



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Och så helt plötsligt kom sommaren, dessutom med besked. Ena dagen regn vertikalt, storm och +6 grader och sen strålande sol och + 25 grader. Sällan har hägg, syren, granskott och liljekonvalj blommat samtidigt, men nu så. Så grönt, så vackert. Vaccinering pågår och restriktioner lättas. Vad mer kan vi begära. Dock måste vi fortsätta att vara rädda om varandra, hålla avstånd och tvätta händerna. Men det gör vi väl så gärna. Vi ser fram emot att få bjuda in till träffar av olika slag och de två närmast planerade är kräftska på Nyöstertorpet den 12 augusti och Historieätandet på Läns museet den 8 september.

Kvällsträff med grillning och tipspromenad i Valls Hage 8 juni



Det kändes som om allt var med oss denna kväll. Strålande solsken, grillplatsen var ledig, vi blev ett stort gäng som träffades, njöt av härligt umgänge med både gamla och nya vänner och god mat förstås. Så otroligt roligt att få träffas igen. Tack alla som var med och gjorde denna kväll.

Nyheter från Slow Food International

Om den biologiska mångfalden lever, så gör planeten det också!

Läs det nya Slow Food positionspapperet och förstå hur viktigt det är för vår framtid

Numera kommer vår dagliga mat främst från monokulturer och intensivt jordbruk. Denna modell kräver en oproportionerlig användning av vatten, gödselmedel, bekämpningsmedel, antibiotika. Istället för att ta hand om jorden har det moderna jordbruket och det livsmedelssystem som byggts runt det blivit dess främsta fiender. För att garantera god, ren och rättvis mat för alla måste vi börja om från biologisk mångfald och rädda livet i jorden, pollinerande insekter, växtvarianter och djurraser som under århundraden har anpassat sig till olika territorier, landskap och kulturer. Slow Food har åtagit sig att rädda biologisk

mångfald i jordbruket i över 20 år, stödja lokala samhällen och producenter och utbilda människor på alla nivåer i skolor, marknader och evenemang världen över. Under de senaste månaderna har Slow Food arbetat med ett positionspapper för biologisk mångfald. Börja här för att förstå hur viktig biologisk mångfald är för vår framtid.

Läs mer: <https://www.slowfood.com/biodiversity-position-paper-2021/>

Det är Slow Food-säsongen i Kraków, när Slow Chef Festival börjar!

Från och med den 5 juni träffas några av de bästa kockarna i Kraków under fem månader på Targ Pietruskowy (persiljemarknad), en av Slow Food Earth Markets, för att främja god, ren och rättvis mat. Slow Chef Festival är det senaste initiativet från Slow Food Kraków convivium och Targ Pietruskowy Slow Food community. Från juni till oktober kommer marknaden att vara värd för levande matlagningsevenemang, var och en utförs av två kockar tillägnad Slow Food-värden. De kommer att förbereda rätter med enbart de produkter som finns tillgängliga från bönderna och producenterna som säljer på Targ Pietruskowy - Kraków Earth Market. Läs mer: <https://www.slowfood.com/slow-chef-festival-krakow/>

Diléns på Gävle Strand. Premiäröppning 2021-06-03 av pop-up butik.



Länge har vi väntat på att Diléns ska öppna sin filial i Godisfabriken på Södra Skeppbron. Men då det dröjer har de hittat en liten lokal och öppnat en pop-up butik på Gävle Strand med adress Sjöaregatan 31. Tack Lotta och Micke för att ni erbjuder oss fina råvaror i god Slow Food anda!

Axmar Bruksbod B & B, Axmar Bruk

Här händer det också saker. På Axmar Bruksbod har vi kunnat köpa bl a egentillverkade produkter, honung, sylt, saft, kryddor och mycket annat. Mysiga rum och härlig miljö har också erbjudits. Nu arbetas det för fullt för att B & B ska kunna erbjuda ytterligare tre rum och nytt frukostrum invigs inom kort. Gästerna erbjuds till största delen ekologisk och väl genomtänkt frukostbuffé. Tidigare butiken är nu omgjord till ett helt handikappanpassat rum. Inom kort kommer en gårdsbutik på gården, en sk tillitsbutik. Lycka till önskar vi Ulrice och Jan.

Bergmans Fisk på Stortorget, Gävle och Ockelbo fredagar 10:00 – 15:00



Det känns lyxigt att strosa ner till torget en fin fredagsförmiddag och köpa färsk fisk. Denna vecka valde jag Bergmans Fisk och inhandlade Gävles stoltheter, böckling och strömmingsfiléer.

Böcklingen lade jag in tillsammans med finhackad kapris, inlagda rödbetor och gräslök i vinäggrett av 1½ msk vinäger, salt, svartpeppar, 1 knapp tsk dijonsenap och 3-4 msk rapsolja. Otroligt gott på knäckebröd eller serverat med äggröra. Strömmingsfiléerna fylldes med kaviar och dill, panerades i rågmjöl, skorp mjöl, peppar och salt och stektes i mycket smör. Mums!

Kul inslag i Gävle miljön

I Rådhusplanaden skapar kommunen en äng med prästkrage, olika sorters klint och rölleka för att locka och hjälpa pollinerare, fjärilar och andra insekter. Det finns också ett insektshotell installerat.



I Boulognern vid nya badet har naturskyddsföreningen i samarbete med Studieförbundet en pallkragsodling.



Länsmuseet erbjuder ett alternativ för dem som vill odla, men inte har någon egen trädgård. Under sommarsäsong upplåter Länsmuseet en del av museitomten till odling i pallkragar. Att odla i pallkrage där är gratis.



Vår medlem Kari Littmarck – Sahlin berättar att där hon bor har de startat en kvartersodling.

Intresset för lokalproducerat har ökat i länet under pandemin. En morot för fler att börja producera inom regionen? Radio Gävleborg hade ett inslag 20210517 om detta där de bl a intervjuade Toni som du hittar i butiken Hamrångebygden delikatesser som ligger i centrala Bergby. De har märkt av det ökade intresset och kommer att utöka sitt öppethållande med en dag i veckan efter hand. Deras öppettider f n är fredagar 13.00 – 18.00 och lördagar 10.00-14.00. I butiken säljs lokalt producerade produkter bl a ägg, rapsolja, ost av get- och komjölk, fisk, olika sorters kött, honung, glass, kalvdans, hälsingeostkaka.

Recept på rabarberkyckling



Kyckling och rabarber hör vår och försommar till så varför inte kombinera de två. Här kommer länk till ett recept på en snabbt lagad och smakfull rätt att bjuda på en fin kväll.
<https://www.arla.se/recept/rabarberkyckling/>

Karis boktips: Kornas planet: Om jordens och mångfaldens beskyddare. Bok av Gunnar Rundgren och Ann-Helen Meyer von Bremen

En bok om kon som varit människans följeslagare under 11 000 år. Det är en kärleksförklaring till kon, men också en svidande kritik till hur kon förvandlats till en planetskadande produktionsmaskin.

Vi har tidigare rekommenderat denna bok, men gör det igen då den är av största intresse och mycket aktuell.

Romantiska matnörden tips:

Under sommaren kanske en tur till någon bra restaurang, speciell butik i vacker kulturell miljö skulle vara ett alternativ till en bra bok. Varför inte en utflykt till Dala Floda Vårdshus.

En resa till en grön oas i Dalarna med God, Ren och Rättvis mat. Trädgården är en upplevelse och välagad ekologisk mat förstärker den känslan. Slow Food-rörelsen har en tradition på

Värdshuset som år 2001 mottog som första restaurang i landet, det hedersamma diplommet från Slow Food Italien. White Guide restaurang sen 2020 med 100% EKO.

Köket har tre KRAV-märken och serverar många närodlade grönsaker och köttprodukter. Värdshuset är självförsörjande på kryddor, salladsblad och blommor.

I närheten finns Wålstedts ekologiska jordbruk och gårdsbutik.

Är ni själva på resa i sommar och hittar riktiga smultronställen så skicka tips till styrelsen.

Vill du förstå mer om Slow Food så titta gärna (igen) på:

Bo Hagström, Solens mat säsong 4 där Bo presenterar Slow Food och olika presidiaprodukter. Det handlar också om traditionell mat från bergstrakterna i Italien, ursprungsbefolkningar som Occiternas, Cimbrerna och Ladinerna och deras mat samt mat från Garfagnana i Toscana. Avsnitt 6 handlar om Slow Food och det gastronomiska universitetet utanför Bra.

Ha det gott och var rädd om varandra. Vi önskar er en trevlig midsommar!

Varma sommarhälsningar



Styrelsen Slow Food Gästrikland genom Gertrud