



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Vilken fullständigt fantastisk höst vi har haft tillsammans. Vi längtade hela våren efter att få börja genomföra alla evenemang vi hade planerat och så fick vi genomföra ett efter ett med start utomhusaktiviteter i Valls Hage och kräftska på Nyöstertorp. Efter hand kom matmarknad i samarbete med Läns museet, Slow Träffar på olika restauranger, studiebesök, föreläsning, kurser, SM i mathantverk mm. Visst är det otroligt vad vi har hunnit med. Det finns alltid en lättsam, varm trivsel när vi ses. Det är absolut det vi uppskattar mest.

Föreläsning om Testeboån med fiskevårdare Bernt Moberg



Den 10 november fick vi den stora förmånen att ta del av Projekt Testeboån guidade av Bernt Moberg, den eldsjäl som oförtrutet har arbetat i drygt 30 år för att återställa Testeboån som lekplats till lax, öring, vimma, abborre, braxen, harr, mört m fl arter. Hans föreläsning var otroligt intressant och inspirerande med integrerade historiska händelser, statistik, volontärt arbete med att återställa åbottnar, fiskespecialisters intresse för arbetet och mycket mer. Under måltiden som Trollharens fisk försåg oss med hade vi möjlighet att fortsätta fråga Bernt och många frågor hade vi. Den fina fisktallriken som Ing-Marie, Trollharens Fisk, försåg oss med blev verkligen uppskattad och hela kvällen blev både intressant, trivsam och smakfull. Tack Bernt för en strålande föreläsning, Ing-Marie för underbar traktering, Medborgarskolan för lån av lokal och ett varmt tack till alla intresserade och som vanligt väldigt mysiga deltagare.

Fermenteringskurs 23 november

Samarbete är verkligen ett ledord för oss i vårt convivie och det är så trevligt när vi blir inbjudna av andra föreningar och organisationer. Den 23 november blev vi inbjudna av Omställning Gävle att delta i en fermenteringskurs på ABF. Flera av våra medlemmar deltog och tyckte att kursen både var lärorik och rolig. De fick lära sig hur man fermenterar grönsaker, vilka grönsaker som passar till fermentering och näringsvärde. Tack för att vi fick vara med.

Slow Träff Le Bon 24 november



Årets sista Slow Träff genomförde vi på Le Bon, en ny fransk krog i Kalles tidigare lokaler. Trots en intensiv höst med många arrangemang så var vi 14 anmälda till årets sista Slow Träff. Vi blev tilldelade ett alldeles eget rum i en liten vinkällare med fransk inredning och mysbelysning, egen servitör som tog mycket väl hand om oss och god service när maten serverades. Le Bon bjöd på en inspirerande meny med spännande rätter. Stämningen var som vanligt härligt avspänd och trivsamt, maten underbart smakfull och servicen väl godkänd.

Tack för den här säsongen och allt härligt engagemang.

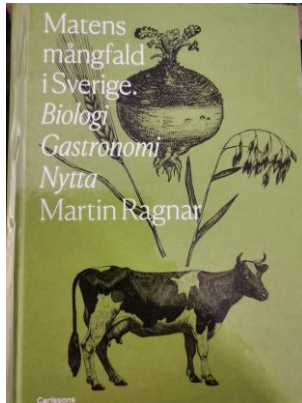
Lite om programmet 2022

Med stor entusiasm ser vi fram emot nästa år och vi hoppas och håller alla tummar vi har att 2022 blir ett år då vi, under mer normala förhållanden, kan få genomföra allt vi planerar och att vi får träffas, diskutera, njuta av god mat och lära oss massor. En del aktiviteter har vi redan spikat datum för (så skriv in i kalendern), några har vi lagt i kalendern under rätt månad. Vi kommer naturligtvis att komplettera med Slow Träffar både i närområdet och lite längre utflykter mm efter hand.

18 januari	Föreläsning: Gävleborgs mattraditioner eller Bubbel & Allvar
23 februari	Årsmöte
mars	Föreläsning: Introducera getkött i det svenska köket

11 maj	Mat- och hantverksmarknad, i samarbete med Läns museet Gävleborg
1-3 september	Terra Madre Nordic med NM i Mathantverk, Stockholm
7 september	Skördemarknad, i samarbete med Läns museet Gävleborg
15-18 september	Matresa till Krakow

Lite läsning under julhelgen



En helt ny bok av Martin Ragnar. Martin är forskare, författare och entreprenör, till vardags vd för ett företag i vattenreningsbranschen. Han har skrivit ett otal böcker i ämnet Matens mångfald i Sverige. Den senaste boken heter Matens mångfald i Sverige – Biologi, Gastronomi, Nytt. I den här boken bjuder Martin på en engagerad tur in i matens och råvarornas mångfald, Den biologiska rikedom finns inte bara i det vilda – utan också i det odlade och uppfödda. Arter, raser och sorter uppmärksamma liksom kulturmiljöer, odlingsystem, skördetider, jordtyper och klimatzoner. En bok värd att läsa. Finns att låna på biblioteket.

Önskar er alla en riktigt God Jul & ett Gott Nytt År

Styrelsen Slow Food Gästrikland

