



## Slow Food® Gästrikland

### Kära Slow Food vänner!

Snart är det jul igen, även detta märkliga år. Bocken står på plats och adventsljusen tänds ett efter ett. På radio och tv talas det mycket om ensamhet och utsatthet när restriktionerna påverkar oss och för många är julen redan i vanliga fall en svår tid av olika anledningar. Men kanske rådet att fokusera på det möjliga istället för det som inte går, kan vara en tröst. Försöka att glädjas i det lilla. En vacker bricka med glögg, pepparkaka med brieost, fikonmarmelad och saffransbulle, tända ljus och mysmusik. Doften av en nygriljerad skinka, små änglar på bordet, en lång promenad och ett samtal med någon vi tycker om, om så digitalt. Eller varför inte en romantisk julfilm på TV8 21:00 måndag – fredag. Vi får helt enkelt hjälpas åt och se fram emot en restriktionsfri framtid.



**Helge och Marianne Berglunds satsar på en hållbar framtid. Tidigare medlemmar i Slow Food Gästrikland och ägare till Berglunds Bageri i Kungsgården. Artikel Sandvikens Energi 12 nov 2020**

Hos Helge och Marianne Berglund är solen numer lite extra efterlängtat. Anledningen är förstås den 800 kvadratmeter stora solcellsanläggning paret satt upp på åkern vid gården i Kungsgården. På den kravmärkta gården Jönsses finns två kvarnar som mal mjöl till både butiker och det egna bageriet i byn.

- Vi gör av med 50 000 kilowatt om året och anläggningen är planerad för den förbrukning vi har. Men det är ju en bonus om man kan ta hem någon krona genom att sälja den el vi inte använder, säger han.

När idén om solceller dök upp pratade Helge med Sandviken Energi. Helge konstaterar: Det var tur att vi tog kontakt med dem. Det visade sig att ledningarna var för kläna. Nu har både jag själv och bolaget vi köpt anläggningen av varit i kontakt med Sandviken Energi och det har fungerat fint. De har varit här och räknat och förstärkt.

Totalt har Helge satt upp 190 solceller på gården i Kungsgården. Via en app på telefonen kan Helge följa produktionen från solcellerna i realtid.

I slutet augusti körde Helge i gång sin anläggning och nu kan han med stort intresse följa produktionen från de 190 solcellerna via en enkel app på mobilen. Det är riktigt roligt och spännande det här, säger han och visar hur staplarna rör sig i takt med att solen tränger fram bakom molnen.

Helge Berglund berättar att ekonomi var en viktig faktor vid beslutet att skaffa solceller - men inte den enda. Hållbara lösningar är viktiga. Vi är kravgodkända och då finns även krav på att det ska vara förnybar energi. Kan man då få den lokalproducerad har man ett plusvärde där.

Hållbara lösningar är inget nytt för Helge Berglund och hans fru Marianne – och då tänker vi inte på att de satte upp solfångare för att få billigare varmvatten redan 1991.

Hållbarhetstänket började egentligen när de tog över Mariannes föräldragård 1980. Hon var hemma med tre barn och hade dessutom dagbarn. Det gick åt kopiösa mängder med bröd och vi tänkte att det här får vi ju ordna, skrattar han. De började odla vete och råg till sig själva. Grannar och vänner blev intresserade och en kompis på Hemköp ville ha det i sitt sortiment. Vi insåg att det var en affärsidé. Det handlade om att förädla. Vi tyckte att det var hemskt att äta mat som var besprutad, så vi slutade med att spruta och köpa konstgödning och gården blev kravgodkänd redan 1988. För Helge och Marianne är hållbarhet en del av alla beslut i vardagen.

De köpte den första kvarnen och kunde erbjuda stenmalet och kravgodkänt mjöl. Ett tjugotal Hemköpsbutiker från Uppsala till Sundsvall och i Dalarna köpte. I slutet av 1990-talet tog även de stora producenterna fram kravgodkänt mjöl fast till helt andra priser. Berglunds har ett litet jordbruk, 25 hektar, och kände att det blev en dyr hobby. – Vår försäljning rasade och vi kom till ett vägskäl, avveckla eller utveckla, minns Helge. Och nu var det ju ändå paret Berglund så valet var enkelt. De sa upp sig från jobben som busschaufför och kamrer för att bli med bageri.

