

Nyhetsbrev

Nr 5 2022 Redaktör Annette Nilsson, ordförande Slow Food® Skåne – Convivium Scania – www.slowfoodscania.se; slowfood@telia.com; www.facebook.com/slowfoodscania/; Telefon: 042-13 64 66/070-692 09 36

Varmt välkommen till Nyhetsbrev 5! Vi fokuserar på att spara på plast, dagar att fira och vad som händer i maj i Skåne med bl.a. matrundan på Österlen, vår medverkan på City Expo H22 i sommar och välkomnar ålen i Arken.

Spara på plast

Den användning vi har av plast i dag är inte hållbar. 8% av all olja används för att tillverka plast och ungefär hälften av detta är engångsförpackningar. Plasten går inte att återanvända hur många gånger som helst, säger Marie Löf, ekotoxikolog och forskare vid Stockholms universitets Östersjöcentrum.

Idag använder vi egna kassar när vi handlar mat i butiker men det finns mycket mer vi kan göra för att minska vår användning av plast.

"Köpte en stor bit Västerbottenost billigt, så stor att jag ville frysa största delen. Efter att ha rivit den delade jag upp den i 50 g portioner.

Först i med en portion i en plastpåse, satte gummiband om som förslutning, fyllde på med nästa portion osv. På så sätt sparades fem plastpåsar. Det finns säkert många sådana som du som Slowfoodare kan bidra med." Skrev Marie Andréasson vår sekreterare



En 3 L påse kan bli en 3 portioners

I nyhetsbrev 7 2021 gav jag liknande tips med snöre och använde miljömärkta fryspåsar med förnybar råvara från sockerrör. Du har säkert egna fiffiga tips om hur du sparar på plast. Välkommen att skicka in dina och gärna med foto.

Odlingstips

Squash - mycket mat och lite jobb.



I Italien heter den zucchini, medan fransmännen döpt den till courgette.

Från frö till blommande planta på 1 månad

Sorten på bilden är Zucchini Black Beauty, som är en sommarsquash som ger fina, mörkgröna, frukter. Du behöver bara en eller två plantor för de kan ge upp till 20 frukter/planta. Så här odlar du squash:

www.youtube.com/watch?v=7YLCGHOxdFk

Nudging - få fler att välja ekologiskt

Under 2022 drar Organic Sweden med systerorganisationer i Finland, Nederländerna och Belgien igång en 3-årig

kampanj för ekologiskt. Inom projektet - Nudging Organic ska nya kreativa grepp och innovativa tekniker s.k. nudging - utvecklas och testas i utvalda matbutiker. Merparten är EU finansierat och resterande av livsmedelsföretag.

Projektets syfte är att bidra till målet om 25 % ekologisk jordbruksareal inom EU 2030. Ett mål som slagits fast i EU:s strategi Farm to Fork. Idag ligger Sveriges ekologiska jordbruksareal på ca 20 % och genomsnittet inom EU på drygt 9 %. Regeringen satte 2017 målet att Sveriges ekologiska jordbruksmark ska uppgå till 30 % 2030.

Dagar att fira i maj

Internationella dagen för biologisk mångfald 22 maj

har firats sedan 2002. FN:s arbete för att bevara vår biologiska mångfald. I konventionen finns tre viktiga mål: 1 Bevarandet av den biologiska mångfalden. 2 Ett hållbart nyttjande av de biologiska resurserna. 3 Ett rättvist utnyttjande av jordens resurser. Läs mer

<https://www.globalamalen.se/internationala-dagen-biologisk-mangfald/>

Ostens dag 27 maj



Ost är ett av världens äldsta livsmedel känd sedan tusentals år. I Sverige från 1000-talet.

Besök gärna någon av våra ostmakare:

Glada Geten Gårdsmejeri utanför Tyringe <https://www.gladageten.se/>

Holmana gårdsmejeri utanför Hishult <http://www.boels.nu/>

Soldattorpets mejeri utanför Klågerup <https://soldattorpetsmejeri.se/>

Vilhelmsdals gårdsmejeri utanför Tommarp <http://www.vilhelmsdal.se/>

Vita Getens Gårdsmejeri utanför Linderöd. <http://vitageten.se/>

Det här händer i maj



Ångavallens ekologiska gård fyller 50 år eller egentligen 51, men pga. pandemin firas den i år. På gården finns Rödkullekor, Fjällkor, Skogsfår, Hälsingefår, Linderödsgrisar, som går fria under bar himmel. De lever ett gott liv och föds upp på gårdens vegetabiliska foder, som är obesprutat och natur-

gödslat. Djuren är inte medicinerade och de slaktas på gården, helt stressfritt. På Ångavallen finns bl.a. hotell, restaurang, gårdsbutik. Under maj får du 25 % rabatt på allt kött från Hälsingefår, kalv, lamm och gris. Gårdsbutiken öppen ons - fre kl. 12-18; lör - sön kl. 11-15.

<https://angavallen.se/>

Matrundan på Österlen

Varje år under Kristi Himmelsfärds-helgen bjuds vi på fyra dagars matupplevelser runt om på Österlen. I år fyller matrundan 15 år. Klicka så hittar du program och karta.

www.matrundan.se/program-2022/
www.matrundan.se/karta/

H22 City Expo 30/5 - 3/7



Vid ett tjugotal kvällar under H22 arrangeras helt unika middagsupplevelser med några av de mest spännande profilerna inom gastronomi från Sverige och internationellt. En exklusiv möjlighet ta del av kockar och matkonstnärer utanför deras naturliga miljö. Arrangör Daniel Berlin med tidigare 2 stjärnor i Michelinguiden.

Slow Food Skåne kommer att medverka vid två tillfällen på H22

Under "Föreläsningar om framtidens mat, hållbara lösningar och gastronomi", som arrangeras av Daniel Berlin. Fre 17/6 kl. 14-15 och tis 28/6 kl. 14-15 på f.d. biografen Sandrew 1-2-3, numera Lilla Salen på Helsingborgs Konserthus Vill du vara med, så anmäl dig på länken. Det är kostnadsfritt men antalet är begränsat.

www.h22cityexpo.se/program/forelasning-slow-food-vad-ar-det



Ark of Taste Nyhet

Nu har ålen simmat in i Arken.

<https://www.fondazione-slowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/scanian-ee/>



VARMT VÄLKOMMEN TILL VÅRT ÅRSMÖTE
22 MAJ KL. 14 PÅ TRÄFFPUNKT
TÅGABORGI