



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Ett alldeles nytt år och redan har första månaden passerat. Hoppas att den har varit angenäm och utan sjukdom oavsett form.

Vi i styrelsen arbetar för fullt med vår planering inför 2022 och hoppas naturligtvis att vi ska kunna genomföra alla evenemang utan att restriktioner ska stoppa dem. I år har vi lagt oss vinn om stor variation med studiebesök, föreläsningar, slow träffar, marknader, resa och annat smått och gott. Vi hoppas att det ska passa alla och en var.

Bubbel och allvar den 18 januari

Ja, då var vi igång. Den 18 januari inledde vi året med Bubbel och allvar, en kväll med information om Slow Food året som gått och året som kommer varvat med bubbeldricka och tilltugg. Ulf Delén informerade också om Agenda 2030 med en önskan om att få några medlemmar med intresse för ämnet att bilda en liten arbetsgrupp. Som vanligt blev det en varm och trivsamt kväll tack vare de 16 medlemmar som deltog.

Agenda 2030

Agenda 2030 med 17 globala mål för hållbar utveckling syftar till att utrota fattigdom och hunger, förverkliga de mänskliga rättigheterna för alla, uppnå jämställdhet och egenmakt för alla kvinnor och flickor samt säkerställa ett varaktigt skydd för planeten och dess naturresurser. Globala målen är integrerade och odelbara och balanserar de tre dimensionerna av hållbar utveckling: den ekonomiska, den sociala och den miljömässiga.

Delar av Agenda 2030 sammanfaller med vårt arbete i Slow Food:

4.5 En hållbar och hälsosam livsmedelskedja

Vad vi äter och hur livsmedel produceras påverkar människors välbefinnande, miljön, klimatet och den ekonomiska utvecklingen. Att skapa en hållbar och hälsosam livsmedelskedja kräver förändringar. Om det lyckas får det positiva effekter på uppfyllelsen av i princip samtliga mål i Agenda 2030. Alla aktörer i livsmedelskedjan har ett ansvar och en möjlighet att bidra till en hållbar utveckling. Genom medvetna prioriteringar vid produktion, inköp och upphandling finns möjlighet att på både lokal och global nivå främja en hållbar och hälsosam livsmedelskedja.

Ohälsosamma matvanor är den snabbast växande orsaken till övervikt och fetma och en av de största riskfaktorerna för ohälsa i världen.

Sedan 1980 har förekomsten av fetma hos vuxna i Sverige tredubblats och i dag finns inga skillnader mellan könen. Globalt är det inte ovanligt att undernäring och fetma samexisterar inom samma land, samhälle eller hushåll.

Det finns en stor potential i att, nationellt och globalt, utveckla en hållbar och hälsosam livsmedelskedja. Det finns sällan en enskild insats eller aktör som är tillräckligt verkningsfull för att genomgripande påverka matvanor. Koordinering och samverkan mellan olika samhällssektorer och nivåer av styrning samt utvecklandet av nationella mål och indikatorer bör vara länkat till

multisektoriella strategier. Dessutom behövs kompetenshöjande insatser samt nationella uppföljning och övervakningssystem.

Vår medlem Ulf Delén är mycket intresserad av att bilda en diskussion- och arbetsgrupp kring dessa frågor. Är du intresserad av att ingå i gruppen kontakta Ulf via mail ulf.delen@gmail.com

Ulfs ingång är följande:

Ledord att förstärka :

- Allt liv på jorden
- Hälsan
- Natur i balans
- Miljö i balans

Fokusera på vad vi kan göra lokalt

- Hur långt har vi klarat målen?
- Vad kan vi göra ytterligare?
- Hur har vägen varit hittills för att nå målen?

Tänka globalt :

- Vilka är människans största utmaningar ?
- Bygga broar

Våra verktyg för att komma vidare skulle kunna vara :

- Samtal / tanke / kreativitet
- Samverkan och samarbete
- Roligt och meningsfullt
- Utvecklande
- Nätverka
- Förstärka självförsörjning
- Söka efter / skapa de goda exemplen

Hitta ett Slow Food perspektiv / skapa en grupp (3 eller fler deltagare)

Årsmöte den 23 februari

Den 23 februari 18:00 är det dags för årsmöte igen. I år samlas vi på Pelarsalen på Elite Hotel i Gävle. Vi har valt den platsen för att det är rymligt och luftigt. Där finns extra möjlighet att hålla avstånd. Efter årsmötet bjuder vi in till Slow Träff i matsalen på Grands Veranda. Med oss kommer både 2020 och 2021 års premierade företag Bergmans Fisk och Egården.

Kallelse och inbjudan har gått ut. Sista anmälingsdatum är den 15 februari och anmälan sänder du till gertrud.edstrom@gmail.com.

En kväll om getens betydelse som lantbruksdjur i dagens moderna Sverige den 21 mars

Getmjölk och getkött är två sidor av samma mynt. För att producera getmjölk måste getterna först killa, alltså få killingar. Ungefär hälften av killingar som föds är getkillingar som i sin tur föds upp till mjölkgetter och den andra hälften är bockkillingar som inte kan bidra till mjölkproduktionen. Bockkillingarna som föds är idag i många fall en outnyttjad resurs. Det vill projektet ändra på! Vi behöver i Sverige öka vår självförsörjningsgrad av livsmedel, öka vår biologiska mångfald och här finns en outnyttjad resurs!

Anna Sundberg, projektledare "Svenska Getavelsförbundets mjölk och köttnader för ökat naturbete" och Maria Brook, getbonde, Lars Persgården föreläser om den outnyttjade resursen killingskött.

Föreläsning: Fladdermöss och bin den 26 april

Jan Stagenmark, Kryddan i Tillvaron och biodlare besöker oss och föreläser om fladdermöss och bin. Under kvällen serveras lättare måltid och det kommer att finnas möjlighet att köpa honung.

Slow Foods internationella nyhetsbrev 1/2022

Kära vän,

ett nytt år, fullt av utmaningar och projekt, har börjat. Vi är glada över att kunna ge dig en av de första nya 2022, vårt reviderade månatliga internationella nyhetsbrev .

Slow Food föreställer sig en värld där alla människor kan äta mat som är bra för dem, bra för människorna som odlar den och bra för planeten.

Sedan en tid tillbaka har Slow Food mobiliserat kring tre prioriteringar :

Försvar

Biologisk mångfald

Utbildning

Från och med nu kan du hitta nyheterna i olika sektioner med samma namn, för att göra läsningen enklare och hjälpa dig hitta den information som intresserar dig mest direkt.

Var du än är, är du inte ensam. Vi är alla en del av ett globalt nätverk . Och samtidigt som biologisk mångfald, utbildning och diskussioner i ditt hörn av planeten är av största vikt, börjar framstegen med utbyte av berättelser, kunskap, projekt från hela världen och relationen vi har med varandra. Det kommer så många underbara nyheter från vårt nätverk den här månaden. Nedan ger vi dig några exempel:

Riktlinjerna om matsvinn

Slow Food and Zero Waste Europe har precis släppt en ny vägledning för städer för att minska sitt matsvinn. Genom 11 fallstudier av europeiska städer visar de att städernas unika position gör att de kan vara avgörande aktörer för att förebygga matsvinn via en övergång till lokala hållbara matsystem.

Sana Slow Wine Fair kommer att hållas i Bologna 27-29 mars 2022

Den första upplagan av Sana Slow Wine Fair, det internationella evenemanget tillägnad gott, rent och rättvist vin, och det första internationella mötet någonsin för Slow Wine Coalition, kommer att hållas i Bologna från söndagen den 27 mars till tisdagen den 29 mars 2022 .

Latitude Iche. Det gastronomiska arvet från Manabìs norra kust, Ecuador

Manabí är en av de största och mest befolkade provinserna i Ecuador. De samordnar matkultur, gastronomiskt arv och en bakgrund full av traditioner, med människor som välkomnar besökare och turister med öppna armar.

Läs mer: https://slowfood.emailsp.com/f/rnl.aspx/?jgh=zu4a-gj=vs/ai.=r_utv/9a6ba=&8hmgj75-8hhhhb&x=pp&uz:f5-.5&db_&x=pv&:h=rtw/yszNCLM

Ett litet tips från vår sekreterare

🏠 🔊 📶 77% 🔋 4:10 PM

< ^ v ⋮



Tredje säsongen av Schysst mat är här!

I onsdags släpptes tredje säsongens första avsnitt av We Effects podd Schysst mat. Den här gången undersöker vi hur schysst snabbmat faktiskt kan vara. Måste man laga all mat från grunden för att vara schysst mot människor, djur och natur, eller är det okej att ta genvägar via halvfabrikat och snabbmat?

Poddavsnitten hittar du [på vår hemsida](#) samt överallt där poddar finns.

Lyssna på avsnittet här
Växtföljds-chilli fries, ett av Sigrids schyssta recept.
Foto: We Effect



Ljuset börjar att återkomma och vi önskar er fina, meningsfulla dagar.

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland