



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Nytt år! Hoppas att den första tiden på det nya året har varit meningsfull och riktigt trevligt. Programmet för 2023 är digert och vi hoppas att du hittar programpunkter som tilltalar dig och att vi får många intressanta och roliga stunder tillsammans.

Bubbel & Allvar 17 januari



Vilken kväll vi fick! Ett glatt och härligt gäng gjorde kvällen både energigivande och inspirerande. Information om Slow Food som organisation med historik, Slow Food Gästriklands 2022, 2023, mål och ambitioner var delar av det som vi gick igenom under kvällen varvat med påfyllning av både dricka och tilltugg. Vi fick dessutom önska flera nya medlemmar välkomna. Tack för en toppenkväll!

Något från Bubbel & Allvar

Slow Foods historia

- Under 1980-talet engagerade sig ett antal italienska aktivister med syfte att försvara regionala traditioner, god mat, gastronomisk glädje och en långsammare takt i livet. De ville också förmedla vikten av förståelse för det starka sambandet mellan tallriken, planeten, människor, politik och kultur.
- Italienska Slow Food bildades 1986 efter en demonstration mot att Mc Donalds skulle öppna i Rom vid Spanska trappan.
- Ledare: Carlo Petrini
- Huvudsäte: Bra (nära Turin i Piemonte), Italien
- 1989 den internationella Slow Food rörelsen bildas officiellt i Paris och Slow Food manifesterad signeras.

- 1996 Slow Food arrangerar det första Salone del Gusto i Turin, där Arc of Taste projektet presenteras.
- Ett antal europeiska Slow Food convivier bildas.
- 2000 Presidia projektet lanseras. Slow Food USA bildas.
- 2004 Första Terra Madre genomförs – världens matgrupperingar samlas på Salone del Gusto i Turin. 5000 deltagare från 130 länder deltog.

Slow Foods manifest – Slow Food föreställer sig en värld där alla människor har tillgång till och får glädjas åt mat som är bra för dem, bra för dem som odlar och framställer den och bra för planeten.

Arc of Taste – är en internationell katalog över livsmedel som riskerar att försvinna. Katalogen upprätthålls av den globala Slow Food rörelsen. Arken är designad för att bevara livsmedlen som ska vara hållbart producerade, ha unik smak och vara en del av en specifik ekoregion.

Salone del Gusto – är Slow Foods internationella mat och smakmässa i Turin.

Presidia produkter – är Slow Foods arbete för att rädda inhemska boskapsraser, lokala frukt- och grönsaksvarianter, bröd, ostar, charkuterier, godis mm. SF är engagerade i att förmedla traditionella produktionstekniker och hantverk. Miljö, landskap, platser och kultur är av stort värde. Presidia involverar tusentals bönder, mathantverkare, herdar, fiskare och vinodlare på samtliga kontinenter.

Terra Madre – är ett nätverk av matgemenskap av småskaliga bönder, uppfödare, fiskare och mathantverkare som arbetar för att skydda miljön och samhället samt förbättra matsystemet.

Mer kommer i nästa brev.

Årsmöte 23 februari på Elite Hotel

Kallelse till årsmötet är utsänt till samtliga medlemmar den 20 januari. Årsmötet genomförs på Elite Hotell. Efter årsmötet samlas vi till middag och 2022 års premiering.

Slow Foods stöd till ursprungsbefolkningar

Vad kan vi göra? Mobbade, förtryckta, negligerade, fråntagna sina rättigheter; av svenska staten, av kyrkan och av oss svenskar. Att bara tänka tanken att Börje Salming blev mobbad och kallad lappjävel och att han skulle åka hem när han började spela i Brynäs??? Och detta i vårt land. Trots mycket information så är förtrycket stort mot vår ursprungsbefolkning och deras rättigheter ifrågasätts för att andra ska kunna tjäna pengar på mark som de brukat i årtusenden. De som är mest aktiva i Slow Food i Sverige är Slow Food Sapmi. Alltid på plats i Salone del Gusto med sina fina produkter och vackra dräkter.

