



ÅRSRAPPORT – 2019

Lammepølser og pinnekjøtt 25.januar

Slow Food Røros arrangerte kurs om tilberedning av lammepølser og pinnekjøtt i kantina på Optimus, der vi tilberedte sammen og spiste sammen etterpå. Dette var en oppfølging fra dagen på Osgården høsten 2018, der vi lærte å dele opp lam og lage pinnekjøtt. Slow Food lagete vårt eget pinnekjøtt som har tørket, og skulle tilberedes med tilbehør. Til pinnekjøttet lærte Bente og Ingulf oss å lage pølser av lammekjøtt. Lammene har beita i urtefatet ved Forollhogna.

Vi var 20 personer tilstede, og hadde 4 kjøkkenmaskiner til stapping av pølsene. Fem av oss hadde forberedt med nedskjæring, kverning og krydring av kjøttet et døgn i forveien.

Pinnekjøttet ble kokt på mandelpotet med vørterøl, og med kålrotstappe og tyttebær som tilbehør. Lammepølsene ble trekt i kraft. Vi lagde mer enn vi klarte å spise opp, og solgt resten til de som ønsket å ha med hjem.

Årsmøte lørdag 23. mars

Årsmøtet ble gjennomført lørdag 23.mars på Solheim Pensjonat. I styret fortsatte Hilde Bergebakken (leder) og Wiktor Hagan (kasserer), og Åste Øverby (sekretær) og Celia Regina Doria Simas kom inn som nye. Torstein Holm ble takket av for sin innsats i styret.

1.-3. MARS Terra Madre Nordic

Hilde Bergebakken deltok på en samling av alle Nordiske Slow Food lag i Ulvik i Hardanger. Det var deltakere fra flere lag i Norge, Danmark, Sverige, Island, Færøyene og Finland, og det møtte representanter fra Italia, India og USA. Mange Slow Food studenter fra Bra i Italia deltok. Det ble en nyttig og vellykket samling, som besluttet å

1. **Slow Food Nordic:** Satte ned et interimsstyre som har som oppgave å danne Slow Food Nordic. Hilde Bergebakken fra Slow Food Røros er med i interimsstyret. Styret hadde først en fisk president (som ba om avløsning grunnet sykdom) og består nå av:
 - i. NEW BOARD FOR SLOW FOOD I NORDEN:
 - ii. Dominique Plédel Jónsson, Island, President, Anders Westberg Project Manager for Terra Madre Nordic 2020, Eirikur Jaukpsen, Faroe Islands, Hilde Bergebakken, Norway, Minna Junttila, Finland, Pål Drønen, Norway, Viola Capriola, Denmark, our contact in SFI, Bra: Elisa Demichelis
2. **Terra Madre Nordic:** Sette i gang søknadsprosess med tanke på å gjennomføre Terra Madre Nordic på nytt. Tid og sted: Stockholm i august 2020. Det ble satt ned en styringsgruppe på rundt 20 personer bestående av representanter fra alle land, og selve prosjektledelsen skal Sverige ivareta. Hilde Bergebakken fra Slow Food Røros er med i styringsgruppen.
3. **Brev til Italia:** Sendte en felles uttalelse til Slow Foods hovedkontor i Italia med bekymringer som møtet var opptatt av vedr organisering, kommunikasjonsformer og om oppgaver Slow Food Nordic ønsker tydeligere fokus på.

Deltakere på møtet i Hardanger:

- Danmark:** Johan K. Dal, Malte Helin Johnsen, Katrine Klinken, Tanua Pal (India)
- Sverige:** Annigun Wedin, Philip Linander, Bodil Cornell, Mikael Kokkonen, Vincent Marcus
- Norge:** Hilde Bergebakken, Aud Slettehaug; Jorid Lekve Eide, Anders Westberg, Julie Gyllander, Pål Drønen.
- Færøyene:** Sunniva Gudmundsdóttir Mortensen, Eirikur Jákupsson
- Finland:** Gunilla Nordblad, Pia Abrahamsson, Mikael Kokkonen, Minna Junttila
- Island:** Dominique Plédel Jonsson
- I tillegg:** Christina Covello fra USA, Giovanni Marabese og Viola Capriola fra Italia

Slow Food Røros dekket reisekostnader tur-retur Hardanger, mens Hilde bekostet overnatting, mat og tapt arbeidstid.

Rakfiskgildet 2019 – 8.november

Årets rakfisklag gikk av stabelen den 8. november med 21 mennesker tilstede. Vi hadde 10 ulike varianter fisk, der vi smaker oss fram til den beste rakfisken blant fisk fra Røros og Valdres, både årets og mer vellagrede varianter. Det ble en grundig bedømming av rakfisk, akevitt og tilbehør.