– I år är det 20-årsjubileum. När det blev stort att handla lokalt var det bra för oss. Nu har vi två kvarnar och en rensmaskin. Inga planer på att trappa ned. Det är där solcellerna kommer in i bilden. Sonen Gustav sköter numera mycket av malningen. Vi har fyra anställda som bakar och jag ska ju ha något att pyssla med också. Och pyssel finns det gott om. Där borta byggde jag i vintras ett växthus för att odla sallad till kaféet. Och så är det solcellerna nu. Man måste titta framåt. Någon som sa att 76 år är en ålder?

## **Varför jag är medlem i Slow Food – några röster från styrelsen**

### **Vi vill gärna att du som medlem också sänder in ditt bidrag om varför du är medlem**



Jag är medlem för att...

#### **Gertrud Edström, ordförande**

För mig har mat varit ett stort intresse i hela mitt liv och är nog mer en livsstil än ett intresse. Mat är så mycket. Det är kultur, en del av det som är vi och har format oss. Vad vi äter påverkar vår hälsa. Val av råvaror påverkar miljön, matens smak, doft, utseende, näringsvärde. Mat är samvaro, värme, gemenskap. Det ger oss timmar av tid i trädgården då vi odlar och i skog och mark när vi plockar bär, svamp, fiskar, jagar eller njuter av matlagning, syltning, bakning. När jag kom i kontakt med Slow Food-rörelsen kändes det helt rätt för mig och det arbetet som pågår jorden runt ger mig inspiration, nytänkande och kunskap. Slow Foods motto: God, ren och rättvis står för en helhet från det första fröet, människors och miljöns villkor i matprocessen fram till dess att maten står på vårt bord och detta helhetsgrepp tilltalar mig. Jag har nog varit en Slow Foodare långt innan jag blev medlem i Slow Food.

#### **Sören Strand, vice ordförande**

Man är vad man äter! Det är viktigt vad man stoppar i sig. Det känns därför bra att arbeta för en bättre och naturligare mathållning och samtidigt ha trevligt tillsammans med likasinnade kamrater.

#### **Lars Flintberg, kassör**

Det var min fru som först gick med i Slow Food och sedan kom jag med. Vi är båda intresserade av god och vällagad mat som helst ska vara baserad på lokala produkter. Genom att vara med i Slow Food så får vi en bättre inblick i vilka producenter som finns i vårt närområde och vi kan på olika sätt

stötta dessa företagare. Det har också gjort att vi gärna letar efter restauranger som arbetar med lokala producenter och besöker lokala producenter när vi är ute och reser.

### **Rose-Marie Strand, sekreterare**

Jag är med för att maten är superviktig för mig! Har odlat i liten skala sen jag var i 20-årsåldern och vi hade matlag när barnen växte upp.

Att maten ska vara ren, rättvis och hållbar är inte bara ett motto- det är en livsstil! Med enstaka undantag förstås.....Jag har ju också diagnosen människa!

### **Anne-May Ström, ledamot *Den romantiska matnörden***

Jag är i grunden en matnörd som blev förälskad i TV- programmet Solens Mat, där Bo Hagström tog oss med till det genuina italienska köket och jag hörde ordet Slow Food för första gången. Det ville jag också uppleva! Så jag anmälde mig till en matresa med Slow Travel som gick efter samma koncept med besök hos små producenter och matlagningskurs på kvällarna. Det var väldigt romantiskt.

När Anita Hörnstein frågade mig varför jag ville bli medlem i Slow Food Gästrikland förstod jag var intresset kom från.

Jag som är född i slutet av andra världskriget och bodde på en bondgård i en liten by i Hälsingland som praktiskt taget var nästan självförsörjande hade levt Slow Food.

