



# Slow Food® Gästrikland

## ***Kära Slow Food vänner!***

Snart är 2022 till ända och 2023 står för dörren. Tänk att vi fick ett år utan coronarestriktioner. Vi har hunnit så mycket och naturligtvis hade vi i styrelsen ett uppdämt behov av att få förverkliga alla våra idéer och så kul att du som medlem har funnits med oss. Nu ligger vi i för att skapa ett härligt program för nästa år. Vi ser fram emot att få idéer, tankar och förslag från dig.

## ***Krisberedskap med mat i fokus***

Den 28 september arrangerade ABF Gästrikebygden, Växtplats för alla, Omställning Gävle, Länsstyrelsen m fl en mycket spännande eftermiddag på Länsmuseet Gävleborg. Frågor som: Funderar du på hur mycket mat du måste odla för att klara dig en månad? Vad kan man äta i skogen och hur ska du kunna ta hand om dina grödor om det blir strömavbrott diskuterades bl a.

Ett flertal intressanta föreläsare höll korta föredrag om allt från pallkragsodling, självförsörjningsstrategi, mjölksyring, skogens skafferier mm. En bra början för ett gediget samarbete för förändring.

## ***Historiska sädeslag 18 oktober***



Tisdagen den 18 oktober var det äntligen dags för Karin Gerhardts föreläsning om Historiska spannmål i framtidens mat på Furusalen, Silvanum. Karin är forskare och bagare och driver ett litet kafé, Ängslyckan utanför Vendel i norduppland där har hon också kurser i bl a surdegsbakning. Hon bakar också Upplandskubb. Upplandskubben är ett gammeldags bröd som var vanligt i Uppland förr i tiden och serverades till gravad strömming eller istersmör och rödlök. Brödet kokas istället för bakas i ugn. Föreläsningen var otroligt intressant och spann från en historisk beskrivning av de olika sädesslagen till nuvarande forskning om spannmålen. Hon berättade om problematiken de bönder som önskar odla de gamla spannmålen står inför men också fördelen med den typen av odling. Karin hade även med

sig ett litet urval av sina produkter som hon sålde. Och det gick åt som smör i solsken ☺. Publiken kunde ha varit större, men vi som var där hade verkligen trevlig och intressant kväll. Tack, Karin!

### ***Sista Slow träffen för i år 30 november på Neo Neo***

Onsdagen den 30 november bjuder vi in till årets sista Slow träff. Samtidigt tänkte vi fira Terra Madre Day tillsammans med dig. Terra Madre Day (10 december) firas runt hela världen och vad är då mer naturligt än att vi går till en restaurang som serverar mat från en helt annan kultur än den svenska. Vi har valt NeoNeo som erbjuder en asiatisk provsmakningsmeny. Hoppas att du har möjlighet att vara med oss. Separat inbjudan kommer.

### ***Terra Madre Day.***

*Terra Madre är ett nätverk av matgemenskaper. Terra Madre-nätverket lanserades av gräsrotsorganisationen Slow Food och avsikten är att stödja småskaliga bönder, fiskare, uppfödare och mathantverkare vars inställning till livsmedelsproduktion skyddar miljön och samhället. Nätverket för dem samman med akademiker, kockar, konsumenter och ungdomsgrupper så att de kan samarbeta i arbetet med att förbättra matsystemet. Den 10 december varje år firas Terra Madre Day för att belysa Terra Madres arbete.*

### ***Samarbete mellan convivier i Sverige och Norden***

Höstens träffar på Terra Madre Nordic och Terra Madre, Turin har verkligen givit gott resultat och nu får vi i Slow Food Gästrikland ta del av Uppsalas och Stockholms arrangemang liksom deras medlemmar blir inbjudna till oss. Under 2023 kommer vi även få ta del av arrangemang från Åland och Finland. Den här plattformen som Slow Food nu börjar att bygga i Norden känns verkligen inspirerande och lärorikt.

### ***Internationella nyheter***

#### **Slow Food släpper sitt nya ståndpunktsdokument om djurskydd**

Den 23 september presenterade Slow Food sitt ståndpunktsdokument om djurskydd, "Beyond Welfare: We Owe Animals Respect" under Terra Madre - Salone Del Gusto, vid konferensen "All we need is Slow Farming", i närvaro av Andrea Gavinelli, chef för djurskyddsensheten vid Europeiska kommissionens generaldirektorat för hälsa och livsmedelssäkerhet.

– Vi behöver ett paradigmskifte i relationen mellan människor och produktionsdjur. Djur är inte produktionsmedel. De borde kunna leva på den här planeten utan att tillbringa sitt liv under onaturliga förhållanden av tvång och ofta lidande. Vi kan inte fortsätta att mata dem med grödor från andra sidan världen, odlade i monokulturer som förstör ekosystem. Kött och djur i sig får inte färdas tusentals mil för att nå våra tallrikar. Vi måste återknyta djurhållningen till marken. En sådan förskjutning innebär naturligtvis att vi måste minska antalet produktionsdjur och ändra vår mathållning där kött är en mindre del av vår kost än

idag. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/restoring-balance-between-humans-animals-and-the-planet/?PILASTRI=Biodiversity&INTERESSI=AnimalWelfare>

## **VÅRT FOKUS PÅ DAG 2 ÄR BERÄTTELSENA OCH KAMPEN I VÅRT INHEMSKA TERRA MADRE-NÄTVERK.**

Urfolk över hela världen står inför en mängd hot: hot mot deras ekonomiska välbefinnande, mot deras språk och mot deras matkulturer. De inspirerande berättelserna om motståndskraft och motstånd från vårt nätverk är exempel på en världsomspännande insats för att bevara gamla, traditionella och alltid hållbara matvanor.

KARAMAJONG HERDERS Bashir Ochen är en herde av agro-pastoralistiska Karamojong People i Uganda, (pastoralism är en term inom antropologin för nomadiserande boskapsskötsel) samt koordinatör för tre olika Slow Food Communities i nordöstra delen av landet. – Jag är pastoralist. Det betyder att vi flyttar med våra djur från en plats till en annan och letar efter betesmarker och vatten. Det här är inte lätt, eftersom vi befinner oss i ett torkdrabbat område. Det kan innebära att vi går upp till 100 kilometer från våra hem, våra fruar. Men det är så vi är, och så har vi alltid varit. Våra djur är allt för oss. Och vi slaktar eller säljer dem inte utan tillstånd från våra "äldre". Vår huvudsakliga föda är sorghum (durra). Durra kanske används som djurförda på andra ställen, men vi äter det. Det är ett mycket mångsidigt sädeslag: det växer även om det bara regnar två gånger per år. Odlar vete i norra Uganda! Du skulle inte få ett enda korn!!

Läs mer under: <https://2022.terramadresalonedelgusto.com/en/exploring-indigenous-stories-from-argentina-to-uganda/?PILASTRI=Advocacy&INTERESSI=ThematicNetwork,IndigenousPeople>

## **Världslivsmedelsdagen 16 OKTOBER 2022 EDWARD MUKIIBI**

Under ett år präglad av konflikter, pandemier och klimatkrisen är temat som FAO har valt för World Food Day särskilt viktigt: Lämna ingen på efterkälken. Det ligger nära mina känslor som afrikansk agronom, som aktivistutbildare och som president för Slow Food. I de många debatter om livsmedelstrygghet som jag har deltagit i, särskilt här i Afrika, hörs inte jordbrukarnas röst. I politik och planering fattas beslut högst upp i administrativ och ekonomisk makt, medan huvudpersonerna i livsmedelssystemet, de småskaliga producenterna, betraktas som passiva subjekt, med beslut tagna över deras huvud. Men enligt FAO själva producerar gårdar med mindre än två hektar mark en tredjedel av världens mat. "Lämna ingen på efterkälken" innebär att erkänna och hjälpa jordbrukare som tillämpar traditionella tekniker som bygger på agroekologi och en regenerativ strategi för mark och ekosystem. Läs mer under: <https://www.slowfood.com/world-food-day-3/?INTERESSI=FoodPolicies>

Bröd, genever, miso och mer september 2022

Slow Food Netherlands organiserade skördefestival den 17 september som handlade om spannmål i Nederländerna. Tillsammans med evenemangsplatsen De Hoorneboeg och Elegast Cidery Slow Food anordnade Nederländerna en "spannmålsdag" som en del av en skördefestival. På den vackra terrängen vid Hoorneboeg-heden samlades bagare, bryggare,

kockar, destillatörer, jäsningsguruer och andra passionerade människor. Trots regnet kom många entusiaster för att smaka, lyssna och dela den dagen. I den centrala delen av terrängen fanns en marknad med producenter. Här kunde besökare smaka på utsökt hantverksmässig genever och maltvin från "Warme Stokers", och njuta av den mest intensiva lokala korn miso och shoyu från "SmaakPark Ede". Slow Food Nederländerna hade också sin egen monter, tillsammans med Slow Food Amsterdam, med en mängd olika holländska Ark of Taste-produkter.

Ha en underbar november, tänd ljus och njut av promenader, god mat och mys.

Vi ses på NeoNeo den 30 november.

Styrelsen Slow Food Gästrikland

