



## ÅRSRAPPORT- 2018

Slow Food Røros har hatt et aktivt år, og vi omtaler aktivitetene i rekkefølge i rapporten. Dette ble også året da vi fikk godkjent Tjukkmjølkk fra Røros og Rørosku (sidet trønderfe) i Ark of Taste!

### 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.

#### TJUKKMJØLK OG RØROSKUA GODKJENT SOM ARK OF TASTE

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, argumentert for og fått godkjent Tjukkmjølkk og Rørosku, og de ligger nå synlig blant verdens ca. 5000 godkjente som vi bør ta vare på av biologisk mangfold; 'The Ark of Taste travels the world collecting small-scale quality productions that belong to the cultures, history and traditions of the entire planet: an extraordinary heritage of fruits, vegetables, animal breeds, cheeses, breads, sweets and cured meats...'

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/roros-tjukkmjolk/>

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/sidet-tronderfe-og-nordlandsfe-cattle-breed/>

Våre arrangementer i 2018 har vært;

## HOT POT 6. februar

Slow Food Røros inviterte til KINA-aften på Optimus der tema var hva gjør Slow Food globalt. Kerstin Ulrich fortalte og viste bilder fra verdenskongressen i Kina, og vi smakte på krydder fra Szechuan. Sammen tilberedet vi og spiser HOT POT med kjøtt og fisk. Det var 22 deltakere. Prisen var 200,- for medlemmer og 250,- for ikke-medlemmer, og alle hadde med drikke selv.



## Årsmøte 2.mars

Vi arrangerte årsmøte 2.mars på Rørosmat sine lokaler i Havsjøveien. Det var 6 personer tilstede. Årsmøtesaker og valg. Det ble gått gjennom en årsrapport med stor aktivitet i 2017. Året ble drevet med overskudd. Styret og revisor ble gjenvalgt.

## Slow Food Røros inviterer til Islandsk Þorrablót 2.mars

Isendingen **Fridrik Sigurdsson** ga oss en innføring i islandske mattradisjoner. På Bordet hadde vi; lammelår av villsau som er røkt på islandsk måte over torv og saueskit, servert med hvit saus, kålrotstuing og poteter, samt smalahovud, blodpudding, leverpølse, syrna værballer, gravet skatevinge, håkjærring, islandsk tørrfisk og islandsk rugbrød. Vi smakte på to islandske øl, en lager og IPA til måltidet, samt islandsk brennevin – en ekte svartedaudir. De var 20 påmeldte og vi fikk en matopplevelse av de sjeldne. Smakene var syrlige og sterk røyk, og opplevdes noe uvante for norske ganer. Prisen var kr. 350,- for medlemmer og 400,- for andre, og folk kunne kjøpe ytterligere drikke fra Røros Bryggeri og Mineralvannfabrikk.

**Blot** (av norrønt *blót*) var en rituell norrøn offerfest til ære for de norrøne gudene. I skriftlige kilder fra tidlig middelalder er det dokumentert fire store blot (høytider), som delte året inn i fire; vintersolverv til vårjevndøgn til sommersolverv til høstjevndøgn .

Fire uker etter vintersolverv kom midtvinterblot, fire uker etter vårjevndøgn kom sommermål, fire uker etter sommersolverv kom midtsommerblot og fire uker etter høstjevndøgn kom vinternettene. Høytidene var altså nært knyttet opp mot solen og bestemte månefaser, og var således bevegelige. Hvert år feirer Islendinger den gamle tradisjonelle Þorrablót. Det arrangeres i slutten av januar til slutten av februar. Þorrablót arrangeres på restauranter og privat. Det som er viktigst på Þorrablót er maten. Det er tradisjonell islandsk mat som stammer fra vikingtiden. Blant annet Smalahove, tørrfisk, syltet mat, røkt kjøtt og fisk, rugbrød og selvfølgelig «Svartedauen Snaps».



## TERRA MADRE NORDIC 2018 i MAI 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.

Kerstin Ulrich, Roar Sundt og Hilde Bergebakken var delegater ved arrangementet. Vi fikk inn kr. 10 000,- i sponsormidler fra OI Trøndersk Mat og Drikke som ble brukt til synlighet for Trøndersk Mat og Drikke. Det gikk ut invitasjon til lokale matprodusenter og Rørosrein meldte seg på og fikk en meget god profilering. Dessverre trakk de seg rett før arrangementet grunnet travelhet, og vi klarte ikke å erstatte med annen produsent. Hilde holdt foredrag om hvordan Rørosregion har jobbet med utvikling av bærekraftige reiseliv inkludert matopplevelser, og

orienterte om Matfestivalen i Trondheim i København. Vi deltok på utflukter til flere gårder i Skåne og deltok i middag tilberedt av råvarer fra de ulike nordiske land tilberedet av elever.



## SJØMATAFTEN på Fjøsakademiet 7. september

Vi inviterte til Sjømataften på Fjøsakademiet der Fridrik Sigurdsson som har jobbet innen sjømat en årrekke lærte oss å tilberede sjømat. 28 mennesker deltok. Vi delte inn i arbeidslag og tilberedte maten sammen. På menyen sto:

- Blåskjellgryte med fennikel, stangselleri og løk, pernod, hvitvin og fløte. Serveres med Focaccia.
- Norges beste sesam&chili-marinert røykelaks med pepperotrømme
- Lett bakt lakse loins – med kajennepepper, limesaft og skall, med creme fraiche med dill og gressløk
- Røyefilet – bakt røye med Fjellgo' fra Eggen Gardsysteri og pasta
- Kveitefilet – bakt i ovn med soya basert saus, erterpure og småpoteter
- Torskeloins – bakt i ovn med kålrabbipurre og småpoteter
- Kongekrabbe og eller Sjøkreps – grillet med estragon og hvitløk
- Stekte kamskjell med asparges og bacon
- Hvit Bacalao med potetpure, spekepølse fra Røroskjøtt, oliven, pesto og parmesan
- Asiatisk hot rett med store norske reker, ananas, sweet chili og ingefær
- Grønne friske salater med mango og rødløk

Prisen per kuvert var 450,- og drikke var medbrakt. Det ble en meget vellykket aften.



## TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Torstein Holm, Hilde Bergebakken og Roar Sundt deltok som delegater på Terra Madre Salone del Gusto i Torino. Deltakelsen ble en opplevelse, og det ble knyttet mange kontakter innen Slow Food internasjonalt. Det ble også holdt et møte i Slow Food Nordic, der det ble bestemt å avholde et felles møte i Norge i 2019 for å forsøke å formalisere samarbeidet i Norden.

Vi fulgte flere smakinger og foredrag om ulike Ark of Taste og spesialiteter fra mange land, deltok i et massivt opptok og flaggborg der vi hadde med det norske flagget, deltok i møter med Slow food foreninger og produsenter i Italia, og fulgte med på de norske og samiske produsentene som var tilstede. Slow travel kommer nå for fullt, og Slow Food bevegelsen er i kraftig vekst over hele verden. Norske oster fra Undredal, norsk pultost og ulike andre norske oster, norsk klippfisk, norsk lam og rørosflatbrød var å finne på Salone del Gusto.



## LAM FRA URTEFATET 20.oktober

Slow Food Røros arrangerte treff på Osgarden hos Ingulf Os og Bente Kristiansen, der vi lærte å partere lam og lage rull, pinnekjøtt og pølser. Vi delte opp lam og lærte om hvordan vi kan bruke de ulike delene av dyret. Vi forberede laging av lammepølser, rullsyng, og laget vårt eget pinnekjøtt som vi senere skulle spise på en felles samling i januar 2019, der vi også skal lage lammepølser sammen. 9 mennesker deltok.

Vi fikk servert noen utrolige deilige smaksprøver i tapasvariant av gode lammeprodukter som Bente og Ingulf har laget på gården. For de som hadde bestilt seg lam, kunne vi dele opp lammene og ta med hjem.

De økologiske lammene av gammel norsk spælsau, hadde beita innafor Sattåhaugen midt i urtefatet ved foten av Forollhogna. Rasen har et marmorert kjøtt, og oppleves smakfull.

Her finnes en mulighet til å bestille deg lam hvert år hos [ingulfos@online.no](mailto:ingulfos@online.no)



## Rakfiskfestivalen på Fagernes 2.-3. november

Wiktor Haga og Rita Lysholm deltok på rakfiskfestivalen, og fikk gjort de nødvendige innkjøp av rakfisk til Slow Foods rakfiskaften. I 2019 planlegges det Slow Food tur til festivalen.

## Rakfiskgildet 2018 på Optimus 16. november

Høstens store rakfisklag gikk av stabelen med vv tilstede. Vi smakte oss fram til den beste rakfisken av de beste fiskene fra Valdres og Rørrosregionen. Vi hadde 12 ulike varianter fra rakfisk fra Nordaker, Røn Gard, Lofoss ved Slidre, Hande, Trøsvik, Torpet, Stensaas.

22 slowfoodere deltok.

Årets wild card var raksik som var den vanligste fisken å lage rakfisk av i Rørrosområdet tidligere. Og det ble en suksess – raksiken er blekere i fargen, men slett ikke i smak. Til fisken smakte vi i år på ulike bobler, og cremant ble godt likt, selv om de fleste nok synes øl og akevitt passer rakfisken bedre. Rørrossmør, rørrosflatbrød, rørrosrømme og mandelpotet var det selvsagt på bordet!

## Sponsorer 2018

Rørrosmeieriet har bevilget NOK 2500,- hvert år i to år FOR 2017 OG 2018 som støtte til Rørros Slow Food, for at vi fremmer lokale mattradisjoner. Det er vi veldig stolte og glade for!



Vi er også veldig glade og stolte over at OI Trøndersk mat og drikke og Matfestivalen i Trondheim støttet arbeidet med Nordisk terra Madre med NOK 10 000,-



## Økonomi, styrets arbeid og medlemsvekst

Styret har lyktes i å blåse liv i Slow Food Røros igjen. Vi har stor aktivitet, og vi får god tilbakemelding på arrangementene. Styret engasjerer seg mer i samarbeid med andre Slow Food foreninger, for å påvirke matdebatten mer enn tidligere og for å støtte formålet for Slow Food om ren, god og rettferdig mat ytterligere. Allikevel vil hovedaktiviteten være arrangementer og kompetanseheving.

Årets økonomiske resultat for 2018 ble 996,94. Styret har hatt fokus på at arrangementene skal være til tilnærmet sjølkost, og gå med et lite overskudd. Alle årets arrangementer har båret seg med unntak av bespisning på årsmøtet som var ren utgift. 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 17 medlemmer – ved slutten av året er det 24 medlemmer. Det deltar mange ikke-medlemmer på våre ulike arrangementer, men medlemmene nyter godt av lavere pris på arrangementene.

Styremedlem Kerstin Ulrich valgte å trekke seg ut av styret grunnet masterstudier. Styrearbeidet har derfor vært utført av de tre gjenværende, og det er behov for supplering ved neste valg.

For styret

Røros 7.mars 2019

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