Det var Nordaker vellagret, Pinsti laget og Wangensten lagret som kom på pallplassene. Særdeles hyggelig var det at en lokal leverandør hadde lyktes så godt med lagret rakfisk. Den er kanskje noe blussere i fargen enn Valdres-fisken, men for ganer som verdsetter fisk med fyldig og god raksma, og lang ettersmak- er Pinsti-fisken absolutt å anbefale. Vi testet også årets rakfisk fra Stensaas, men for oss ble den noe kjedelig i smaken blant de vellagrede fiskene.

Av akevitter gikk vi gjennom historien med Linjeakevitten, Løiten, Gammel Opland og Lykkens Portal. Det var uten tvil flest stemmer på Gammel Opland, mens flere syntes Løiten passet best til rakfisk.

Når det gjelder tilbehør er det selvsagt ingen ting som slår Rørossmør, Rørosrømme og Auma mandelpotet. Vi hadde i imidlertid bestemt oss for å teste flatbrød og lefser, og der var det flest stemmer for flatbrød fra Kvikne og fra Frosta, da disse er begge tynne og sprø. Rørosflatbrød er stabilt å montere fisken på, og foretrekkes av noen grunnet stabiliteten. For kuriositetens skyld prøvde vi det nye Knekks fra Rørosbakeren. Her konkluderte vi med at den ellers nydelige kjeks var for søtlig for rakfisk. Av lefser var det potetlelse fra Bæstes Bakeri Eidsvåg som gikk av med seieren.

Sponsorer 2019

Rørosmeieriet støtter oss for tredje år på rad, og har bevilget NOK 2500,- hvert år. Først i 2017 og 2018, og nå som fornyet støtte til Røros Slow Food i 2019 og 2020 for at vi fremmer lokale mattradisjoner. Det er vi veldig stolte og glede for!

Økonomi, styrets arbeid og medlemsvekst

Etter å ha lyktes med å blåse liv i Slow Food Røros igjen med et stort aktivitetsnivå, har vi i 2019 måttet tone noe ned antall arrangementer da styret arbeider/bor på fire ulike steder. Det er derfor et sterkt ønske med flere i styret med fotfeste på Røros.

Styret har diskutert at vi ønsker å engasjere oss mer politisk på matfronten enn tidligere, for kraftigere å støtte formålet for Slow Food. Allikevel vil hovedaktiviteten være arrangementer og kompetanseheving.

Overskudd 2019 ble på hele 12 842,24:

Det relativt store overskudd i fjor skyldes et stort overskudd på arrangementer (kr. 4 346) der en stor andel av råvareinnkjøpet (kr 3.033) var utgiftsført året før. Dette innebærer reelt overskudd på arrangementene i 2019 var på ca. 1.300 kroner, og ikke på over fire tusen som årsregnskapet tilsier.

Vi har også inntektsført 7.500 kroner i sponsorinntekter fra Rørosmeieriet. 2.500 gjaldt 2018, 2.500 gjaldt 2019 og 2.500 gjelder for inneværende år, men alt dette ble inntektsført på 2019; dvs 5.000 i ekstra inntekter som egentlig tilhører 2018 og 2020.

Dette innebærer at vi i 2019 har inntektsført 5.000 kroner ekstra inntekter, mens 3.033 kroner ble kostnadsført i 2018, en differanse på 8.033 kroner.

Ved årets utløp hadde Slow Food Røros 20 medlemmer.

SlowFood Røros		
Regnskap 2019		
Resultat	Inntekter	kostnader
Netto møter/arrangementer	kr 4 346,60	
Kontingent	kr 1 590,00	
Andre inntekter	kr 7 202,55	
Renter/gebyrer		kr 296,91
Summer	kr 13 139,15	kr 296,91
Overskudd		kr 12 842,24
	kr 13 139,15	kr 13 139,15
Balanse		
Bank	kr 46 903,86	
Debitorer *1	kr 7 050,00	
Sum eiendeler	kr 53 953,86	
Egenkapital pr. 31.12.19	kr 41 111,62	
Resultat 2019	kr 12 842,24	
Egenkapital 31.12.18	kr 53 953,86	
Røros 15.02.2020		
Wiktor Hagan		
*1 Debitorer er SlowFood sentralt (skyldig kontingent)		

For styret

Røros 20.april 2020

Hilde Bergebakken (leder), Wiktor Hagan, Åste Øverby og Celia Regina Doria Simas