Jag var ju med och tog upp potatisen på hösten, åkte med på trillan med säden till mjölnaren, plockade lingon och blåbär i skogen som sen blev till sylt och saft tillsammans med äpplen, päron, plommon, vinbär. Jag var med och konserverade morötter och ärtor i en konserveringsapparat.

Mjölken använde vi till att kärna smör, ysta ost, sätta "täte" och naturligtvis som dryck.

Ägg och kycklingar fick vi från hönsen och på hösten slaktades våra kalvar och grisar.

Hur kunde vi förstöra vår fina landsbygd? Av en händelse tittade jag på repriserna av Hem till byn där ser man hur omöjligt det blev att leva på småjordbruken och hur centraliseringen ökade.

Det här ska vara mitt bevis på varför jag vill värna om våra närproducenter och äta ren, rättvis mat genom att verka för Slow Food.



### **Vad är granité?**

Granité är en frisk sorbet med lite grövre iskristaller, som vanligtvis serveras mellan rätter för att neutralisera och pigga upp smaklökarna.

### **Sveriges bönder använder, för tionde året i rad, minst antibiotika i djurhållningen av alla EU-länder. Det visas i Europeiska läkemedelsmyndighetens årliga rapport om antibiotikaanvändning. Artikel Svensk märkning**

Enligt rapporten har Sverige den lägsta användningen av antibiotika inom EU. I Danmark används tre gånger mer antibiotika och i Tyskland används drygt sju gånger mer. Italien och Spanien har 20 respektive 17 gånger högre antibiotikaförbrukning än Sverige.



### **Friska djur behöver inte antibiotika**

Sverige har en lång tradition av förebyggande hälsoarbete för djur. Genom sund djurhållning, förebyggande djurhälsovård och aktiv sjukdomsbekämpning har vi ett gott läge med friska djur i Sverige. Ända sedan den Europeiska läkemedelsmyndigheten, EMA, började ta fram statistik över förbrukning av antibiotika så har Sverige varit det land inom EU vars animalieproduktion använder minst antibiotika.

### **Antibiotikaresistens hot mot folkhälsan**

Den ökande antibiotikaresistensen i många delar av världen är ett mycket allvarligt problem. En ökad antibiotikaresistens riskerar att skapa en situation där vi kan stå utan verksamma antibiotika för såväl människor som för djur när det gäller vissa sjukdomar.

Jämfört med 2017 ökade den svenska antibiotikaanvändningen marginellt under torkåret 2018, men redan 2019 har den, enligt Statens Veterinärmedicinska Anstalt, SVA, gått ner till lägre nivåer igen.

### **Åkern som ska bli det nya besöksmålet i Hamrånge. Nytt intressant projekt i Hamrånge.**

*Artikel Mitt Gävle 15 november*

På 1940-talet anlade en kvinnoförening i Hamrånge sina köksodlingar på en åker. Krig i Europa och brist på mat gjorde att kvinnorna satsade på livsmedelsproduktion. – Nu gör vi samma sak, skapar bygemensamma växthus i kombination med ett nytt besöksmål på precis samma plats, säger Ulrica Källström och Therese Metz. *Läs mer på [Mitt Gävle 15 november 2020 \(prenl.com\)](#)*

### **Diléns Saluhall, Kavlat och klart och nu Finska butiken**

Det händer spännande saker vid Diléns Saluhall och Kavlat och klart i Valbo. Finska butiken har slagit upp en liten butik bredvid Kavlat och klart sedan en dryg månad tillbaka. Finska butiken hade tidigare sin försäljning vid Oves i 11 år fram till 2018. Nu har de åter öppnat och erbjuder både finska delikatesser och lokalproducerat. Extra viktigt i år då corona hindrar de med finska traditioner att själva införskaffa delikatesserna till jul. Spännande är även att Gefle Musteri och har sin lokal precis nästgårds.

Med önskan om en riktigt God Jul med värme, god mat, stillhet och Gott Nytt År!

från oss i styrelsen Slow Food Gästrikland

