

Verksamhetsberättelse 2015

Slow Food är en internationell förening som arbetar för att stimulera ren, god och rättvis mathållning i hela världen.

Styrelse:

Anita Hörnstein, *ordförande*

Tomi Holmberg, *kassör*

Gertrud Edström, *sekreterare*

Göran Berter, *sekreterare/ledamot*

Gun-Britt Hall, *ledamot*

Under året har styrelsen haft 8 protokollförda styrelsemöten.

2 nyhetsbrev har utkommit.

Aktiviteter:

Aktiviteter som vi själva har arrangerat eller samverkat med andra närliggande intressenter.

29 Januari Slow Träff på Restaurang VINKROGEN

Vid årets första Slow Träff besökte vi en av Gävles nya krogar.

Krogen erbjuder en meny som blandar svensk husmanskost med elegans baserad på råvaror som följer årstiderna.

De är noga med sitt urval av råvaror och beställning görs till en utbildad sommelier.

Tolv hugade deltagare njöt av kvällen, miljön, varandras sällskap, underbart god mat och dryck.

Till kaffet fick vi en presentation av krogens verksamhet, vision och mål av kocken, tillika krogens ägare.

14 februari Musikcafé med sång och musik

I samband med Alla Hjärtans Dag anordnade vi ett musikcafé med Sång och musikgruppen Tom & Dom.

På entrébiljetten ingick en lott samt hembakat till kaffet.

Lotteriet med 200 lotter á 100 kr blev lättsålda då varannan lott gav vinst.

Alla vinster, underhållning och lokal var sponsrade.

Insamlingen 20.000 kr kommer att gå till Slow Foods projekt

"10.000 Gardens in Africa" där pengarna kommer att användas till att starta två trädgårdar.

Vårt önskemål är att det startas en skolträdgård i en byskola och en trädgård där kvinnor både lärs sig odla och förädla olika grödor.

När trädgårdarna har kommit igång kan vi följa utvecklingen via internet.

3 Mars Årsmöte

Årsmöte. Årsmöteshandlingarna avlöpte i god ordning och därefter serverades en mustig ärtsoppa och punsch till den som så önskade.

Som föredragshållare var Daniel Olofsson, ekobonde från Kungsgården inbjuden.

Han berättade om den verksamhet som han och hans bror bedriver, om möjligheter men också om de utmaningar som dagens bönder står inför.

Daniel berättade också om hur det är att vara ung ekomjölkbonde i dagens Sverige.

Kvällen avslutades med lottdragning och vinstutdelning i lotteriet

"10.000 gardens in Africa". Drygt 30 deltagare deltog under kvällen.

19 Mars *Slow Träff på Restaurang , East Africa i Gävle*

Gävle har fått en afrikansk restaurang och den måste naturligtvis besökas.

Vi fick en fin presentation både av den goda buffén som serverades oss och förhoppningarna kring restaurangens framtid.

En ljuvlig doft spreds i restaurangen efter maten när kaffet rostades på traditionellt sätt och därefter serverades.

En härlig och annorlunda kväll för oss tolv som deltog.

24-25 April *Saluhall på Söders Källa i samband med Jantefestival i Gävle*

För andra året i rad arrangerar Slow Food Gästrikland en saluhall i Gävle.

Drygt tjugo lokala matproducenter från Gästrikland med omnejd medverkade.

De flesta medverkade för andra året i rad, men några alldeles fräska producenter kom också.

En perfekt möjlighet för våra producenter att knyta kontakter både med andra producenter och också med restauranger och konsumenter.

Kundtillströmningen var sämre än förra året, men vi planerar att genomföra saluhall även nästa år.

26 April *Naturens skaffereri. Föreläsare: Gertrud Edström*

I samarbete med länsmuseet i Gävle genomfördes en föreläsning om Naturens skaffereri och dess fantastiska råvaror. Drygt 60 deltagare kom.

En härligt uppsluppen stämning blev det efter hand och massor av frågor ställdes.

9 Maj *Ostresa till Hälsingland*

Vi besökte Marianne Pallars "Jarseost" Hiclack, Järvsö.

Efter rundvandring i mejeriet åt vi en härlig ostbuffé med hembakat mjukt och hårt tunnbröd, ostar, frukt, marmelader och andra tillbehör och pratade ost.

Därefter fortsatte vi till Föne Ostkakeri där Marie Lodstedt visade sitt företag och serverade ostkaka, kaffe och kaka.

Möjlighet att köpa ost och ostkaka fanns också.

Båda företagen har fått medaljer för olika produkter i tävlingar inom svenskt mathantverk.

28 Maj *Slow Träff på Restaurangen Skärgårdskrogen i Ulvalnäs*

En varm och vacker försommarekväll åkte ett stort gäng på närmare 20 personer ut till vackra Utvalnäs. Sjöutsikten är bedövande och i solsken än mer.

Kvällen bjöd på en meny med fina fiskrätter, både traditionell strömming och abborrfile och mer exklusiv fisk. Vällagat och mycket smakrikt.

En av krogens nya ägare berättade för oss om krogens ambitioner vad gäller att utveckla verksamheten och tänk kring råvaror mm. En mycket trevlig kväll.

Kurser:

19 o. 26 Mars Matlagningskurs. Inställt pga för få anmälningar.

13 April Föreläsning om surdeg och tunnbröd. Inställt pga för få anmälningar.

18 o. 19 April Bakning av surdeg och tunnbröd. Inställt pga för få anmälningar.

Höstens program:

11 augusti *Olivoljeproving, Söders Källa*

Birgitta Hofmeyr är tillsammans med sin make en olivgård i Sydafrika där de produceras ekologiska olivinläggningar och olivolja av mycket hög kvalitet. Kvällen bjöd på provsmakning av fem olika sorters olivolja och en presentation av hur processen från oliv till olja går till.

Deltagarna fick också en ökad förståelse för hur smak, kvalitet och pris hör ihop.

Drygt 20 deltagare deltog och njöt av all kunskap och god olivolja.

2 september *Surströmmingsträff i Mackmyra*

Ibland är tradition och miljö avgörande ingredienser i en trivsamt måltid.

Denna kväll smälte surströmming, Mackmyras gamla snickarbod med underbar interiör, sagolik dukning och alla tända ljus samman med ingredienserna till en komplett surströmmingsmåltid.

Denna gång testade vi Borkbosuringen, en mild, fin surströmming som troligtvis även skulle övertyga en ovan surströmmingsätare att surströmming är en ädel vara.

En och annan snapsvisa förgyllde kvällen för oss tio som deltog under kvällen. Kvällen avslutades i en av våra medlemmars nybyggda lusthus med kaffe och kaka.

4-6 september *Svenska Smaker. Matmässa i gasklockorna i Gävle*

För första gången arrangeras Svenska Smaker i Gävle.

I tre dagar samlades lokalproducenter från Gästrikland, Norduppland, södra Hälsingland och södra Dalarna.

Det var både mat- och dryckesproducenter, en fantastisk uppslutning.

Under fredagen fick Anita Hörnstein möjlighet att hålla en kortare föredragning om Slow Food.

13 september *Havtornsplockning, Billudden*

En trivsamt tradition att gemensamt åka till det vackra Billudden och plocka havtorn, detta vitaminrika bär, utbyta erfarenhet och tips på användningsområden och njuta av en härlig dag vid havet.

Tyvärr deltog endast fem personer denna gång.

10 oktober *Vi fortsätter vårt uppskattade koncept "Slow träff på Gästrikens krogar"*

Denna gång bär det av till Högbo som har gjort en egen matresa under de senaste åren.

De har utvecklat flera egna produkter och tillsammans med andra producenter fått fram en rad produkter allt från grönsaker, bröd, ost och chark under sitt nya varunamn "Made in Högbo" med vänner.

Allt i Slow Food-anda. Deras ansvarige chef, Stefan Johansson var med och grundade Slow Food Gästrikland.

Drygt 20 personer kom till en utsökt lunch och Stefan presenterade verksamheten och guidade oss i växthus och bland djurhagar.

13 oktober *SMAKSKOLA. Inställt pga för få deltagare.*

5 november *Slow Food träff på Gävles krogar*

Denna gång besöker vi Annas Kafé och Kök, Hedvigs Trädgård.

Vi startar också upp årets saffransförsäljning.

För tredje året i rad stödjer vi ett kvinnokooperativ i Afghanistan där kvinnorna har gått från odling av opium till saffran.

Det är vår direktkontakt med unga Dorkhany Gheljai, med rötter i Afghanistan och där släktingar kan bevaka att pengarna kommer kvinnorna till del.

Året försäljning gav kvinnokooperativet ca 10.000 kr genom vår försäljning.

Det har inte varit någon större svårighet att sälja den ekologiska saffranen som har mycket hög kvalitet. Tack alla som har bidragit!

Styrelsen Slow Food Gästrikland