

Matmaffians verksamhetsberättelse 2018

Matmaffian redovisar härmed sin verksamhetsberättelse för perioden januari–december 2018.

Styrelsen efter årsmötet 2018

Ordförande	Ella Nilsson, Mat & Prat AB, omval 2019
Vice ordförande	Margareta Jeding Ivert, nyval 2020
Sekreterare	Lotta Bäckman, omval 2019
Kassör	Eva Boström, omval 2019
Ledamöter	Cecilia Magnusson Sporre, nyval 2020 Anna Persson, nyval 2020 Henrik Mattsson, omval 2019 Malin Landqvist (adjungerad)
Revisorer	Inger Bjugård, omval 2019 Viola Adamsson, omval 2019
Revisorssuppleanter	Christina Asplund, omval 2019 Birgit Nilsson Bergström, omval 2019
Valberedning	Maud Lindblå, omval 2019, sammankallande Britt-Marie Andersson-Dahlin, omval 2019 Ingrid Persson, nyval 2020

Styrelsemöten

Under året har styrelsen haft 8 protokollförda möten.

Medlemmar

Matmaffian hade vid verksamhetsårets slut 144 medlemmar varav 128 yrkesverksamma.

Medlemsavgift

Medlemsavgifterna för verksamhetsperioden har varit 300 kronor för yrkesverksamma medlemmar och 200 kronor för korresponderande.

Ekonomi

Se separat redovisning för räkenskapsåret 2018.

Aktiviteter

Under året har föreningen haft 8 aktiviteter. Du kan läsa mer om dessa aktiviteter vidare i denna verksamhetsberättelse.

Vi berättar också vad som händer i Matmaffian via vår hemsida som är ny för i år. Du hittar den på www.matmaffian.se.

En viktig uppgift är att arbeta med rekrytering av nya medlemmar.

Ni hittar ansökningsblankett på hemsidan eller kontakta ordföranden för att ansöka.

Aktiviteter under året 2018

VILLA WERA 7 FEBRUARI

Andreas Hedlund hälsade oss välkomna och berättade om sitt kockliv och om restaurangen Villa Wera, lunchrestaurang i Solna.

Fredrik Andersson berättade om sin matresa, kocklandslaget, tävlingarna och kocklandslagets arbete med att driva gastronomin framåt. Vi såg också en ny film om Kocklandslaget.

En läcker fiskrätt serverades och till kaffet avnjöts goda små hemlagade kakor, något man alltid serverar lunchgästerna.

LUNCHTRÄFF MED JESPER JOHANSSON HOS JOHANNA WESTMAN 8 MARS

Det blev verkligen en läcker kombo när vi en småkall servinterdag huttrande klev in i Mosebacke Matstudio på Söder i Stockholm.

Johanna Westman matkreatör och idag ofta kock i kvällsprogrammet Go Kväll på SVT tillagade en ljuvlig lammstek med tillhörande läckerheter. Jesper Johansson som är utbildningsansvarig på Werners Gourmetservice visade oss hur man lyckas med den perfekta chokladdesserten.



VÅRUTFLYKT TILL UPPSALA 19 APRIL

Vi var ett tjugotal Matmaffia-medlemmar som denna soliga apirdag begav oss till Uppsala med tåg. Där började vi med ett besök hos Lindvalls kaffe, där vi provade och njöt av det goda kaffet med dopp medan vi fick en inblick i kaffets resa från böna till kopp.

Därefter besök hos Johan Hedbergs kök och studio, välkänd tv-kock och youtube-stjärna med över 200.000 följare.

Hos Liselotte Forslin välkänd matjournalist och stylist började vi med cavaprovning med sommelier Anna Wallner.

Liselotte och hennes fotograf Ulrika Ekblom berättade sedan lite om styling och matfotografering.

Därefter avnjöt vi en fantastiskt läcker buffé från Triller, familjeföretaget som arbetar med närproducerade, fairtrade och ekologiska råvaror.



ÅRSMÖTET I SALTSJÖBADEN 16 MAJ

I strålande solsken tog vi oss ut till Grand Hotel i Saltsjöbaden där vi i gassande sol på den underbara takterrassen började med små läckra förrätter och iskall champagne.

Fredrik Malmstedt tämligen nytilträdd kökschef välkomnade oss och berättade om den nya satsningen man gjort och skulle göra på hotellet.

Middagen med rökbakad röding omgiven av vårens grönsaksattribut som bl a sparris och ramslök, avnjöts nere i Hotellets matsal. Som avslutning risglass med getmese, kola och havssalt.



VILD GASTRONOMISK VANDRING MED LISEN SUNDGREN 29 MAJ

Vi samlades på Rosendals trädgård, Rosendalsterrassen 12, Djurgården, och möttes av Lisen Sundgren, herbalist, forager (en sån som samlar vilda växter till mat) och författare.

Hon samarbetar ofta och gärna med kockar och har samlat växter åt Restaurang Volt, Gastrologik, Agrikultur, Kalf&Hansen m.fl. Vilda växter i maten är en trend som växt sig kokhet inom den moderna gastronomin. Det vilda gröna är också bland det mest näringsrika och miljövänliga vi kan äta.

För att plocka vad naturen erbjuder krävs kunskap om vad som går att äta och hur man identifierar växterna, i vilken säsong de är som bäst, vad och var det är tillåtet att plocka och hur de kan tillagas.

Man behöver inte vara stjärnkock för att laga mat med ogräs och det är ett lustfyllt sätt att få in naturen i sin vardag.

Lisen, som skrivit flera böcker om ätliga vilda örter, berättade först om hur hon kom in på detta specialområde, och om hur hon cyklar ut till sina hemliga ställen och plockar örter till några av Stockholms bästa krogar.

På den här vandringen tillsammans med Lisen fick vi utforska försommarens vilda smaker och fick tips på hur växterna används till mat och hälsa. Grönsaker som späda lindblad, älggräs, löktrav, våtarv, ängssyra, ryssgubbe, tistlar och almfrukt.

Många travade även rakt ut i den djupa dikesrenen efter spansk körvel som att det vore dyrbaraste tryffel vi nosade efter. Den milda majkvällen avslutades med att vi vandrade mot staden med handväskor som svämmade över av grönt "ogräs" som kikade ut

RETASTE – ATT GÖRA MAT AV SVINN 27 SEPTEMBER

Den 2 maj öppnade Paul Svensson pop-up-krogen Retaste. En restaurang där han med sina skickliga och entusiastiska medarbetare har arbetat fram ett koncept där ratade råvaror från livsmedelsbutiker tas tillvara och förvandlas till läckra mat- och dryckesupplevelser.

Med sin restaurang Retaste har han velat sätta strålkastarljuset på vansinnet med matsvinnet – över en tredjedel av allt som produceras på jorden kastas.

Den 27 september samlades dryga 20-talet medlemmar ur Matmaffian för att ta del av Paul Svenssons tankar och inte minst njuta av de olika rätterna tillagade på ingredienser som skulle ha gått till soporna. Nyfikenheten var stor.



Platsen för detta "experiment" har varit och är fram t o m 31 oktober i år, designstudion Pjadads lokaler på Blekingegatan i Stockholm.

Att Paul Svensson har ett brinnande hjärta för hållbarhet kan inte ha undgått någon. I många år har han bland annat på restaurangen på Fotografiska museet i Stockholm satsat på närodlat, eko och hållbart. Förutom att laga miljösmart mat har han dessutom satsat mycket på att sprida kunskap och medvetenhet som ambassadör för Svenska Bin.

-Jag blev oerhört glad när Louise König inledningsvis (tidigare hållbarhetschef) på Coop så ja till idén, sade Paul.

Varje måndag och tisdag har man varit i Willys eller Coops lager och blivit försedda med ratad mat av olika slag. Dessa tillagas direkt för att serveras till krogens gäster som bokat plats.





-Många gånger handlar det inte bara om recycling, utan om upcycling säger Paul. Vissa delingredienser kan t o m bli bättre när de bearbetas vidare i ett nytt koncept. Vi vill visa på en möjlig väg genom att laga mat av råvaror som passerat bäst-före-datum, men som är prima.

Alla kockar vet att en råvara oftast är som bäst precis innan den blir dålig säger Paul. Allt handlar om rätt hantering vid rätt tidpunkt och Paul önskar att fler krogar börjar samarbeta med dagligvaruhandeln i framtiden.



Rätterna serveras på fantastiskt vacker keramik tillverkad av keramiker Anna Lindell som även den är tillverkad ur ett re-waste perspektiv, där leran återanvänds och där även en del blåmusselskal används. Bestick och servetter är från olika loppmarknader.

Utvalda målgrupper har besökt restaurangen då Pauls ambition varit att diskussionen ska föras vidare, att tankegångarna ska förankras och att det vansinniga matsvinnet ska försvinna.

BESÖK PÅ SÖDERSJUKHUSET 7 NOVEMBER

Att maten har stor betydelse för tillfrisknandet och att det är ett led i den medicinska behandlingen inser man till fullo på Södersjukhuset i Stockholm. Detta gigantiska akutsjukhus har ca 500 vårdplatser fördelat på 32 vårdavdelningar och drygt 4000 anställda.

Varje dag lagas 800 rätter i det hypermoderna köket. Södersjukhusets kök är omtalat, studiebesöken blir allt fler och Köket lär omtalas i framtiden.

Verksamhetsutvecklare Linda Hagdahl, dietist i grunden, har kämpat i sex år för att detta ska kunna förverkligas.

Marcus Aujalay har varit bollplank och inspirationskälla. Måltiderna kan beställas av patienten på valfri tid.

De ansvariga samlas i det konferensrum som är en kopia av hur köken på de olika 32 vårdavdelningarna ser ut.

Här planeras de olika menyerna allt efter årstid och syn på näringsinnehåll.



Mellan åren 1997-2018 kom alla måltider från externa leverantörer. Matsvinnet var så stort som 40%. Idag har det minskat avsevärt. Tidigare var det ordinarie vårdpersonal som hanterade maten ute på avdelningarna.

Minutiös hygien när Matmaffian besökte SÖS

- En del av köket är vikt för specialkost. Specialkosten har minskat från 35% till 2% idag! poängterade kostchef Patric Gill. Vid uppläggningsbandet arbetar alltid två personer, en kock och en assistent. Torus Pacen förpackas i modifierad atmosfär så att de inte blir platta som t ex GOOH's matlådor, noterade Patric med ett leende.

Väl framme på vårdavdelningarna tas matlådorna om hand och placeras i avdelningens kylskåp. När patienten vill få sin mat värms den upp och läggs på en tallrik och med ett ryck dras botten bort och samsalabim ligger matportionen snyggt och prydligt på plats som den monterats i köket av kocken.



Efter en inspirerande och lärorik rundvandring bänkade sig våra medlemmar och blev serverade den rätt man valt. T e x lammgryta, hemlagade köttbullar, biff stroganoff, citron- och rosmarinkryddad kycklingfilé, pocherad torskfilé med tomat- och saffranssås för att bara nämna några av rätterna

Linda Hagdahl berättade att anhöriga och besökande gärna beställer en matportion till sig själva.

EN EKOLOGISK INLEDNING PÅ JULEN PÅ DE KUNGLIGA ÄGORNA 4 DECEMBER

Med häst och släde i facklors sken besökte 4 december 30 Matmaffiamedlemmar Stora Skuggan. Vårdshuset som sedan drygt 3 år drivs av Carola Magnusson. Redan vid T-banestationen välkomnade Carola med facklor och häst.

Väl framme vid vårdshuset, lite småfrusna och huttrande, var den välkomnande sprakande vedelden och äppelglöggen mycket uppskattad.



Ett mycket välsmakande julbord serverades på bekväm "tahöjd". Till de olika läckerheterna kunde vi välja något/några av de Central- och Östeuropeiska viner som Carolas samarbetspartner Pontus Lindqvist presenterade.

- Att få driva det här vårdshuset innebär för mig att jag lever min dröm, berättade Carola när vi bänkat oss i matsalen. När jag förstod att vårdshuset var till salu tvekade jag inte. Inte ens min man fick veta det förrän köpet var klart. I så fall hade han kanske gjort mig tveksam. Men han är idag "all in" berättade Carola.

-Det var 1997 som hon startade sin verksamhet Carolas Eko. En ny grund lades där råvaror stod i fokus istället för som tidigare hel- och halvfabrikat.

- Jag hade då barn i skolan och tyckte att maten som serverades många gånger var alltifrån den som jag ville att mina barn skulle äta varje dag, berättar hon.

Det som började med engagemang i skolrestauranger fortsatte med museirestaurang (Folkans kaffebar) och vårdshus.

Stockholm maj 2019

Ella Nilsson
Ordförande

Lotta Bäckman
Sekreterare

Eva Boström
Kassör

Cecilia Magnusson Sporre
Styrelseledamot

Margareta Jeding Ivert
Vice ordförande

Anna Persson
Styrelseledamot

Henrik Mattsson
Styrelseledamot