



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Hoppas att ni alla har haft en trevlig påsk med frisk luft, trivsel, god mat och dryck. Kanske till och med lite umgänge. Nu väntar vi väl alla på lite lättare restriktioner så att vi kan börja umgås "in real life" igen. Men än så länge får vi hålla i, hålla ut och hålla avstånd.

Årsmöte 2021

Den 31 mars genomförde vi vårt årsmöte digitalt. Tekniken var på vår sida genom hela mötet och vi blev totalt 18 som deltog. Bara några få färre än vad vi brukar vara. Så otroligt glädjande.

Efter valen på årsmötet och under konstituerande styrelsemöte ser föreningen ut som följer:

Ordförande:	Gertrud Edström
Vice ordförande:	Sören Strand
Kassör:	Lars Flintberg
Sekreterare:	Rose-Marie Strand
Ledamöter:	Anne-May Ström, Annika Hellström, Marie Hedlund
Suppleanter:	Carina Lönn, Hans Berggren
Revisorer:	Kjell Wallin, Lars-Ove Flodberg
Valberedning:	Anette Svedinger, Ulf Delén

Vår medlemsavgift

Förr om åren fick vi många frågor om vår medlemsavgift och att så stor del går till "Italien". Ibland kommer frågan upp igen så vi vill gärna berätta om Slow Foods arbete och till vad våra medlemsavgifter går till.

Vi betalar 500 kr per medlem vilket gör ca 42 kr i månaden. Utav de 500 kr så går 350 kr till Slow Food internationells arbete och projekt, 150 kr får vår förening behålla. Slow Food har ca 150.000 medlemmar över hela världen, samt mängder av bönder, kockar, politiker, lärare, projektarbetare som bistår i olika projekt. Det övergripande syftet med alla projekt och allt arbete är alla människors rätt till mat, bra, näringsrik mat.

Vår organisation arbetar med mängder av projekt över hela världen exempelvis stötta ursprungsbefolkningar för deras rätt till sin mark, sina traditioner och att öka medvetenheten om deras kunskap vad gäller hantering av naturen och mattraditioner. Utbildning av ungdomar över hela världen i "matlära och mattradition". 10.000 trädgårdar i Afrika för skolor och samhällen för utsatta. Projekt för att bevara och utveckla mathantverk. Ett stort arbete läggs också ner för att skapa naturliga, gemensamma mötesplatser för

producent och konsument för att stödja lokalproduktion. Det här är bara några få exempel på projekt som din medlemsavgift bidrar till.

Nyhetsbrevet från Slow Food International berättar alltid om aktuella projekt.

Nyhetsbrevet hittar ni i helhet på vår hemsida www.slowfoodgastrikland.se.

Information från Slow Food International:

World Disco Soup Day 2021 fortsätter digitalt!

Nytt format, samma mål. Med tanke på pandemins uthållighet går World Disco Soup Day 2021 (WSDS) digitalt. Lördag 24 april 2021 kommer aktivister och vänner till Slow Food Youth Network och Slow Food från hela världen att klippa, laga mat och dansa hemma eller i små sammankomster och delta i denna aldrig tidigare skådade utmaning mot matsvinn. Läs mer: <https://www.slowfood.com/world-disco-soup-day-2021-wdsd-continues-digitally/>

Ett recept från Slow Food Chefs 'Alliance i Tyskland

Idag delar Marcello Gallotti, medlem av Carlo Catanis "Tempi di Recupero", ett nätverk av kockar som främjar användningen av svinn och rester, sitt recept på en god och hållbar huvudrätt. Läs mer: <https://www.slowfood.com/biodynamic-pork-brawn/>



Aprilhöjdpunkter på Terra Madre

Den sista månaden av denna extraordinära resa är över oss! I april kommer vi till slutet av en otrolig och intensiv sex och en halv månad av Terra Madre - en händelse som normalt varar bara fem dagar! Läs mer:

<https://terramadresalonedelgusto.com/en/april-highlights-at-terra-madre/>

[terra-madre/](https://terramadresalonedelgusto.com/en/april-highlights-at-terra-madre/)



Nya jordmarknader på Negrosöarna

Slow Food-communityn på Negros Island på Filippinerna går framåt i stora steg i år och lägger inte till en enda utan två nya jordmarknader till den globala Slow Food-familjen. Läs mer:

<https://terramadresalonedelgusto.com/en/a-new-pair-of-earth-markets-on-negros-island/>

Tips om spännande tv-program:

Vi har tidigare tipsat om matkanalen Godare. För tillfället går ett program som heter Wild Harvest, ett spännande program där en kock och en vildmatssamlare slår ihop sina kunskaper och färdigheter och med råvaror som finns "runt knuten" tillagar spännande maträtter. Väldigt lärorikt och intressant.

Recept på lambringa (lammsida).



I höstas köpte jag in mig på ett halvt lamm och lagom till påsk fanns bara en lammsida på 1.6 kg kvar i frysen. Vad i hela världen gör man med lammsida? Efter mycket sökande hittade jag ett recept som jag ville prova. Bräserad lambringa med vitlök, svartpeppar, flingsalt, persilja och citronest. Tillagad i ugn med hönsbuljong, vitt vin och rotsaker på 150 grader i två timmar. Resultatet liknar den italienska Porchetta, men då används fläskkött. Eftersom det nu är lamm vi använder kallar jag det för "Lambretta" 😊. Mycket smakrikt och gott. Absolut värt att tillaga fler gånger och nu vet jag vad jag ska göra med lammsidan nästa gång jag köper lamm.

Gertrud



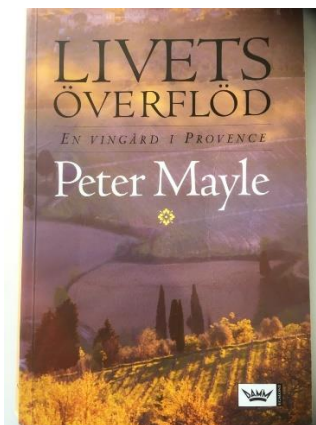
Den romantiska matnördens tips:

En Fransk Curry - 100 steg från Bombay till Paris, Richard C. Morais

En tragedi, en resa och sagolikt god mat...

I Richard C. Morris kritikerhyllade debutroman flyttar en indisk familj till Frankrike. Deras ankomst vänder fullständigt upp och ner på tillvaron i den sömriga alpbyn där de öppnar sin restaurang.

Romanen är filmatiserad av Lasse Hallström och översatt till 30 språk. Filmen finns på DVD.



Livets överflöd - En vingård i Provence

Peter Mayle är tillbaka i sitt älskade Provence

Livets överflöd är en kärleksfull och humoristisk hyllning till livet i Provence.

På SVT Play Dokumentär finns Småskalighetens hjältar från 2009 - 59 min. I den här filmen får vi möta några människor i Blekinge som fortfarande tror på och kämpar för den kvalitet som finns i den närproducerade maten.

Naturens gång - Svensk dokumentär från 2008 -1 tim 47 min

Ett år på gården Lisselbäcka med Östra Grunubergs fäbodlar utanför Orsa i norra Dalarna.

Karl Gustav Hedling har sedan ett tjugotal år arbetat med att söka bevara och genetiskt säkerställa de gamla lantrasdjuren.

Nu önskar vi dig en fin vår och att värmen kommer tillbaka. Vi önskar dessutom att vi snart kan ses, om så utomhus.

Ha det gott!

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland