



## Reserapport Skåneresan 12 - 13 januari 2002



## Deltagare:

Anders Belfrage	anders.eva.belfrage@telia.com
Christer Wendeler	c.wendeler@telia.com
Eva Belfrage	anders.eva.belfrage@telia.com
Göran Carlstedt	lenaogoran@emaila.nu
Lars Gustafsson	largu@telia.com
Mats Reenbom	alamedan9.22@nr1.nu
Mikael Fransson	mikael.fransson@bredband.net
Nils-Arne Thunell	n.thunell@telia.com
Ola Bondesson	ola.bondesson@telia.com
Ola Karlsson	ola.karlsson@vaxjo.mail.telia.com
Per-Anders Olsson	per-anders.olsson@bredband.net
Per-Stefan Hallberg	psh@algonet.se
Per-Sture Ljungdahl	pslj@telia.com
Roger Jönsson	rog.er@swipnet.se
Stig-Erik Karlsson	
Tommy Andersson	

©Text och foto:

Per-Stefan Hallberg  
Vintervägen 18  
342 35 ALVESTA

0472-129 86  
070-378 64 24  
psh@algonet.se

## Resebeskrivning:

Redan kl 06:00 avgick resan från Växjö, med två mini-bussar. Efter att ha hämtat upp de sista deltagarna, Per-Stefan, Per-Sture och Nisse i Grimslöv, gick färden mot Skåne och den första anhalten Krankesjön. Vädret var tyvärr grått och trist och SMHI lovade ingen bättring under helgen. Vid Krankesjön mötte Roger upp. Där hade Roger sett en vattenrall som inte ville visa sig när vi kom fram. Men vi såg bl.a. storskrake, havsörn, ormvråk, fjällvråk, nötskrika, råka, kråka, korp och gråsiska.



*Fika vid Silvåkratornet, Krankesjön*

Efter att ha fikat åkte vi mot Ilstorp söder om Sjöbo, för att leta efter en nyligen larmad fjällgås. Tyvärr lyckades vi inte att hitta någon fjällgås i den stora sädgåsfloden, men vi såg bläsgås och vitkindad gås.



*Tofslärka på taket till Taxi, Ystad*



*Nisse med kvällens dessert, tårter från Dianas konditori*

Näst i tur stod Ystad, där vi letade efter en tofslärka vid Taxi, mitt i centrum. Den lyckades vi hitta lätt medan, Ola och Mikael uppsökte Dianas konditori för att inhandla tårter som dessert till kvällens middag.

Efter att ha tittat färdigt på tofslärkan och en turkduva, åkte vi mot Ystad hamn, där vi såg alfågel, fiskmås, gråtrut, ängspiplärka, skärpiplärka, koltrast, skata och kaja.

Samtidigt som vi var på väg mot Ystad soptipp för att leta efter en större skrikörn, larmades den ut via sökarsystemet. Efter en kort promenad sydväst om tippen, ställde vi oss bland övriga anlända skådare för att titta på den örn som ansågs vara en större skrikörn.

Till vår och alla andras besvikelse visade det sig vara en adult havsörn som felbestämts. Så det blev ingen skrikörn. Däremot såg vi ett tiotal glador.

När vi lämnade soptippen glimtade solen fram och visade Skåne som det kan vara när det är som bäst på vintern.

Färden gick till Glemminge Galleri, strax utanför Glemminge, för att fika och eventuellt se och höra kornsparvar, som ska hålla till strax intill.

När vi höll på att fika som bäst och njöt av de sjungande kornsparvarna i träden över oss, kom larm om en stäppörn strax söder om oss.

Först diskuterade vi om rovfågeln som satt i motljus i ett jaktorn på långt håll, kunde vara en "tornfalk eller en jaktfalk", eller om det kunde vara den nyligen utlarmade stäppörnen.

Snabb fika och iväg till, vägen mellan Kabusa och Hammar, för att titta på stäppörnen.



Stäppörnen drog snabbt till sig många av de skådare som befann sig i Skåne under helgen.



Vi hade tur med stäppörnen, som vi såg ganska bra trots långt håll. Efter en stund drog den sig västerut, först mot ett träd, sedan försvann den iväg in bland buskarna.



Nu var det eftermiddag och närmast i tur var Kåseberga hamn, där vi såg kanadagås, ejder, rödhake och gärdsmyg samt efter visst letande en vattenpiplärka.



*Kanadagås - Ola Bondesson´s dröm*

Som avslutning på dagen bestämde vi att åka till parkeringen vid Stenby backe, i Fyledalen, för försöka se de glador som brukar söka nattkvist strax intill.

På väg till vårt nattkvarter, vandrarhemmet i Skåne-Tranås, provianterade vi det sista till kvällens middag i Tomelilla.

Efter att ha kommit i ordning på de tilldelade rummen samlades vi i allrummet/köket för att på börja kvällens trerätters meny.

# Matsedel:

**Förrätt:** Räksoppa med dillgrädde, nybakat bröd och ost

**Varmrätt:** Rödvinsmarinerad fläskfilé med klyftpotatis och rödvinssås

**Dessert:** Tårter från Dianas konditori, Pstad



*Räksoppa med dillgrädde*

## **Räksoppa/Kräftsoppa, 15 pers**

1 kilo frysta eller färska oskalade räkor/kräftor  
2 gula lökar  
1 purjolök  
2-3 morötter  
2 buljongtärningar (fisk)  
1 l vispgrädde  
2 l vatten  
smör  
salt  
peppar  
hummerfond

Till servering:

citronskivor

de skalade räkorna

dillgrädde:

5 dl grädde + två paket fryst dill

### **Tillagning:**

Börja med att skala räkorna/kräftorna. Lagg undan de skaldjuren till serveringen. Lagg skalen åt sidan.

Skala löken och morötterna. Skär ner dem tillsammans med purjolöken i mindre bitar.

Lagg en klick smör i en stor gryta (mins 5 l) och bryn alla grönsakerna tillsammans med skalen från skaldjuren. Ev. kan en skvätt konjak användas för flambering av ovanstående.



*I brist på en stor gryta får man ta vad som finns*

Därefter tillsätts vatten och buljongtärningar. Låt koka i 15 – 20 minuter. Sedan skall allt silas väl och vätskan hällas tillbaka i grytan. För att ytterligare höja smaken bör detta reduceras i ca 15 min.

Tillsätt 1 l grädde, smaka av med salt, peppar och hummerfond. (Om Du saltar tidigare är det risk att soppan blir för salt pga redueringen).

Servering:

Lägg en citronskiva i botten på varje tallrik, lägg i några skaldjur samt häll på soppan. Toppa till sist med lite dillgrädde.

Lämpligen serveras detta tillsammans med nybakat bröd och en god ost.

## Rödvinsmarinerad fläskfilé med timjanskryddad klyftpotatis och rödvinssås:



*Här är det dags att hugga in på varmrätten*

### **Marinad**

fülligt rödvin  
ljus sirap  
soja  
svartpeppar

Proportionerna kan du bestämma själv t ex 2 dl rödvin, 1 dl sirap och soja.

Tips: använd mycket svartpeppar när du marinerar, det ger smak. Låt också köttet ligga lite längre i marinaden.

Ola marinerade köttet på fredagskvällen som vi sedan tillagade på lördagskvällen.

## Rödvinssky, 10 pers

- 3 hela vitlökar
- 2 gula lökar, går även bra med röda
- 2-3 stora schalottenlökar
- 1 msk olivolja
- 1 dl strösocker
- 1 flaska rött fylligt vin
- 1,5 dl koncentrerad kalvfond
- 6 dl vatten
- 2 tsk maizena majsstärkelse eller potatismjöl (tag då lite mer)
- 25 g smör
- svartpeppar



*Rostad lök till rödvinssåsen*



*Ola bryner kött medan såsen puttrar och XXX gör i ordning salladen*

### **Tillagning:**

Bryt vitlöken i klyftor, skala och skär den andra löken i klyftor. Lägg all lök i en oljad långpanna och rosta den mitt i ugnen i 20 min på 200°.

