



Slow Food® Gästrikland

Verksamhetsberättelse 2023

Slow Food är en internationell förening som arbetar för att stimulera ren, god och rättvis mathållning i hela världen.

Styrelse:	Ordförande	Gertrud Edström
	Vice ordförande	Sören Strand
	Kassör	Lars Flintberg
	Sekreterare	Rose Strand
	Styrelseledamot	Annika Hellström
	Styrelseledamot	Hans Berggren
	Styrelseledamot	Anne-May Ström

Styrelsemöten under året: 11

Medlemmar: 48

Medlemsbrev: 8

2023-01-17 Årets första Slow Träff - *Bubbel och Allvar* i Medborgarskolan lokal har blivit en tradition. Vi varvade information från året som gått och för året som kommer med "bubbel" och tunnbrödsrullar. 20 medlemmar deltog.

2023-02-23 Årsmöte med middag på Grand Elit Gävle
Årsmötesförhandlingarna hölls i Pelarsalen och därefter bjöds på en tvårättersmiddag på Verandan som gladda våra smaklökar.
Efter middagen utdelades 2022 års premiering till MatVärden som representerades av Karin Ivarsson och Linda Elverstig.

2023-03-14 Föreläsning och diskussion på Furusalen, Silvanum
Ämnet för kvällen: Regional handlingsplan för Livsmedelsproduktion.
Rebecka Wickström, Länsstyrelsen, projektansvarig för regionens handlingsplan och Nanna Jan-Ers från MatVärden var tillsammans kvällens samtalsledare.
Kvällen var mycket intressant och diskussionerna livliga bland de 20 deltagande. Evenemanget var en samverkan mellan Slow Food Gästrikland och Medborgarskolan.

- 2023-04-04 **Årets andra Slow Träff på restaurang Blackstone**
Speciellt för Blackstone är att gästerna själva tillagar sin mat på het lavasten. En härlig kväll med glada skratt och mycket samtal. Totalt blev vi 10 personer, ett antal som gjorde att alla kunde delta i samtalet
- 2023-04-11 **Potatisuppropet, uppstart på Wij Trädgårdar**
Under en eftermiddag samlades representanter från alla de föreningar och organisationer som gemensamt deltar i potatisuppropet. Dagen inleddes med lunch i restaurangen med en potatisinspirerad lunch. Ockelbos kommunalråd invigde projektet och därefter tog Ingela Boström över och berättade potatisens historia. Fler föreläsare gav oss inspirerande och spännande föreläsningar och vi fick möjlighet att köpa ekologiskt utsäde, alltså sättpotatis.
- 2023-04-25 **Filmkväll *Sustainable, Medborgarskolan***
Intressant film som gav bra exempel på hur kooperativt arbete kan ge mervärde och hur illa storskalig livsmedelsproduktion är för både naturen och människornas hälsa. Vi serverade te och smörgås under filmen. En mycket bra och intressant diskussion avslutade sedan kvällen. 14 deltagare.
- 2023-05-10 **Vårmarknad, Läns museet - *Mat, Klimat & Miljö***
en matmarknad i omställningens tecken!
Lokala matproducenter stod sida vid sida med omställningsrörelsen, miljöorganisationer och andra klimataktivisterna. Samtidigt bjöds på föredrag och workshops och det fanns en Cykelfixarmonter tillgänglig.
Den som var hungrig kunde köpa sig en kopp Nässelsoppa med smörgås till.
Besöksantalet blir större och större för varje år, vilket gläder oss mycket.
- 2023-06-17 **Besök på *E-gården* med efterföljande lunch**
På E-gården i Åbrotorp föds lammet, det betar, slaktas och säljs på gården. Här kan man köpa lammkött, korvar, pålägg, ägg mm. Platsen är idyllisk och man kommer nära djuren som går och betar fritt på gården.
I strålande solsken och rejäl värme samlades 16 glada entusiaster för en guidad tur på E-gården. Hans- Peter tog emot oss och berättade om verksamheten lätt avbruten av en galande, vaktande tupp. Hustrun Helene tog därefter över och visade oss runt bland djuren. Efter rundturen serverades lunch i restaurang Fähuset som både erbjöd plats inne och ute.

2023-07-08 Besök på Taste of Afrika

För första gången genomförde vi en aktivitet i juli och vi blev mycket glatt överraskade när drygt 20 personer anmälde sig för att delta. Från Uppsala och Vendel kom hela 7 personer. Så trevligt.

I det afrikanska utomhusköket Baobab Kitchen lagade vi gemensamt mat och bakade över öppen eld i afrikanska järngrytor och njöt av samvaron, medan elden sprakade och fotogenlamporna brann. Det var en lustfylld upplevelse där vi kunde slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Inte ens en och annan regnskur och elavbrott kunde påverka den muntra stämningen.

2023-08-17 Kräftskiva på Nyösterstorp, en tradition vi håller hårt på.

Tänk att även i år fick vi uppleva ett härligt sommarväder i sol och värme. Att få duka upp ett långbord, dekorerat med rönnbär, ljus och kräftor är magiskt. Denna gång var vi 15 personer runt bordet, ett lagom antal för att alla ska kunna delta i samtal, skratt och sång. Mycket sång blev det.

Nyöstertorpet, detta lilla torp som minner oss om den gamla tiden när närproducerat var allemansrätt, låter oss varje år njuta av en fest i solnedgången med kräftor, västerbottenpajer, lilla nubben och snapsvisor.

2023-09-06 Skördemarknad, Länsmuseet

Tillsammans med Länsmuseet bjöd vi åter in till Skördemarknad på Länsmuseets tomt och åter var vädrets makter med oss. Även till denna marknad hade besöksantalet ökat och ett stort antal stod och väntade på att vi skulle öppna. Det uppskattas att kunna handla närproducerade och närodlade varor allt från grönsaker, rapsolja, kryddor, ostar, bröd mm och kanske träffa vänner och bekanta i vimlet.

Denna gång bytte vi ut soppförsäljningen mot Skördefika med diverse kaffebröd bakade med ingredienser från växtriket och gjorde stor succé.

2023-09-19 Tomat Mat – en kväll i tomatens tecken, Medborgarskolan

Kvällen inleddes med en kort presentation om tomaten, dess historia och en liten lektion om tillagning. Vi bjöd på en liten buffé med "tomaträtter" som serverades under tiden som Anna-Karin Hedlund, ägare till Gustavsängs Trädgård berättade om sin verksamhet.

2023-10-12 Pralin- & dryckesprovning, Medborgarskolan

21 förväntansfulla medlemmar fick avnjuta en härlig provning med sju sorters utsökta, handgjorda praliner med smaker från den svenska naturen och till dem serverades matchande drycker. Kvällen var en repris från förra årets succé med Thomas & Aimeé Lundgren från Öland.

2023-11-07 Kurs i mjölksyrning, Medborgarskolan

Med frenetisk energi deltog 10 glada elever under Eva Perpåls professionella ledning. Vi rev kål och blandade i diverse kryddor och salt som knådades och knådades. Burkar packades fulla och lock sattes på. Sen inleddes en väntan i 4 veckor för att få smaka på resultatet. Mycket trevligt och lärorikt!

2023-12-10 Terra Madre Day

firade vi på Restaurang Adrians.

Inom Slow Food rörelsen firas Terra Madre den 10 december varje år över hela världen och i år valde vi i Slow Food Gästrikland att fira den på en folklig och festlig restaurang där man känner sig välkommen. Dagen till ära fick vi besök från Slow Food Stockholm. Michaela, Philip och Fredrik som alla tre ingår i SF Stockholms styrelse kom och firade med oss. Totalt var vi 18 personer som firade tillsammans, en härlig avslutning på året.