måltid for sig, byder vi på flere fine spisesteder jævnt fordelt på halvøen.

Stevns Klint danner ramme om vores halvø og byder på fantastiske naturoplevelser. Her kan man gå en etape af Trampe-stien, gå i undergrunden i Stevnsfortet fra den Kolde Krig, eller opleve de forskellige gamle kridt- og kalk-brud.

GRILLSTEDER TIL FRI BENYTTELSE: [Se bål-symbol på kortet]
Flagbanken ved Mandehoved, Stevns Fyr (soldaterhjemmets have), Hårlev Byskov, Solgårdsparken, Rødvig Ferieby, Rødvig Havn, Boesdal og Strøby [P ved kirken].

Find mere info www.visitstevns.dk

GOD FORNØJELSE



Her finder du lokal mad

GÅRDBUTIKKER, KØD OG FISK:

- 1. Kutteren Monika**, v. skipper Flemming Let, Fiskerihavnen 5, 4673 Rødvig, www.monika280.vpweb.dk, frisk fisk over kajkanten. Åben 10-15 og efter aftale på tlf (+45)3051 1199.
- 2. Dan Bøgeskovs Fiskeudsalg**, Bøgeskoven Havn, Holtug, 4660 St. Heddinge. Friskfangede fisk fra de lokale fiskere. Åben lørdag 10-13 og efter aftale på tlf (+45)2240 0746.
- 3. Klippingslagteren**, Tværvej 5, 4672 Klippinge. www.klippingslagteren.dk. Kvalitets kød, pålæg og delikatesser fra eget pølsemageri og røgeri. Åben tir-lør dagtimer.
- 4. Klippingegård**, gårdbutik, Bjælkerupvej 165, 4672 Klippinge. www.klippingegaard.dk, Facebook. Egne grønsager, frugt og æg samt andre kvalitetsvarer. Åben alle dage 9-18.
- 5. Nørby's Grønsager**, økologisk gårdbutik, Esagervej 8, 4672 Klippinge. Egne økologiske grøntsager, æg og økologiske lækkerier fra andre producenter. Åben alle dage 8-18.
- 6. Engvang Frugt**, gårdbutik, Varpelevvej 2, 4671 Strøby, www.engvang-frugt.dk, Facebook. Årstidens frugt og bær samt specialiteter på glas og flasker. Åben alle dage 8-18/20.



SERVERINGSSTEDER:

7. Rødvig Kro og Badehotel, Østersøvej 8, 4673 Rødvig. www.roedvigkro.dk. Et unikt sted med en fantastisk hyggelig og speciel atmosfære. Mad med kvalitet og smag, året rundt, kl. 12-21.

8. Rødvig Fisk, Havnepladsen 12, 4673 Rødvig. Butik og spisested med mange forskellige friske og røgede fisk og skaldyr, samt vores berømte kvalitetsfiskefrikadelle. tlf (+45)5650 6053. Åben alle dage kl. 10-20.

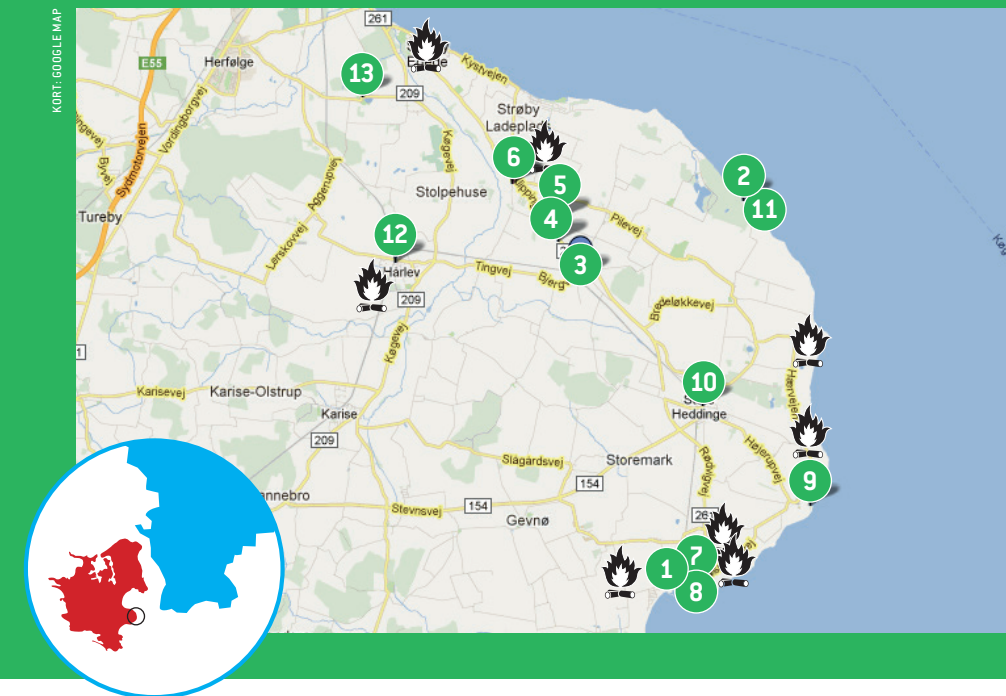
9. Traktørstedet Højeruplund, Højerup Bygade 39, Højerup, 4660 St. Heddinge. www.hojeruplund.dk. Her nyder man god dansk mad i stedets hyggelige atmosfære. Åben tir-søn fra 12.

10. Café Algade, Algade 5, 4660 St. Heddinge. www.cafealgade.dk. Delikatesse-café, brunch, frokost og aftenmenu. Hjemmebag og gode råvarer, kaffespecialiteter og øl fra Stevns Bryghus. Åben tir-søn fra kl. 10.

11. Traktørstedet Gjorslev Bøgeskov, Bøgeskovvej 8, 4660 St. Heddinge. www.gjorslev-boegeskov.dk. God mad, friske fisk fra havnen, kaffe og kage "to go". Åben tir-søn fra 12.

12. Hårlev Kro, Hårlev, Stationsvej 1, 4652 Hårlev. www.haarlev-kro.dk. God dansk mad serveret med tradition og passende fornyelse. Altid god kvalitet til rimelig pris. Åben man-lør fra 17.

13. Valø Slotskro, Slotsgade 1, 4600 Køge. www.valloslotskro.dk. Førsteklasses gourmet-restaurant, hvor gastronomisk oplevelse er stedets varemærke. Åben ons-lør fra kl 18.



Madoplevelsen er en del af projekt 'Oplev Øresund gennem Regional Madkultur'

Læs mere om projektet:

OplevØresundGennemRegionalMadkultur

www.oplevoeresund.dk

Projektet støttes af:



EUROPEISKA UNIONEN
Europæiska regionala utvecklingsfonden



Interreg IVa
ØRESUND - KATTEGAT - SKAGERRAK



VÆKSTFORUM
SJÆLLAND



Stevns
Fødevarer-netværk

FIND MERE INFO PÅ:
stevnsfoedevarer-netvaerk.dk



Skånsk Tapastur i västra Skåne



Skånsk Tapastur...



1. På Vikentomater kan du fylla alla dina behov av färsktomater. Här erbjuds ett bassortiment på över trettio sorter tomater och många gånger betydligt fler. Butiken är öppen måndag till lördag. www.vikentomater.se



2. I Hasslarp utanför Åstorp hittar du FoodArt på Goa Gård. En självhushållningsgård med lyckliga grisar, getter, och höns. Här finns getost från eget mejeri, marmelad, kött och korvar samt säsongsgrodder och örter. www.foodart.info



3. Strax utanför Landskrona finns Stefan Pålssons laxrökeri. Här finns bland annat nyrökt lax av olika slag samt sillinläggningar. Stefan Pålsson har varit leverantör av lax till Nobelmiddagen två gånger. www.stefanpalssonab.se



4. Utefter vägen kommer du sannolikt att finna flera små gårdsbutiker. Behöver du komplettera din korg av närproducerad mat eller om du inte har tid att köra runt är det ingen katastrof. I Malmö finns Green matmarknad. I sin saluhall har man samlat mycket av det närproducerade och ekologiska som finns i Skåne. Här finns också en restaurang med bra mat av lokala råvaror. Öppet alla dagar. www.greenmatmarknad.se



GRAFIK: FILIP LUS

MER INFORMATION OM KULINARISKA OCH EKOLOGISKA UPPLIVNINGAR I SKÅNE:

Regional Matkultur Skåne: www.culinary-heritage.com

Skånes Ekoguide: www.ekoskane.se

Skåne <http://skane.com/>

Smaka på Skåne: www.smakapaskane.se

Samarbetspartnerne bag projekt: **Oplev Øresund gennem regional madkultur**



Frans Suell och Jörgen Kocks gymnasium – den kreativa yrkesskolan mitt i Malmö. Skolan för dig som vill utbilda dig inom ett yrke redan i gymnasiet, men även för dig, som vill lägga grunden för vidareutbildning inom internationella och kreativa yrkesområden.



UCR - Uddannelsescentret i Roskilde, er en af landets største erhvervsskoler indenfor service- og fødevarer. Vi uddanner bl.a. detail- og industrislagtere og ernæringsassistenter, og har grundforløbet for kokke, bagere og konditorer.



Skånsk Tapastur i västra Skåne

Lämna staden för en dag och ta en tur ut till smakernas rike. Fyll bilen med delikatesser direkt från odlare och producenter.

Väl hemma igen kan du komponera din alldeles egen Skånetapas.

Glöm inte kylväskan!

Kör från Malmö och följ kusten norrut mot Höganäs.

Bra vägar för dig snabbt förbi städerna och ut på landet.



REGIONAL MATKULTUR SKÅNE:
www.culinary-heritage.com