Smält sockret i en tjockbottnad gryta. Låt det bli gyllenbrunt. Tillsätt vin, kalvfond, vatten och lök. Låt det koka ner till cirka 5 dl, tar lite tid men det går att bryta tidigare om man vill ha lite mer sås.

Smaka själv och avgör hur kraftig smak du vill ha. Sila skyn och red av den med majsstärkelses (potatismjölet) utrört i lite vatten. Koka upp och vispa ner smöret.

Smaka av med peppar efter behag!



*Timjankryddad klyftpotatis på gång*

## Wiskyprovningen



**Före maten provades Bruichladdich, 15 Years (46 %).** Produceras av Bruichladdich på ön Islay. Destilleriet startades 1881.

Efter att ha legat i malpåse i åtta år öppnades destilleriet på nytt i maj 2001. Det ligger i den lilla byn Port Charlotte, tvärs över havsviken Loch Indaal från Bowmore, och är Skottlands västligaste.

I den nya tappningen av Bruichladdich, som vi provade, så har man tagit bort kylfiltreringen vid upptappningen på flaska. Det börjar man göra på fler och fler destillerier därför att man anser att whiskyn blir smakrikare.

När man håller vatten i en icke kylfiltrerad whisky uppkommer en svagt mjölkig ton, jämför med ouzo, raki, pernod etc.



*Bruichladdich i den lilla byn Port Charlotte*

**Bruichladdich** har lite torvkaraktär och är ren, frisk och torr. Den är inte riktigt lika lätt som det sägs, och den har fin eftersmak. Det är en raffinerad, elegant single malt med tydlig Islayton. Lämplig som aperitif (Stora boken om Whisky, Michael Jackson).

Beställningsnummer 80711, på Systembolaget, pris 562:-/700 ml.



*Efter en lång dag i fält sitter det bra med en god wisky före maten*

**Efter maten provades Bowmore Darkest, (43 %).**  
Produceras av Morrison´s Bowmore Distillery på ön Islay.



Destilleriet startades 1779 och ligger i byn Bowmore centralt på Islay. Bowmore darkest har ingen åldersangivelse utan tappas från speciellt utvalda sherryfat. Sherrytonen är tydlig men ändå inte överdriven.

**Bowmore** uppnår en säker balans mellan sydkustens intensitet och nordkustens diskretion. Det är ingen kompromiss, utan karaktär och komplexitet. Islaysmaken i en härlig, rund, värmande single malt att dricka efter maten (Stora boken om Whisky, Michael Jackson).

Beställningsnummer 80692, på Systembolaget, pris 599: -/700 ml.



*Hmmm....., doften är helt betagande!*

**Som sängfösare provades Springbank, 10 Years (46 %).** Produceras av J&A Mitchell, Campbeltown.

**Springbank** har betecknats som "premier grand cru classé". De flesta som tycker om single malt skulle säkert ta med denna stora djupa whisky bland sin handfull favoriter. Den anses vara en klassiker i regionen. Destilleriet startades 1828 och är ett de få privatägda som finns kvar i Skottland.

Det har varit i samma familjs ägo ända sedan starten. I dag producerar man även den rökiga Longrow samt den låglandslika Hazelburn, kommer att finnas på marknaden först 2007.

Destilleriet är också det enda i Skottland som har hela tillverkningsprocessen inom sina egna väggar, från inköpet av korn tills det att whiskyn tappats upp på flaska för försäljning.

Beställningsnummer 80426, på Systembolaget, pris 625: -/700 ml.



*Springbank*

Vädret var inte bättre på söndagsmorgonen, diset låg tätt över Skåne. Eftersom vi hade spanat av området runt Ystadtrakten ställde vi kosan mot Simrishamn.



*Vandrarhemmet i Skåne-Tranås*



*Vittrut i hamnen i Simrishamn*



*Vittrut i Simrishamns hamn*

Efter att ha inhandlat semlor till förmiddagsfikat skådade vi i småbåtshamnen. Bl.a observerade vi smådopping, skäggdopping, vigg, knipa, salskrake, småskrake, sot-höna, skrattmå, silltrut, vittrut, havstrut och mandarin-and.

Semlorna intogs i blåsigt väder vid stranden i Baskmölla. Där sågs bl.a tordmule och tobisgrissla. Därefter vi drog oss vidare mot Vitemölla.





*Mandarinand tillsammans med gräsänder*

Efter att ha tankat och släppt av Mats vid stationen i Sölvesborg åkte vi efter omröstning till Fäholmen på Listerlandet för att leta efter en alförrädare som setts där tidigare.

Den såg vi tyvärr inte, men däremot: smålom, sångsvan, grågås, kanadagås, kricka, brunand, vigg, bergand, småskrake och större hackspett.

Nöjda efter två fina dagar, trots vädret, gick färden där-  
efter hemåt mot Växjö.

# Artlista Skåne 12-13 januari 2002

Smålom Fåholmen	Sidensvans flockar vid Baskemölla
Smådopping 1ex Simrishamn	och Brösarp
Skäggdopping Kåseberga	Gärdsmyg
Storskarv	Rödhake
Krankesjön, Ystad, Simrishamn	Koltrast
Häger Krankesjön	Björktrast
Knölsvan flera lokaler	Entita
Sångsvan Krankesjön	Blåmes
Sädgås > 500 Ilstorp	Talgoxe
Bläsgås >20 Ilstorp	Nötväcka
Grågås	Nötskrika
Kanadagås	Skata
Vitkindadgås 1 Ilstorp	Kaja
Kricka 3 Fåholmarna	Råka
Gräsand	Kråka
Vigg Ystad, Simrishamn	Korp
Bergand 2par Simrishamn	Gråsparv
Ejder	Pilfink
Alfågel	Bofink
Knipa	Bergfink
Salskrake 1 hona Simrishamn	Grönfink
Småskrake	Grönsiska
Storskrake	Gråsiska
Rödglada >50 totalt	Gulsparv
Havsörn 1 Krankesjön, 1 Ystad sop.	Kornsparv >5 Glemminge galleri
Blåkärnhök 1 hona ?	
Sparvhök >5 totalt	
Ormvråk >40 totalt	
Fjällvråk >10 totalt	
Stäppörn 1 Kabusa	
Tornfalk >8 totalt	
Fasan	
Sothöna	
Skrattmås	
Fiskmås	
Silltrut 1 2k Ystad	
Gråtrut	
Vittrut 1 2k Simrishamn	
Havstrut	
Tordmule ?	
Tobisgrissla 1 vi.dr. Simrishamn	
Tamduva	
Ringduva	
Tutrduva 1 Ystad	
Störrehackspett 1 Fåholmen	
Tofslärka 1 Ystad	
Ångspiplärka	
Skärpiplärka 1 Ystadhamn	
Vattenpiplärka 1 Kåseberga	



*Vi instämmer med Nisse, det var himla trevligt!*

Ett stort tack initiativtagaren Ola B, för en trevlig helg i goda vänners lag.

Om Du vill lära dig mer om whisky, kan jag rekommendera [www.mackmyra.se](http://www.mackmyra.se), sveriges enda producent av single malt whisky.

De har bl.a. en utmärkt whiskyskola.

Där går även att köpa whiskyprovningsglas.

*Per-Stepan Hellman*

©Text och foto:

Per-Stefan Hallberg  
Vintervägen 18  
342 35 ALVESTA

0472-129 86  
070-378 64 24  
psh@algonet.se