



Slow Food® Gästrikland

Kära, Slow Food vänner!

Vilken sommar vi har fått och vilken värme. Trots att vi i styrelsen har tagit lite sommaruppehåll så planerar vi. Den traditionella kräftsivan på Nyöster Torp är bestämd till den 12 augusti 18:00 och till Historieätandet på Länsmuseet den 8 september har vi redan nio producenter och vi arbetar för att få med några till. Under hösten ser vi fram emot arrangemang med korvkurstillverkning, besök på getgård, någon föreläsning och som vanligt ett och annat restaurangbesök. Njut av sommaren så hörs vi vidare i augusti.

Internationella nyheter från Slow Food International

Logga in på följande länkar så får ni tillgång till hela breven:

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGkXSfrxVwFmSqXWJtGxkVZkxhM> och

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzGkXwLKPckVTIdnbPLhtPhCJqjv>

Där hittar ni mycket läsvärt om Slow Foods arbete internationellt.

Nytt i Gävle!



Gourmétrucken Truck – Gefle Gourmetservice

Ett nytt litet roligt inslag i Gävles stadsmiljö. Gefle Gourmetservice ställer sedan några månader upp sin foodtruck på lite olika ställen i Gävle. De har en mindre lunchmeny för avhämtning. Var i stan de befinner sig meddelar de på facebook och instagram. Kul!

Pärlor att besöka om ni har vägarna förbi



E-gården, Ockelbo

Här lever fåren på samma gård - hela livet.

E-gården i Åbrotorpen har gårdsförsäljning och café.

På vägen mellan Ockelbo och Sandviken, två kilometer rätt in i skogen hittar du en glänta bland alla granar där fåren betar fritt. På e-gården i Åbrotorpen så föds lammet, betar, slaktas och säljs på en och samma plats.

På e-gården kan du köpa allt möjligt, lammkött, korvar, pålägg eller sätta dig och fika i det nyöppnade caféet. Platsen är idyllisk och du kommer nära djuren som går och betar fritt på gården. Gläntan som ligger mitt inne i skogen var förr i tiden boplats åt skogsarbetare med familjer

Gustavsängs Trädgård, Storvik firar 30 år



Gustavsäng Trädgård drivs av Lisbeth Wilhelmsson, hon och övriga anställda driver aktivt ett växthusbaserat företag med i huvudsak självplock. Många olika sorters ekologiska grönsaker (KRAV) odlas både på friland och i växthus. På vårarna finns ett stort antal amplar och plantor för utsättning. I en andra omgång odlas många övriga växter för att utnyttja en del av växthusen. Den stora produktionen är tomater och gurka för självplockning. Söndagar stängt under sommaren.



Peters Sjöskog, Vårvik

Endast 15 minuters bilväg från centrala Gävle ligger Peters Sjöskogs havsnära restaurang. En avspänd plats med sol, bad och vällagad mat för besökare i alla åldrar. De planerar att ha öppet året runt med såväl midsommarfirande & julbord. Köket presenterar okomplicerad mat med fokus på kvalitet. Detta återspeglas både i glaset som på tallriken. De serverar även lättare luncher mellan kl 11.00 och 14.00.



Taste of Africa, Hedesunda

Taste of Africas café är en grön oas utomhus under tak där gästerna sätter sig var de vill och blir serverade godsaker på bricka. Deras specialité är Nomsas bröd & saftiga mjuka kakor gräddade över öppen eld i afrikanska järngrytor. Deras eget kaffe Freshly Ground Arabica, från små jordbruk i Africa, får mycket beröm, liksom deras ekologiska busstea i sju olika varianter. På Caféményn finns även kalla exotiska fruktjuicer, och om tid ges, färskpressad apelsinjuice.

Afrikansk tradition säger att 'guests deserve the best'. Därför använder vi enbart riktigt smör, eko-ägg och glass gjord på äkta vanilj och grädde. Kom och njut! Cafét är öppet när butiken är det... Se öppettider mm på https://www.taste-africa.com/farmstall_swe.php.



Solgårdskrogen, Nittsjö, Dalarna

På Solgårdskrogen tillagas mat från grunden i lantlig miljö på råvaror från eget grönsaksland, skogen och lokala producenter. Säsongerna bestämmer menyn och under den varma delen av året står den vedeldade grillen i fokus.

Solgårdskrogen är belägen i byn Nittsjö utanför Rättvik och bedrivs av paret Jonathan & Genevieve Bjurenstedt (kock och sommelier). Råvarorna som de använder sig av är lokalt producerade och på menyn kan du hitta lokala delikatesser som abborre och Siljansöring, kräftor från Siljan och Älvdalsrom. Köttet som serveras kommer från de egna djuren på gården, från lokala slakterier eller från viltjägare i närområdet. På gården odlas grönsaker som används i matlagningen och från skogarna i närheten har svamp och bär tagits tillvara. Maten presenteras sedan på tallrikar från Nittsjö Keramik samt andra lokala keramiker som till exempel Mikaela Willers.

Restaurangen är rekommenderad av White Guide och premierad av oss i Slow Food Gästrikland 2019.



Kulinariet, Stora Skedvi, Dalarna

Ett centrum för småskaligt mathantverk och kulinariska upplevelser. En mötesplats för både konsumenter och producenter. Se, smaka, köp, delta och upplev.

I den gamla fabrikslokalen i vackra bygden Stora Skedvi i södra Dalarna, finns Kulinariet - en GOD mötesplats. Här möter det gamla genuina det nya och moderna i småskaligt mathantverk och lokal mat. Upplev vår saluhall med stort fokus på kött från bönderna i byn, knäckebrödsbageriet Skedvi Bröd och restaurang med servering av à la carte-lunch alla dagar som Kulinariet har öppet.

Hävvi Elaine Gårdsbutik & Restaurang, Oviken Jämtland



Sommaren 2020 flyttade restaurang Hävvi från Glen till krögaren Elaine Asps egen gård i Lockåsböle i Oviken, istället för som annars i Glen.

Bakom restaurang Hävvi i Glen i Jämtland står Elaine Asp, känd och prisbelönt för sin moderna tolkning av traditionella sydsamiska rätter. I hennes kök skapas en spännande mix av traditionella och moderna smaker. Restaurang Hävvi är Slow Foods första premierade restaurang i Sverige (2012).

Elaine komponerar sina menyer utifrån de åtta samiska årstiderna. Råvarorna plockas, fångas, jagas och styckas i de flesta fall av henne själv eller av lokala leverantörer. Vid White Guides senaste besök på Hävvi i Glen serverades bl a frasig renblodspannkaka med friska lingon, hjortron, kryddiga björskott och en sås på renfett och messmör.

Med varma, sköna sommarhälsningar

Gertrud pua styrelsen Slow Food Gästrikland