



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Först av allt vill vi tacka alla medlemmar som hörsammat vår önskan att få återkoppling från er. Det är så viktigt för oss i styrelsen att veta att ni finns kvar därute någonstans trots att vi inte kan träffas som vi brukar. Tack än en gång.

Årsmöte 2021 31 mars, digitalt

Onsdagen den 31 mars 18.00 - 19.00 genomför vi årsmöte för 2021 digitalt. Kallelse samt övriga underlag har sänts ut via mail den 4 mars. Påminnelse samt bokslut kommer du att få veckan innan årsmötet. Vi hoppas att du deltar under mötet. Anmälan gör du till lars.flintberg@live.se senast den 31 mars, men gärna tidigare. Du kan delta via dator eller telefon. All information kring detta får du av Lars när du anmält dig.

Slow Food Gästriklands premiering 2020 går till Bergmans Fisk, Saltharsfjärden

Den 2 mars var det dags att utdela 2020 års premiering och denna gång har vi glädjen att premiera Bergmans fisk med följande motivering:

Slow Food Gästrikland har, för 2020, valt att premiera Magnus, Lars-Göran och Dennis Bergman för deras engagemang och arbete att:

- politiskt försvara det kustnära fisket
- bevara och förvalta generationers mattradition
- förädla hantverket
- genom en satsning på butik och restaurang skapa arbetstillfällen i Norrsundet
- genom sin satsning erbjuda konsumenter lokalt fiskad och förädlad fisk

Ett mycket viktigt arbete som helt överensstämmer med de visioner som Slow Food arbetar för i hela världen.

GOTT, RENT & RÄTTVIST

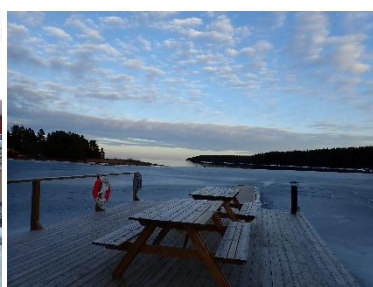
Det är ett imponerande arbete som kusinerna Bergmans har genomfört de senaste åren. Den 30 mars 2020 slogs portarna upp för Bergmans Fisks nya butik i Norrsundet. Under försommaren invigdes även restaurangen. Det här har vi planerat i ungefär sju års tid nu, berättat Dennis Bergman som tillsammans med Lars-Göran Bergman och Magnus Bergman ligger bakom initiativet. Alla tre har vuxit upp med fiskeriet och nu är tiden inne för en generationsväxling. Vi vill satsa vidare och ta det till nästa nivå. Vi vill bredda verksamheten och skapa ett besöksmål för turismen.

Fiskbutiken kommer sälja mer än bara fisk, här kommer att finnas glass och enklare fika också. I sortimentet ligger fokus på det lokala. Hållbarhetstänket står i fokus, man tar tillvara på så mycket som möjligt av fisken. Förädlingsprocessen är densamma som tidigare, de arbetar med gamla metoder och vedeldade rökugnar. Det är samma murare från Ockelbo som har murat de nya rökugnarna som gjorde de ugnarna som fanns tidigare.

Vid SM i Mathantverk 2019 i Högbo tog Bergmans guld i två klasser, De jobbar hela tiden med att ta fram nya produkter. Plocktallrikar blir mer och mer populära. De handlar dock även med sådant som är populärt men inte kan fiskas här, som t e x fjällröding. Under högsäsongen räknar Bergmans fisk med att kunna sysselsätta ett 20 tal personer i verksamheten, Restaurangen kommer att kunna ta emot 200 gäster totalt med platserna inne och ute.

Under de senaste åren har kusinerna också behövt lägga tid på att påverka politiska beslut då ett vindkraftverk planerades nära kusten, vilket påverkar fisket för Bergmans. De har också stor konkurrens av stora trålare från Västkusten, sälar och skarv. Men de tänker inte ge upp.

Längst ut på en udde vid Saltharsfjärden vid Havsvägens slut ligger anläggningen, så vackert. Vi från Slow Food Gästrikland tackar er för ert arbete och önskar er lycka till i framtiden.



Historieätandet, 8 september 18.00-20.00

Med stor tillförsikt börjar vi, tillsammans med Länsmuseet, planera för att genomföra "Historieätandet" för tredje gången. Ett otroligt roligt arrangemang. Producenter och kunder klädda i gammaldags kläder där vi fokuserar på regional mat med tradition. Vi har haft producenter som erbjudit stekt gröt, kalvdans, hälsingeostkaka, sylt, saft, honung, bröd, ägg, ost, sotare, smör, lammkött mm. En rik och härlig variation. Nu håller vi tummarna för att coronarestriktionerna tillåter arrangemanget.

Slow Food News Från Argentina: Wichi vild honung Slow Food Presidium



Området i centrala Chaco, i Argentina, är en region som kännetecknas av lite nederbörd under större delen av året och kraftiga regnskurar i november. En av de viktigaste produkterna för det inhemska

Wichí-samhället som bor i regionen är honung samlad från vilda bin, känd som tsawotaj på det inhemska språket.

