



Slow Food® Gästrikland



Kära Slow Food vänner!

Vilken intensiv början på hösten. Det har hänt så mycket och vi ska försöka få med så mycket som möjligt i detta brev utan att bli för långrandiga.

Kräftskiva på Nyöstertorp 11 augusti



Höstens arrangemang inleddes som sig bör med kräftskiva på Nyöstertorp i Sättra. Vädret var som vanligt vänligt mot oss och trots närmare + 30 grader hjälpte de höga tallarna oss att behålla behaglig kroppsvärme. Totalt blev vi 16 glada som åt, drack, sjöng och samtalade livligt kring borden.

Terra Madre Nordic 1 – 3 september



För andra gången anordnades Terra Madre Nordic, denna gång i Stockholm. Ett unikt tillfälle för Slow Foodare från hela Norden att samlas och utbyta erfarenheter. I samband med Terra Madre arrangerade Eldrimner nordiskt mästerskap i mathantverk. Ca 400 tävlingsbidrag från hela Norden var med och tävlade. Två från vårt convivie blev erbjudna att delta i juryarbetet, vilket vi naturligtvis tackade ja till. Liksom förra året stod Gävleborg på prispallen och fick 22 medaljer. Även denna gång bäst i Sverige och nu även i Norden. Under dagarna som följde erbjöds mängder med matupplevelser. Sebastian Boudet tillagade galettes med olika fyllning från morgon till kväll med sitt gäng. Vi fick nya grötupplevelser med bovetegröt, ett projekt som drivs från Högskolan i Kristianstad. Provningar av chark, öl, glass, ost..... Och många intressanta diskussioner. Trots kyligt väder, blåst och regn blev dagarna väldigt givande och vi har fått flera, mycket intressanta kontakter runt om i Norden och även i Sverige. Som stöd för oss alla stod Carolas Eko, Stora Skuggans Vårdshus. Carola och hennes personal erbjöd inte bara omtanke och god service, vi lärde oss även elegant logistik vid servering av fem rätter till 150 personer. Så snyggt. Inga köer där inte. Fem mycket givande dagar. Nästa Terra Madre Nordic kommer att hållas i Västnyland i södra Finland om två år.

Ny permanent styrelses vald till Slow Food Nordic 2 september

Under Terra Madre Nordic valdes en permanent styrelse för Slow Food Nordic. Till ordförande valdes Jannie Vestergaard, (Slow Food Denmark). Övriga styrelseledamöter som valdes är Pål Drønen (Norway, SF Hardanger), Hilde Bergebakken (Norway, SF Røros), Minna Junttila (Finland SFKesko Suomi), Emilia Eriksson (SF Västnyland), Andreas Lidstrøm (SF Sápmi), Laurel Ekstrøm (SF Stockholm), Þórhildur M. Jónsdóttir (SF Reykjavik) and Faste Grødt (SF Røros). Vi önskar dem lycka till med arbetet.

Skördemarknad 7 september



Succé för vår skördemarknad. Nu är det fjärde året som vi tillsammans med Länsmuseum Gävleborg arrangerar marknader med olika teman. Denna gång blev det en härlig skördemarknad med både gamla och nya producenter. Det erbjöds grönsaker i mängd, bröd, smör, saft, sylt, kalvdans, ostkaka, lammfällar, chark, honung, rapsolja och mycket mer. Ett stort antal besökare gjorde vår kväll och försäljningen var god för alla producenter som var mycket nöjda. Nytt tema för vårens marknad är redan under diskussion.



Terra Madre, Turin



Den 21-26 september genomfördes Terra Madre 2022 i Turin. Att delta på detta fantastiska evenemang är magiskt. Att få möta, umgås med och diskutera viktiga världsfrågor med människor från hela världen går utanför det mesta. En känsla av att vara en världsmedborgare, en internationell Slow Foodare, att vara en del av något större infinner sig så fort man sätter foten på Terra Madre. Dagarna erbjöd ett otal mycket intressanta föreläsningar, diskussioner, presentation av internationellt slow food projekt, smakprovningar, internationell mat, presidiaprodukter, mängder av italienska småproducenter, samtal och nya vänner.

Pralin- och dryckesprovning 6 oktober 18:30 Bistro Silvanum.



Thomas och Aimeé Lundgren bor på Öland där de driver ett B&B (Edith och Julia), men tillverkar också praliner fyllda med kraften ur den svenska naturen allt från fuktiga myrar i norr till de djupa skogarna i Småland. På väg till julmarknad i Österbybruk gör de en extra kväll för oss. Under kvällen får vi smaka på sju sorters praliner till vilka det kommer att serveras olika matchande drycker bland annat vin, öl och cognac. Inbjudan har sänts ut separat.

Historiska sädeslag 18 oktober

Något som ligger helt i tiden och fått en renässans är intresset för historiska sädeslag, kulturspannmål såsom spelt, svedjeråg, västgöta lantvete, emmer mfl.

Karin Gerhardt, projektledare i forskningsprojektet "Historiska sädeslag i framtidens mat" kommer och föreläser i ämnet. (Projektet finansieras av Formas och bedrivs på SLU och Högskolan i Kristianstad i samarbete med Eldrimner, föreningen Allkorn, lantbrukare och hantverksbagare). Karin driver kafé Ängslyckan i Vendel (Norduppland) där hon även har uppskattade bakningskurser. Hon för även traditionen vidare vad gäller bakning av Upplandskubben, ett unikt bröd som är en presidiaprodukt. Separat inbjudan kommer.



Njut av hösten!

Varma hösthälsningar

Styrelsen Slow Food Gästrikland