Pressmeddelande 2013-05-15

Pressmeddelande

**Smaka på det bästa av Skåne**

**Från och med i morgon, torsdag klockan 12.00 kommer några av Skånes mest populära restauranger och fik tillsammans sälja sina tolkningar av skånsk streetfood på Södertull i Malmö. - Det kommer bland annat att serveras äppel- och chiliglaserad grissida, fish & crisp i pita, och munkar med inlagd rabarber och fläderkräm, säger Charlotta Ranert projektledare för maten under Eurovision Song Contest.**

Alla som är på väg till och från Eurovision Village på Gustaf Adolfs torg har under tre dagar i maj möjlighet att glida in om Smaka på Skånes Street Food Corner och fylla magarna med riktigt god skånsk mat gjord på närproducerade råvaror.

Bloom in the Park i Malmö, Skånska skafferiet i Hässleholm, Drakamöllan i Degeberga, Gastro i Helsingborg, Jeppes Grill i Ängelholm, Sotnosens korvcafé i Kristianstad, bageriet Smaksak i Blentarp och Allé i Kivik serverar mellan klockan 12 och 20 varje dag sin tolkning av skånsk street food. Restaurangerna representerar Skånes alla hörn och rätterna som lagas kompletterar varandra.

Rätterna som serveras är speciellt framtagna för Eurovision Song Contest och flera av kockarna har inspirerats av Eurovisions signatursmaker (lakrits, äppelmynta, röd chili, rabarber och fläder). Se bifogad fil för alla läckerheter som kommer att serveras.

– Den svenska gatumatskulturen är inte mycket att skryta om. Men det vill vi ändra på tillsammans med dessa skånska restauranger. Vi vill att Skåne ska förknippas med god mat och råvaror av hög kvalitet, vare sig det handlar om maten som säljs i våra butiker, dukas fram på våra restauranger eller serveras på våra gator och torg, säger Jannie Vestergaard, verksamhetsledare på Smaka på Skåne.

**För mer information eller för att komma i kontakt med någon av de deltagande restaurangerna kontakta:**

Jannie Vestergaard, verksamhetsledare, Smaka på Skåne, 0727-34 85 44, [jannie.vestergaard@livsmedelsakademin.se](mailto:jannie.vestergaard@livsmedelsakademin.se)

Charlotta Ranert, Projektledare för maten under Eurovision Song Contest 0737 18 13 18

För mer information om Eurovision Song Contest kontakta:

Linda Herkel, projektkommunikatör, Malmö stad, tfn: 0709-34 12 00

Vi serverar:

Smaksak

Rabarbertoppar

Rhubarb meringue crumbles

Petit choux med äppelmynta & vaniljkräm

Petit choux with apple mint and vanilla custard

Lakrits- och mörkchokladbiscotti

Liquorice and dark chocolate biscotti

Jeppes grill  
Vitlökskryddade korvar med äppelmyntamajonnäs, chilikokt surkål och fläderpicklad lök i surdegsbröd

Garlic sausages with apple mint mayonnaise, chilli-spiked sauerkraut, pickled onions with elderflower and sourdough bread

Skånska skafferiet

Brännesnuda med dillkokt potatis

Snout burner with boiled potatoes cooked with dill

Allé

Äppel- och chiliglacerad grissida med rabarber- och fläderchutney och syrad spetskål

Pork belly with apple and chilli glaze served with rhubarb and elderflower chutney and pickled spring cabbage

Bloom in the park

Tupp med rabarber, squash och färskpotatis

Capon with rhubarb, courgettes and new potatoes

Våra egna drycker/Our own beverages:

Lemonad/Lemonade

Iste/Ice tea

Gastro

Fish & crisp i pita, tartarsås med smak av syltad chili, krispig crudité på skånska grönsaker, romansallad och äppelmynta

Crispy fish in pitta bread with kicking tartar sauce, crudités of Skåne vegetables, cos lettuce and apple mint.

Sotnosens korvcafé

Körvbab

Bangerbabs

Drakamöllan

Munkar med myntasocker, inlagd rabarber och fläderkräm

Doughnuts with apple mint sugar, rhubarb preserve and elderflower custard