



Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Vintern har varit så lång, så lång, men nu är äntligen våren här. Scilla, krokus, nässla och plister poppar upp ur jorden. Ja, och kirskaål förstås. Gott att ha i bröd. Recept bifogas.

Nu är sammanslagningen av Slow Food Gästrikland och Slow Food Uppsala genomförd. Vi hoppas att alla medlemmar är nöjda med beslutet och att vi ska ha mycket trevligt tillsammans. Om du har någon fråga som känns obesvarad vänligen kontakta Gertrud Edström på gertrud.edstrom@gmail.com alt 0709-38 33 13.

Presentation av styrelsen Slow Food Gästrikland 2024

Ordförande:	Gertrud Edström
Vice ordförande:	Sören Strand
Kassör:	Lars Flintberg
Sekreterare:	Hans Berggren
Ledamöter:	Anne-May Ström, Rose-Marie Strand, Annika Berggren, Lena Öhrvall

Kommande arrangemang:

21 april	Besök på Wallerängs ekologiska mjölkgård, Hedesunda
23 april	Bubbel & Allvar, Studieförbundet, Uppsala
15 maj	Vårmarknad: Självhushållning i stort och smått – lokal produktion, egenodling och naturens skafferier, Läns museet Gävleborg, Gävle
28 maj	”Möt våren i Uppsala”, gemensam picknick
15 augusti	Kräftskiva, Nyöstertorp, Gävle

Nätverket för ett hållbarare Gävle – potatisupprop och cykelcruising

Som vi tidigare har berättat så återuppstod Potatisuppropet i Söderhamn 2017, men med en pandemi som lamslog det mesta så kom arbetet igång ordentligt först 2022. Där deltar lokalproducenter, Länsstyrelsen Gävleborg, MatVärden, Wij Trädgårdar, studieförbundet, Slow Food Gästrikland m fl.

Potatisuppropet har tagit inspiration från potatisupproret som ägde rum över hela landet 1917 och som var en protest mot det svåra matläget som rådde under första världskriget. Sverige var avspärrat och skörden året innan hade varit dålig.

Idag är ambitionen med potatissuppropet att höja statusen på potatis som en basvara som är nyttig, finns i otaliga sorter och kan användas i så många recept samt historiskt har fått vårt folk att överleva kriser. Målet är att också att vi ska öka självförsörjningsgraden av potatis.

Sedan nyår har en ny konstellation uppkommit, även den med ambition att höja värdet på potatis och öka kunskapen om odling mm. Nätverk för ett hållbarare Gävle har samlat ett stort antal föreningar som verkar i Gävle, bl a Omställning Gävle, Naturskyddsföreningen, Rapatac, Kultorum, Svenska Kyrkan, Rädda Barnen och vi i Slow Food. Tanken är att genomföra två stora event: Ett vid nationaldagsfirandet i Boulognerskogen den 6 juni och ett vid Å-draget den 7 september. Den 6 juni är det tänkt att vi ska dela ut kompostpåsar innehållande lite jord och en sättpotatis samt lämna ut ett informationsblad om hur man odlar och lite historisk information om potatisen. Den 7 september tänker gruppen genomföra en cykelcruising i centrala Gävle samt bjuda på någon/några potatisrätter. Vi i Slow Food kommer inte att delta den 6 juni och den 7 september då vi har våra marknader den 15 maj och 4 september. Däremot kommer vi under våra marknader att göra reklam för ovan event och också själva ha utsäde till försäljning samt information om potatissuppropet och om potatis. Vi deltar dock i planeringsarbetet tillsammans med övriga föreningar. Under våren kommer en samverkan mellan grupperingarna att ske efter hand.

Första besöket i Uppsala 12 mars

Konstig överskrift eller hur, men för mig har Uppsala varit okänd mark (Gertrud). Den 12 mars tog vi tåget ner till Uppsala och första stopp var Medborgarskolan på Bergsbrunnagatan där Marika mötte upp. I Gävle har vi ett tätt samarbete med studieförbund där vi får tillgång till lokaler och hjälp med kopiering, annonsering och ibland finansiering med större lokaler. Medborgarskolans lokaler är trevliga och de är positiva till att ha fortsatt samverkan med oss. Efter besöket där guide Marika oss vidare genom Uppsala till utsökt lunch på Johanna & Mat. Trots ett grått väder blev dagen fantastisk med besök i Uppsala Domkyrka, Slottet, Orangeriet med blommande aprikoser, persikor och en mycket begiven och informativ trädgårdsmästare och mycket, mycket mer. Tågresan hem blev en mjuk lycka av en fantastisk givande dag. Den okända marken har fått mycket mer innehåll. Tack Marika!

Gertrud och Flavio

Ölprovning 20 mars med Leufstabruk Bryggeri

Intresset för öl har ökat snabbt de senaste åren. Det finns nu ca 300 mindre s k mikrobryggerier runt om i Sverige som arbetar främst på den lokala marknaden. Vi bjöd in en ölmästare från Leufstabruk Bryggeri, Christer Joelsson, för att under trevliga former lära oss mer om öl och samtidigt passa på att provsmaka en del av deras omfattande sortiment.

Vi fick en intressant genomgång av ölets historia i Sverige och tillverkningsprocesserna förr och nu, Inte visste vi att ölet följde med vallonerna från Belgien till Sverige. De krävde att få flera liter om dagen för att klara av värmen i hyttorna. Det fanns på 1700-talet flera bryggerier bara i bruksområdet vid Leufstad.

Öl dricks och tillverkas annars i hela världen och kan smaka väldigt olika beroende på råvaror och tillverkningsprocesser. I England dricks det t ex mycket bitter och stout, tyskar och tjecker släcker törsten med pilsner medan belgarna har sin klosteröl.

Man skiljer mellan underjäst öl, t ex lager, och överjäst öl, t ex IPA (India Pale Ale) och APA (Amerikansk Pale Ale). Den underjästa ölen jäser vid en lägre temperatur och kräver längre jäs- och lagringstid. Den överjästa vill ha varmare jäsning och går fortare att framställa.

Det här och mycket annat fick vi lära oss. För den som vill veta mera finns det mycket

information på nätet och för den som vill "nörda" ner sig ytterligare finns diverse ölsällskap som verkligen djupdyker i detaljer om humle och jästtyper.

Vi tipsades om Systembolagets förnämliga service. Man kan utan extra kostnad beställa varor, även enstaka flaskor, ur hela sortimentet. På hemsidan kan man även t ex få rekommendationer om passande mat och serveringstemperatur för varje enskilt ölmärke. Vad vore en ölprovning om man inte fick provsmaka på riktigt. Vi testade fem av Leufstabruk Bryggeris etiketter som finns i butikssortimentet i Gävle och/eller Skutskär. Norduppländsk Lager, Sungens Lager, Upp och Ner, Leufsta Blonde och Stay Together ingick i provsmakningen. Vi tittade, smakade, analyserade och betygsatte de olika sorterna utifrån utseende, doft och smak och mycket riktigt hade vi olika favoriter – smaken varierar ju lyckligtvis.

Lite klokare och kanske lyckligare – åtminstone vad beträffar öltillverkning och smaker – vände vi hemåt i den mörka och kyliga vårvinterkvällen. Vi tackar Christer och övriga deltagare för en trevlig och lärande stund av gemenskap och värme.

Temadag: Beredskap och livsmedelsförsörjning 11 april

Den 11 april bjöd Länsstyrelsen Gävleborg in till en heldag under titeln Beredskap och livsmedelsförsörjning. Inbjudna var bl a kommunpolitiker, upphandlare inom kommun, lokalproducenter och föreningar. Dagens tema var samverkan! Under förmiddagen fick vi lyssna till tre mycket intressanta föredragningar. Dagen inleddes med att Jansik Csaba, forskare från Finland berättade om hur Finlands beredskapsorganisation ser ut. Food Security in a turbulent world – the case of Finland. Högst intressant och något som den svenska regeringen kan lära mycket av. Därefter berättade Lena Lind från Livsmedelsverket om deras nya uppdrag från regeringen.

Livsmedelsberedskap för en ny tid SOU 2024:8. Ett helt nytt uppdrag där innebörden inte är helt klartlagt vad gäller innehåll och ansvar.

MatVärden bjöd på en smakbuffé med lokala råvaror av högsta klass.

Efter lunch genomfördes åtta olika seminarier där varje deltagare deltog på två valbara pass. Passens tema var bl a måltidsupphandling, sårbarhet i dagens livsmedelsförsörjning, lokala och korta livsmedelskedjor, hållbara affärsmodeller mm. Mycket information, diskussioner, nya kontakter och framför allt en insikt om hur långt vi i vår region och i Sverige är ifrån att kunna försörja oss vid kris eller krig och hur otroligt dåligt förberedda vi är. Britt-Marie Stegs från MatVärden avslutade dagen med orden: Genom samverkan kan vi skapa en förändring. Vi fyra Slow Food medlemmar som deltog kände oss väl motiverade att fortsätta vårt arbete som vi inser ligger helt rätt i tiden.

Terra Madre Salone del Gusto 26 – 30 september

I slutet av september arrangeras Terra Madre Salone del Gusto i Turin. Terra Madre genomförs vart annat år i Turin och samlar Slow Food delegater från hela världen. Ett unikt tillfälle att få lära sig mer om vad Slow Food står för, projekt som bedrivs i världen, ny forskning, nya grepp för att bevara miljön och inte minst knyta kontakter från hela världen. Inom några veckor kommer ansökningsformulär från Slow Food International där man kan söka att få delta som delegat. Som delegat står Slow Food för boende (ofta inneboende hos familj), transport från och till flygplats, entré till Terra Madre samt mat under vistelsen på Terra Madre. Om du är intresserad av att söka för att bli delegat hör av dig till ordforande@slowfoodgastrikland.se så skickar vi ansökningsformulär när det kommer. Ett minne för livet.

