



Slow Food® Gästrikland

Verksamhetsberättelse 2017

Styrelse:

Christoffer, Carstens, ordförande

Karina Blom, vice ordförande

Marie Hedlund, kassör

Gertrud Edström, sekreterare

Anne-May Ström, styrelseledamot

Lena Moberg, styrelseledamot

Medlemsantal: 42 st

Under året har styrelsen haft 11 protokollförda styrelsemöten.

Vår ordförande Christoffer Carstens lämnade sitt uppdrag endast en månad efter årsmötet pga personliga skäl. Styrelsen fortsatte arbetet under året genom att fördela ansvaret mellan ledamöterna i styrelsen.

Slow Träff 1: 26 januari 18:00-21:00

Årets första Slow träff genomförde vi i Medborgarskolans fina lilla kök. Tjugo deltagare bjöds Prosecco och italienska salatinis medan vi informerade om Slow Food som förening, ideologi och verksamhet både lokalt och internationellt. Intresset var högt bland deltagarna och diskussionerna blev livliga.

Årsmöte med efterföljande middag 2 mars 18:00 – 21:00

Vår landshövding Per Bill inbjöd oss redan 2016 att få förlägga 2017 års årsmöte på Gävle Slott med efterföljande middag.

Efter ett väl genomfört årsmöte med Kjell Wallin som ordförande bjöd Per Bill oss på en rundtur i slottet. Vi fick också en föredragning av vår landshövding vad gäller hans tankar kring mat. Ann-Helen Persson från MatVärden Gävleborg informerade om deras arbete inom regionen. Vi blev därefter bjudna på en lättare middag tillredd av husfrun på slottet, Yasmin Mossberg. Årsmötet rönt stort intresse och närmare 40 personer deltog under kvällen. Många, goda kontakter knöts under kvällen.

Slow Träff 2: Afternoon tea på Lindarnas Gård i Lingbo 2 april 13:00 – 15:00

Lindarnas Gård har anor från 1700-talet. Under en period stod den vackra

herrgårdsbyggnaden tom, men för några år sedan tog Anders Andersson och hans fru Anne-Christine Nyberg över den 22 hektar stora gården med utsikt över sjön Lingan.

På gården finns tupp, höns, getter, ankor och två Linderögrisar, gårdsbutik, egna odlingar, B&B, konferenslokaler, kursverksamhet och ett alltid fullsatt after noon Tea första söndagen varje månad. Anne-Christine är kock med 20 års erfarenhet i restaurantbranschen och hennes

och Anders tanke är att gården ska vara självförsörjande på grönsaker och mejeriprodukter inom kort. Vårt besök inleddes med en rundvandring på gården då vi fick bekanta oss med djuren. Efter ett välsmakande te med tillbehör kom Ann-Christine och berättade om verksamheten för oss. En mycket trevlig dag i ren Slow Food anda.

Slow Träff 3: 15 juni 18:00 - 21:00 Matildas

”Vi lagar mat som vi själva gillar av utvalda råvaror från bra producenter. Några exempel är gårdsgris från Nibble Lantbruk, ostar från Vilhelmdals Gårdsmejeri och grönsaker från Wij Trädgårdar. Frukt och bär tar vi helst från vår egen gård.”

Äntligen börjar sommaren närma sig. För att fira det och för att avsluta Slow Food-våren ståndsmässigt träffades vi på Matildas. En av Gävles white guide krogar. Tio deltagare avnjöt olika, lika delikata, rätter. Ägare, tillika restaurangens chefskock tog sig tid för oss och berättade om restaurangens historia och framtidsvisioner. Vi hade en härlig avslutning på våren och våra aktiviteter inom Slow Food Gästrikland.

Slow Food på resa till Dalarna 2 september

Höstsäsongen inleddes med en bussresa till Dalarna och stopp hos två intressanta lokalproducenter.

Vårt första stopp gjordes vid Rältagården, ett familjedrivet ekologiskt jordbruk med restaurangverksamhet. Basen i verksamheten är uppfödning av köttdjur samt egen tillverkning och försäljning av egna charkprodukter.

Vårt besök inleddes med en livfull genomgång av gårdens verksamhet, produkttillverkning med provsmakning och tankar om framtiden, därefter fick vi en rundvandring på gården där vi bl a fick se hur djurbesättningen drevs med hjälp av hästförare, ”mascowboys”? En god lunch baserad på gårdens råvaror serverades. De som ville fick också tid att handla i gårdsbutiken. Vårt andra stopp gjorde vi vid Stora Lunåns Gårdsmejeri, en Bergsmansgård med anor från 1400-talet där familjen Johansson/Leksell bor med en massa barn, hästar, fjällkor, hönor, påfåglar, katter, en minigris, två myskankor och många fler djur.

Vi fick höra berättelsen om hur det gick till när två skrivbordsmänniskor bestämde sig för att bygga ett mejeri och lära sig göra ost. Deras gårdscafé är en oas mitt i skogen – mellan två sjöar, bredvid bäcken och vattenfallet. Här dukades det upp i trädgården, kaffe/te med ostkaka, sylt och gräddor och minigrisarna gjorde oss sällskap och höll rent runt alla borden. Gårdsbutiken var öppen och vi kunde handla hem deras läckerheter innan vi påbörjade vår hemfärd.

Slow Träff 17 september Studiebesök på Böle Grönsaker

Inställt p g a dubbelbokning .

Diskussionskväll kring filmen ”Den sista skörden” 19 oktober 18:00 – 20:30

Den sista skörden är en film av Tina-Marie Qwiberg som handlar om den livsviktiga odlingsjorden, jorden som är moder till all den föda vi äter.

Under kvällen såg vi gemensamt filmen som vi därefter diskuterade utifrån olika aspekter.

Kvällens deltagare representerade förutom Slow Food Gästrikland även Naturskyddsföreningen, Miljötekniska linjen på Högskolan och Omställning Gävle vilket gjorde att diskussionen kring filmen både blev mångfasetterad och infallsvinklarna flerfaldiga. Vi serverade en god hemlagad soppa på lokalproducerade jordärtskockor, bröd, te och kaka. En mycket intressant diskussionskväll.

12 oktober 18:30-21:00 Ölprovning

Vilken härlig kväll vi fick tillsammans. Erika Parneborg, ägare till mikrobryggeriet Hopsie Daisy höll en underhållande föreläsning om hur allt startade, hur hon utvecklar sin verksamhet, hur öltillverkning går till och hon naturligtvis berättade hon om de fyra ölsorter som Hopsie Daisy har lanserade på systembolaget. Vi provsmakade de fyra olika sorterna öl och naturligtvis fanns det goda snacks att njuta ölet med.

Det var ett uppskattat arrangemang där 21 deltagare hade anmält sig, både medlemmar och kanske även blivande. Vi hade även lyckats att attrahera ett flertal yngre deltagare.

En mycket rolig och intressant kväll.

Slow Träff 19 november 10:00-12:00

Vi bjöd in till en söndagsbrunch för gemensam samvaro på mysiga Konditori Lido på Söder. Detta genuina konditori har försett generationer av gävlebor med gott kaffe, bakelser, smörgåsar, småkakor, trivsel och 50-talsmiljö. Lidos söndagsbrunch är rejält tilltagen. Vi kunde välja mellan småvarmt, smörgåsar, sallader, grönt, smörgåstårter, gräddtårter mm eller varför inte smaka av allt.

Vi var 10 som smörjde kråset och njöt av den lugna söndagsförmiddagen.

Varmt, mysigt och gott.

Slow Träff Terra Madre Day 10 december

Terra Madre Day är Slow Foods årsdag då vi firar Slow Foods arbete för mångfald av mattraditioner och matproduktion över hela världen.

Liksom förra året bjöd vi in till julbord på Elite Hotel med klassiska smaker, läckra uppläggningar och med många moderna inslag. Elite dukar upp allt från julens självklara favoriter till rätter med mer modern touch och smaker och kombinationer som överraskar.

Deras kökschef inledde vår träff med att berätta om tankarna kring årets julbord och önskade oss välkomna. Vi var tio förväntansfulla gäster som avnjöt det fina julbordet till fullo.

Slow Food Gästrikland har medverkat genom sponsring vid två föreläsningar:

27 september

Föreläsning med Rainer Hertel "Frön, som kulturarv och för matsuveränitet"

18.30 Furusalen, Silvanum, Gävle. I samarbete med Mat-Stad-Land-gruppen.

9 november

Föreläsning med David Jonstad "Jordad"

kl. 18.30 Furusalen, Silvanum, Gävle. I samarbete med Mat-Stad-Land-gruppen.

Inga premieringar har utdelats under året.