



Slow Food® Gästrikland

Hej, kära Slow Food vänner!

Ja, så har ännu några veckor gått av detta annorlunda år 2020 och sommaren har övergått till höst. Många är oroliga att hösten och vintern kommer att innebära isolering och brist på mänsklig kontakt. Vi får hjälpas åt att hålla kontakten med varandra så långt det är möjligt. Här kommer i alla fall ett andra brev från oss i Slow Food som vi hoppas kan muntra upp vardagen lite.

En av våra medlemmar, Kari Littmarck-Sahlin tillhör en grupp Mat-Stad-Land som arbetar med miljöfrågor. Just nu läser de en mycket spännande bok som heter Kornas planet av Ann-Helen Meyer von Bremen och Gunnar Rundgren, Ordfront förlag.

Kon har alltid haft en viktig mytologisk betydelse. I Norden precis som i många andra äldre civilisationer har det funnits gott om heliga kor och tjuvar. Kon har varit människans följeslagare under 11000 år och spelat en avgörande roll för att bygga samhällen och kulturer. Idag har många kor förvandlats till hårt jobbande industriarbetare. Magin är borta. Kon framställs ofta som ett av planetens största hot men är snarare ett offer för kommersialiseringen av vår mat.

Detta förut så älskade djur har förvandlats till en enda sak, så billig mat som möjligt. I dagens klimatdebatt tas sällan hänsyn till kons fantastiska mångsidighet och hennes viktiga bidrag till ett uthålligt livsmedelssystem. Idisslarnas trumfkort, att kunna omvandla grödor som vi människor inte kan äta till näringsrika livsmedel, ses som en belastning i form av metanutsläpp och stor markanvändning. Kornas planet är en bok som på djupet beskriver vad kon har betytt för mäskligheten.

Mathantverksdag 9 september på Bergmans Fisk Saltharsfjärden, Norrsundet

Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk

I jämtländska Ås finns sedan 2005 ett nationellt centrum för mathantverk. Eldrimners syfte är att utveckla Sveriges landsbygd genom att bevara och utveckla det unika mathantverket och stötta företagare inom mathantverk.

Eldrimner arbetar med ett projekt för kunskapsspridning och utveckling av nya metoder för direktförsäljning av mathantverk för att höja kompetensen inom området och för att göra direktförsäljningen effektivare. Onsdagen den 9 september var det dags för vår region att få delta och Eldrimner bjöd in till Mathantverksdag på Bergmans fisk. En hel dag med föreläsningar och diskussioner. Under dagen pratades om olika sätt att sälja direkt till konsument. Att sälja direkt till konsumenterna innebär fördelar för producenterna. Mötet mellan konsument och producent bidrar till nya idéer och produktutveckling för mathantverkaren.

Som föredragshållare fanns Dennis Bergman som berättade om nya bygget av Bergmans fisk Saltharsfjärden, men även hur de jobbar med direktförsäljning med sin försäljningsvagn och sin butik. De tre fiskefamiljerna Bergman har skapat ett gemensamt företag med fiske, fiskförsäljning, förädling och restaurang. De har haft god tillströmning av gäster hela sommaren.

Åbergs salsa drivs av Johan Åberg. Han valde att avsluta sitt samarbete med återförsäljare och säljer nu endast via sociala medier och mail.

Therese Westlén är administratör för Bygdens saluhall, Bollnäs. Hon berättar hur man startar och driver, samt vilka fördelar och utmaningar som finns att sälja via Bygdens saluhall. Bygdens saluhall jobbar genom Local Food Node och är uppbyggt som Reko-Ringen.



Martin Nyberg har företaget Nyberg på berget, ett bageri som bakar bland annat hällbröd, tunnbröd, skorpor. De gör även marmelad, sylt och säljer torkad svamp och palt. De säljer varor i sin Kubb-Skrubb, via hemsidan och på marknader. Kubb-skrubben är en minigårdsbutik som fylls med varor, annonseras via facebook och kunden hämtar sina varor själv och betalar via swish. En så kallad "tillitsbutik". Corona gjorde att de behövde tänka om och

Kubb-skrubben blev en succé.



En mycket givande och intressant dag med gamla och nya bekanta, en utsökt måltid, soppa med rotfrukter, röding och abborrfilé och vacker miljö.

Svenska Mästerskapen i Mathantverk, Ås, 13 – 16 oktober

I år genomförs Svenska Mästerskapen i Mathantverk i coronasäkrad miljö under tre dagar. Närvarande i Ås kommer endast juryn och någon administrativ personal finnas. Den 16 oktober kan Du följa bedömningswebinarian där tävlingsdeltagare får återkoppling och kan ställa frågor till juryexperter i en Live-sänd prisceremoni.

Utomhusmatlagning 13 september, Mohed

Söndagen den 13 september åkte vi till Mohed för att delta på en heldagsutbildning i utomhusmatlagning. Nio glada deltagare satte energiskt igång och lagade: Laxsida på plankor, varma rotfrukter, palsternackshollandaise, grillad honungsmelon med kalamataoliver, bröd med naturens kryddor och avslutningsvis tupprika med lingonmaräng. En fantastiskt trevlig dag med många skratt och väl inrökta.



Matresa Gästrikland, tankar och idéer

Helén Eriksson, E-Gården, Ockelbo har tagit kontakt med Lars, vår kassör och mig angående en idé som lokalproducenter i Ockelbo gärna vill genomföra och vill ha med oss i. De tänker sig att erbjuda konsumenter en helg under våren att komma och besöka dem. Idén bygger på ungefär samma upplägg som Konstrundan. En härlig idé tycker vi som ligger väl i linje med vårt arbete inom Slow Food. Förhoppningsvis kan vi få med lokalproducenter från fler delar av Gästrikland. Vi sänder med en länk från Dalarnas "matresa".

<https://www.visitdalarna.se/taste/taste-of-dalarna>

https://www.visitdalarna.se/artikel/smaka-pa-dalarna-en-guidad-tur-till-tre-smakrika-guldkorn?utm_campaign=unspecified&utm_content=unspecified&utm_medium=email&utm_source=apsis-anp-3

I nästa brev kommer vi bl a att presentera en kort intervju med några av våra medlemmar som är näringsidkare inom mat. Hur har corona påverkat deras verksamhet?

Varma Slow Food hälsningar

Gertrud med styrelse