

Verksamhetsberättelse 2021

Slow Food är en internationell förening som arbetar för att stimulera Ren, God och Rättvis mathållning i hela världen

Styrelse:

Ordförande:	Gertrud Edström
Vice ordförande:	Sören Strand
Kassör:	Lars Flintberg
Sekreterare:	Rose-Marie Strand
Styrelseledamot:	Annika Hellström, Marie Hedlund, Anne-May Ström
Suppleant:	Carina Lönn, Hans Berggren
Revisorer:	Kjell Wallin, Lars-Ove Flodberg
Valberedning:	Anette Svedinger, Ulf Delén

Styrelsemöten under året:	6 digitala och 5 ordinarie 15 feb, 11 mars, 18 mars, 12 april, 11 maj, 14 juni, 9 aug, 13 sep, 11 okt, 8 nov, 6 dec
Medlemsbrev:	11 st
Medlemsantal:	48

Årsmötet hölls digitalt onsdagen 31 mars

Förra året roade vi oss på slottet, men det här året var det ett modernt digitalt årsmöte. Årsmötesförhandlingar sändes ut via mail i god tid innan mötet. 22 medlemmar deltog via länk på årsmötet.

Slow Food Gästriklands premiering 2020

Slow Food Gästriklands premiering 2020 gick till Bergmans Fisk, Saltharsfjärden med motiveringen:

Slow Food Gästrikland har, för 2020, valt att premiera Magnus, Lars-Göran och Dennis Bergman för deras engagemang och arbete att

- politiskt försvara det kustnära fisket
- bevara och förvalta generationers mattradition
- förädla hantverket
- genom en satsning på butik och restaurang skapa arbetstillfällen i Norrsundet
- genom sin satsning erbjuda konsumenter lokalt fiskad och förädlad fisk

Ett mycket viktigt arbete som helt överensstämmer med de visioner som Slow Food arbetar för i hela världen.

Kvällsträff i Valls Hage tisdag 8 juni

Valls Hage är en skogsbotanisk park, ett arboretum, där vi träffades för en grillkväll med tipspromenad när restriktionerna släpptes. Vädret var sagolikt och det var så roligt att äntligen få träffas igen. Grillningen sköttes eminent och det var så gott med grillat. Glada vinnare av tipspromenaden gick hem med fina kokböcker. Vi var 22 personer som kom till årets första träff..

Kräftskiva på Nyösters torp 12 augusti

Vår tradition att träffas och äta kräftor ute i det fria på vackra Nyösters torp kunde genomföras även i år. Vi var 16 som festade runt på kräftor, västerbottenpaj och hemkryddad snaps och sjöng snapsvisor, men framförallt så skrattade vi mycket. Vädret var med oss ända till dess att sista kräftan var uppäten, då kom regnet och vi fick söka skydd inne i torpet.

Historieätarna i samarbete med Läns museet Gävleborg 8 september

Läns museet Gävleborg och Slow Food Gästrikland bjöd för tredje gången in till en historisk matmarknad, denna gång ute på museets tomt. Lokala producenter erbjöd produkter med anknytning till Gästrikland. Det erbjöds sylt och saft, stekt gröt, stångkorv, hälsingeostkaka, kalvdans, lammprodukter, bröd och mycket mer. Ingela Broström inledde kvällen med att berätta om Gävleborgs mattraditioner. Arrangemanget var Läns museets första publika arrangemang på 1.5 år pga corona. Arrangemanget blev en otrolig succé, mycket publik och ett strålande väder.

Studiebesök på Lars Persgården, 19 september

Under vårt besök berättade Maria Brook om sitt liv som getbonde. Vi fick en rundtur på ägorna och fick socialisera med djuren. Därefter ett besök i ostmejeriet och tid för den som ville handla i "ostbilen". Slow Food bjöd på eftermiddagsfika.

Slow Träff på Bergmans Fisk Saltharsfjärden 30 september

Till träffen kom 17 personer som åt och trivdes. Servicen liksom maten var av högsta klass. Lars-Göran Bergman berättade om verksamheten och svårigheterna med fisket. Det kan innebära att EU:s beslut kan påverka fisket i Östersjön så otroligt mycket att det är slutfiskat.

Korvkurs heldag i Åmot 13 oktober

med Peter Hedman, pensionerad slaktare som handledde 4 entusiaster genom hela korvprocessen. Deltagarna producerade 2 sorters korv, falukorv och frukostkorv av viltkött och i övrigt genuina råvaror. Det blev närmare 4 kg korv att ta med hem.

SM i Mathantverk 2021, Saerimner, Östersund 19-21 oktober

2 medlemmar från Slow Food Gästrikland Gertrud Edström och Rose Marie Strand inbjöds till SM i Mathantverk att delta i juryarbetet. Juryen bestod av ca 100 jurymedlemmar med närmare 500 tävlande produkter som tävlade i sju branscher med olika underliggande klasser. Gävleborg var helt dominerande och tog totalt 22 medaljer där Bergmans Fisk tog guld i samtliga 4 kategorier. Det landskap som kom på andra plats i medaljligan tog hem 11 medaljer. Det fanns även tid för att bjuda in alla deltagare till Slow Food fika dag 2. Som enda svenska convivium fanns vi i Slow Food Gästrikland på plats och bjöd på hälsingeostkaka med grädde och aroniasylt. Pål från Norge bjöd på egen äppelmust och

getmese, Jannie från Danmark fanns också på plats. Det var en fantastisk upplevelse som vi hoppas få vara med på igen.

Slow Träff Lungo Mare 28 oktober

Lungo Mare som betyder strandpromenad är en italienska restaurangen med läge längs strandpromenaden på Alderholmen.

Vi blev 14 personer som träffades, åt och njöt av goda pizzor, risotto och pastarätter, en meny som anstår en italiensk restaurang. Kökschefen Fredrik Ehrin berättade om restaurangens mål och vision för oss. Deras arbete pågår att hitta sin väg att bli en "riktig" italiensk restaurang. Som vanligt en mycket trevlig kväll.

Föreläsning av Bernt Moberg, fiskevårdare, Medborgarskolan 10 november

I mer än fyra decennier har Bernt Moberg sett det som en utmaning att restaurera fiskbestånden i Testeboån. Ett levande vattendrag är värdefullt inte bara för den biologiska mångfalden, utan även för allas vår livskvalitet. Den 10 november var Bernt Moberg hos oss och berättade om Testeboåns naturvärden och hur arbetet för att gynna fisklivet i Testeboån går till.

Från Trollharens Fisk serverades en fisktallrik som verkligen blev uppskattad, ja hela kvällen blev både intressant, trivsamt och smakfull.

Fermenteringskurs 23 november

Slow Food Gästrikland blev inbjudna av Omställning Gävle att delta i en kurs i fermentering på ABF. Flera av våra medlemmar deltog och tyckte att kursen var både lärorik och rolig. Deltagarna fick lära sig hur man fermenterar grönsaker, vilka grönsaker som passar till fermentering och dess näringsvärden.

Slow Träff på LeBon 24 november

Årets sista Slow Träff genomförde vi på Le Bon, en ny fransk krog i "Kalles" tidigare lokaler. Trots den intensiva hösten med många arrangemang så var det 14 anmälda. 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 och maten underbart smakfull.