



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Tänk att vi fick genomföra vår fjärde kräftskiva på Nyöstertorp. Ett stort tack till alla er som kom och förgyllde kvällen. Stor uppslutning och en fantastisk miljö. Dessutom var vädrets makter med oss (i alla fall medan vi åt). Det blev en mycket trevlig kväll och nu ser vi fram emot att få genomföra många spännande evenemang under hösten.



Vårt nästa arrangemang är redan den 8 september då vi tillsammans med Läns museet och lokala producenter för tredje gången genomför "Historieätandet". Vi skapar en gammaldags torghandel med varor som Hälsingeostkaka, grönsaker, stekt gröt mm. Kvällen inleds 17:30 med en föreläsning av Ingela Broström, avdelningschef publik verksamhet, om traditionell Gävleborgsmat. Torghandeln är öppen mellan 18:00 – 20:00. Välkomna.

Den 19 september besöker vi Lars Persgården i Österfärnebo. Maria Brook berättar om sin verksamhet, vi får träffa hennes getter och besöka gårdsbutiken. Slow Food bjuder på fika.

Vi planerar korvkurs i Åmot under ledning av Peter Hedman, pensionerad slaktare i oktober och som vanligt träffas vi på några trevliga restauranger.

Gustafsäng i Storvik



En dag i juli tog vi bilen och körde till Storvik och Gustafsängs Trädgård för att träffa Lisbeth Vilhelmson. 1991 lämnade hon sin tjänst som förskollärare och började sin odling av främst tomater och grönsaker. Med åren har företaget utvecklats mer och mer med fler och fler grönsaker och växter. Odlingarna är KRAV-godkända och ekologiska och det odlas både i växthus och på friland. Vi njöt av allt det fina och kom därifrån med kassar fyllda med härliga plantor och grönsaker. Gustafsängs Trädgård kommer att ha öppet hela oktober ut.

Som det ser ut nu så är det sista året som Lisbeth driver Gustafsängs Trädgård. Ny ägare kommer att ta över nästa säsong.

E-gården, Åbrotorpen, Ockelbo



E-gården är verkligen värt ett besök, både för att värdparet Hans-Peter Eriksson och hans fru är så välkomnande och för att djuren är så roligt sociala. Efter att ha "pratats" med grisarna, fåren, hästarna och alla rashönsen handlade vi ägg och härliga lammprodukter i gårdsbutiken. Vi fick en guidning av Hans-Peter och hans fru berättade hur det hela började, medan vi njöt av en mycket god lunch i deras lilla café. 2003 köpte familjen en mindre gård och använde den som sommarställe. Sedan 1800-talet och fram till c:a 1950 användes gården som arrendegård till de familjer som då arbetade åt skogsbolaget med att bruka skogen. Av de gamla ekonomibyggnaderna finns endast grund/rester kvar. På de gamla betesmarkerna runt gården står idag 60 år gammal skog.

Familjens ambition är att "-vrída tillbaka klockan". Detta innebär att återställa de öppna betesmarker och åkrar som en gång i tiden ramade in gården. För att hålla markerna öppna har

de införskaffa djur av lantbruksraser. De gamla djurstallarna har byggts upp(rampen till logen finns kvar).

En viktig anledning till varför de vill satsa på detta är för att de tycker vi skall vara lite rädda om dessa mindre gårdar som har en historia att berätta. Inte bara låta ytorna växa igen där någon dräng en gång mödosamt rensat all sten och grävt diken för hand. "Den gamla gården skall ha öppna hagar, betande djur och liv och rörelse." Hösten 2012 gick flyttlasset och barnen började skola i Ockelbo. Familjen har stått inför många spännande utmaningar och säkerligen blod, svett och tårar... men målet är tydligt! På gården finns förutom alla djur, gårdsbutik, café även eget slakteri.

Internationella nyheter från Slow Food International

"låt oss prata om vin, klimat och biologisk mångfald"

Slow Wine Coalition är född

Ett globalt nätverk som förenar alla som är aktiva inom vinindustrin för att åstadkomma en revolution i vin som drivs av miljömässig hållbarhet, skydd av landskapet och landsbygdens sociala och kulturella tillväxt. Grunden för bildandet av denna gemenskap lades i Bologna den 11 oktober 2020, när vi presenterade manifestet för gott, rent och rättvist vin under Sana Restart. Manifestets principer inspirerades av de reflektioner som genererades av de hundratals vinmakare som samlades i Montecatini och Florens 2009 för det andra Vignerons d'Europe - mötet. Tanken är inte att hugga detta dokument i sten, utan att det ska bli en utgångspunkt för vidare debatt och diskussion. Slow Food vill använda detta manifest som inspiration för att samla aktörer från hela vinproduktions- och distributionskedjan, förenade med en medvetenhet om att vinets roll inte längre kan vara rent hedonistisk, kopplad till smakens nöje, utan alltmer måste röra sig mot verklig miljömässig hållbarhet, skydda landskapet och möjliggöra kulturell och social tillväxt i vinframställningsområden. Läs mer om detta och mycket mer under:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGkZZqZHdzVzWhKhWGpbMfBXGjz>

Lidl har börjat sälja alkoholfria och folköl från svenska småbryggerier.



"Ölsorter från lokala bryggerier. Vi stöttar svenska mikrobryggerier."

På Lidl är vi stolta över att se det stora i det lilla. Därför har vi nu utökat vårt ölsortiment och skapat en given plats för lokala mikrobryggerier i våra hyllor. Ett mikrobryggeri är ett litet bryggeri som vid öltillverkningen utgår från hantverksmässiga metoder baserade på klassisk ölbryggartradition. I processen använder man sig av humle, den välkända kryddan som ger ölen sin beska. Utan den skulle ölet vara alldeles för sött.

Vi värdesätter en god öl på precis samma vis som en god öl förtjänar att värdesättas. Med över tjugo sorter i butik kan du enkelt hitta din favorit. Brygg med kärlek."

Följande bryggerier presenteras just nu på Lidl:

BEER studio (Umeå)
Train Station Brewery (Knivsta)
Ängöl (Kalmar)
Barlingbro bryggeri (Visby)
Klackabacken (Önnestad)
Österlenbryggarna (Brösarp)
VEGA (Göteborg)
Beersmiths Sedish Craft (Västra Frölunda)
Beerbibliotek (Göteborg)
Poppels Bryggeri (Jonsered)
Örebro Brygghus (Örebro)
Sälens bryggeri (Sälen)

Oddbird lanserar världens första alkoholfria naturviner

12 maj 2021 släppte det svenska vinhuset Oddbird världens första alkoholbefriade organiska och spontanjästa vinet utan tillsatser. Vindruvorna odlas på vulkanjord i den italienska regionen Breganze med en minimal klimatpåverkan.

Det alkoholfria vinhuset Oddbird släpper nu världens två första naturviner helt utan alkohol. Det sker genom Oddbird Low Intervention Organic White No. 1 och Low Intervention Organic Red No. 1 som odlats på mineralrika jordar på hög höjd i Breganze i Veneto i norra Italien. Odlingen sker helt organiskt utan konstgödsel, konstbevattning eller besprutning vilket främjar smaken på vinet samt även områdets höga biodiversitet av djur, växter och insekter. CO2-avtrycket är flera gånger lägre än från en vanlig vingård.

– Vi har skapat världens första alkoholbefriade naturviner där man faktiskt får uppleva platsen, naturen och klimatet där de odlas, säger Moa Gürbüzer som är grundare av Oddbird. Det utsatta klimatet på vulkanjord på hög höjd, samt den organiska odlingen, gör att vinrankorna får arbeta hårt. Resultatet är en naturlig styrka i vinet som klarar processen när alkoholen avlägsnas utan att tappa sin unika karaktär.

Oddbird Organic Low Intervention No. 1 är det första i en hel serie av alkoholfria naturviner från olika vingårdar i världen. Samtliga naturviner från Oddbird kommer endast att lanseras en enda gång i limiterad upplaga. Upplagan för det vita vinet är 8 000 flaskor och för det röda vinet 10 000 flaskor med försäljning i USA och England samt i Sverige och EU genom Oddbirds webbshop. Priset för vinerna är 109 kronor vardera.

Tångkullan

Tångkullan grundades 2020 och är ett litet familjeföretag med rötter på Öckeröarna och i Dalarna. Familjen har odlat växter och fiskat i flera generationer. Här finns spännande fiskehistorier, odlingsprojekt, friluftsäventyr, det enkla livet utomhus och matupplevelser med fina råvaror att hämta inspiration från.

Idén till Tångkullan föddes ur tanken av att tillvarata och utveckla den kunskap som tidigare generationer byggt upp. Vi älskar livet utomhus och vill fortsätta bygga en hållbar livsstil för kommande generationer. Vi upptäckte tången på våra långa simturer i havet, samtidigt som vi hade span på framtidens hållbara mat. Nu har vi omfamnat möjligheten att använda tång som en näringsrik råvara för en hållbar livsstil. I företaget finns kompetens inom fiskenäring, odling, växtfauna, dykning, turism, ledarskap, coachning, organisationsutveckling, hälsa & friluftsliv. Tångkullan har även en specialutbildning inom Seaweed Foraging, Food & Health.

Ha det gott så länge så hörs vi snart igen.

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland