

Nyhetsbrev

Nr 6 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 6! Vi håller på att fira 20 år som förening och fokuserar bl.a. på ICA:s hållbarhets-satsning, vad som händer i sommar på City Expo H22 och på Orkney, som ligger oss varmt om hjärtat efter vårt besök.

Slow Food Skåne 20 år

Vi höll vårt årsmöte söndag 22 maj på Träffpunkt Tågaborg. De som omvaldes var Ingela Magnusson - kassör, Olof Widmark – revisor, Ann-Charlotte Pålsson – valberedare och Annette Nilsson - ordförande i vår förening. Efter mötet åt vi en middag med produkter från vårt närområde och några tillbehör från Italien. Vår medlem Inga-Lill Widmark hade bakat goda bröd kryddade med rosmarin och basilika.



Färsk sparris från Kullasparris, som vår styrelsemedlem Birgitta Olsson tillagade genom att lägga sparrisen bredvid varandra och hälla kokande vatten över och låta de ligga tills nästa vatten kokat upp. Hällde då av det första och över nästa. Är det tunn sparris, så räcker det med 2 gånger. Är de medium tjocka får du hälla kokande vatten över dem ännu en gång. Känn med en sticka. De ska ge lite motstånd. Tillbehör: rostade pinjenötter, flagad parmesan och en skvätt god olivolja.



Nypotatis från närområdet, rökt ungtupp från Kärra Gård, och en spännande hjortronsås.

Vi avslutade med en tårta, som vår sekreterare Marie Andréasson hade bakat för att vi skulle fira våra 20 år som förening. Dekorerad med jordgubbar från Vikentomater och färsk mynta. Supergod!



Spara på plast

Medlem Tommy Pålsson tipsar: "Köp ej frukt med klisterlappar på skalén, de är ofta gjorda av plast. Bananskal hamnar ofta i naturen och numera med en liten plastbit på."

Vi är så vana vid dessa, som är till för att kunna spåra ursprunget och visa PLU-koden. Det är en belastning för miljön och dåliga för reningssystem. De är så små och kan flyta förbi flera filtersystem och ofta slutar det med att de täpper till bevattningssystem med återvunnet vatten.

ICA:s nya stora hållbarhets-satsning

ICA har investerat i en ny metod som märker grönsaker och frukt direkt på skalet genom att ändra i pigmentet med laser. Då behövs varken klistermärken, tråg eller plastfilm runt produkten. De beräknar att spara över 200 km plastfilm per år bara på den ekologiska avokadon. Nyheten har nått utlandet och amerikanska The Guardian skrev en artikel som gillats av tiotusentals läsare. Nu väntar vi med spänning på när denna innovation finns i butikerna.

<https://www.icagruppen.se/innovation/innovation/icas-egna-varumarken-testar-innovativ-lasermarkning/>

Odlingstips

Ärtskott gott och enkelt att odla!



När du ätit de krispiga goda skotten kan du plantera dem, så får du färska örter hälsar vår diplomerade lammuppfödare Mina Kandi på Sigvard Månsgård. Nedan kan du läsa hur du gör för att odla skotten:

<https://blogg.land.se/skog-till-bord/artskott-nyskordat-fran-fonsterbradan/>

Här kan du se hur man enkelt gör det: www.youtube.com/watch?v=k83TxjoWlHE

Lena hr blivit miljonär på sticklingar

Följ med i videon när vi besöker hennes sticklingssamling i Enhörna i Södertälje.

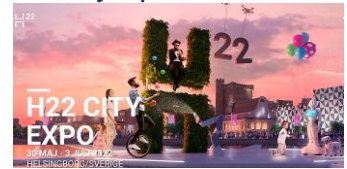
www.svt.se/nyheter/lokalt/sodertalje/hon-blev-miljonar-pa-sticklingar

Orkneyöarna nu ledande på energi

Orkneyöarna satsar på smarta elnät som gör lokalsamhället mindre sårbart, säger SVT:s klimatkorrespondent Erika Bjerström, som besökt ögruppen. Inom en snar framtid kan en fulladdad elbil ute på gårdsplanen förse tvättmaskinen inne i huset med energi.

www.svt.se/nyheter/utrikes/rubrik-100

H22 City Expo 30/5 - 3/7



Passar på att påminna om att du kan njuta av H22:s unika och exklusiva möjlighet till middagsupplevelser med spännande profiler inom gastronomi både från Sverige och internationellt. Arrangör Daniel Berlin med 2 stjärnor i Michelin-guiden.

www.h22cityexpo.se/program/gastronomiska-gastspel/

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. Fredag 17/6 kl. 14-15 och tisdag 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 det är kostnadsfritt men med begränsat antal. Vi kommer att ha aktiviteter både i salen och i foajén med bl.a. sinnenas workshops för barn och vuxna.

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

Vi håller just nu på att spika programmet, som kommer att läggas ut på H22 City Expo, vår hemsida och vår Facebook sida. Sprid gärna detta till alla du känner. Är du ute på Facebook, Instragram, Youtube, Snapchat eller Tiktok så tipsa dina vänner.



HÖR AV DIG OM DU HAR MÖJLIGHET ATT MEDVERKA-DÅ ÄR DU VARMT VÄLKOMMEN!