



## Slow Food® Gästrikland

### ***Kära Slow Food vänner!***

Trots oro i världen är våren på väg till oss igen. En tid för reflektion och tacksamhet över det vi har – trygghet, tak över huvudet och mat. Våren är även en tid för återkomst, ny energi, grönska och frön som gror. Vi är så tacksamma över allt som vi får vara med om och dessutom tillsammans med er. Vi har ett digert program framför oss och vi hoppas att ni vill vara med hela vägen.

### **Slow Träff på Adrians den 7 april 18:00**

En del i Slow Foods arbete är att sätta måltiden i centrum och njuta av god, vällagad mat i trivsamt sällskap. Denna gång träffades vi på Adrians restaurang och bar. Deras meny fokuserar på fisk och skaldjur, men de har en komplett meny som ska tilltala även köttätare och vegetarianer. Kvällen blev som vanligt mycket lyckad. Maten var utsökt och trivselnivån hög.



### **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.

### **Projekt Växtplats för Alla i Hamrånge**

Under vecka 13 blev vi i Slow Food Gästrikland inbjudna till information om Projekt Växtplats för alla av Alexander Vestin, projektledare. Ett projekt som innehåller stora delar av gemensamma visioner.

Arbetskooperativet Fixarna från Hamrånge är ett socialt arbetskooperativ. Kooperativet utvecklar och förändrar ständigt verksamheten för att skapa fler arbetstillfällen och de det finns en utbredd önskan från både Fixarna själva, organisationer och privatpersoner om att skapa möjligheter till odling i bygden. Både för att öka andelen lokalt producerade livsmedel men också för att odlingsintresset ökat. Med fler personer i bygden som är födda i andra länder har också intresset för odling vuxit, liksom för Fixarnas verksamhet och behov av mer sysselsättning för personer långt ifrån arbetsmarknaden. Idéer har diskuterats om att bygga ett eller flera större växthus som kan inrymma odlingar av livsmedel som kan säljas i närliggande butiker/restauranger, men också plats för privatpersoner att hyra/dela på odlingsplatser, att någon entreprenör kan driva en caféverksamhet i

eller nära växthusen och att vi kan samverka med det offentliga för att nå ännu större nytta - skolan i bygden, Arbetsförmedlingen för praktikplatser med flera.

Projektet utgår från de tre hållbarhetsprinciperna samt genomförandet av de Globala målen. Arbetet genomsyrar hela verksamheten och kan genomföras på en rad olika sätt. Här följer några exempel:

### **Ekologisk hållbarhet**

- Att så långt som möjligt sträva efter att sluta kretsloppen i alla led
- Att odla enligt ekologiska principer
- Att skapa ökat utrymme för biologisk mångfald

### **Social hållbarhet**

- Att skapa tillgång till ekologiska, näringsrika livsmedel för bygdens innevånare
- Att tillhandahålla information, utbildning och växtmaterial för den som vill öka sin självhushållningsgrad genom att själv odla
- Att arbeta för social inkludering

### **Ekonomisk hållbarhet**

- Att producera ekologiskt och närodlat livsmedel samt plantor till försäljning på ett tids-, resurs- och energieffektivt sätt, samt etablera försäljningskanaler för att skapa långsiktig sysselsättning för lokala odlare
- Att fungera som kunskapscentra och sälja utbildningar till privatpersoner och andra aktörer
- Att skapa nya lokala jobb och hjälpa nya entreprenörer.

**Vårens Mat- och hantverksmarknad i samarbete med Länsmuseet Gävleborg och Gästriklands Hemslöjdsförening den 11 maj 18:00 – 20:00.**

### **Internationella nyheter mars 2022**

**Terra Madre Nordic and Nordic Artisan Food Awards äger rum den 1-3 september i Stockholm**

Under den första veckan i september 2022 kommer Terra Madre Nordic, en nordisk mötesplats för både producenter och konsumenter med ett gemensamt intresse för hållbar matproduktion, konsumtion och matkultur att äga rum i Stockholm, Sveriges huvudstad. Läs mer under:

<https://slowfoodnordic.com/terra-madre-nordic/>

**Terra Madre Salone del Gusto äger rum den 22-26 september i Turin!**

Den 14:e upplagan av Terra Madre Salone del Gusto äger rum i Turin den 22-26 september 2022. Terra Madre, den största sammankomsten av Slow Food-nätverket, är ett levande exempel på hur mat kan vara en bro till fred. Den visar hur vi genom inkludering och utbyte kan odla en bättre framtid tillsammans. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/press-release/terra-madre-salone-del-gusto-is-back-in-town/?PILASTRI=Advocacy&ATTIVITA=Event>

## Tillsammans för Slow Food Communities i Ukraina

Trots den otroliga fasan av situationen på marken i Ukraina har många av våra Slow Food-ledare och aktivister beslutat att stanna kvar för att skydda, mata och återställa sina samhällen. De uppmanar oss – den globala Slow Food-familjen – att stödja dem; både de som har fått lämna sina hem, och de som stannat kvar. Slow Food kommer att samla in pengar för att stödja Ukraina på två sätt: upptäck hur du kan hjälpa till här. Läs mer under:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGmvfZXLvDrdXPHGLxHQVvGrnfg>

## Gör borsjtj inte krig: från god mat till frontlinjen

Levgen Klopotenko, tidigare MasterChef-vinnare och medlem av Slow Food Cooks' Alliance, har stannat i staden (Kiev) och förvandlat sin restaurang till en matsal för att mata soldaterna som försvarar huvudstaden och flyktingarna som skyddar sig från bomber. Så vad matar han dem? Läs mer under: <https://www.slowfood.com/make-borscht-not-war-from-fine-dining-to-feeding-the-front-line/?PILASTRI=Advocacy&INTERESSI=Gastronomy&ATTIVITA=Cooksalliance>

## Allt handlar om kornen

Slow Food i Nederländerna samlar bagare, bryggare, bönder och andra spannmålsälskare för det årliga temat "spannmål". De syftar till att fira och återuppliva landets mångåriga tradition av spannmålsodling, bakning och brygging. Spannmål är en stapelvara som utgör basen i några av de mest underbara livsmedelsprodukter vi känner till: från bröd till öl, från kakor till croissanter. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/its-all-about-the-grains/?PILASTRI=Biodiversity>

## Läsvärt: Fejkmaten av Ann Fernholm



I Fejkmaten granskar Ann Fernholm den moderna livsmedelsindustrin och presenterar en unik lista över de vanligaste ingredienserna i vår mat, där över hälften utgörs av ren stärkelse, socker, tillsatser och andra ultraprocessade ämnen. Hon blottlägger hur företagen marknadsför sina varor som nyttigare än vad de egentligen är och hennes öppna brev till olika livsmedelsföretag är ett nöje att läsa – och samtidigt skoningslösa i sina avslöjande formuleringar. I flera fall har hennes anmälningar lett till förändringar: vit choklad får inte längre marknadsföras som "yoghurt" i naturgodishyllan, och havredryck får inte längre beskrivas som "osötad".

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland