



Slow Food® Gästrikland

Hej, kära Slow Food vänner!

Vi är så glada att du som medlem fortsätter att finnas med oss trots att vi för tillfället inte har haft möjlighet att genomföra några evenemang, mer än kräftskivan i augusti.

Innan vinterkylan kommer så tänkte vi dock se till att träffas. Vi tänker oss en coronasäker utomhusaktivitet i Boulognerparken. Tipsrunda och lite förtäring. Vi återkommer med mer information kommer inom kort.

Resa till Kalmar

Terra Madre 2020 skulle ha genomförts 8 – 12 oktober i Turin, men som alla vet så blev det inställt och har till viss del genomförts digitalt. Min väninna från Slow Food Skåne och jag skulle ha deltagit, men vi planerade om och hamnade istället i Kalmar, en spännande matresa långt över våra förväntningar. Något som jag aldrig har skådat tidigare är den underbara skördeutmyckningen med pumpor. Överallt! Utanför varje restaurang, varje villa, alla företag, så mycket pumpor. Jag blev lite besatt och köpte med mig tre kassar fulla för en mycket billig penning.



Kalmar slott är som vanligt en högtid att besöka. I år hade de bl a en utställning kring den meny som Kung Johan III önskade uppdukad när han bodde på slottet. Frånsett att den var överdådig så var det en intressant pamflett över vad som förtärdes bland fint folk på den tiden. Mycket spännande.



Under vårt besök på Öland besökte vi Havtornsgården. En av de första stora havtornsodlingarna i Sverige med ett stort sortiment av havtornsprodukter. Vi fick en trevlig pratstund med ägaren som visade sig vara Slow Foodare. På en mycket väl sorterad gårdsbutik erbjöds ett flertal bönder lokalt

producerade på Öland. Naturligtvis även den Bruna Bönan från Öland som finns i den svenska Slow Foodarken där produkter/smaker som riskerar att försvinna bevaras och bönan är upptagen som en precidieprodukt. Odlingen på Öland är unik, men har gått kraftigt nedåt de senaste decennierna. 2007 gjordes en kraftsamling för att bevara produktionen, öka den och utveckla bönan samt öka produktionen av andra sorters bönor.



Och så veckans klo, besök på Arontorps Kroppkakor och Mat. Deras öländska kroppkakor är utsökta, serverade med lingonsylt, grädde och smörklickar. Så, så gott! Undrar hur många kroppkakor som tillverkas där varje år? Själv är jag uppfödd på vita kroppkakor (småländska kroppkakor), men har senare tid blivit mycket förtjust i de grova (öländska kroppkakorna). Den stora skillnaden på de två är att de grova innehåller rå potatis, vilket inte de vita gör.



En och annan trivsam restaurang med bra mat hann vi naturligtvis också med så vi saknade inte Italien allt för mycket.



Lammracks med grönkålschips & potatispuré
Ernesto, Södra Långgatan 5, Kalmar



Gös toppad med rom, kantarell & tryffelpuré
Sven Stures, Norra Långgatan 1, Kalmar

Hur har Corona påverkat två av våra medlemmars verksamhet?

Diléns saluhall

Dilens arbetar för att erbjuda alla matälskare bra mat för hela veckan. Oavsett om man är grillmästaren, vegetarian eller en barnfamilj så skall man kunna hitta hela veckans mat hos dem. Det kände de att de inte riktigt nådde ut med som Diléns Saluhall, därför utvecklades Diléns Gourmandis.

Tanken är enkel. Ett kulinariskt paradiset för matälskare. Gourmandis kommer från franskans gourmandise och står för att vara förtjust i läcker mat: att förstå sig på finare matlagning.

Ordet gourmandis för också tankarna osökt att tänka på en fusion av orden Gourmé och Paradis. Gourmé som betyder finsmakare, kännare av mat och vin. Paradis, ett namn på en idealiserad plats vars existens är positiv, harmonisk och tidlös.

Vi känner att dom här tre orden beskriver den plats vi vill skapa, våra kunder och oss själva väldigt bra. Vi ser fram emot att tillsammans bygga upp detta paradiset för matälskare.

Mikael Dilén, VD för Diléns har bara positiva saker att säga om tiden under corona vad gäller deras verksamhet. Han upplever att fler har blivit intresserade av närproducerat och deras försäljning har ökat. Det känns extra positivt då planeringen av deras nya saluhall i Godisfabriken är i full gång. Planritningen är klar med plats för bl a en restaurang för 75 gäster, stora diskar för hantering av kött mm. Saluhallen planeras att öppna om ca 2 år.

Axmarbruksbod Bed & Breakfast i Axmar Bruk

Axmarbruksbod Bed & Breakfast drivs av Ulrike Steiner och innefattar en gårdsbutik och ett bed and breakfast med fyra hemtrevligt och personligt inredda rum. Frukosten som serveras är omsorgsfullt utvald med hembakat bröd och marmelad gjord på bär från trakten. Gårdsbutikkens produkter är till stor del egentillverkade av råvaror från skog och trädgård samt produkter från egen biodling.

Ulrike berättar: I början av säsongen ända fram till juni var oron mycket stor för hur det skulle gå för hennes verksamhet. När restriktionerna lättades började gäster och kunder återkomma och juli liksom augusti blev mycket bättre än förväntat och underlaget har varit lika stort som 2019. Hon har också märkt att säsongen har blivit längre och hon har fortsatt bokningar ända fram till november. Hon tror att detta beror på att gäster väntar att resa tills det är mindre antal turister. Att hennes verksamhet har varit lyckosam under Corona beror på att Axmar Bruk är ett attraktivt utflyktsmål med kanot/cykeluthyrning, restaurang, café, en vacker park mm. Gårdsbutiken har haft kortare öppettider än tidigare år, detta på grund av att Ulrike brukar ha hjälp av utländska volontärer vilka inte har haft möjlighet att komma till Sverige under pandemin. Hon ser sig själv lyckligt lottad då hon inte är beroende av försäljning på marknader. Ulrikes partner Jan Stagenmark driver Kryddan i Tillvaron. Kryddan i Tillvaron har, som många med dem, sin största försäljning under sommarens och julens marknader vilket gör att deras omsättning har sjunkit då marknaderna till stor del har varit inställda.

I nästa brev återkommer vi med kommentarer från ytterligare medlemmar.

Saffran

Vi har fortfarande kvar några burkar saffran. Hör gärna av dig om du är intresserad av att köpa till ditt eget julbak eller vill ge bort en burk i adventsgåva.

Regional, kulturell mat

För några veckor sedan blev vi kontaktade av en engelsk kvinna som till 2022 ska skriva en bok om lokal, kulturell mat från olika länder, bl a Sverige. Hon letar efter äldre kvinnor som fortfarande lagar mat på "gammalt" sätt. Syftet är att bevara kunskapen och kvinnornas historier till eftervärlden. Har du någon i din bekantskapskrets som fortfarande lagar mat från grunden med lokala råvaror, traditionella recept och tar vara på hela råvaran så vänligen hör av dig. Damen i fråga ska helst vara över 75 år.

Några spännande böcker i ämnet: SPIS – Festlig vardaglig och själslig spis i Gästrikland och Hälsningland utgiven av Hushållningssällskapet i Dalarna, Smaka på Småland utgiven av Gullers förlag och sist men inte minst Smak på Sapmi utgiven av Slow Food Sapmi.

Matkarta över Gästrikland och Hälsingland

Visste du att Matvärden har skapat en fin karta där du kan hitta våra lokala producenter:

<https://matvarden.se/hitta-lokala-livsmedel/gastrikland/>

Föreningen MatVärden arbetar för att vi som bor i Gästrikland och Hälsingland ska kunna ta del av den mat och dryck som produceras lokalt samt hjälpa producenterna att utvecklas.

Vi önskar er alla en fin och vacker höst och på återhörande.

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland