

## Bjäredelikatesser

Torsdagen den 12 mars samlades ett gäng medlemmar i SWEA Örestad för besök hos ett par av Bjäres delikatessproducenter. Vi startade hos Lindegrens Rödkulla, som har räddat en utrotningshotad koras och som nu frodas på Lindegrens gård. Hela uppfödningen sker organiskt och de har eget slakteri, hänger sitt kött och framställer charkuterier på gården. De har nu utökat med en besättning grisar, som går ute hela året och stortrivs i Sinarpsdalen. Mer närproducerat kan det väl knappast bli. Och gott var också allt vi fick avsmaka.



Vi vände tillbaka ”nerför backen” till Båstads Företagsby (gamla Eljos fabriksområde) och åt en härlig lunch på Enemans Lunchrestaurang. Jättefint salladsbord, hembakat bröd och alltid

ett par varmrätter att välja mellan. Det ligger längs Ängelholmsvägen strax innan järnvägs-korsningen nedanför Nötte Backar och om någon har lust att göra ett besök på egen hand har de öppet måndag - fredag.

Solen strålade och vi körde sedan tillbaka ”uppför backen”, förbi Bjäre Golfklubb och fick njuta av den underbara utsikten över Skälderviken mot Kullen. Vi styrde genom Västra Karup mot Glimmingevägen och vid Mäsingevägen svängde vi vänster och kom fram till Ebbessons Gårdsmejeri, där Camilla dukat fram smakbitar av deras hårdost, vit- och grönmögelost och ett mellanting, som kallas ”vilden”. Alla sorterna var ”smaskens” och även dit kan man göra en avstickare om man t.ex. är på väg mot Torekov. Vi fick även här lyssna till hur det hela startade för ett par år sedan och att det främst var Camilla själv som drev på. Kvinnor kan! De har självbetjäning och bössa för betalning om butiken är tom.

Hemresan för damerna som skulle mot Helsingborg var mycket enkel. De kunde bara köra fram mot Grevie kyrka, följa väg 105 och komma ut på E6 vid Hjärnarp. Busenkelt!

Hälsar Ulla, Tina och Viveka har delat med sig av fotona.