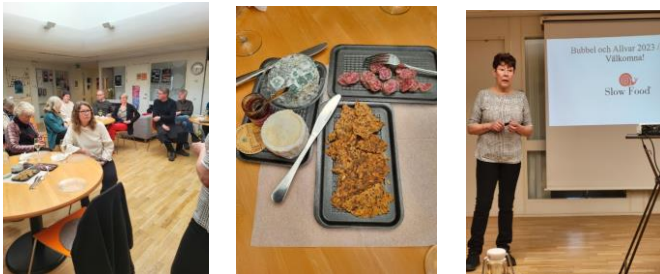




Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Då kom den äntligen våren och på en och samma gång försommar, sol och värme. Som vi har längtat. (Jaja, kyla, regn och störtskurar också.) Dessutom har första halvårets aktiviteter duggat tätt. Vi har hunnit med så mycket och som vanligt är vi i styrelsen verkligen glada över att ni medlemmar hänger på och gör våra evenemang så trevliga. Nu tar vi en välförtjänt semester och ses igen i augusti.



Bubbel & Allvar Uppsala 23 april

Vårt första evenemang i Uppsala blev Bubbel & Allvar i Studieförbundets lokaler. På samma sätt startar vi varje ny säsong i Gävle. När bubblen och tillugget var framställt och första skålen var gjord höll Gertrud en uppdatering kring Slow Foods verksamhet under 2023 och tankar kring 2024. Vi diskuterade också vilka aktiviteter som vi kan genomföra i Uppsala. Rosendals ost och charks Anton stod för kvällens tillugg till drycken. Två mycket förfädda ostar, marmelad, fröknäcke och chark. En mycket trevlig kväll som bådade gott inför framtiden.



Vårmarknad 15 maj

Vårens tema var "Självhushållning i stort och smått – lokal produktion, egenodling och naturens skafferi", ett tema som ligger rätt i tiden då krisberedskap och självförsörjningsgrad är ord som ligger högt på agendan i press och nyheter. Drygt 300 besökare kom och njöt av våra lokalproducenter som erbjöd allt från fisk, rullrån, folköl från lokalt bryggeri, honung, bröd, kött, ost, kryddor, sylt, hamburgare, fika och mycket mer. Innan marknaden öppnades

inledde Eva Gunnare, Essens of Lapland med en smakföreställning med naturens gåvor. Under resten av kvällen gjorde Nik Märak oss sällskap och bakade tunnbröd och bjöd besökarna bröd med honungsmör och berättelser om kvinnor och bakning genom tiderna. Solen strålade som sig bör. Det var galet roligt. Nu planerar vi för höstens skördemarknad.



Picknick i Uppsala 28 maj

Medelhavsvärme, strålände sol och en miljö som gjorde oss hänfödda. Johannas mat smalt i munnen och smakerna gjorde gommen lycklig, avslutad med en flädermousse, smultronpuré och havreflarn. Vi blev ett stort gäng på drygt 20 personer som njöt av allt som kvällen bjöd på. Det fanns ingenting som kunde ha varit bättre.

Picknick i Boulognern 9 maj

Inställd pga av regn och kyla

Årsmöte Slow Food Norden 10 juni

En liten berättelse från Slow Food Nordics årsmöte och uppföljning av aktiviteter i Norden. Det är verkligen spännande att vara med och höra vad som försiggår och vilka idéer som diskuteras i de olika nordiska länderna och tänk att vi är en del av en världsrörelse! I måndags handlade det om Slow Food Norden. SF Norden är en paraplyorganisation med uppgift att sammanföra de nordiska ländernas convivier och communities. SF Norden har en styrelse som består av sex medlemmar som representerar de olika nordiska länderna. Vår svenska representant är Laurel Ekström. Hon leder nordens första community i Lund. Den som håller ihop SF Norden i Italien är Eleonora Olivero och som ytterligare hjälp finns Karin Lindroos med uppdrag att ta fram en kommunikationsstrategi som ska underlätta för oss att hålla kontakt. Efter en lite nervös (för mig som inte var förberedd) runda då vi fick berätta om våra föreningar och våra aktiviteter på engelska så talades det om vad som kommer att hända runtom i Norden fram över. Terra Madre Nordic som skulle hållas i Fiskars i Västnyland 2025 planeras nu att hållas i Lofoten oktober 2025. Det kommer att ske i anslutning till en lokal matfestival.

På Island, närmare bestämt i Reykjavik den 18-19 oktober i år blir det en Taste garden-festival som låter jättespännande. Där samarbetar man med botaniska trädgården och har teman som "Att äta invasiva växter" och "do a disco soup". Hoppas kunna återkomma om detta och se om vi kan lära oss nya sätt att locka och utbilda fler.....

Michaela Saax som är ordförande i Slow Food Stockholm har på uppdrag av Slow Food International startat ett pilotprojekt under namnet Slow Food Farms som ska presenteras mer på Terra Madre i Turin så vi får återkomma med mer information senare om detta.

Det talades också om att SF Lettland har hört av sig och vill samverka med de nordiska länderna. De har sin Earth market och Root festival, mycket intressant! Ibland känns det som att vi slåss mot Goliath men när man hör om alla idéer och vad som försiggår i Slow Food-världen så känns det positivt: Som Tage Danielsson sa: "En liten droppe droppad i livets älv, har ingen kraft att flyta själv. Det ställs ett krav på varenda droppe: Hjälp till att hålla de andra oppe!"

Rose-Marie Strand

Lite av höstens program, planering pågår

Kräftskiva 15 augusti Nyösters Torp, Gävle

Surströmmingsfest, Uppsala

Skördemarknad 4 september, Läns museet i Gävleborg, Gävle

Hållbarhetsdag på Högskolan i Gävle, 5 september

Terra Madre Salone del Gusto Turin, 25 – 30 september

Internationella projekt

Låt oss skydda biologisk mångfald från klimatförändringar innan vi firar

På den internationella dagen för biologisk mångfald lyfter Slow Food fram det akuta behovet av att ta itu med klimatförändringarna för att skydda den biologiska mångfalden. President Edward Mukiibi betonar att de senaste klimatrelaterade katastroferna över hela världen, inklusive allvarliga översvämningar i Brasilien och Kenya, visar på de omedelbara hoten mot biologisk mångfald och livsmedelssäkerhet. Slow Food förespråkar lokala, agroekologiska lösningar för att mildra dessa effekter och uppmanar beslutsfattare och allmänheten att prioritera biologisk mångfald och klimatåtgärder. Läs mer:

<https://www.slowfood.com/press-releases/slow-food-on-international-day-for-biodiversity-lets-protect-biodiversity-from-climate-change-before-celebrating/?PILASTRI=Biodiversity>

Orättvis andel: Hur Europas jordbrukssubventioner gynnar stora pengar framför småbönder

Visste du att 80 % av EU:s jordbruksbudget går till endast 20 % av gårdarna? Att reformera EU:s jordbruksstöd är avgörande för att skapa ett rättvist och inkluderande livsmedelssystem. Genom att stödja småskaliga jordbrukare, främja hållbara metoder och säkerställa rättvisa arbetsvillkor kan EU bygga en mer rättvis och hållbar jordbrukssektor. Denna reform är avgörande inte bara för jordbrukarnas och landsbygdssamhällellenas välbefinnande utan också för vår miljöns hälsa och framtidens livsmedelsproduktion i Europa. Läs mer: <https://www.slowfood.com/blog-and-news/unfair-share-how-europes-farm-subsidies-favor-big-money-over-small-farmers/?PILASTRI=Advocacy&INTERESSI=EUelections>

Slow Food stödjer skogsbiodlare i Nanga Lauk Village i Indonesien

29 januari 2024

Ett presidium för att främja en honung, en biart och ett unikt skogsekosystem.

Det nyligen etablerade Nanga Lauk Forest Honey Presidium är Slow Foods senaste i Indonesien, vilket ger det totala antalet presidier i landet till fyra.

Presidiet är en del av Slow Foods globala projekt för att omvandla odlade växtsorter, boskapsraser och hantverksprodukter som representerar den biologiska mångfalden i riskzonen till agroekologiska livsmedelssystem.

Över hela världen försvinner den biologiska mångfalden, utarmar våra resurser och försvagar vår motståndskraft mot klimatkrisen. Merparten av jordens biologiska mångfald på land finns i skogar, men skogarna och deras biologiska mångfald fortsätter att gå förlorade i en alarmerande takt. Enligt FAO är avskogning den största orsaken till förlusten av värdefull biologisk mångfald. Omkring 10 miljoner hektar skog går förlorade p.g.a. avskogning varje år, främst på grund av jordbrukets expansion. Andra stora hot är överavverkning av timmer, invasiva arter, klimatförändringar, ökenspridning och skogsbränder.

Indonesien är känt för sina omfattande och mångsidiga skogar och i Kalimantan på Borneo Island finns stora och ekologiskt betydelsefulla regnskogar. Dessa skogar är rika på biologisk mångfald med många olika arter av flora och fauna, inklusive hotade sådana som orangutangen. Skogarna i Kalimantan är avgörande för att upprätthålla ekologisk balans, tillhandahålla livsmiljöer för mångsidigt vilda djur och stödja försörjningen för lokala samhällen. Skogsskövling och förlust av livsmiljöer har varit betydande utmaningar i Kalimantan, men Slow Food Indigenous Peoples' Communities på ön har tagit betydande initiativ till hållbar markanvändning för att skydda dessa ekosystem.

"Från bönder till kockar" - för att skydda den biologiska mångfalden

"Med Farmers to Chefs-projektet ger vi kockar och konsumenter medvetenhet om lokal mat och dess rikedom. Vi behöver inte leta utomlands när vårt land erbjuder oss god mat och rik och välsmakande biologisk mångfald" – Aida Jamangulova, projektkoordinator

Den rika biologiska mångfalden i Kirgizistan är främst hotad av mänskliga aktiviteter, som har en negativ inverkan på ekosystem och samhällen. Småbönder i Kirgizistan (cirka 400 000 familjegårdar) producerar cirka 98 % av jordbruksgrödorna och projektet omfattar aktiviteter för att öka böndernas kapacitet att odla rena och välsmakande produkter med hjälp av agroekologi, samt utbildning av konsumenter och kockar i agrobiodiversitet, minskning av avfall, klimatanpassning och ökad medveten konsumtion.

Huvudpersonerna i denna berättelse är kockar, bönder och konsumenter. Detta projekt föddes för att stärka relationerna mellan lokala jordbruksproducenter, kockar, kunder till Aly de Polya Bistro och Ala-Too Slow Food-gemenskapen.

Aly de Polyas gårdsbistro anordnade utbildningssessioner för sin personal, med fokus på viktiga ämnen som agroekologi, matsvinn, klimatpåverkan och främjande av teambuilding.

Teamet engagerade sig i samtal om de bredare konsekvenserna av agroekologi och dess positiva effekter på miljön. Utbildningssessionen gav inte bara värdefulla insikter i viktiga ämnen, utan stärkte också teamets band genom delade erfarenheter och öppna samtal. Framgent är bistron väl positionerad för att integrera dessa lärdomar i sin dagliga verksamhet, främja hållbarhet, minska matsvinnet och bidra till en mer miljömedveten besöksnäring.

Ha en underbar sommar!

Styrelsen Slow Food Gästrikland

