



Slow Food® Gästrikland

## Varför äter så få getkött i Sverige och hur ska vi få in getkött på menyn?



Bild Lars Pers i Fors

Vi bjuder på en föreläsning 21 mars 18:30 - 20:00 om **getnära produkter** med **Anna Sundberg**, projektledare och **Maria Brook**, getbonde på en ekologisk getgård i Österfärnebo

Getnära produkter är ett 3-årigt, EU-finansierat projekt för att skapa noder runt om i vårt land med mjölkgetgården som central punkt. De ser till att alla killingar får komma ut och beta naturbeten och ökar samarbeten med andra djurägare, lokala restauranger och andra kanaler.

### Getkött ny trend på krogmenyn?

**Ett av projektets mål** är minimera ett betydande matsvinn genom att ta tillvara köttjuren som annars slängs bort. Detta bidrar till minskad negativ miljöpåverkan i hela landet.

Geten (*Capra hircus*) har funnits i Skandinavien lika länge som fåret. Getens ställning som husdjur har varit stark, även inom nordisk mytologi i form av Tors dragare och geten Heidrun.

Med kristendomens införande kom geten att betraktas mer negativt, trots att det är fler människor på jorden som konsumerar getkött än som äter nötkött, har getköttet inte varit särskilt uppskattat i vårt land. Ändå betraktas det på många håll i världen som en delikatess.

**Plats:** Furusalen, SILVANUM  
**Datum:** Måndag 21 mars  
**Tid:** 18.30 - 20.00  
**Kostnad:** Ingen kostnad. provsmakning av produkter ingår.

Anmälan skickas till: [anne.may.strom@gmail.com](mailto:anne.may.strom@gmail.com), senast 15 mars med **Namn, Företag/förening!**

Välkommen med din anmälan!

Styrelsen Slow Food Gästrikland i samarbete med Medborgarskolan