



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Dagarna börjar bli märkbart längre och fåglarna kvittrar som en hel orkester. Vi i styrelsen är så nöjda över att vi äntligen får genomföra våra arrangemang och vi hoppas att du som medlem tycker om vårt program och har möjlighet att vara med oss.

Årsmöte den 23 februari

Visst är det härligt att kunna säga att årsmötet var supertrevligt! Själva årsmötet i sig blev trivsamt, väl genomfört och effektivt i en trivsam lokal. Den därefter påföljande middagen med premiering blev en mycket glad och uppsluppen tillställning med väldigt mycket skratt. Under middagen blev vi drygt 25 personer som avnjöt en välsmakande liksom vällagad middag som serverades med god stil. Hans-Peter och Helen från Egården uttryckte stor glädje och stolthet över premieringen. Att få erkännande för sitt arbete betyder mycket. Härlig kväll.



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

Vissa kvällar är bara bättre än andra. I måndags var en sådan. Anna Sundberg, projektledare för Getnära och Maria Brook, getbonde från Österfärnebo föreläste om geten som tamdjur. Kvällen inleddes med att riksspelman Bernt Lindström blåste i gethorn stycket "Getlåt från Bergsjö". Unikt och vackert. Därefter intressant föreläsning och provsmakning av getprodukter: färskkorvar, färs, kotletter, ostar mm. Mums!! Närmare 30 deltagare anslöt, några hade åkt ända från Stockholm, Hudiksvall, Lingbo. Så roligt. Kvällen var fylld av stort intresse för frågan, värme och mycket god mat. Tack alla som bidrog till att vårt arrangemang blev så lyckat, Tack!

I Sverige använder vi inte getkött som mat i dagsläget trots att det både är näringsrikt, gott och fettsnålt. Istället avlivar vi bockillingarna, de som inte ger oss mjölk till ost. Anna och hennes man Nicklas köper upp drygt 200 bockillingar per år och låter dem beta och hålla

naturområden i Huddinge kommun och norra delen av Landsort öppna, barnen får kela med dem och man arrangerar "getyoga". Till hösten slaktas djuren och Enöga Mat (Anna och Niklas) säljer köttlådor och producerar smakrika korvar. Att låta bockillingarna leva ett gott liv och därefter ta vara på kötten är en del av projektets mål. Om du vill följa projektet så hittar du mer under: www.getnära.se



Slow Träff på Adrians den 7 april 18:00

Den 7 april är det äntligen dags för Slow Träff igen. Denna gång träffas vi på Adrians Restaurang & Bar, en fisk- och skaldjursrestaurang på Södermalmstorg i Gävle. Utöver fisk- och skaldjursrätter finns alltid några köttretter och vegetariska/veganska alternativ på menyn. Adrians målsättning är att det ska vara en folklig och festlig restaurang där alla känner sig välkomna. Inga höga hästar - bara riktigt god och vällagad mat i en avslappnad miljö. Inbjudan kommer.

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. Inbjudan kommer.

Slow Foods internationella nyhetsbrev 1/2022,

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 näring till biologisk mångfald, utbilda och förespråka 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.

läs mer under:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#search/slow+food+news/FMfcgzGmthgmIMKJhrWpgTNGSRzFzXWV>

Slow Food internationella nyheter 2/2022

Så sant som det är att januari fortfarande är en halvlångsam tid av program och goda avsikter, så är februari en tid för början, av omstarter, av återfödelse.

Vi hade velat att det här året skulle ha gjort det möjligt för oss att återuppta alla våra aktiviteter och projekt personligen, och vi hoppas fortfarande att det kan bli så.
Mat kan vara en bro till fred. Och det är bara tillsammans vi kan odla en bättre framtid.

Så här går vår globala Slow Food-gemenskap samman för att odla en bättre framtid. Vår första stora dröm för året är att träffas på Terra Madre, i Turin, och känna den förenade energin i vårt nätverk när vi arbetar mot ett enda mål: att förändra matsystemet från dess grunder, med början i våra dagliga handlingar.

Slow Food odlar ett globalt nätverk av lokala samhällen som försvarar kulturell och biologisk mångfald, utbildar och mobiliserar människor och påverkar politik inom den offentliga och privata sektorn. Av denna anledning kommer dessa kapacitetsbyggande sessioner att bidra till att bygga nya färdigheter för europeiska aktivister, med målet att tillhandahålla utrymmen för kunskapsutbyte, diskussion om strategier och om verktyg för att genomföra effektiva åtgärder på gräsrotsnivå. Kolla på dem!

Varför attacker mot EU:s jord-till-bord-strategi missar helt poängen

Sedan den släpptes har EU:s jord-till-bord-strategi upprepade gånger attackerats och ifrågasatts av industrigårdslobbyer, ett antal konservativa parlamentsledamöter och jordbruksföretag, som publiceringen av två kontroversiella "konsekvensstudier" bara har hållit igång. Men vad de alltid utelämnar att säga är att dessa studier är partiella och ofullständiga. Artikeln besvarar kritiken.

Kampen mot plågsamma och inhumana (sic) transporter av levande djur inom EU har råkat ut för ett stort nederlag, då Europaparlamentet röstade genom en utvattnad lagtext som inte säkerställer djurs rätt att slippa plågas.

"Kultiverat kött är inte en silverkula av Carlo Petrini

Det nya året har bara börjat med mattrenderna som sannolikt kommer att bli de mest omtalade 2022 håller redan på att ta form. En av dem kommer utan tvekan att vara konstgjort kött, eller in vitro kött, eller odlat kött. Det är resultatet av utarbetade biotekniska tekniker som multiplicerar labbdjursstamceller för att producera kött som liknar det från riktiga djur (både på land och i havet).

"Berättelsen om en infödd kvinnas kamp för att skydda sitt folks traditionella matkultur"

Artikel handlar om Lizet Bautista Patzi, engagerad i ett Slow Food-nätverk i Bolivia, och hennes kamp för traditionella grödor, som den näringsrika grödan Ajara.

Läs mer under:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#search/slow+food+intern/FMfcgzGmvLMGbPjqmdWJjQhRnkmWZFMQ>



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

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland