



## Slow Food® Gästrikland

### ***Kära Slow Food vänner!***

Tänk att tiden går så otroligt fort. Helt plötsligt är vi inne i mars! Dessutom har vi fått smaka lite på den kommande våren innan Kung Bore gjorde sitt återtåg. Kaffe på uteplatsen, solglasögon på! Vi har redan hunnit med två roliga och trevliga aktiviteter och planerar för fullt resten av året. Det är toppenroligt att höra tankar, idéer och åsikter ifrån dig och vi vill inget hellre än att vi gemensamt är Slow Food Gästrikland.

### ***Föreläsning tisdagen den 14/3 18:00 på Silvanum***

#### *Regional handlingsplan för livsmedelsproduktion i Gävleborgs län*

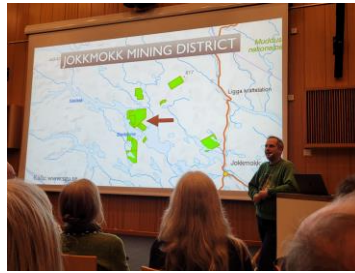
– föreläsning och workshop om vilket matsystem vi vill ha.

Hjärtligt välkommen till en mycket viktig och spännande kväll med föreläsning och diskussion kring kanske den mest centrala frågan vi står inför. Rebecka Wikström, Länsstyrelsen, projektansvarig för regionens handlingsplan för livsmedelsproduktion tillsammans med Nanna Jan-Ers från MatVärden kommer att leda kvällen. Hur ser vår självförsörjningsgrad ut? Hur ser framtiden i Gävleborg ut? Vilka råvaror finns tillgängliga? Vad kan vi göra för att utveckla regionen? Några av de frågor som vi kommer att få mer information kring och diskutera under kvällen.



### ***Årsmöte 23 februari med middag och premiering***

Det är lika skönt varje år när årsmötet är genomfört och alla dokument är klara och godkända. Vi tycker dessutom att vi har hittat en trevlig form där vi kombinerar ett måste med massor av trivsel. Middagen var utsökt liksom servicen, om så volymen runt om oss var lite väl hög. Som tur var så hade det lugnat ner sig till dess att vi skulle premiera MatVärden för deras fantastiska arbete. Tack alla för en härligt trevlig och glädjefylld kväll.



### **Föreläsning om projektering av Gallok 26 januari på Silvanum.**

Vi var fyra slow foodare som tillsammans med ett fullsatt Furusalen på Silvanum lyssnade på Henrik Blind, samisk aktivist mot projekteringen av Gallok. Henrik betonade att det var hans historia som han berättade, hans och hans samebys historia. Hans berättelse med fantastiska foton engagerade publiken till 100 %. Utan att bli sentimental berättade han hur samebyn och dess rennäring skulle bli påverkade och vilka förslag regeringen föreslår för samebyn när gruvan är i gång. Han belyste ämnet från olika perspektiv vilket gjorde att innan kvällen var slut så gick tankarna långt från samernas utsatta situation, ut i världen där pengarna styr trots att FN har ett regelverk både för ursprungsbefolkningarnas rätt och naturvårdens bevarande. *(FN:s deklaration om ursprungsfolkens rättigheter är en resolution, som FN:s generalförsamling antog 13 september 2007. Deklarationen syftar till skydd av ursprungsfolkens rättigheter. Även om den inte är bindande enligt internationell rätt, återspeglar FN:s medlemsstaters föresatser att gå i en viss riktning. FN beskriver detta som ett instrument i kampen mot brott mot mänskliga rättigheter, diskriminering och marginalisering för världens ursprungsbefolkning på 370 miljoner människor.)* Det måste väl finnas bättre sätt att förvalta Lappland och dess unika natur än att starta nya gruvor!

Slow Food arbetar i ett stort antal projekt över världen för ursprungsbefolkningarnas rätt till sin kultur, sin mark och sina traditioner.



### **Kurs på Wij Trädgårdar 28 januari. Gör din egen Tempeh**

Tre glada slow foodare anmälde sig snabbt till kurs i Tempeh. Vad är det?? Nyfikna, nyfikna! Nu vet vi! En spännande och mycket lärorik workshop.

Tempeh är fermenterade baljväxter/bönor/linser som vävs samman till ett fast block med hjälp av mögelsvampen *Rhizopus*. Tempeh har en fin, nötig smak som passar i många olika rätter och är utmärkt att marinera, grilla, steka eller ha i grytor. Under dagens workshop fick vi lära oss allt om hur man lyckas med mögelfermentering och hur råvarorna till tempeh kan varieras och kombineras. Vi pratade också om hälsoaspekter, provsmakade och tillverkade

egen tempeh. Kursledare: "Surtanten" Jenny Neikell, är författare till flera prisbelönda böcker om fermentering och aktuell med "Stora boken om fermentering - fakta och 75 recept med jäst, mögel och bakterier. Med oss hem fick vi en zippåse med "blivande tempeh" så nu får vi se om vi lyckas nå ett godkänt resultat om några dagar. Spännande!

### ***Information från Bubbel och Allvar forts.***

2008 Carlo Petrini nämns som en av de 50 människorna i världen som kan rädda vår planet i brittiska The Guardians. Terra Madre network organiserar nationella möten i Etiopien, Nederländerna och Irland.

The Earth Markets, ett globalt nätverk av bönder bildas

2011 Ursprungsbefolkningarnas Terra Madre genomförs i Jokkmokk med över 200 representanter för ursprungsbefolkningar från hela världen.

