



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Nu var det länge sedan vi sände ut något medlemsbrev, men vi har haft desto fler arrangemang som så många av er deltagit på så vi hoppas att det är ok ändå. Våren har verkligen varit rolig och intensiv och fram för allt eftersom vi har fått så otroligt mycket positivt gensvar från er medlemmar.

Som ni märkt har vårt fokus förstärkts kring lokal produktion och med det diskussion kring krisberedskap gällande livsmedel och självförsörjningsgrad samtidigt som god, ren och rättvis mat alltid är det som Slow Foods arbete ska utmynna i. Tyvärr verkar torkan som varit under hela juni ha slagit hårt mot skörden av foder för djuren i Sverige. Nöden är uppfinningarnas moder. För att slippa nödslakt till hösten har bl a kommuner i Östergötland och Halland gett bönderna möjlighet att skörda gräs på kommunens mark. Alltid något men mer behövs för att våra producenter ska överleva. Vi konsumenter måste köpa deras produkter! En utmaning nu när många har det svårt att få ekonomin att gå ihop. Men vi får hjälpas åt att stötta våra lokala producenter och det är en av anledningarna till att vi tycker att det är viktigt att arrangera marknader och erbjuda möjlighet att göra studiebesök. 😊

Mat, klimat, miljö 10 maj



Förra våren bjöd vi in slöjdarna från vår region till vårmarknaden och i år blev det miljörelsens tur. Ett naturligt val då vi ända sedan i höstas har samverkat med dem, studieförbunden m fl kring krisberedskap, potatisupprop och självförsörjning. Vi blev närmare 20 olika producenter och föreningar som stod sida vid sida på marknaden och vi fick ett stort gensvar från både de inbjudna och besökare. Vi bjöd också på tre kortare föredrag under kvällen med teman: Regional självförsörjningsstrategi, Problematik kring fisket i Östersjön och Pollinerare och mångfald. Närmare 300 nöjda besökare och underbart väder. Vad mer kan vi begära. Nu planerar vi för vår skördemarknad den 6 september.

Besök på Egården 17 juni



En väldigt fin dag. Hans-Peter och hans fru Helen tog emot oss i strålande solsken. Hans Peter berättad om deras resa med gården, hur det har utvecklats och deras planer för framtiden. Allt under devisen " Hur svårt kan det vara"! Helene visade oss runt och berättade om djuren, därefter avnjöts en mycket god och vällagad lunch. På gården finns idag får bl a av lantrasen Gästrikefår, små grisar, två hästar varav en är en arbetshäst som används vid avverkning i skogen, höns av lantrastyp, tre hundar och en och annan katt. Där finns förutom djuren en liten butik, eget slakteri och en fin liten restaurang. Alla 16 deltagarna var mycket nöjda och mätta då vi åkte hem. Tack för en fantastisk dag.

Taste of Africa 8 juli

För första gången bjuder vi in till ett evenemang mitt i sommaren för dem som är hemma. I nästa brev berättar vi mer.

Höstens första aktiviteter:

17 augusti "Den årliga Kräftskivan på Nyöstertorp"

6 september "Skördemarknad"

19 september "Tomatmat" Till den här kvällen skulle det vara roligt om du letar rätt på ditt älsklingsrecept på en tomaträtt, lagar och bjuder på.

Internationella nyheter Mycket text, men värt att läsa!

Slow Food: Europeiska kommissionen måste stå för djurens välfärd mot företagens intressen 19 JUNI 2023

Europeiska medborgares etiska och miljömässiga farhågor om industriell exploatering av odlade djur har belyst behovet av att uppdatera de nuvarande EU-reglerna. När EU-kommissionen håller på att slutföra sitt förslag om revidering av EU:s djurskyddslagstiftning (förväntas i september 2023), publicerar Slow Food en ny policybrief som beskriver olika möjligheter att skydda lantbruksdjurs rättigheter och ställer politiska krav för att säkerställa deras hälsa och välbefinnande.

"Djurens välbefinnande är först och främst en fråga om respekt: djur är kännande varelser. Vi uppmanar EU-institutionerna att anta en One Welfare -metod som erkänner att djurens välbefinnande, biologisk mångfald och miljön är kopplade till människors välbefinnande och vice versa", kommenterar Ottavia Pieretto Protein Transition Project Coordinator på Slow

Food. Läs mer: <https://www.slowfood.com/press-release/slow-food-the-european-commission-must-stand-its-ground-on-animal-welfare-against-corporate-interests/?PILASTRI=Advocacy&Interessi=AnimalWelfare,EUFoodPolicies>

Afrikas sura matparadox 20 JUNI 2023

Vi är stolta över att här publicera en artikel skriven av vår president Edward Mukiibi för den internationella webbplatsen African Arguments, som täcker alla typer av ämnen inklusive politik, sociala frågor, ekonomi, utveckling, genus, miljö och kultur. De har olika versioner av webbplatsen på 7 språk och täcker alla afrikanska regioner. Artikeln diskuterar Afrikas matparadox, placerad mellan snabbmat, industriella jordbrukssystem och hållbara agroekologiska alternativ, för att dra slutsatsen att det är den globala norden - inte Afrika - som går bakåt.

Föreställ dig ett land som definieras av djupa ojämlikheter som avgör hur befolkningen lever – ända ner till vad de äter. En del av samhället har enkel tillgång till färska lokala produkter som är ekologiskt odlade, mångsidiga och näringsrika. Den andra hälften vänder sig till stor del till ultrabearbetad mat som har producerats i stor skala tusentals kilometer bort.

För många människor över hela världen kommer denna grundläggande beskrivning att vara bekant. Och ändå, beroende på var de är, kan de särskilda länderna och dynamiken som föreställs vara helt annorlunda.

Läsare i väst kommer förmodligen att läsa ovanstående skildring och föreställa sig fattiga delar av samhället som förlitar sig på billig skräpmat och önskar att de kunde njuta av – och ha råd med – ekologiska produkter som sina medelklasslandsmän. Människor som läser från Afrika kommer sannolikt att föreställa sig helt motsatsen: fattiga samhällen som äter billiga lokala grönsaker medan de fantiserar om att prova de typer av bearbetade importörer som är förknippade med hög status. Läs mer: <https://www.slowfood.com/africas-topsoy-turvy-food-paradox/?PILASTRI=Biodiversity&INTERESSI=Agroecology>

The Power of Girls' Dreams: The Hana Garden i Arak, Iran 23 JUNI 2023 SOLMAZ BAYAT

Slow Food har gradvis ökat sin närvaro i Iran. Trots snabbmatskulturens dominans i många stadsområden har det funnits ett ökande intresse bland iranier för att bevara traditionella kulinariska metoder och stödja lokala bönder. Somayeh Bayat, en aktiv medlem i nätverket Slow Food, leder Alborz Convivium i Iran och har startat sin egen Slow Food-inspirerade utbildningsgård. Här delar hon med sig av sina erfarenheter till oss.

Irans gastronomiska traditioner är djupt rotade i landets rika historia och kulturella mångfald och dess mat är känt för sina invecklade smaker och aromatiska rätter, vilket erbjuder både lokalbefolkningen och besökare härliga möjligheter till utforskning. Under de senaste åren har Slow Food gradvis ökat sin närvaro i Iran. Det framväxande nätverket har inte bara uppmuntrat iranier att ta till sig sitt rika gastronomiska arv utan har också främjat en djupare koppling till landet och en känsla av ansvar gentemot miljön. Slow Foods aktiviteter i Iran tjänar som en påminnelse om vikten av att bevara kulturella traditioner och främja ett mer hållbart och medvetet förhållningssätt till mat.

Även om deras position i det iranska samhället utan tvekan är komplicerad, råder det ingen tvekan om att kvinnor spelar en betydande roll i iranska gastronomiska traditioner, aktivt bevarar det kulinariska arvet och bidrar till dess utveckling. Iranska kvinnor tenderar att vara vårdare av familjerecept som gått i arv genom generationer, vilket säkerställer bevarandet av traditionella rätter och matlagningstekniker. De fortsätter att spela en viktig roll i att forma och berika det iranska gastronomiska landskapet, inte bara som kockar utan också som aktivister.

Ledaren för Alborz Convivium, Somayeh Bayat, är en av dessa kvinnor. Som miljöaktivist arbetar hon för att skydda, återställa och bevara den lokala biologiska mångfalden, särskilt genom landets framväxande Slow Food-nätverk.

Hon delade sin historia med oss: "Efter examen i miljöledningsvetenskap från JNT University, Indien, fick jag en chans att undervisa på olika privata och offentliga universitet och deltog i några miljöprojekt som stämde överens med min utbildning och erfarenheter. I början var det svårt för mig att arbeta med samhällen eftersom jag inte hade någon erfarenhet inom jordbruksområdet; kulturfrågor gör dessutom att det är en utmaning att vara kvinna som arbetar som social aktivist."

Att lära sig om Slow Foods filosofi förändrade hennes synsätt och perspektiv. För Somayeh var deltagandet i Terra Madre Salone Del Gusto 2018 en vändpunkt. Hon lärde sig om god, ren och rättvis mat för alla och upptäckte ett internationellt nätverk av engagerade kvinnor som arbetar inom jordbruket. "Jag såg att många producenter och bönder var kvinnor och detta blev en hjärtestyrka för mig. Varför kunde jag inte göra detsamma?" Det, minns hon, var när "den första gnistan av lokal och hälsosam matproduktion kom i mitt sinne."

Efter att hon återvänt till Iran bestämde hon sig för att etablera sin egen gård som ett sätt att utöka Slow Food-filosofin och ge en inkomstkälla. "Jag började arbeta på en liten tomt i mitt samhälle. Med hänsyn till de senaste problemen med erosion och vattenbrist förbereddes från början 3 500 kvadratmeter med flera grödor som tomater, haricots verts, majs, vitlök, aubergine, potatis, pumpor, gurka, morötter och paprika samt olika örter och växter med kraftfulla medicinska egenskaper, såsom timjan, mynta, damastros, dill och saffran. Under de senaste åren har biodling tillkommit vid sidan av jordbruksverksamheten."

Hennes arbete stöds av lagarbete, korrekt organisation av resurser och användning av ekologiska och hemgjorda gödselmedel. Med tiden har ekologisk och hållbar förvaltning ökat produktiviteten och förbättrat produkterna avsevärt, och intresset från andra småskaliga producenter har växt runt henne. "Mina åtta kollegor är lokala kvinnor, jordbruksstudenter och convivium-medlemmar", sa hon. Hennes första tomt har nu vuxit till ett utbildningscentrum för småbrukarsamhället och för skolbarn.

Somayeh berättade mer för oss: "Jag ger samhällets kvinnor praktisk utbildning om växtodling och bevarande. Det är en långvarig utbildning som börjar från sådd till skörd och går hela vägen upp till matlagning och ätande: från jord till bord." Andra utbildningskurser genomförs för att utbilda jordbruksstudenter och lokala bönder om grunderna för hållbara jordbruksmetoder, från de inledande stadierna av markberedning till den slutliga skörden av

grödor. I framtiden hoppas hon kunna lägga till får och höns på sin gård och starta en skolträdgård i närområdet, enligt Slow Food-filosofin.

Hon har kunnat förlita sig på tekniskt stöd från Slow Food, deltagit i workshops om proteinövergången och utbildning, och närhelst Somayeh har en fråga kan hon dra nytta av expertis från Slow Foods geografiska koordinatör, professor Abdullah Faiz. Hon sa att regelbunden kontakt med Slow Food-teamet via sociala medier och att få råd om hur man effektivt kan planera workshops, skicka in rapporter och följa Slow Foods mål har avsevärt förenklat hennes utbildningsresa.

"Efter skörden skickas produkterna till de lokala marknaderna för försäljning och inkomsten används för att försörja sex barn som inte har en vårdnadshavare för att få en utbildning", säger Somayeh. "Jag kommer att stötta dem tills de slutar universitetet och kan stå på egna ben. Detta är drömmen för en iransk flicka, att kunna stödja sitt samhälle genom att producera bra, ren och rättvis mat, ge stöd till alla och vägleda barn till den utbildningsväg som är deras rättighet".

Sist men inte minst

För att vi ska kunna fortsätta att bedriva vår verksamhet som vi gör idag behöver vi två-tre nya styrelseledamöter vid nästa årsmöte varav en kassör. Lars, vår nuvarande eminenta kassör har meddelat att han inte ställer upp för omval vid nästa årsmöte.



Ha en helt underbar sommar!

Styrelsen Slow Food Gästrikland

