



Slow Food® Røros

ÅRSRAPPORT – 2023

2023 har vært et år med flere aktiviteter;

Surdeigskurs hos Niels 4. og 5.mars

Niels Noer som opprinnelig er dansk, har vært en lidenskapelig surdeigsbaker i mange tiår, og bruker kun økologisk mel som han tar hjem fra Danmark. Han lagde et surdeigskurs for Slow Food Røros i verkstedet sitt. Rundt 10 personer var samlet til surdeigskurs i verkstedet til Niels Noer helgen 4. til 5. mars. Kurset var delt opp i 4 timer på lørdag formiddag, 2 timer lørdag kveld og et par timer søndag morgen.

Til surdeigskurset tok han utgangspunkt i økologiske mjøltyper som er å få kjøpt på Røros. Han gikk gjennom hvordan man lager en surdeigsstarter, hvordan man mater starteren og hvordan man setter deiger til ulike brød. Vi bakte vanlig grovt hvetebrød på sammalt spelt, hvete og grov sammalt hvete, samt en loff for å se forskjellen, og store grove danske rugbrød. Alle deltakere satte sin egen deig, og Niels kjente på deigene og ga gode tips underveis.



Noen hadde for hard deig, noen for våt deig og noen hadde klumper i deigen. Vi lærte hvordan vi skulle håndtere de ulike variantene, og hva det utgjorde på hevetid, steking osv.

Ikke minst lærte vi på hvilket tidspunkt deigen skulle saltes, for å få mest hensiktsmessig resultat. Deigene skal behandles annerledes enn gjærdeig. Saltet knas eller klappes inn, og hele deigen strekkes en gang for timen til den er klar for steking. Da får man riktig struktur med de lange fiberne i brødet. Lørdag spiste vi lunsj sammen, og søndag var det felles frokost der vi smakte brødtypene med godt pålegg på.

Ølsmaking og Petit Fours på Solheim 24.mars

Ola Raphaug fra Hogna Brygg, en av fire gründere og ihuga ølbrygger, sto for ølsmakinga på Slow Food Røros sitt arrangement på Solheim 24. mars.

Han er blant annet mannen bak suksessølet RAUSKJEGG som har blitt både en signatur for Hogna og på mange måter er flaggskipet blant sterkøl, etter at det gikk helt til topps i Det Norske Måltid i Stavanger.



Ola hadde plukket ut fem øl for kvelden som skulle flankere nydelige små kunstferdige kaker som konditor Marte Mikkelsen sto for, fire fenomenale Petit Fours.

Vi fikk høre om ølbrygging, og forsamlingen var veldig delaktig med mange spørsmål og synspunkter. Vi ble nok grundig overrasket over hvor mange humletyper det finnes å velge mellom. Fortellingen gikk innom europeiske og norske bryggetradisjoner, ulike typer gjæring og ingredienser. Til oppvarming fikk vi TUSSEMØRKE – en overgjæret dark ale som fungerte som aperitiff før kakene. Nydelig øl med rund og fyldig smak som også kunne ha fungert godt til en kjøttrett eller ei god gryte. Det første ølet som flankerte en petit four, var ALBION Engelsk Best Bitter, et klassisk engelsk øl på 4,7 % som egentlig ikke er så veldig bittert, og som har en flott dyp farge. Laget på fruktig engelsk gjær og engelsk humle, med både karve og malt og en anelse av en bredere krydderflora.

ALBION ble servert til MACRON fylt med salt lakris og karamell. Det gikk et fornøyd hmmm gjennom forsamlingen – for noen nydelige smaker sammen! Allerede da kom det utsagn som: «Nå de kan bare

angre seg de som ikke er her». Vi tipper konditor Marte og ølbrygger Ola får flere bestillinger på kvelder som denne.

Så var det en stout på 11% med det fornemme navnet PAVE. Det er en imperial stout med smak av kakaobønner, vanilje og et snev av habanero. Sterkt, mørkt og meget velsmakende øl. Til det ble det servert en BLACK FORESTER som er en mørk karamellisert kake med kraftig sjokolade mousse, og med kjerne av skogsbær og gullkule på toppen.

Neste øl var en surøl med rips og solbær med en ellevill rød farge, og navnet SOMETHIN' SOMETHIN'. Surøl kan lages enten ved at mesken eller vørteren syrnes.

Dette ble servert til en syrlig SITRONTERTE på en mørk mørdeigsbunn med en søt italiensk marengs. Nydelige syrlig kake, og ølet sto absolutt til kaka. Her var det delte meninger. Noen likte denne drikken veldig godt, mens andre mente dette var øl for folk som ikke liker øl.

Det kunne minne litt om cider, med en veldig fruktig og litt bitter syrlig smak.

En spennende smakskombinasjon var det i alle fall.

Siste øl på kveldens meny var VIXEN, en old ail med malt og norsk havre. Igjen et veldig godt øl som sto meget godt til den siste petit fours; en ølkake CHOCO SEASURF.

Dette var en sjokoladecake med en ganache laget på det samme ølet – altså VIXEN. Nok en full klaff for alle i panelet.

Slow Food Røros har vært på Solheim flere ganger gjennom årene, og vi satte veldig stor pris på å hilse på Annelin Brill som er ny vertinne.

Årsmøte på Solheim før ølsmakingen

Årsmøtet ble gjennomført før ølsmakingen. 7 medlemmer tilstede. Det ble gjenvalg på Hildesom leder til 2025, Marit ble gjenvalgt til 2025, Åste ble gjenvalgt til 2024 og Jan Erik og Kerstin sto ikke på valg, de er valgt til 2024.

Erling Mjelva ble gjenvalgt som revisor til 2024, og Wiktor Hagan ble gjenvalgt som leder av valgkomitéen og Bente Kristiansen som medlem av valgkomitéen til 2024.

Rakfisk rakfisklag ble holdt 17.november



Tradisjonen tro hadde vi rakfisklag i november, denne gangen med ti forskjellige typer rakfisk fra åtte ulike produsenter. Blindtesten avslørte at også i år var det en lokal produsent som gikk til topps. Stensaas sin rakørret av oppdrettsfisk var best likt av flest. Og villfisken fra samme produsent falt også i smak hos flere. Lokalfisk fra Pinsti (vellagret) kom på tredje plass, mens Røn vellagret fra Valdres kilte seg inn på andreplass. De åtte produsentene som var representert på bordet var: Femund, Pinsti, Stensaas, Noraker, Wangensten, Seterstad, Røn og Trøsvik. Resultatet av blindtesten kan kort og godt konkluderes med at man ikke trenger gå utenfor distriktet når man skal handle inn rakfisk.



Styrets arbeid og medlemsvekst

Styret har gjennomført 5 styremøter i 2023. Ved årets utløp hadde Slow Food Røros 20 medlemmer, som er to færre enn året før. Medlemstallet er relativt stabilt, men vi har flere som deltar på arrangementene våre som velger å ikke være medlem. Vi ser en nedadgående trend på interessen, og bør jobbe mer for å få ny rekruttering.

Økonomi

Slow Food Røros har en god egenkapital. I 2023 hadde vi et lite underskudd på kr. 255,66. Medlemskontingenten for 2022 og 2023 kommer inn fra Slow Food International, og den blir da med i 2024 regnskapet. Om den hadde vært tatt med i år, hadde drifta gått i pluss.

Slow Food Røros har en god egenkapital med NOK 52 222,- på bok.

Slow Food Røros - regnskap 2023

	Inntekter	Utgifter
Administrasjon/styret		
Utlegg styremøter		kr 519,80
Norsk Tipping grasrotandel	kr 1 416,80	
Domeneleie slowfoodroros.no		kr 1 159,00
Aktiviteter		
Surdeigskurs	kr 2 225,00	kr 1 238,95
Årsmøte med ølsmaking	kr 3 350,00	kr 5 039,03
Rakfisklag	kr 9 828,00	kr 9 025,68
Bank/finans		
Gebyrer		kr 176,00
Kreditrente	kr 83,00	
Summert	kr 16 902,80	kr 17 158,46
Resultat	-kr 255,66	
Balanse		
Saldo bank 31.12.2022	kr 52 222,78	
Sum eiendeler	kr 52 222,78	
Egenkapital pr. 31.12.22	kr 52 222,78	
Resultat	-kr 255,66	
Egenkapital pr. 31.12.23	kr 51 967,12	

For styret

Røros 27.mars 2023

Hilde Bergebakken, Jan Erik Øvergård,

Kerstin Ulrich, Åste Øverby og Marit Evanger

Erklæring om revisjon

Undertegnede har etter beste evne revidert regnskapet for Slow Food Røros for 2023. Regnskapet viser et underskudd på kr 255,66. Revisjonen er gjort gjennom vurdering av regnskapets innretning, kontroll av en betydelig andel bilag mot regnskap og kontoutskrift, samt noe kontrollregning.

Regnskapet er etter min vurdering hensiktsmessig innrettet og gir god oversikt over foreningens økonomi, både totalt og fordelt på aktiviteter gjennom året. Så langt jeg kan se foreligger alle bilag, og alle transaksjoner framstår som korrekt ført.

Røros, 19. mars 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Erling Mjelva', written in a cursive style.

Erling Mjelva