2015 Slow Food Kina föds

Slow Food finns i hela världen, i 160 länder, tusentals projekt bedrivs och över 1 miljon människor arbetar i dessa. (Bönder, kockar, forskare, fiskare..)

Vi är 150000 medlemmar. Av de 500:-/år i medlemsavgift går 350:- till det internationella arbetet.

### ***Handlar du någon gång på Alternativboden Lyktan, Berggrenska gården?***

Brukar du besöka Lyktan? Där kan du köpa närproducerade, ekologiska varor samt Fair Trade produkter.

### ***Slow Food International***

Kära vän,

Vi har nått ett viktigt ögonblick i vår rörelses organisationsliv. På den internationella kongressen i juli förra året invigde vi en ny era, i en tid då förändring av livsmedelssystemet är viktigare än någonsin tidigare. Som ledare och aktivister i våra egna närområden har vi det enorma ansvaret och privilegiet att varje dag kunna vidta åtgärder för att förändra en orättvis och destruktiv modell och kämpa för tillgång till bra, ren och rättvis mat för alla. Över hela vårt världsomspännande nätverk – convivia, gemenskaper, projekt, koordinatörer – är vi alla del av ett enat team.

Tillsammans kan vi göra fantastiska saker som kan åstadkomma verklig förändring, arbeta för att skydda biologisk mångfald, främja matutbildning och driva opinionsbildningskampanjer.

Det första mötet i vårt nya och förnyade internationella råd hålls i slutet av februari. Våra 30 internationella rådsmedlemmar är representanter för regioner och tematiska områden från hela världen, engagerade i att vägleda rörelsen genom de turbulenta åren som ligger framför oss. Vilka de är kan du ta reda på här. <https://www.slowfood.com/about-us/our-structure/slow-food-board-directors-international-council/>

Vi skriver för att dela denna spännande nyhet med dig och för att bjuda in dig att ta kontakt med den regionala eller tematiska rådmannen i ditt område. Detta är en unik möjlighet för oss att förändra ett trasigt system. Tillsammans är vi starkare.

Tack för det viktiga arbete du gör varje dag .

Edward Mukiibi, Slow Food President

## **Slow Food-kvinnor skapar förändring i matsystemet**

7 MARS 2023

Slow Food firar internationella kvinnodagen genom att lyfta fram kvinnor som odlar mat och bevarar matkulturer i sitt dagliga liv. Enligt FAO producerar kvinnor mellan 60 och 80 procent av maten i de flesta utvecklingsländer och är ansvariga för hälften av världens livsmedelsproduktion, men deras roll som livsmedelsproducenter och livsmedelsförsörjare – och deras avgörande bidrag till hushållens livsmedelsförsörjning – är bara nyligen erkändes. FAO-studier bekräftar att även om kvinnor är väsentliga för småskaligt jordbruk, jordbruksarbete och det dagliga uppehållet för familjen, upplever de större svårigheter än män att få tillgång till mark, krediter samt produktivitetshöjande insatser och tjänster.

## **Slow Food-samhällen i Turkiet: bygga en ny framtid för offren för jordbävningen**

27 FEBRUARI 2023

Slow Food Convivia och gemenskaper i Turkiet organiserade sig för att nå de städer som drabbades hårdast av jordbävningen den 6 februari och erbjuda sitt stöd.

"Med den här fruktansvärda jordbävningen förlorade människor inte bara sina hus, utan sina minnen, sina tillhörigheter, sina samhällen. För några dagar sedan hörde jag någon säga: 'Rädslan kommer att gå över men sorgen kommer alltid att finnas här hos oss'." Sabiha Apaydın Gönenli, från Slow Food Community Heritage Vines of Turkey, beskriver situationen i sitt land: "Folk reagerade omedelbart och försökte hjälpa till på det sätt de kunde. Med vårt nätverk av restauranger försökte vi skicka lite mat och köksutrustning till de mest drabbade städerna, även om vi visste att vi var tvungna att göra mer. Under de första två dagarna hade folk ingenting att äta, de behövde räddas". Det turkiska folket visade otrolig solidaritet och investerade sin tid och sina pengar för att hjälpa autonomt, utan att vänta på officiella biståndssystem. "Vi brukade köpa mycket grönsaker, vin, olja och frukt från det drabbade området för vår restaurang, eftersom det är en mycket rik jordbruksregion. Därför är det nu viktigt att börja tänka på framtiden för dessa människor: de kan inte lämna sina byar och sina åkrar, eftersom vi riskerar att förlora en del av vår biologiska mångfald. Vi måste ta hand om vår natur. Vår räckvidd nu och under de kommande åren är att hjälpa dem att stanna, ge dem ekonomiskt och psykologiskt stöd. Det finns för många föräldralösa barn kvar som förtjänar en framtid", fortsatte Sabiha. Läs mer:

Det senaste nyhetsbrevet hittar du under: <https://www.slowfood.com/news-archive/>

När du kommer in på sidan kan du högerklicka och översätta nyhetsbrevet till svenska. Läs gärna hela nyhetsbrevet, där finns mycket läsvärt om vad som händer i världen och allt arbete som Slow Food är engagerad i.

Nu kan du följa oss på Instagram: [slowfood\\_gastrikland](#). Sedan tidigare har vi facebook: [slow food gastrikland](#) och vår hemsida: [www.slowfoodgastrikland.se](http://www.slowfoodgastrikland.se)

Vi ses snart igen!

Ha det gott och var rädd om dig!



Styrelsen Slow Food Gästrikland