



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Nu har vi verkligen kommit igång med vår verksamhet på allvar. Det känns så roligt och stimulerande. Bäst av allt är att du som medlem hänger på och gör våra aktiviteter så himla roliga.

För femte året i rad säljer vi ekologisk saffran av högsta kvalitet. Saffranet odlas av ett afganskt kvinnokollektiv som har ändrat sin odling från opium till saffran. Vi inom Slow Food Gästrikland har stöttat dem i fem år och sålt deras saffran. Vill du hjälpa oss att stödja dem. 1 gram saffran 100:- perfekt till saffransbaket, fiskgrutor, paella mm och som gå bortspresent till advent. Hör av dig till gertrud.edstrom@gmail.com.

Slow Träff Bergmans Fisk 30 september

Nästa aktivitet som står på agendan är Slow Träff på Bergmans Fisk i Saltharsfjärden. Härlig miljö med havsutsikt, en bred meny som borde tilltala alla gommor baserad på ett rejält mathantverk, naturligtvis med fokus på havet och lokalproducerat. Deras meny kan du läsa i helhet under: <https://bergmansfisk.nu/>. Anmälan gör du till gertrud.edstrom@gmail.com senast 27 september. Följande Slow Träffar Lungo Mare 28 oktober, Le Bon 24 november.

Historieätandet 8 september i strålande solsken och härlig värme.

Vad kan man mer begära. Höstens varmaste och finaste dag. 24 grader och strålande solsken smög sig ur allt det gråa precis lagom till vår marknad. 13 utställare med dignande bord, smör, sylt, saft, ringblomssalva, bakat bröd och kanelbullar, bondbönsoppa, stekt gröt, stångkorv, fårfällar, kalvdans, hälsingeostkaka, gravad lax och ägg erbjöds bl a. Glada besökare som njöt länge på plats, glada skratt, en oas av socialt umgänge. Marknaden öppnade 18:00 men inleddes med en föreläsning om traditionell mat från Gävleborg av Ingela Broström från Länsmuseet. Hon har lovat att komma på ett medlemsmöte och låta oss få höra samma föreläsning. Datum kommer senare. Tack alla för en oförglömlig kväll.



Besök på Lars Persgården

Jo, kallt var det, men oh så trevligt. När vi alla 14 tagit oss till Fors och var samlade mötte Lars Pers Maria oss tillsammans med sin isländska fårhund Tildri. Hon berättade med inlevelse om sin väg till att bli getbonde.

Vi börjar med en rundvandring i trädgården, en trädgård som en gång var kringbyggd av hus; alla i Marias och hennes mors släkts ägo sen 1400-talet. Idag har gården två hus, byggda 1825 och på 1850-talet.

Familjen har bott på gården sen 1998 då de flyttade hit från Sätra i Gävle. Bonde har Maria varit sen 2006. Däremellan förberedde hon sig för livet idag, med att fundera ut vad hon skulle göra med hemmafrulivet sen ungarna börjat skolan och förskolan. Det blev kursen "Lokal utveckling för bygden och dig själv" på ortens folkhögskola, en getskötselkurs och ystningskurser.

Maria ingår i ett nationellt getköttprojekt och till det skänkte hon 1000:- av de pengar hon fick in under vårt besök hos henne.



Korvkurs i oktober

Under oktober, närmare bestämt den 13 och 16 oktober arrangerar vi en korvkurs med Peter Hedman, pensionerad slaktare i Åmots Bruk. Inbjudan kommer inom kort. Maxantal deltagare per kurstillfälle är 5 stycken och som det ser ut nu så är intresset stort. Peter har för tillfället inte möjlighet att ge oss fler datum för fler kurstillfällen.

SM i utomhusmatlagning i Färnebofjärdens nationalpark

Nu kan du följa en deltävling i SM i utomhusmatlagning i Färnebofjärdens nationalpark. Tillsammans med Matvärden och den nationella tävlingsledningen i Skövde, arrangeras en av deltävlingarna i SM i utomhusmatlagning i Färnebofjärdens nationalpark den 26 september.

Den sista av årets fem deltävlingar i SM i utomhusmatlagning genomförs söndagen den 26 september, vid huvudentrén till Färnebofjärdens nationalpark, 3 km från Gysinge Bruk.

– Det är första gången som tävlingen arrangeras i Gävleborg och temat utomhus och lokalproducerad mat är helt rätt i tiden. Det ska bli en rent ut sagt god och härlig dag, säger landshövding Per Bill.

SM i utomhusmatlagning vill lyfta intresset för utomhusmatlagning och uteliv samt lokala råvaru- och livsmedelsproducenter och deras produkter.

– Målet är att lyfta lokal mat på ett roligt och nytt sätt och att tävlingen vänder sig både till amatörer och professionella matlagare, säger Linda Elverstig, koordinatör på Matvärden.

Vill du veta mer: <https://www.lansstyrelsen.se/gavleborg/om-oss/nyheter-och-press/nyheter/nyheter---gavleborg/2021-09-22-sm-i-utomhusmatlagning-i-farnebofjardens-nationalpark.html>

SM i Mathantverk 2021, Saerimner, Frösön, Östersund

I år kommer SM i Mathantverk att genomföras på Frösön i Östersund mellan den 19 – 21 oktober. Ett stort antal kategorier kommer att bedömas av närmare 100 jurymedlemmar.

Från oss i Slow Food Gästrikland kommer två personer delta som jurymedlemmar och representera Slow Food.

Gävleborg kommer att delta med bl a Diléns som har lämnat in 11 bidrag. Vi önskar dem lycka till. Vill du veta mer om SM i Mathantverk hittar du det under:

https://www.eldrimner.com/evenemang/50350.sm_i_mathantverk.html

Vi återkommer med vidare rapport.

Internationella nyheter från Edie Mukibi, Slow Food Vice President

Kära Slow Food -vän,

Även om de senaste månaderna varit hårda för alla, står vi nu inför ännu mer utmanande och komplexa frågor om vår planets framtid. Medan våra samhällen fortfarande försöker hantera COVID-19-krisen är klimatförändringarna här och konsekvenserna blir mer och mer synliga och märks varje dag.

Som en rörelse tar vi dessa utmaningar på allvar, vidtar åtgärder och erbjuder lösningar för ett mer hållbart sätt att producera, äta och leva. Vårt nätverk har arbetat grundligt för att bevara mat och kulturell biologisk mångfald, inspirera till beteendeförändringar och föreslå hållbara lösningar för både regeringar och företag.

Tack vare ditt bidrag förändrar vi varje dag den värld vi lever i.

Tackar helhjärtat för era insatser och för att ni ingår i vår gemenskap.

Läs mer under: <https://www.slowfood.com/our-network/slow-food-communities/what-weve-done-together/>

Vårt nätverk: 160 länder, 1 miljon aktivister, 10.000 projekt, 687 slow food communities i 91 länder, 1227 slow food convivier i 128 länder, i arken finns 5795 produkter i 150 länder som hotar att försvinna, 637 gräsrotsprojekt i 72 länder, 78 slow food marknader i 27 länder, 1180 kockar i 26 länder främjar god, ren och rättvis mat, 817 ursprungsproducenter och 3513 trädgårdar i Africa i 35 länder.

Mikrogrönt i Valbo



Vissa möten gör en människa bara glad och lycklig. Det var precis så det kändes när vi var på besök hos Linnea Hessel och Simon Hellström i deras retrovilla i Valbo. Allt började med att ungdomarna ville odla för eget bruk och efter hand spred sig glädjen när andra också var intresserade av det de gjorde. Deras verksamhet är helt ny och uppstod under pandemin. Första tillfälle för försäljning var till Kristi Himmelsfärd 2021. De har en stor och rymlig källarvåning i villan där en del har gjorts iordning för odling av mikrogrönt. Odlingen är helt ekologisk och förpackningen som det gröna levereras i är miljövänligt. Om möjligt återlämnas förpackningen efter användandet. Idag har paret 25-30 kunder som prenumererar på deras gröna och odlingen kommer att utökas efter hand som efterfrågan ökar. Tanken är att bolagisera verksamheten efter hand, men vara en verksamhet vid sidan om deras ordinarie arbeten. Om du är intresserad av att bli kund så hittar du dem på instagram under mikrogrontivalbo eller via mail mikrogrontivalbo@gmail.com.

Glada Gården i Ockelbo

Glada Gården är en liten gård utanför Ockelbo. De föder upp grisar och får till slakt på ett sätt som är så djurvänligt och naturligt som möjligt. De har djur av gamla Svenska lantraser som får vara ute året om. Glada Gården kommer du att hitta på Bondens marknad i Gävle de närmaste veckorna. Av dem kan du köpa kött detaljer på plats och också beställa köttlådor.

Visste du att du kan tillreda fläskstek som tjälknul. Här kommer receptet. Ca 1 kg fryst fläskstek, gärna med lite svål kvar för att göra steken saftigare. 14 timmar i ugn 80-90 grader, sluttemperatur i steken 70 grader, därefter läggs steken i saltlake. Servera gärna med krämig potatisgratäng, ugnsbakade rotgrönsaker eller potatis- och palsternacksmos, sky och varför inte brysselkål.

Vi önskar er en fin helg med solsken och mys.

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland