



## Slow Food® Gästrikland

### ***Kära, Slow Food vänner!***

För sjunde 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 känner att detta verkligen är ett projekt att stödja. Vill du hjälpa oss med detta. 1 gram saffran kostar 100:-, perfekt till saffransbaket, fiskgrytor, paella mm och som gå borts present till advent. Hör av dig till [gertrud.edstrom@gmail.com](mailto:gertrud.edstrom@gmail.com) om du vill beställa.

### ***Föreläsning om Testeboån med fiskevårdare Bernt Moberg***

Det här får du inte missa. Bernt Moberg, fiskevårdare och projektledare för Projekt Testeboån sedan 30 år tillbaka kommer och berättar om projektet. Vi träffas på Medborgarskolan den 10 november och lyssnar på Bernt och äter gemensamt en fisktallrik från Trollharens Fisk. Anmälan gör du till [gertrud.edstrom@gmail.com](mailto:gertrud.edstrom@gmail.com). Mer information hittar du i utsänd inbjudan. Du får gärna ta med dig en intresserad vän.

### ***Slow Träff Lungo Mare 28 oktober***



Som vanligt en helt magisk kväll för oss 14 som gästade Lungo Mare i torsdags kväll. Tyvärr hade vi ett tapp på 4 anmälda pga sjukdom. Stämningen var som vanligt på hög nivå, trivseln på topp, service och mat mycket bra. Fredrik Ehrin, Lungo Mares kökschef kom till vårt bord och berättade om restaurangens mål och visioner att bli en "riktig" italiensk restaurang.

### ***Slow Träff Bergmans Fisk 30 september***

Det blev en härlig kväll på Bergmans Fisk i Saltharsfjärden. Vi var 17 glada gäster som slog oss ner i värmen på denna trivsamma restaurang. Servicen liksom maten var av högsta klass och trivseln runt borden likaså. Lars-Göran Bergman kom till oss och berättade om deras verksamhet och om deras svårigheter med fisket. En fråga som verkligen är så beklämmande

att man har svårt att förstå hur EU-beslut kan påverka fisket i Östersjön så otroligt mycket att det är slutfiskat. Nu hoppas vi på att Länsstyrelserna längst östkusten kan göra något. Trots allvaret var kvällen underbart lyckad. Tack till alla som bidrog.

### **Korvkurs i Åmot**



En gnistrande klar och kall oktobermorgon ställde vi kosan mot Åmot för att lära oss att tillverka god och lokalproducerad korv. Vi lämnade Gävle och färdades norrut med Testeboån som sällskap hela vägen till det vackra, böljande landskapet vid Hammardammen, där åarna möts och Testeboåns lopp börjar.

I en stor lada regerar vår korvguru, Peter Hedman, som tar emot oss och visar vägen förbi fem stora älgar som hänger på krokar i taket och väntar på styckning. Innanför finns en lokal med all utrustning som behövs för att tillverka korv. En köttkvarn och en korvstoppningsapparat är de kanske viktigaste apparaterna. Dessutom finns förstås diverse rostfria bunkar, diskbänkar och tvättställ. Ute i backen står en hembyggd varmrök.

Peter berättar om sin passion, att tillverka korv. Han har ägnat sitt yrkesliv åt kött och framförallt korv och kan det mesta som är värt att veta (och säkert lite till). Han sätter oss in i korvarnas spännande värld och ger oss en grund att stå på innan vi sätter i gång med själva jobbet. Vi får också lära oss hur viktigt det är med en god hygien och att tvätta sig noga – inga händer i byxfickorna!

Vi tillverkar två sorters korv. Först falukorv och sedan frukostkorv. Vi använder samma recept – korven får olika smak och karaktär genom rökprocessen och storleken. Först maler vi kött och späck – från lokalproducerad älg och gris - och tillsätter kryddor, en del vatten och lite potatismjöl för att få en fin konsistens. Peter smakar på färsen och justerar med lite vätska och salt.

När smeten är klar ska den in i korven, vilket kan verka lite knepigt för nybörjaren. För det ändamålet har Peter en häftig apparat som han håller ner smeten i. Med en fotpedal styr man sedan att smeten pressas genom en pip (stor för falukorv och liten för frukostkorv). På pipen har vi först trätt på en lång "slang" som är tillverkad av papper (falukorv) eller gristarmar (frukostkorv) och som proffsen kallar fjälster. Nu gäller det att trampa lagom hårt på pedalen och samtidigt mata fram fjälster utan att smeten hamnar där den inte ska

samtidigt som slangen fylls precis lagom hårt. Om man gör rätt så har man snart en jättelång slang på den rostfria bänken.

Nu kommer nästa steg i processen: att knyta snören om slangen så att vi får korvar i lämplig storlek. Det visar sig kräva en hel del övning – snöret ska träs på ett speciellt sätt och knyts hårt. Frukostkorvarna knyter man bara i slangändarna – resten av korvarna snurrar man på ett speciellt sätt för att få lagom stora korvar. Därefter hänger vi korvarna på stänger och pickar dem så att de inte spricker av värmen i röken.

Röken eldas med alved och ska hålla ca 70 grader. Efter en till en och en halv timma, när korven fått lagom färg (och smak) är det dags för finalen. Den ska nu sjudas i vattenbad och värmas till knappa 70 grader. Korven är nu färdig och kan avsmakas direkt eller frysas och tas fram vid behov.

Korven är suveränt god, med en mycket fin textur, och kan knappast jämföras med den korv vi brukar köpa. Vi vet ju dessutom att den är lokalproducerad av lokala och justa råvaror, vilket förhöjer känslan ytterligare.

I vår familj äger vi en gammal E-lux hushållsassistent med kvarn och gjorde för många år sen lite julkorv, som var ganska OK, men nu har vi fått blodad tand och ska åtminstone gör ett försök att tillverka lite egen korv.

Vi tackar för en givande och trevlig dag i det vackra Åmot och kan varmt rekommendera Slowfoods och Peters korvkurs.

*Sören Strand*

### **SM i Mathantverk 2021, Saerimner, Frösön, Östersund**



Ordförande i vår styrelse Gertrud och jag Rose-Marie som är sekreterare hade i år den stora glädjen att delta i detta evenemang som samlar matkreatörer, kockar, lokalproducenter och matintresserade från hela Sverige.

Vi två hade dessutom blivit inbjudna att delta i juryarbetet vilket vi tackade ja till med glädje.

Juryarbetet pågick under en hel dag med många olika jurygrupper- totalt 100 personer. Varje jurygrupp hade en ordförande; oftast en kock samt tre medlemmar. Jens Linder var ordf. i Gertruds grupp som provade och betygsatte 15 olika färskkorvar och 14 olika fermenterade grönsaker. Rose- Marie hade Lena Flaten som ordförande och vi betygsatte 7 geléer samt 20 marmelader. Det blev tandborstning direkt efteråt! På alla produkter satt bara en lapp med ett nummer på så ingen visste vems produkt det var. Den stora prisutdelningen som pågick i två timmar direktsändes också på Youtube. Vi jublade och applåderade högt när Gävleborg tog hem 22 medaljer sammanlagt! Mer än dubbelt så många som andra län i Sverige.

Slow Food Gästrikland höll också i fikat på onsdagens eftermiddag. Då serverade vi Hälsingeostkaka från Bergby samt Upplandskubb från Ängslyckans café i Vendel bl.a. Ett utmärkt tillfälle att prata Slow Food och skapa nya kontakter. Avslutningsmiddagen bestod av produkter som varit med i tävlingen och sattes ihop där och då av duktiga Lena Flaten från Storlien. Det hela var en otroligt intressant och energigivande upplevelse.

Nästa sommar blir det både Terra Madre Nordic OCH Saerimner samtidigt i Stockholm.

*Rose-Marie Strand*

*Varma hösthälsningar*

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland

