

BergviksDagen 6 juni

När detta nummer av BN utkommer finns beslutet att BergviksDagen ska genomföras tisdagen den 6 juni. I nästa nummer kommer ett detaljerat program. På annan plats i den här utgåvan finns en inbjudan till Vårsalongen på IP riktad till gamla och nytillkomna utställare.

De förberedande möten som hållits har kommit fram till att aktiviteterna behöver koncentreras ytterligare vilket betyder följande:

Inviqningen sker inne i utställningslokalen vilket inte omöjliggör aktiviteter i närheten efter inviqningen. I utställningsprogrammet blir det även några scenframträdanden.

Vid museet är det som vanligt öppet hus med visningar, servering inomhus och på terrassen samt loppmarknad.

Det blir ännu en kyrkogårdsvandring och som avslutning en sånggudstjänst i Bergviks kyrka som tidigare under dagen varit öppen för visning av skrudar och kyrksilver. För kyrkogårdsvandringen svarar Tomas Cedendahl som förra sommaren fick visa kyrkogården vid flera tillfällen. Utöver visningen under BergviksDagen blir det ytterligare en visning under den period när semesterfolk rör sig i bygden.

Årets BergviksDag är den tredje i ordningen. Uppslutningen blir avgörande för om dagen utvecklas till en årlig tradition eller ett försök som avslutas när alla idéer är uttömda.

Forts. fr. föreg. sida

niel Ekman". Om än anspråkslös till formatet innehåller skriften ett rikt, med stor möda sammanfogat, källmaterial. George Spaak kunde dessutom lyfta fram tidigare okända uppgifter om Ekman och de medarbetare denne omgav sig med. Skriften utgör en åldrad märkesmans bidrag till kunskapen om den största industrihistoriska insats, som gestaltats i Söderhamnsbygden - grundandet av en kommande världsin-
dustri.

Som pensionär uppförde han en egen villa nära Bergviks kyrkogård. Även efter sin död blev han trogen den plats där han verkat under större delen av sitt liv. Hans viloplats består av ett kolumbarium med plats för den färgstarke ingenjören och hans familj.

Ingvar Oremark

Jordnära

Odlandet och Maten

Finns det något som slår den känsla av njutning som det är att tillreda och äta sina egenhändigt odlade grönsaker? Bara själva skördandet är en upplevelse i sig. Att i lugn och ro och med omsorg laga till och njuta av vad säsongen bjuder i köks-trädgården är en lovsång till långsamheten.

Den som inte har möjligheten och för-månen att själv odla kan i dag köpa bra och lokalproducerade råvaror, om man är beredd att lägga en smula tid på att söka rätt på dessa och kanske betala nå-
gon krona mer.

Tänk globalt och ät lokalt!

Denna uppmaning härrör från Slow Food-rörelsen som bildades 1989 i Bra i den italienska regionen Piemonte på initiativ av Carlo Petrini, och är idag en internationell rörelse som arbetar för en mat- och vinkultur och med att bjuda motstånd mot den accelererande stan-
dardiseringen av smaken. Slow Food har som huvudsyfte att främja sinnenas njutning och lyfta fram långsamheten i kontrast till snabbmaten och vår alltmer uppskruvade livsrytm.

Slow Food-Sverige bildades 1991 och ordförande i dag är Carlo Barsotti.

Rörelsen föddes för att bejaka värdet av att samlas och umgås kring ett bord där maten producerats med respekt för den lokala kulturen och traditionerna.

Solens Mat

Många är vi som fascinerats av tv-se-
rien Solens Mat där Bo Hagström re-
ser runt och besöker de glömda folken i undersköna landskap med urgamla traditioner vad beträffar matkultur, en serie som verkligen underblåst nord-
bons dröm om och längtan till Toscana. Kulturer som idag är hotade, t ex till-
verkningen av den opastöriserade osten. Slow Food-rörelsen vill påverka EU, WTO och andra styrande institutioner vilkas regelverk kringskär varje medbor-
gares frihet att välja att köpa produkter som är en bit av vår kulturhistoria, med ett månghundraårigt kunnande som ris-
kerar att försvinna.



Grönsaker med res- vana

Vintertid reser salladen från Kalifornien till Europa, morötterna kommer till Sverige från Sydafrika och i USA är medelvågen för varje produkt från fältet till livsmedelsaffären 1.288 km. Växtarterna utrotas med en hastighet av 1 art var 6: e timme. Skrämmande fakta.

Slow Food har bildat en stiftelse för biologisk mångfald som skrivit "Manifestet för matens framtid" Mot denna bakgrund startades Slow City-rörelsen 1999 i Greve in Chianti, Bra, Positano och Orvieto.

Slow City vill bevara det riktiga samhället, det som lever och pulserar i stället för att skapa nya artificiella samhällen inom kommersiella centra. Man vill se städer, som innan de bygger nytt, restaurerar sin gamla bebyggelse och använder sig av bioarkitektur och biobyggnation. I ett Slow City är turisten inte en kund utan en gäst.

Ett boktips för den matglade odlaren är "I kökslandet, Möten mellan Mat och Trädgård" av Simon Irvine och Rune Kalf-Hansen. Boken är en brevväxling mellan dessa två, trädgårdsmästaren och kocken. På Läckö slott har de samarbetat kring de s k Noctyrnfesterna som bärs av idén att odla, tillaga och äta på samma plats. I epilogen kan man läsa: Kocken och trädgårdsmästaren har som sin främsta uppgift att skapa och vårda minnen; den långa eftersmaken.

*Majje Jidenius
Bergviks Trädgårdscirkel*

Programkvällar på museet

Två datum att minnas när det gäller aktiviteter i museets kafeteria!

Onsdagen den 29 mars kl 19.00 blir det ett program med anledning av vårdag-jämningen.

Tisdagen den 25 april kl 19.00 handlar det om trädgårdstips m m.

Håll ett öga på Föreningsnytt där det kommer en påminnelse när dagarna närmar sig.

Välkommen säger Bergviks Alltings programkommitté.