

Festivalen innehöll också ett tävlingsmoment där bidrag i form av hemlagade produkter med krusbär. Ett sextiotal tävlingsbidrag konkurrerade och bedömdes i flera olika klasser.

Vinnare i förädlade krusbärsprodukter

Saft och drycker;

1a – Krusbärsvin, Anne Marie Westberg, Skillinge

2a – Krusbärssnaps, Anja Lindberg, Borrby

3a – Klassisk krusbärsaft, Henny Olsson, Skillinge

Pajer och bakverk:

1a – Nyttig krusbärspaj, Ingrid Malmberg, Skillinge

2a – Krusbärspaj, Nadin Stofkoper, Simrishamn

3a – Krusbärskaka, Caroline Sundewall, Skillinge

Marmelad och sylt:

1a – Sylt med rosenblad, Karin Ekvall, Hammenhög

2a – Krusbär i Cointreau, Elisabeth Alex, Skillinge

3a – Gul krusbärsmarmelad, Christina Nerbrand, Skillinge

Chutney och inläggningar:

1a – Orientalisk chutney, Maggis Fredriksson, Blästorp

2a – Syltade krusbär, Karin Swensson, Åhus

3a – Marinerade krusbär, Marianne Kjellander, Skillinge

Övrigt

1a – Krusbärssås till stekt sill, Gunilla Kvarnström, Skillinge

2a – Krusbärskompott med marängyoghurt, Kjell Tunegård, Skillinge

3a – Klassisk krusbärskräm, Caroline Sundewall, Skillinge

Hedersomnämning

Krusbär i vatten, Ulla Britta Mattsson, Skillinge

Den enväldiga juryn som smakade på och bedömde de inlämnade tävlingsbidragen bestod av:

Nina Eldh, informationschef vid Hovet

Inger Hjalmarsson, ansvarig för bär inom Frukt- och bäruppropet på Alnarp

Pia Jönsson Rajgård, VD för Tourism in Skåne

Anki Lidén, skådespelerska

Eja Nilsson, journalist, matskribent och kokboksförfattare

Ewa-Gun Westford, polis och informatör i Polisområde Södra Skåne

Från Skillinge Företagareförening medverkade Bengt-Inge Ohlsson och Torgny Holmqvist i juryn.