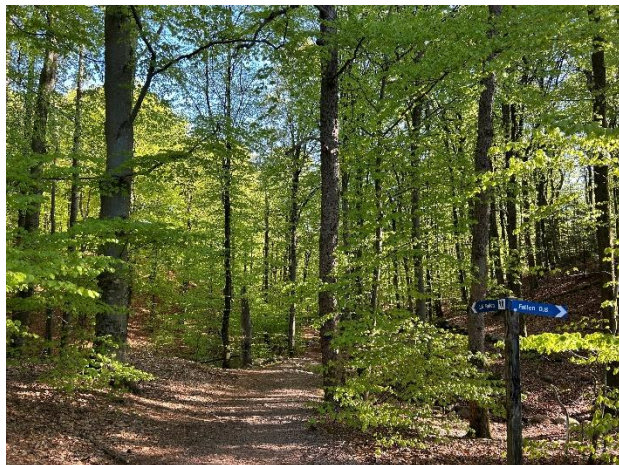


En spännande smak- och historieresa i Halland 7 maj.



Vår resa började med en otroligt vacker liten vandring i nyutslagen bokskog.



Vi stannade många gånger på vägen fram till Danske Fall och vår guide berättade om fåglar och växter. Framme vid fallet fikade vi vår medhavda matsäck. Det blev många glada skratt på vägen, då vår guide berättade båda fängslande och roliga anekdoter.



Namnet Danske Fall kommer från en gammal hörsägen efter slaget vid Fyllebro år 1676. En del av den danska krigshären ska ha flytt upp längs Fylleån och sökt skydd i skogen vid fallet med svenskarna hack i häl.



När de flyende danskarna sprang över en hängbro högg svenskarna av repen så bron och danskarna föll i. Mitt i ån ligger en stor sten som efter sägnen kallas Kungastenen till heder för den dåvarande svenska kungen Karl XI. Längre ner längs ån anlades 1727 ett järnbruk som tillverkade spik men det avslutades 1749 och det finns inte många spår kvar idag.



Nästa stopp blev Skottorps slott där vi åt en lunch i orangeriet. Vi fick smörrebröd och rabarberkaka med vaniljsås och det var mycket gott.

Efter ett tag kom Åke Hellstedt som äger och bor på slottet och berättade dess historia.



Slottet härrör från 1600-talet och är känt för att ha varit platsen för Karl XI:s bröllop med Ulrika Eleonora 1680.



Ofta beskrivs det som Sveriges bäst bevarade empireslott.



Omgivningarna är så vackra med ängar och bokskog och lite längre bort betade 500 kor. Skottorps Mejeri är känt för sin egenproducerade ost så här handlade vi många goda ostar.

Slottet värms upp av biogas. Den kommer från lagår'n.



Nu reser vi vidare till Slöinge kafferosteri för provsmakning.



Daniel Eråker grundade kafferosteriet 2013 med målsättningen att skapa ett riktigt gott kaffe, på handplockade kaffebönor som sedan rostar varsamt för smakmässig perfektion. Hans filosofi har sedan starten varit att arbeta hållbart både för kaffebönderna och naturen och att därmed aldrig kompromissa med kvalitén på kaffebönorna eller arbetet bakom.

Anna Eråker drog 2017 igång med nya projekt hon skapade varumärket Eråkers och tog fram tonic, kombucha, teer och kryddblandningar. De erbjöd också ett mer traditionellt kaffe som vi svenskar är mer vana vid.

Båda makarna vill hålla det småskaligt vilket är otroligt bra gjort, när många andra satsar på att växa.



I ett vackert hus från sekelskiftet fick vi provsmaka två sorters kaffe. Ett mörkrostat och ett ljusrostat och de var sannerligen ytterligheter. Eftersom jag inte dricker kaffe var det en speciell känsla att bedöma dessa två sorter.

Men den ljusrostade smakade nästan som te, så den blev min favorit.

Sista stoppet blev Sonjas Veranda där vi fikade i ännu ett sekelskifteshus med mycket god kaka.



Jag förvånas ständigt av alla trevliga människor som guiderna jag bokar, de som arbetar på restaurangerna och caféerna och naturligtvis de som öppnar sin verksamhet för oss.

Text Helena