Internationella nyheter. Mars nyhetsbrev

Kära vän,

Gör dig redo att dyka in i en actionfylld mars med Slow Foods senaste nyhetsbrev!

Den här månaden rör vi upp berättelser från den biologiska mångfaldens frontlinjer vid indigenous Terra Madre i Tenochtitlán, Mexico City, och höjer våra röster för att bekämpa fiskodling i Victoriasjön, en av de afrikanska stora sjöarna. Vi fördjupar oss också i diskussionen om den europeiska bondekampen och vad den betyder.

Missa inte Slow Food Negroni Week - nu är ansökningarna öppna för vår andra upplaga! Vårt fokus i år är dryckes- och besökssektorn. Var med och gör förändringar för ett bra, rent och rättvist mat- och dryckssystem.

Låt oss slutligen höja volymen. World Disco Soup Day står för dörren - ta dina skedar och damma av dina festbyxor! Tillsammans planterar vi frön till en värld av bättre, renare och rättvisare mat för alla.

Glad läsning!

Slow Food-teamet

Bönder protesterar: vad handlar de egentligen om?

Under de senaste månaderna har bönder protesterat över hela Europa. De marscherar och kör traktorer genom stadens gator. Men tyvärr följer det som händer ett mönster som vi ofta ser. En allvarlig protest, född ur verkliga kamper, får verka mindre viktig. Det förvandlas till en kamp mellan bönder och miljöpartister, eller bönder och Europeiska unionen. Och vissa människor använder det för egen vinning, som att försöka vinna röster eller skydda sina egna intressen. Idag ska vi prata om varför bönder protesterar och med fokus på gemensamma grunder och på att lösa rotproblemen i vårt matsystem. [Strömma podden

<https://open.spotify.com/episode/1EysmphxHprRe7EofFbfxR?PILASTRI=Advocacy&INTERESSI=EUFoodPolicies,WorkersRights>

Indigenous Terra Madre 2024 – Abya Yala Peoples: Vårt sätt att leva och kunskap är den bästa inkubatorn för lösningar på den globala livsmedelskrisen

Indigenous Terra Madre 2024 samlade över 100 representanter från olika ursprungsnationer i Mexico City för att försvara biologisk mångfald och kulturell mångfald. De betonade vikten av ursprungsbefolkningar för att bevara den biologiska mångfalden och främja rättvisa i livsmedel, och efterlyste samarbetsinsatser för att återta förfäders kunskap och avkolonisera livsmedelssystem. Evenemanget syftade till att främja kollektiva åtgärder och global medvetenhet mot en framtid med rättvisa, hållbara livsmedelssystem. Läs mer: <https://www.slowfood.com/press-releases/indigenous-terra-madre-2024-abya-yala-peoples-our-ways-of-life-and-knowledge-are-the-best-incubator-for-solutions-to-the-global-food-crisis/?ATTIVITA=ThematicNetwork&INTERESSI=IndigenousPeoples>

Tips: SVT Play Vetenskapens värld: Så funkar smak

Styrelsen Slow Food Gästrikland





Kirskålsbröd (2 st.) *Ett bra recept att ha i åtanke om krisen kommer.*

Passar bra till buffén eller till frukost. Ett bröd som håller sig saftigt.

Det här behöver du:

1 l kirskål, 50 g jäst

6 dl vatten, 4 msk honung

0,5 dl olja, 3 tsk salt

5 dl rågsikt, 10 dl vetemjöl

vatten och flingsalt

Gör så här:

Förväll kirskålsbladen i 2-3 minuter i 6 dl kokande vatten. Sila av bladen och spara vattnet till brödet. Låt kirskålen svalna innan de finhackas.

Smula jästen i en bunke och slå på lite av det ljumma kokvattnet från förvällningen. Tillsätt honungen och rör tills jästen löst sig. Häll i resten av vattnet och tillsätt kirskålen, olja, salt och mjöl (spara lite mjöl till utbakning) och blanda till en smidig deg.

Låt degen jäsa under duk till dubbel storlek, ca 40 minuter.

Arbeta degen på mjölat bord, dela i två delar och forma till två runda limpor.

Lägg bröden på bakplåtspappersklädd plåt och låt jäsa under duk i 30 minuter. Bröden kan även bakas ut i avlånga bakformar.

Skär sneda skårer med en vass kniv över bröden. Pensla bröden med vatten och strö över flingsalt.

Grädda i nedre delen av 200 grader varm ugn i ca 40 minuter.