



# Slow Food® Røros

## ÅRSRAPPORT- 2017

### Skreimølje 8.februar

Året startet med å lage Skreimølje sammen onsdag 8. februar på Røros Food & beverage's kjøkken i Havsjøveien. Skreimølje er en nordnorsk rett som består av skrei, lever og rogn. Enhver nordlending med respekt for seg sjøl kan lage mølje, det det måtte vi lære oss! Bente – som er oppvokst ved kysten forklarte og sto i bresjen for kokkeleringen, mens vi tilberedet måltidet sammen og spiste etterpå! Vi drakk øl fra Røros Bryggeri og president Atle Auran fra Akevittklubben deltok med akevitter som passet til mølja.

Det deltok 20 stykker og vi hadde besøk av Rørosnytt og Nea Radio.



### Årsmøte 6.mars

Vi arrangerte årsmøte 6.mars på Solheim Pensjonat med 12 personer tilstede. Valg, årsmøtesaker og bespisning.

### Slow Food Sápmi

Vi forsøkte å arrangere felles møte med Slow Food Sapmi for å lære med om samisk mat både i april og i september, men begge anledningene ble avlyst. Det er utfordrende med avtaler – urfolk må hive seg rundt når det skjer noe med reinflokkene på kort varsel.

### Besøk på Vega med Hurtigruta 2. til 6.juni

I juni dro vi fra Røros med buss, og mønstra på Hurtigruten til Vega. 11 personer hadde meldt seg på, men vi ble 8 som dro grunnet forfall på kort varsel. Båtturen oppover til Brønnøysund var i nydelig vær. I Brønnøysund venta en privatbåt som tok oss til Vega om natta.

Lørdagen besøkte vi dunværet Lånan, og fikk formidling av den unike historie som førte Vega og dunværene på verdensarvlista. Vi var på havfiske og fikk fangst nok til å virkelig meske oss med havets matfat! Jon Suul møtte oss og viste oss rundt, og Rita Johansen fra verdensarvsenteret ga oss et foredrag. Maten ble tilberedt i felleskap på rorbua.

## Fiskevollen innlandsfiskevær 22. til 23.juni

Lørdag 22.juli til søndag 23.juli pakket vi med oss mat og drikke, for å oppleve det sagnomsuste innlandsfiskeværet Fiskevollen! Væreier Dag Aadne Sandbakken tok imot oss, og vi fikk oppleve det store sikfisket der. Han tok med oss for å tømme garn, og serverte Fish & Chips av sik og mandelpoteter. Vi prøvde også fiskelykken, og fikk mange aurer og harr på oter. Seks stykker deltok på denne fine turen.



## Slow Food Røros representerer Norge på verdenskongress i Kina

Som ett av Norges største Slow Food foreninger, har Slow Food Røros blitt valgt ut til å representere Norge på den 7nde Slow Food International Congress i Chengdu i China fra 29.september til 1.oktober. Den internasjonale kongressen arrangeres kun hvert femte år, og har 400 delegater fra hele verden. Vårt mangeårige styremedlem Kerstin Ulrich representerte Norge og Røros. Slow Food Røros bevilget NOK 5000,- til dekning av kongressavgift. Kerstin betalte reisen selv.

Som en del av kongressen skal det holdes innlegg, og vi hadde mulighet til å melde inn 2 'Ark of Taste' fra det område vi representerer, som blir liggende som informasjon tilgjengelig for hele Slow Foods portefølje globalt. Fra Norge er det ikke meldt inn produkter fra vårt område tidligere, men man finner blant annet hardangerepler, fisk, geitost, nepe, telemarksku og villsau der. Matinteresserte over hele verden søker gjerne her før de legger opp hvilke områder de velger å besøke i de ulike land. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>.

Vi har valgt å melde inn Tjukkmjølk fra Røros og Røros ku – og nevner i argumentasjonen flere melkeprodukter fra Rørosregionen.

## Rakfiskgildet 2017 – 17.november

Årets rakfisklag gikk av stabelen den 17. november med 22 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. I år testet vi i tillegg grevfisk fra Lierne – som er en

rakefiskprosess kombinert med oppbevaring i melkemyse som gjør den rundt og mild. Anna og John Arne Langen ble invitert for å fortelle om tilberedning og tradisjonen i Lierne. Og som hør og bør tester vi oss fram til den beste akevitten til rakfisk.

I år gikk Røn vellagret av med seieren, og ble fulgt tett av Lofoss vellagret og Nordaker vellagret. Ingen av de lokale leverandørene leverer vellagret fisk, - noe det tydeligvis kan være et stort marked for! Gode lokale mandelpotet, rødbeter, Rørossmør, Rørosflatbrød, Rørosrømme, løk, og potetlefser sto også på programmet.

## Terra Madre Nordic 2018 i København

Slow Food i København har tatt initiativet til å arrangere det første Terra Madre Nordic i København, men utstillere fra alle nordiske land. Hilde Bergebakken deltar i styringsgruppa, sammen med representanter fra Finland, Sverige, Island, Færøyene og Danmark. Arrangementet er støttet av Nordisk Råd, og intensjonen er at arrangementet kan gå på omgang i norden i framtiden.

## Sponsorer 2017

Etter søknad har vi fått tildelte NOK 2000,- fra Røros Banken, og Rørosmeieriet har bevilget NOK 2500,- hvert år i to år som støtte til Røros Slow Food, for at vi fremmer lokale mattradisjoner. Det er vi veldig stolte og glede for.

Vi meldte oss på Grasrotandel i 2016, og har vi fått inn NOK 636,- her i 2017.

## Økonomi, styrets arbeid og medlemsvekst

Styret har lyktes i å blåse liv i Slow Food Røros igjen. Vi har stor aktivitet, og vi får gode tilbakemelding på arrangementene våre. Styret har diskutert at vi ønsker å engasjere oss mer med meninger på matfronten enn tidligere, for kraftigere å støtte formålet for Slow Food, som er god, ren og rettferdig mat. Allikevel vil hovedaktiviteten være arrangementer og kompetanseheving.

Årets økonomiske overskudd er NOK 4968,-. Styret har hatt fokus på at arrangementene skal være til tilnærmet sjølkost, og gå med et lite overskudd. Alle årets arrangementer har båret seg. Foreningen drives på dugnad.

Vi er fornøyde med at vi i tillegg til medlemskontingent og arrangementer, har skaffet inntekter i form av sponsoring. Vi er også fornøyd med at antall medlemmer er i vekst, men jobber for en ytterligere vekst i medlemstallet. Ved inngangen av året hadde vi 14 medlemmer – ved slutten av året er det 17 medlemmer. Ytterligere to hadde meldt seg inn rett over nyttår 2018. Det deltar mange ikke-medlemmer på våre ulike arrangementer til en høyere kostpris.

For styret

Røros 5. februar 2018

Hilde Bergebakken (leder), Kerstin Ulrich, Torstein Holm og Wiktor Hagan