



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Tänk att vi äntligen lyckades att genomföra ett arrangemang och vad bra det blev. Ett stort gäng träffades vid lekparken i Boulognerskogen i söndags för tipspromenad och grillning. Vi serverade Diléns medaljkorv, så god och mättande och kaffe med saffranskaka. Vädret var trivsamt, vindstilla och knappt 10 grader. Mycket prat och många glada skratt blev det.



Terra Madre Day

Om vädret tillåter så kommer vi bjuda in till ytterligare en utomhusträff innan året är slut, denna gång vid grillplatsen bakom Gavlehov söndagen den 6 december. Mer information kommer. Vid detta tillfälle vill vi både fira andra advent tillsammans och dessutom uppmärksamma Terra Madre Day som firas den 10 december över hela världen. Terra Madre Day firades för första gången 2008 och är en av Slow Foods största event där lokal mat på global nivå står i centrum. Varje år den 10 december samlas tusentals människor runt om i världen för att fira god, ren och rättvis mat. En möjlighet att tillsammans dela visionen om ett livsmedelssystem som stödjer lokal ekonomi med respekt för miljön, mångfald, smak och traditioner. En bättre värld är möjlig!

Terra Madre 2020

Terra Madre 2020 blev det första Terra Madre digitalt. Delegater, Slow Food medlemmar och andra aktiva inom rörelsen från hela världen nätverkar kring ett stort antal kollektiva projekt samt arbetar för att höja medvetandet kring våra frågor. Några exempel på pågående projekt: Återuppbyggnad av suverän livsmedelsodling på tak i Uganda. God, ren och rättvis mat på gym i Wrocław, Polen. Kvinnor i Chiapas bevarar förfäders kunskap om La Milpa, en värdefull jordbrukspelarare som har försett samhället med kulturell, suverän mat, mm. Mer om alla spännande projekt och arbetet som pågår runt om i världen finner du på vår hemsida www.slowfoodgastrikland.se

SM i Mathantverk 13-16 oktober 2020

Gästrikland visar framfötterna igen. SM i mathantverk 2020 genomfördes i år i Ås utanför Östersund. Årets upplaga blev väldigt annorlunda mot hur det brukar vara. Frånsett att tävlingen sändes digitalt så var det få personer på plats och de olika kategorierna uppdelades på olika dagar får att coronaanpassa arrangemanget. Gävleborg som 2011 inte ens var nämnt i Eldrimners Matkarta kom i år på silverplats vad gäller totala antalet medaljer. Mathantverket bubblar i vår region!

Här kommer den totala listan på de producenter som fick medalj. 5 guld, 4 silver, 4 brons.

Guld:

RåGer surdesbröd, Janssons Bröd

Rökt älginnanlår, Diléns Saluhall

Rödvin & fänkkålssalami, Diléns Saluhall

Mjölksyrade bönor, Skommars Gårdsbutik

Midvinterglögg från Loos, Lotta Boden

Silver:

Lundakorv, Diléns Saluhall

Elias kumminkorv, Diléns Saluhall

Wagyusalami, MY:s Gård AB

Leverpastej, Ockelbo Kyckling

Brons:

Blåbärssylt med älgört, Skommars Gårdsbutik

Arabisk ost, Högbo Närproduktion

Rabarberchutney, Lotta-Boden

Mittjas bröd klassiskt tunnbröd, Mittjas Lantbruk

Den gröna slaktaren

Nu är Paul Svensson på gång igen med ett nytt tv-program, denna gång tillsammans med Anne Lundberg. Ett fartfyllt matprogram med inslag av både nya råvaror och traditionellt mathantverk.

Programmet går på torsdagar 21.00 SVT1 och du kan även se det på SVTPlay.

Ostillverkning – traditionellt mathantverk

Förr var det vanligt att man gjorde sin egen ost på gården om man hade tillgång till mjölk. Man hämtade mjölken, ystade och skötte om sin ost genom att svepa den i handdukar med sprit, tvätta den med saltlösning eller något annat man lärt sig av den äldre generationen.

Tid, kärlek och omsorg om de goda mikroberna, det är vad som behövs för att förvandla mjölken till ost. Hantverkaren måste lära känna sin mjölk, sin flora och sina verktyg. Allt påverkas av vilken tid på året det är, foderstat, luftfuktighet, ute och innetemperatur. En skillnad på bara en grad i ystgrytan påverkar tid för syring, löptid, rörningstid och smak och struktur på den färdiga osten. Något att tänka på när vi får möjlighet att köpa och njuta av småskaligt lokalproducerad ost, eller hur?

Intervju med Lars-Ove Flodberg, ägare till Trollharens Fisk butik och restaurang



Lars-Oves familj och släkt har varit fiskare i många generationer och själv har Lars-Ove arbetat med fisk och utveckling av fiske i stora delar av sitt liv. 2020 har varit ett konstigt år som började med att samtliga gjorda bokningar, bussresor och övriga arrangemang avbokades under mars. Det kom få gäster under hela våren ända fram till dess att tvåtimmarsrestriktionen upphävdes i juni. Därefter ökade antalet gäster explosivt. Mängder av husbilar och andra semesterfirande besökare gästade restaurang, fiskebutiken och Trollharen. Restaurangen coronaanpassades väl och hälften av alla bord togs bort, trots att det inte var tvunget enligt restriktioner då utrymmet emellan borden redan innan var tillräckligt långt och all mat och dryck serverades av personal. Många äldre gäster kom och åt och kände sig trygga i restaurangen. Den sista augusti stängdes fiskbutiken och restaurangen för säsongen och under hösten har Lars-Ove och Ing-Marie, Lars-Oves sambo fokuserat på försäljning från fiskbilen där bl a fisk i alla dess former och färdiga tallrikar säljs, en försäljning som är mycket uppskattad och går riktigt bra. Många kunder tycker att det känns tryggare att handla från bilen än att besöka affärer. Deras fiskebutik på Trollharen kommer att hållas öppen den 2 – 31 december, men restaurangen förblir stängd. Inget julbord i år. Till påsk kommer Trollharens fisk, butik och restaurang öppna igen och sen får vi se, säger Lars-Ove. Nu är det fullt nog med att förse alla kunder med fisk och andra delikatesser från Fiskbilen.

Intervju med Anette Svedinger ägare till Söders Källa – Gävles ekologiska restaurang

Målet för restaurangen är att till största möjliga mån försöka köpa sina råvaror från närliggande producenter och de lägger stor vikt vid att råvaror ska vara ekologiska och fria från bekämpningsmedel och besprutning. När det gäller dryck är alla drycker hållbart producerade allt från vin och öl till lättdrycker.

Söders källa är som vi alla vet en gourmetrestaurang i Gävle där det serveras närodlat och hela huset har en utpräglad hälsoprofil. På taket odlas grönsaker och där finns också en biodling.

Anette har under åren haft ett bra samarbete med Paul Svensson och Högbo brukshotell angående bl.a matsvinn och att höja näringsvärdet på maten.

Restaurangen har blivit hårt drabbad under coronapandemin. Anette och hennes personal har kämpat på och tack vare vissa förändringar går de nu mot ljusare tider. Nya grepp som tex satsning på hämtmat och matlådor, hemkörning av mat och varor till dörren och försäljning av egna produkter (olja vinäger bröd krutonger mm) får kunder att komma tillbaka.

Vi önskar Anette med personal lycka till i framtiden.

Svensk folktro och mat



Som jag skrev i förra brevet så har vi blivit kontaktade av en engelsk dam som har fått i uppdrag av Slow Food International att skriva en bok om traditionell, kulturell mat i olika länder bl a Sverige. Efter vårt samtal fick vi ett mail där hon frågar om vi kan hjälpa henne att få fram litteratur kring folklore och mat från Sverige. Efter ett mycket spännande besök på biblioteket visade det sig att det finns i princip ingen litteratur kring ämnet. Varför? Hum! Vi känner alla till att gårdstomten ska serveras ett stort fat gröt vid jul. Vi vet också att det är av yttersta vikt att vi håller oss väl med gårdstomten för att det ska gå väl för folk, få, skörd och gård. Men finns det fler myter kring mat? Vi har letat och har bara funnit denna.

Däremot finns det ett mångfald av väsen, "småfolk", oknytt, vättar, troll, vittror, älvor, skogsrå, näcken m fl i naturen som det är mycket viktigt att hålla sig väl med för att det inte ska gå oss illa. Vi varnas för älvor och skogsrå för att inte villa bort oss i skog och mark eller för näcken så att vi inte går ner oss i vattnet. Andra måste vi hålla oss väl med för att skörden/fisket/jakten ska gå väl, kolmilan inte ska brinna ner, att djuren kommer tillbaka från betet, att jag ska finna en lämplig make, att äktenskapet ska bli barnrikt. Det är dock ett förhållningssätt gentemot naturen och inte förknippat med mat. En annan infallsvinkel i vår folktro är hur kunskap ibland har slutat med att visa/kunniga kvinnor och män har blivit anklagade för häxeri då deras kunskap har fått korna att ge mjölk längre, familjen klarat sig från sjukdom mm. Nu fortsätter vårt sökande efter litteratur kring forna tiders myter kring örter och dess magiska kraft.

Diléns jullådor

För dig som vill njuta av ett härligt julbord med fina delikatesser, men själv inte har lust att besöka butiker eller vill/har tid att laga julmaten kolla in på Diléns Saluhall. De erbjuder en jullåda med allt som hör julbordet till.

Ha det så gott så länge så hörs vi snart igen.

Varma hösthälsningar från Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland