



# Slow Food® Gästrikland

## ***Kära, Slow Food vänner!***

Hoppas att ni alla mår bra och är friska och krya. De flesta av oss går i väntans tider antingen för dos 1 eller dos 2 och att Folkhälsomyndigheterna snart lättar på restriktionerna. Märklig vår det här också.

## **Digital chokladprovning – Gefle Chokolaterie**

Den 26 maj bjuder vi in till digital chokladprovning. Separat inbjudan kommer. Vi ser verkligen fram emot att så smått komma igång med vår verksamhet igen.

Fr o m 6 maj får du som Slow Food Gästriklands medlem 10 % på choklad när du handlar i Gefle Chokolateries butik på Nygatan 40 mot uppvisande av medlemskort.

## **Om restriktionerna lättas den 17 maj**

Så ses vi i Valls Hage på grillkväll tisdagen den 8 juni. Separat inbjudan kommer.

## **Datum för kräftskiva på Nyöstertorpet**

Vi planerar att genomföra vår traditionella kräftskiva på Nyöstertorpet den 12 augusti.

## **Maten som vår kulturbärare – traditioner som formar oss.**

Vad betyder mat för dig? Troligtvis kommer jag att få lika många svar som personer jag ställer frågan till. Det är inte så konstigt då mat är en mycket central del av våra liv och vår historia.

Mattraditioner finns av en anledning och är grunden till att vi som människor har överlevt. Traditionerna är till för att överföra kunskap från generation till generation. Vad innebär det att vi inte längre ser värdet av den kunskapsöverföringen?

Vad innebär det för ett samhälle då det inte längre har kontroll över och kunskap om hur man förser dess invånare med näringsrik mat exempelvis vid en kris? Hur sårbart blir det samhället? I hela människans historia har kunskapsöverföringen från generation till generation varit det mest livsavgörande för ett samhälles överlevnad, det är först de senaste 80 åren som traditioner och kunskapsöverföringen brutits ner och massproducerad mat har övertagit världen med stora konsekvenser bl a för många människors hälsa. Fetma är en av världens största hälsoproblem. Sedan 1980 har fetman i världen ökat från 857 miljoner till mer än två miljarder, det vill säga nästan var tredje människa är fet. Forskarna kallar det för en världsomspännande epidemi. Varje år dör miljoner på grund av sin fetma. Att fetma ökar

så kraftigt beror dels på stillasittande yrken till skillnad från, de förr fysiskt krävande yrken människor hade. Dock utgör snabbmaten och allt socker vi petar i oss stor inverkan på den dramatiskt snabba viktuppgång som skett under de senaste åren. Att kämpa emot massproducerad, dålig mat är Slow Foods huvudsyfte. Att bevara, utveckla och föra vidare mattraditioner är ett sätt att arbeta framåt. Att värna om traditioner är värdefullt. Det är vad vi arbetar för inom Slow Food och som du är en del av.

## Internationella Slow Food nyheter



### Från Colombia: Providencia svart krabba Slow Food Presidium

Archipiélago San Andrés, Providencia och Santa Catalina (i Colombia) är hem för Providencia Black Crab (*Gecarcinus ruricola*), ett kräftdjur med ett mörkt skal, röda ben och en extraordinär smak. Krabbor är en integrerad del av Raizal-folkets kultur, deras kost och den lokala ekonomin, men på grund av urbanisering, massturism, avskogning och klimatförändringar (bland andra skäl) är denna art nu hotad och dess antal minskar snabbt. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/from-colombia-providencia-black-crab-slow-food-presidium/>



### En annan djuruppfödning i Europa är möjlig (den finns redan)

© JC Moschetti, Nantaise boskap, Slow Food Ark of Taste, Frankrike

Under de senaste 70 åren har industriellt jordbruk förorenat vatten, utarmat jorden, orsakat lidande för djur, skadat biologisk mångfald, förstört skogar, utarmat det som odlas - mestadels dålig kvalitet. Nu är taket nått.

Många småskaliga agroekologiska jordbrukare över hela Europa har vänt ryggen till industriell köttproduktion och har utvecklat naturvänliga alternativ för att ta hand om sina djur. Dessa djur får leva ute och beta, genererar lägre utsläpp än vid industribruk och bönderna kompenserar genom att plantera träd eller låta naturliga gräsmarker som bidrar

till lagring av kol i jorden växa ostört. På dessa omfattande gårdar lever djuren längre, blir inte illa behandlade, blir sällan sjuka och viktigast av allt är att de är fria att leva enligt sina naturliga behov utan att behöva drabbas av onödigt lidande och stress. Jacopo Goracci, samordnare av Slow Food Razza Maremmana Presidium i Toscana, Italien, är en av dessa väktare av natur och biologisk mångfald. Läs mer under:

<https://www.slowfood.com/another-animal-farming-in-europe-is-possible/>



### **Slow Food lanserar "Flower Bomb Challenge"!**

"På våren, i slutet av dagen, ska du lukta som smuts".

Margaret Atwoods visdomsord inspirerade oss: våren är tillbaka, det är dags att smutsa ner händerna!

Från och med 5 maj startar Slow Food "Flower Bomb Challenge". Deltagarna har två veckor på sig att göra sina "blombomber" (en blandning av vildblomsfrön, lera och jord) och tanken är att man kastar dem i sin trädgård eller i ett allmänt utrymme på World Bee Day (20 maj) och följande helg .

Kampanjen syftar till att öka medvetenheten om den dramatiska nedgången av pollinerare och biologisk mångfald i Europa. Genom kraften i denna kollektiva handling hoppas vi kunna engagera fler människor i att vidta åtgärder för att rädda pollinerare och deras ekosystem där de har möjlighet att överleva.

Har du möjlighet, gör din egen lerbomb och låt det blomma!



### **Slow Food Sápmi agerar inför det samiska parlamentet**

Är samisk mat på bordet? Den 16 maj är valdagen för samiska parlamentet i Sverige och Slow Food Sápmi lanserade en kampanj som lyfter fram betydelsen av samisk mat för samhället och för miljön; och ställer tre frågor till partier:

1. Hur bedömer du att ditt parti tar ansvar för den samiska livsmedelskulturen och de samiska livsmedelsproducenterna?
2. Har ditt parti antagit en samisk livsmedelsstrategi i partiprogrammet, hur ska det genomföras i så fall?
3. På vilket sätt anser ditt parti att en samisk livsmedelsstrategi är en viktig fråga?

Intressanta frågor de ställer. **Slow Food agerar!**

### **Den romantiska matnörden tipsar:**

Reportage från Go'kväll 2018 /Kor, Björksav och Barkbröd

Beppe Starbrink tar oss med på en spännande resa i svenskt mathantverk. Amerikansk dokumentär från 2018.

Våran lilla bondgård

Vill ni se en film som verkligen handlar om att leva i symbios med naturen så finns "Våran lilla bondgård" på SVT Play, 1 tim 28 min. En helt underbar film som alla borde se!!!

John och Molly lämnar livet i staden för att med blod, svett och tårar försöka förvandla 80 hektar av förorenad död mark till ett blomstrande ekologiskt jordbruk.

En lika dramatisk som hjärtevärmade berättelse om att trotsa den moderna livsstilen och leva nära djur och natur.

**Och du: Följ vår facebook sida för mer "matnyttigt".**

Med en förhoppning om att värmen snart kommer och att vi snart ses.

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland