



# Slow Food® Gästrikland

Kära Slow Food vänner!

Oj, så mycket vi har hunnit med sedan senaste medlemsbrevet, som ju egentligen kom till under covid för att vi skulle fortsätta ha kontakt trots att vi inte kunde träffas som vanligt. Dock har vi kommit fram till att breven fyller sin funktion och sammanfattar våra aktiviteter och ger en liten överblick över vad som händer inom Slow Food i världen, så vi fortsätter ett tag till med breven.

## **Agenda för resten av hösten**

Slow Träff Brasserie Bardot, Gävle, 17 oktober

Filmkväll "Makten över havet", Uppsala 21 oktober

Filmkväll "Makten över havet", Gävle 21 november

Pralin & Dryckesprovning, Uppsala, 28 november

Terra Madre Day, Gävle, 10 december

## **Våra aktiviteter sedan senaste medlemsbrevet**



### **Möt våren i Uppsala 28 maj**

Ibland överträffar verkligheten den vildaste fantasin. Botaniska Trädgården visade sig från sin allra vackraste sida. Vi blev trakterade med högsommarväder och picknicklådan från JohannasMat var allt igenom delikat. Härligt samtal med gamla och nya vänner. Det ska bli så roligt med vår samverkan.

### **Kräftskiva på Nyöster torp 15 augusti**

Härligt med traditioner, vilket vår kräftskiva på Nyöster torpet har blivit. Som vanligt samlades ett stort och glatt gäng för att avnjuta västerbottenpaj, kräftor och nybakat bröd i torpet fina örträdgård. Och som vanligt sjöngs glada visor till nubben.

## **Botandagen 1 september**

Så roligt att få representera Slow Food på Botandagen i Botaniska Trädgården i Uppsala. Vi hade fått en riktigt fin placering av ordföranden av Bondens Marknad Uppsala, mitt i centrum av marknadsplatsen för lokalproducenter. Vi bjöd på upplandskubb med hummus av gråärt och kex med aroniasylt. Det var väl ingen anstormning till vårt bord, men vi hade ändå ett antal riktigt trevliga samtal och fick in en lista nya intresserade. Lite kallt var det allt och under slutet av dagen kom det rikligt med regn. Som tur var så hade vi ett litet tält att ta skydd under och humöret var det inget fel på!



## **Skördemarknad 4 september**

I strålände solsken fick vi avnjuta ännu en välbesökt skördemarknad. Närmare 20 lokala producenter fanns på plats och bjöd på honung, rullrån, sylt, rapsolja, grönsaker, barkbröd, tunnbröd, kalvdans, ölkorvar, ost, fisk, kryddor och mycket mer. Robin och Adam från Dihléns Gourmandis serverade utsökta hamburgare med tryffelmajo och vi i Slow Food serverade skördefika. Nu laddar vi för vårmarknaden i maj 2025. 😊

## **Hållbarhetsdagen på HiG 5 september**

Högskolan i Gävle genomförde sin första hållbarhetsdag och vi var, tillsammans med andra föreningar, inbjudna. Solen strålade och det var högsommarvarmt vilket gjorde dagen mycket trivsamt. Vårt tema för dagen var Ultraprocessad mat, men det blev mest samtal kring Slow Food som organisation. Tyvärr besökte väldigt få studenter hållbarhetsdagen, de som kom var till största delen utländska studenter, lärare och anställda på högskolan. Det blev flera mycket intressanta, lärorika och trevliga samtal även om det inte var allt för många som besökte vår monter.

## **Surströmmingsfest Uppsala 10 september**

Tänk att vi fick till det! 23 gäster bänkade sig runt bordet och avnjöt strömmingen med alla dess tillbehör som Ingela och Anders dukat fram. De flesta gästerna var tränade surströmmingsvänner, men för några var det första försöket. Vår nya bosniska vän från Serbien njöt i fulla drag, men Philip från Slow Food Stockholm var betydligt mer betänksam. Han testade både filéer med tillbehör och äta en hel fisk utan. Till det behövdes en rejäl sup. Kvällen var härligt glädjefylld och nu ser vi fram emot nästa höst och ännu en surströmmingsfest. Tack för ett mycket trevligt arrangemang.

## **Studiebesök Gustafsängs Trädgård 14 september**

Med ett antal bilar for vi gemensamt till Storvik och Gustafsängs Trädgård. Väl framme väntade Anna-Karin Hedlund, ägare till Gustafsängs Trädgård. Hon berättade om sin verksamhet, sina odlingar och visade oss därefter runt bland växthus och trädgårdsbäddar.

Vi fick själva plocka önskad mängd tomater i olika färger, jordgubbar och andra fina, ekologiskt odlade grönsaker. Dagen avslutades med att vi i Slow Food bjöd på fika med uppskattat fikabröd.

## **Terra Madre Salone del Gusto 26-30 september**

Terra Madre i Turin är en upplevelse som alla borde få njuta av åtminstone en gång. Att få vara i ett sammanhang där människor från hela världen (representanter från 120 länder) med samma intention att arbeta för god, ren och rättvis mat, samlas. Terra Madre invigdes på torsdagen den 26 september med gemenskap, tal både av Carlo Petrini och vår nya ordförande Edward Mukiibi som båda manade till "action". Dagarna fylldes av seminarier, diskussioner, möten, utställningar och fint mathantverk. Mycket att uppleva, ny kunskaper och idéer att ta med hem och härliga möten.

### **Paneldebatt om Foreging (att skörda i naturen)**

För första gången i Terra Madres historia hölls ett seminarium under temat "Foreging", de minst klimatpåverkande råvarorna i världen. Vi fick höra fem korta, men mycket intressanta föredrag. AhmedZaki Kamel, Saudiarabien, ordförande SF Saudi Arabia inledde. Han berättade att Slow Food funnits i hans land i fem år och att de sedan tre år bedriver ett projekt, som nu är förlängt, på uppdrag av den Saudiska regeringen att inventera och dokumentera kulturväxter. Mikkel-Lau Mikkelsen, Danmark, programansvarig för MAD har arbetat med vild mat i många år även i restaurangbranschen. Nu arbetar han med att utveckla en app som heter Vild Mad som ska hjälpa skogsvandrare att identifiera växter och svampar. Dóra Svavardóttir, Island, kock och lärare på Culinary School of Island talade om kelp, (flera arter av brunalger som växer i undervattensskogar), som växer och skördas utanför den isländska kusten. Kelp är näringsrikt och används i olika maträtter så som nudelrätter, till sallader och buljong. Hon berättade om sin rädsla över att även denna råvara ska komma i händerna på multinationella företag som kommer att bedriva rovdrift på algerna och förstöra ekosystemet. Mussagazhinova Aigorym, Kazakstan, forskare och etnograf har samlat ett stort antal vilda växter i en kokbok med Kazakstanska rätter och slutligen talade Mauricio Aguirre, Chile, kock och medlem av SF Community Villarrica Forest Food Promotion om alla de unika vilda växter som växer i hans land. Moderator för seminariet var Gertrud Edström, Slow Food Gästrikland och Uppsala.

**Slow Food Farm** är ett helt nytt Slow Food koncept som sjösattes under Terra Madre detta år. Målet med konceptet är att skapa det största globala nätverket av gårdar som är dedikerade att producera bra, ren och rättvis mat på ett sätt som är förankrat i agroekologiska principer.

**Seminarium kring hur unga, svarta jordbrukare från södra USA uppfattar att arbeta med den äldre generationen.**

Vi blev inbjudna att delta i ett seminarium där unga, svarta jordbrukare blev ombudna att berätta om sina erfarenheter vad gäller att arbeta med äldre jordbrukare och vilka problem de upplevde. Fokus var att skapa en förståelse mellan generationerna. De unga var överens om att det största hindret i relationen bestod av att man har olika syn på hur mycket tid som ska läggas på arbetet. De yngre upplever att deras idéer om effektivisering, ny teknik mm nonchaleras av de äldre och att de inte får möjlighet att visa att det kan fungera eller om det inte fungerar får ta konsekvenserna av det. Diskussionerna var mycket givande och det blev mycket tankar att reflektera över för de i den äldre generationen som deltog.

### **Möte med Slow Food in the nordic countries**

Under sen eftermiddag på lördagen träffades deltagare från de nordiska länderna. Vi var 45 personer, delegater och producenter. Det känns lite mäktigt att vi äntligen har fått till ett gemensamt samarbete som fungerar. Även representanter från Lettland och Litauen önskar att få vara en del av SF in the nordic countries då de ser att vi har mycket gemensamt.

Under mötet fick vi besök av Slow Food Internationals nya ordförande Edward Mukiibi och vi talade om hur vi ska arbeta framöver. Nästa stora evenemang för Terra Madre Nordic som kommer att förläggas på Lofoten i oktober 2025.

Vi var tre delegater som representerade Slow Food Gästrikland och Uppsala denna gång. Vi hoppas att vi blir många fler till Terra Madre Salone del Gusto 2026 .

*Ditt och mitt val av vilken mat och råvara vi väljer och hur vi tillagar den är det som kommer att påverka klimatet i framtiden. Vad vi lägger på tallriken är det viktigast beslutet för människans och planetens hälsa. Livsmedelskedjan måste förändras för naturens, djurens och vår skull.*

Väl mött

Styrelsen Slow Food Gästrikland och Uppsala

