



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Nu är det höst, en underbar årstid. Skogen är full av svamp och lingon och vi som har odlat är snart klara med att ta hand om det sista av vår skörd. Kanske du liksom vi har plockat fram recept från förr, något som mamma eller pappa tillagade när vi var unga. I min matkällare står förutom inlagda gröna tomater med kanel också syltade päron. Spännande vad smaker kan sätta igång känslor och minnen.

Vi har varit så energiska i år och haft en aktivitet (minst) i månaden och nu under hösten har vi stuvat om lite i vårt program. Hoppas att det är till det bättre och att ingen blir besviken. Vår träff i Valls Hage och vår ölaktivitet har vi flyttat till 2024 nu när Aimeé och Thomas erbjuder oss en provsmakning även i år. Du som missade det förra året, anmäl dig. Underbara smaker och Aimeé och Thomas handledning är både rolig, mycket trivsamt och informativ. Priset är dessutom rejält subventionerat för oss.

Även i år har vi fått möjlighet att stödja kvinnokooperativet i Afghanistan genom att sälja deras högkvalitativa, ekologiskt odlade saffran. Vi var oroliga att talibanregimen skulle stoppa deras verksamhet, men än så länge är de igång. Som vi tidigare har berättat så bröt sig kvinnorna ut från opiumodlingen och startade saffransodling istället med livet som insatt. Det vore toppen om du kan sprida vår sak till dina vänner och familj och hjälpa oss att sälja. 1 gr/100 kr. Hör av dig till gertrud.edstrom@gmail.com för beställning.

Höstens kommande aktiviteter:

12 oktober Pralin- & dryckesprovning med Thomas & Aimeé Lundgren

7 november Mjölksyrning av grönsaker med Eva Perpåls från Växtzon4

10 december Terra Madre Day firas med restaurangbesök



Kräftskiva vid Nyöstertorp den 17 augusti

Tänk att vi lyckas få fint väder varje kräftskiva och få möjlighet att sitta ute i denna underbara trädgård vid det lilla torpet i Sätra. Som vanligt var vi ett stort gäng med både nya och gamla medlemmar. Anne-Mays västerbottenpaj är lika uppskattad varje år, liksom årets snapsar. Mycket sång, skratt och härliga samtal. Kvällen avslutades med en fullständig gudomlig solnedgång som färgade vattentornet alldeles guldgult.



Skördemarknad i samarbete med Länsmuseet Gävleborg den 6 september

Vår skördemarknad har blivit en tradition och för varje år får vi fler och fler besökare. I år slog vi alla rekord. I strålande solsken njöt både producenter och besökare. Ett stort utbud av lokala varor erbjöds: grönsaker i mängd, fisk, kryddor, honung, bröd, ägg, sylt, saft och mycket mer. Ett mycket uppskattat inslag var vår skördefika som gick åt som smör i solsken.



Recept på våra skördekakor finns på vår hemsida.



Tomatmat Medborgarskolan 19 september

Vilken rolig kväll. Vi var väl inte helt säkra på hur väl det här evenemanget skulle bli emottaget av våra medlemmar men så bra det blev. Vi inledde kvällen med en kort information om tomat: historik, näringsvärde, artindelning mm, därefter blev det provsmakning av vår lilla tomatbuffé. Tarte tatine, Gazpacho, inlagda gröna tomater, tomatkaka, bröd med semitorkade tomater, toscans fiskgryta, tomatbalsamico. Kvällen avslutades med att vår gäst Anna-Karin Hedlund, Gustafsängs Trädgård berättade om sin verksamhet och alla var överens om att göra studiebesök där under 2024. Mycket trevlig kväll. Recept på rätterna finns på vår hemsida.

Internationella nyheter

Avkolonisera din mat: kampanjen Slow Food Indigenous Peoples' Network mot förlust av matarv 9 AUGUSTI 2023

Ursprungsbefolkningar skyddar en extraordinär variation av växt- och djurarter, såväl som traditionell kunskap, mat och språk som riskerar att utrotas. På den internationella dagen för världens ursprungsbefolkningar 2023 kommer Slow Food Indigenous Peoples' Network att lansera kampanjen "Avkolonisera din mat" för att stödja ursprungssamhällen i att bevara sitt matarv för vår gemensamma framtid.

Koloniseringen av inhemsk mat

Ursprungsbefolkningens samhällen är inte bara väktare av biologisk mångfald utan också väktare av traditionell kunskap och mat. Men deras försörjning och deras matkulturer hotas nu av "markgrabbing", kränkningar av deras rättigheter, klimatförändringar och ohållbara jordbruksmetoder. Utöver dessa synliga orsaker pågår en mindre iögonfallande livsmedelsrelaterad kolonisering, där urbefolkningar pekats ut och deras kunskap och mat tas ifrån dem, utan deras samtycke och utan något erkännande av, eller nytta för, de inblandade samhällena.

En annan aspekt av livsmedelskolonisering är den ökande dominansen av industriella och globaliserade livsmedel, som alltmer ersätter lokala traditionella. Massmedia och offentlig politik främjar konsumtionen och produktionen av sådana livsmedel, vilket leder till livsmedelsosäkerhet, homogenisering av dieter och förlust av smaker, kunskap, festligheter, lokala ekonomier och identiteter. Allt detta har en betydande inverkan på ursprungsbefolkningens ungdom.

Avkolonisera din mat: försvara ursprungsbefolkningens arv

"Vår mat förbinder oss med våra samhällen, släktingar och förfäder", säger Dalí Nolasco Cruz, en ursprungskvinna och medlem i Slow Food International Board. "De är vår kultur, vår kunskap, vårt liv – vår identitet. Det är därför det är avgörande att se till att ursprungsbefolkningens mat fortsätter att respekteras, skyddas och firas som en integrerad del av vårt globala kulinariska landskap".

Genom kampanjen "Avkolonisera din mat" syftar Slow Food Indigenous People's Network till att öka medvetenheten om pågående ansträngningar för att skydda inhemsk mat från utrotning, uppmuntra människor att upptäcka ursprungsfödan till vardagsmaten och upptäcka de territorier och samhällen där de fortfarande befinner sig. produceras".

Kampanjen kommer att visa upp de innovativa strategierna – som att återta traditionella marker, återuppliva arvegodsv varianter och anamma hållbara markförvaltningstekniker – som används av ursprungsbefolkningen. Dessa samhällsledda initiativ är en inspiration för mataktivister över hela världen och betonar kraften i lokal och traditionell kunskap. Genom att lära sig om dem får individer en djupare uppskattning av det arbete som urbefolkningar gör för att skydda mat och kulturell mångfald.

En medvetenhetsresa över kontinenter

"Att erkänna ursprungsbefolkningar", säger Carlo Petrini, grundaren av Slow Food, "innebär också att avkolonisera vårt tänkande: vi måste befria våra andar från alla idéer om dominans, pengars makt och girighet. Vi måste lägga om växeln genom att inse att ursprungsbefolkningen har nyckeln till en mer hållbar inställning till livet. För det är här svaret på att föda planeten ligger, där verklig demokrati, allas deltagande för det gemensamma bästa, aktiveras".

På en turné i världen genom ursprungsmat som representerar samhällena i nätverket Slow Food Indigenous Peoples', kommer kampanjen inte bara att försöka hjälpa till eftertanke och uppmuntra förändringar i våra livsstilar och tankesätt, utan kommer också att tillåta människor att resa över kontinenter och ta reda på mer om det fascinerande nätverket för Slow Food Indigenous Peoples, som sträcker sig över 86 länder och omfattar över 370 samhällen som skyddar och främjar sitt eget matarv.

Vårt att nämna är fallet med Mexiko, där, tack vare en rikstäckande kampanj, de livsmedel som det lokala Slow Food Indigenous Peoples nätverk arbetar hårt för att skydda kommer att inspirera andra ursprungsbefolkningar att dela och försvara sin egen mat. För att inte tala om Slow Food Uganda, vars kampanj "My Food My Identity" ökar lokalbefolkningens medvetenhet om inhemsk mat som kraftfulla alternativ för att säkerställa livsmedelssuveränitet och värdefullt stöd i kampen mot klimatförändringar.

Kära vänner runt om i världen september 2023

Välkommen till septembers upplaga av det internationella nyhetsbrevet Slow Food.

Vi har massor av nyheter att ge dig från nätverket. Vi kommer att dela med oss av uppdateringar från Tyskland, EU och utanför, och några spännande nyheter från den biologiska mångfaldens värld: från införandet av Sea Kale på vår Ark of Taste till marknadsföring av makedonska viner genom en Slow Food stödd initiativ.

Vi kommer också att dela en exposé om kaffeproduktion, skriven av vår president Edward Mukiibi och publicerad online av New York Times-journalisten och bästsäljande författaren Paul Greenberg, och djupdyka i Earth Markets roll för att främja gemenskap och bidra till en hållbar matsystem.

Slutligen blev den 14:e upplagan av Cheese en stor succé, och sammanförde en internationell grupp av konsumenter, producenter och hantverkare från pastoralismens värld.

Tillståndet i unionen 2023: EU-kommissionens ordförande "utelämnar" EU från jord till bord

13 SEPTEMBER 2023

Idag höll EU-kommissionens ordförande Ursula von der Leyen sitt årliga State of the Union-tal inför Europaparlamentet i Strasbourg. Det civila samhället hade länge väntat på detta tal, eftersom attackerna mot EU:s gröna avtal intensifierades under de senaste månaderna med

konservativa politiska grupper och industrilobbyer som gick på ett korståg mot EU:s gröna politik.

Slow Food välkomnar von der Leyens erkännande av böndernas hårda arbete för att förse EU med mat, och hennes betoning på den nyckelroll som biologisk mångfald och ekosystemtjänster spelar för vår överlevnad. Ändå är vi mycket oroade över den totala frånvaron av något omnämmande av övergången till hållbara livsmedelssystem som är en stor bidragande orsak till klimatförändringar, folkhälso- och biologisk mångfaldskriser, och som sviker både medborgare och jordbrukare.

Madeleine Coste, Director of Advocacy på Slow Food, kommenterar: "Vi kan inte längre acceptera att framtiden för EU:s gröna avtal och den välbehövliga övergången till hållbara livsmedelssystem, som kommer att säkerställa Europas långsiktiga livsmedelssäkerhet, beror på politisk partiernas agenda och privata egenintressen."

Medan EU-kommissionens avsiktsförklaring nämner att åtgärderna som listas kommer att vara "detaljerade och kompletterade" i 2024 års arbetsprogram, kan vi bara oroa oss för EU:s öde från jord till bord.

I sitt tal till Europaparlamentet tillkännagav fru von der Leyen sin avsikt att "inleda en strategisk dialog om framtiden för jordbruket i EU". Till skillnad från vad som hände med EU:s misslyckade gemensamma jordbrukspolitik måste denna dialog omfatta småskaliga jordbrukare och det civila samhället på lika villkor med alla andra intressenter.

Till skillnad från vad industrilobbyn och konservativa beslutsfattare vill att vi ska tro, behöver Europa inte producera mer mat. Men vi måste producera det på ett hållbart sätt och stödja bönder i deras omställning. Under de senaste månaderna har civilsamhället upprepade gånger uppmanat EU-kommissionen att stå på kursen och offentliggöra viktiga åtaganden i Green Deal, såsom översynen av djurskyddslagstiftningen, EU:s lag om hållbara livsmedelssystem, och kräva att EU-parlamentet att stödja förordningen om hållbar användning av bekämpningsmedel.

Vi vänder oss nu till EU-kommissionens arbetsprogram för 2024, i hopp om att hållbart jordbruk kommer att vara tydligt, och att fru von der Leyen inte helt kommer att ge efter för alla jordbruksindustrins krav.

Läs hela septemberbrevet under <https://www.slowfood.com/state-of-the-union-2023-eu-commissions-president-omits-the-eu-farm-to-fork/?PILASTRI=Advocacy&INTERESSI=FoodPolicies>

Ha en underbar höst och hoppas att vi ses snart på något av våra evenemang.

Styrelsen Slow Food Gästrikland

