



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Först av allt vill vi i Slow Food Gästrikland önska våra nya medlemmar i Uppsala varmt, varmt välkomna till vårt convivium. Vi är så glada och stolta över att ni valde att önska samgå med oss istället för att lägga ner. Vi ser fram emot att ha er med i vår gemenskap.

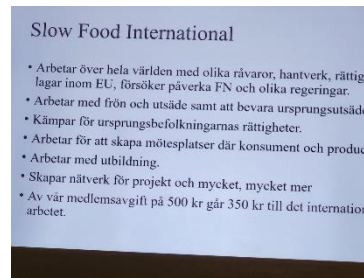


Oj, vilken turbostart på 2024. Tack alla för det. Jag tror att vi alla förstår värdet av att arbeta för god, ren och rättvis mat och att matfrågan bara blir viktigare och viktigare ur många aspekter. Klimatet, självförsörjning, krisberedskap, hälsa, samvaro..... listan är lång. Även om vi inte kan utföra underverk i vårt convivium så bidrar vi tillsammans med alla övriga slow food aktiviteter i världen till förändring.

Styrelsens hittills tänkta planering inför 2024

18 januari	Bubbel och Allvar, Medborgarskolan, Gävle
22 februari	Årsmöte med middag
20 mars	Ölprovning Leufstabruk Bryggeri, Medborgarskolan, Gävle
21 april	Studiebesök på Walleräng, Ekologisk mjölkbonde, Hedesunda
15 maj	Vårmarknad, Länsmuseet Gävleborg
V 24	Slow Träff
15 augusti	Kräftskiva, Nyöstertorp
4 september	Skördemarknad, Länsmuseet Gävleborg
26-30 sept	Terra Madre Salone del Gusto, Turin
Okt	Filmkväll
Nov	Slow Träff
10 december	Terra Madre Day

18 januari Bubbel & Allvar, Medborgarskolan Gävle



Så har vi inlett 2024 med vårt traditionella "Bubbel och Allvar", en titt i backspegel, en titt in i framtiden och framförallt en genomgång av varför vi är engagerade i Slow Food rörelsen. Att vi dessutom inramar det hela med porlande bubbel och lite gott tilltugg, goda diskussioner och glada skratt gör det hela till en mycket trivsamt aktivitet.

24 januari Potatisuppropet, Söderhamn

Här kommer en liten uppdatering kring projektet Potatisuppropet som vi ingår i. Denna gång träffades vi Söderhamn för en halv dags arbete med uppdatering kring vad de olika organisationerna har genomfört sedan vi träffades senast och planering för 2024. Medverkande var Studieförbundet Vuxenskolan, LRF, MatVärden, Länsstyrelsen, representanter från lokalproducenter, Wij Trädgårdar, Hälsinglands utbildningsförbund, ABF. Dagen var otroligt lärorik för oss som inte kan så mycket om potatisodling bl a om vilka svårigheter de svenska odlarna stod inför 2023 med torka, skyfall och hagel som medförde potatissjukdomar, reducerad skörd och svårigheter att skörda. Wij trädgårdar hade med sig 20 olika sorters goda sättpotatissorter som vi botaniserade bland. 11 april är nästa sammankomst även den i Söderhamn. SF Gästrikland kommer att lyfta potatisuppropet under vår vårmarknad den 15 maj.

30 januari Raclettkväll med Slow Food Uppsala



Vi i Slow Food Gästrikland blev inbjudna till Slow Food Uppsalas Raclettkväll på Rosendals ost och chark. Butiken ägs av Rickard Karlsson och Anton Derblom, två unga entreprenörer som vill förknippas med goda råvaror med hög kvalitet. I maj öppnar de sin vinbar, vilken vi fick smygbesöka innan officiell invigning. Vi bjöds på en fantastisk raclett bestående av tre olika ostar och en hel buffé med tillbehör. Anton hade dessutom med omsorg valt ut utsökta viner till kvällen. Kvällen avslutades med ett stort fat med honungsmelon, finskivade jordgubbar och chokladpraliner. Vi var fem medlemmar från oss som tog tåget ner och njöt av kvällen tillsammans med Uppsalas härliga och gästvänliga medlemmar.

2023 års premiering



Slow Food Gästrikland har valt att premiera Böle Grönsaker för att de med hårt arbete, engagemang och tålamod, trots torka, skyfall, rådjur och kålmask inte ger upp sitt odlande.

Böle Grönsaker kräver en stor variation av grönsaker ekologiskt helt utan gifter och konstgödsel. Dessa fantastiska grönsaker levereras till oss konsumenter och ger oss möjlighet att njuta av dem.

*Ett mycket viktigt arbete som vi inom Slow Food rörelsen värdesätter högt.
GOTT, RENT & RÄTTVIST*

22 februari Årsmöte



Den 22 februari var det dags för Slow Food Gästriklands årsmöte, denna gång i Bistro Diléns nya, trevliga lokaler. En liten förhandspremiär innan Bistrons officiella öppnande den 7 mars. Micke Dilén kom och berättade om Diléns Gourmandis historia och framtidsplaner. Mycket intressant.

Årsmötet avslutades som vanligt elegant med Kjell Wallin vid klubban. I år hade vi ett speciellt ärende att ta upp. Slow Food Uppsalas önskan att samgå med oss vilket enhälligt klubbades igenom.

Efter årsmötet vidtog en superb middag med en förstklassig service och som vanligt var trivselfaktorn mycket hög med prat, skratt och fina diskussioner. Tack alla som deltog för en mycket minnesvärd kväll och en stor eloge till personalen på Dilens som gjorde vår kväll så otroligt trevlig. Ett stort TACK!

Internationella nyheter

Vi behöver en rättvis och inkluderande övergång för alla, inklusive jordbrukare

Den årliga "Wir haben es Satt! (Vi är trötta på)" demonstrationen ägde rum den 20 januari, koordinerad av en koalition av över 50 organisationer, inklusive Slow Food Deutschland. Bönder och aktivister i livsmedelsrörelsen demonstrerade tillsammans för ett mer lantligt, ekologiskt och GMO-fritt jordbruk.

Politikens höjdpunkter 2023 och kommande val till EU-parlamentet

Mellan den 6–9 juni 2024 kommer miljontals européer att delta i att forma den europeiska demokratins framtid vid valet till Europaparlamentet. Det är ett unikt ögonblick när människor i 28 europeiska länder tillsammans beslutar om Europeiska unionens framtid. Varför spelar det roll för matrörelsen?

Project Niyat: Three Years of Impact on Food Security in Gran Chaco

Projekt Niyat har varit mer än ett projekt; det har varit en katalysator för förändring i ursprungsbefolkningen i Gran Chaco-regionen i Argentina. Under de senaste tre åren har konkreta åtgärder genomförts i tjugofyra inhemska samhällen för att ta itu med utmaningar som livsmedelsförsörjning och begränsad tillgång till utbildning.

Den fascinerande historien om Brasiliens röda ris, från en konnotativ mat från den afrikanska diasporan till ett gastronomiskt arv som ska värderas

Slow Food Beagá-gemenskapen i Brasilien genomförde nyligen en workshop i Belo Horizonte med producenter och fröväktare fokuserade på produktionen av rött ris i Serra do Cipó-regionen, nordöstra Belo Horizonte, i delstaten Minas Gerais. Denna grupp är en tvärvetenskaplig grupp som är engagerad i att främja kulturen av lokal agroekologisk mat och den socio-biologiska mångfalden i Minas Gerais. Cerrado är världens mest biologiska mångfald savann, hem till 5% av planetens djur och växter enligt WWF, och tyvärr också en av de mest hotade och överexploaterade regionerna i Brasilien, näst efter Atlantskogarna i vegetationsförlust och avskogning.

Läs mer: <https://a7g6g9.emailsp.com/f/rnl.aspx/?fji=t1vnuz1cbdk=t1dl7=xu1&f1.c=:&keil96-4jkhff&x=pp&q1-c7b:69ed490j=yuxpNCLM>

Om du vill ha texten översatt till svenska, högerklicka och välj översatt svenska.

Tisp:

SVTPlay: Vetenskapens värld:

Maten som förändrade världen

Den verkliga stenålderskosten.

Bok: Chris van Tulleken:

Vad vi äter: Om ultraprocessad mat, vad den gör med oss och varför vi inte kan sluta äta den.

Styrelsen Slow Food Gästrikland