Ursprungsbefolkningar i hela världen utsätts för förtryck. Slow Food arbetar strategiskt för att stödja deras rättigheter och höja statusen på deras matkultur och syn på att leva i samklang med naturen.

Plan för att rädda surströmmingen

Jordbruksverket har fått i uppdrag att tillsammans med de berörda intressenterna ta fram en plan för hur den svenska surströmmingsindustrin ska hållas levande. Uppdraget kompletterar det arbetet som redan pågår med att fastställa orsakerna till att det blivit svårt att få tag på strömming. I uppdraget, som pågår till slutet av mars 2023, ingår också att tillsammans med Chalmers tekniska högskola arbeta med att utveckla produkter, beredningsprocesser och teknik för att öka det svenska fiskets bidrag till den svenska livsmedelsförsörjningen. Det handlar till exempel om att vidareförädla restråvaror från sillfilétillverkning och att utveckla livsmedelsproduktion av fiskarter som idag inte används till livsmedel.

EU öppnar för hårdare nitritregler

En ny rapport från EU:s myndighet för livsmedelssäkerhet, Efsa, visar att nitrit kan vara skadligare än vad experterna hittills trott.

Rapporten har under 2022 års sista månader varit ute på remiss och flera konsumentorganisationer kräver totalstopp för nitrit. I somras kom franska myndigheter fram till att det går att se ett samband mellan cancer och intaget av nitrit, och att det inte är några problem att producera charkvaror utan nitrit på ett säkert sätt.

Boktips:

Granskott, vårbrodd och tjärdoft - Om kärleken till det vilda nordiska köket

Hösten 2022 kom boken Granskott, vårbrodd och tjärdoft ut. Boken är skriven av mathantverkarna Lena Engelmark Embertsén och Ola Engelmark på Högtorp gård tillsammans med krögaren Fredrik Johnsson, som under många år drev den framgångsrika restaurangen Volt på Östermalm i Stockholm.

I den nytgivna boken skriver makarna på Högtorp att de ser sig som smakbrukare snarare än jordbrukare eller skogsbrukare och de delar med sig av sina tankar om platsens genialitet, genus loci. De berättar om hur de följer växternas årsrytm som de delat upp i nio olika perioder av införskaffning, kallade för "annor".

Som smakletare har de funnit många annorlunda smaker i sina skogar och marker, som tjära, björksav, vårbrodd, granskott och mycket mer. För varje säsong bidrar Fredrik med noggranna beskrivningar på olika rätter, men det enda recepts som finns nedskrivet i sin helhet är ett hittills hemlighållet sådant – en sockerkaka från Restaurang Volt. Detta är en poetisk och tänkvärd bok serverad med lika delar handfasta tips och råd.

Historisk värmländsk mat

I boken Historisk värmländsk mat – Äldre recept anpassade till dagens kök och råvaror utgiven på Votum förlag bjuds läsaren på en mängd originalrecept. De är både hämtade från de finaste herrgårdsmiljöer och de enklaste kolarkojor. Boken innehåller både kända och okända rätter och bakverk; ostpastejer från Sunne prästgård, citronstjärnor från Nancy

Enwalls husmodersskola i Karlstad, risgrynskaka med lingongrädde från Selma Lagerlöfs Mårbacka och klassiker som nävgröt, klengås och kolbulle.

Boken är skriven av Sara Bodin Olsson.

Lyssnade du till Vintervärden 2022 på P1 den 26 december?

Den 26 december kunde vi lyssna på Rickard Tellström, matforskare. Ett roligt och mycket lärorikt program om våra mattraditioner och då främst vårt julbord och julbordsgeneralens makt. Om du inte lyssnade i december så finns programmet på nätet.



Njut av varje dag! Vi ses på årsmötet!

Med varma slow food hälsningar

Styrelsen Slow Food Gästrikland