Sedan 2018 har Slow Food Presidium- projektet arbetat för att öka den hållbara skörden av honung genom att utbilda producenter i rena skördetekniker, inklusive byggandet av ett honungsbehandlingsrum och inköp av specialutrustning. Dessutom har aktiviteter och processer utvecklats för att stärka ungdomars ledarskap i samhället genom förhållandet till det inhemska nätverket Terra Madre och för att erkänna och värdera kvinnors roll genom genomförandet av aktiviteter kopplade till skörd och användning av johannesbrödets fröbaljor som förbinder kvinnorna i samhället med inhemska ledare i det närliggande Gran Chaco Wild Fruits Slow Food Presidium. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/wichi-wild-honey-slow-food-presidium/>
Hela informationsbrevet hittar du på www.slowfoodgastrikland.se

Magasinet Mathantverk från Eldrimner

Eldrimner, Sveriges nationella resurscenter för mat ger ut en mycket trevligt och informativt magasin om mathantverk i Sverige kostnadsfritt fyra gånger per år. Är du intresserad av att få magasinet i din brevlåda så kan du beställa via eldrimner.com

”Ät svenskt kött och fråga vad djuren har ätit”

Klimatpåverkan från köttproduktion (Mathantverk, nr 1 vår 2020)

Enligt en nyligen utförd Novusundersökning så har klimatfrågan fått mer än hälften av de unga svenskarna att slopa köttet. Folk över 50 fortsätter dock att äta biff och korv som förr. En tredjedel av de unga mellan 18 och 29 år tror att köttproduktionen har orsakat klimatförändringar i mycket stor omfattning, men enbart en till två procent av dem över 50 tror så. Är det då de unga eller de äldre som har rätt. Eller har vi ens ställt rätt fråga?

Hur, Vem, Var, Varför, När?

Dessa grundfrågor Hur, Vem, Var, Varför och När kommer inte riktigt fram när media rapporterar om kött. För då är det bara Vad – kött och miljö enligt Gunnar Rundgren, debattör, författare och bonde, Det är ingen som resonerar om hur köttet produceras, vem som producerar, det är heller ingen som resonerar om var saker och ting produceras och varför vår matkonsumtion ser ut som den gör, för om man inte förstår varför folk äter det de gör idag, då kan vi inte tro att vi kan förändra deras kostvanor heller. Och det sprids väldigt många missförstånd.

Den här diskussionen att man ska ställa kött och grönsaker emot varande, den saknar all empirisk grund menar Gunnar.

Vill du läsa hela artikeln så hittar du den under:

https://www.eldrimner.com/core/files/37/pdf/8VF2AAK55533473A92D52V5BE4D8CD/Mathantverk_nr1_2020_webb.pdf

Nya trender

Inomhusodling och groddning



Vill du förstärka ditt immunförsvar eller ha tillgång till egna grönsaker året om då är inomhusodling och groddning något för dig. Groddning med framför allt alfalfafrön, mungbönor och odling av krasse var populärt för några decennier sedan, men nu är det åter på topp.

Grodna - så här gör du!

Det är smidigt att använda ett durkslag (eller sil för små frön). Skölj frön i kallt vatten i ett durkslag. Lägg dem sedan i blöt i kallt vatten i en bunke minst 8 timmar, gärna över natten.

Häll av dem i durkslaget, skölj noga och ställ durkslaget över bunken. Lägg en handduk över. Skölj fröna två till tre gånger om dagen.

Det går också att grodda i en glasburk med nätlock (eller en bit glest linnetyg fäst med gummiband). Gör på samma sätt som med durkslaget, men låt burken stå snett nedåtlutad, t ex i diskstället mellan sköljningarna. Det finns också groddställningar med ett antal våningar. De är bra om man vill grodda flera sorter samtidigt.

Skott - så här gör du!

Skott (eller mikrogrönt som egentligen bara är ett annat ord), skiljer sig från groddar genom att man klipper av och bara äter stjälk och blad. Det finns olika metoder att odla, generellt kan man säga att större frön, som ärter och solrosfrön, odlas bäst i jord, medan mindre frön (som inte behöver blötläggas), som krasse, rädisa och senap, fungerar bra på vanligt hushållspapper.

Lägg hushållspapper på en tallrik, fukta pappret med en blomspruta. Strö över frön. Duscha igen med vatten. Täck eventuellt med plastfolie (men utan att det sluter tätt). Låt stå på köksbänken. Håll fuktigheten jämn.

Efter 1-2 dagar, när fröna spruckit upp, ställ dem på fönsterbrädet. Fortsätt att hålla en jämn fuktighet. Skörda efter 5-10 dagar.

Tips på intressant sajt: Matkult.se

Matkult är en intressant sajt som informerar om hur Sveriges matkultur har sett ut tidigare. De vill synliggöra och tillgängliggöra kulturarv kopplade till mat, dryck och måltider.

Matkult.se är resultatet av projektet Kunskapsbank för traditionell småskalig matkultur som drevs med medel från Landsbygdsprogrammet och är en del av regeringsuppdraget Traditionell småskalig matkultur där flera myndigheter tillsammans ska arbeta för ett levande och dynamiskt kulturarv kopplat till mat och livsmedelsframställning. Förutom Institutet för språk och folkminnen, deltar även Jordbruksverket, Riksantikvarieämbetet och Sametinget. Den 19 april genomför de en digital föreläsning i ämnet. Vill du veta mer om föreläsningen och hur man anmäler sig, se Slow Food Stockholms facebooksidea.

Tips på trevliga program:

Solens mat, Bo Hagström

Minns ni Solens mat med Bo Hagström, en sinnlig resa till mat och människor i Italien.

Nu kan du njuta av programmen ännu en gång då samtliga avsnitt finns på Svtplay.

Ha det gott.

Varma hälsningar

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland