

Matmaffians verksamhetsberättelse 2020

Matmaffian redovisar härmed sin verksamhetsberättelse för perioden januari–december 2020.

Styrelsen efter årsmötet 2020

Ordförande	Cecilia Öster, omval
Vice ordförande	Margareta Jeding Ivert, kvarstår till 2021
Sekreterare	Juanita Conway, omval till 2022
Kassör	Eva Boström, kvarstår till 2021
Ledamöter	Malin Landqvist, kvarstår till 2021 Ami Hovstadius, omval till 2022 Henrik Mattsson, adjungerad, 1 år
Revisorer	Christina Asplund, nyval 1 år Birgit Nilsson Bergström, nyval 1 år
Revisorssuppleanter	Viola Adamsson, nyval 1 år Inger Bjugård, nyval 1 år
Valberedning	Ingrid Persson, omval 2020, sammankallande Barbro Henning, nyval 2021 Jens Linder, nyval 2021

Styrelsemöten

Under året har styrelsen haft 8 protokollförda möten.

Medlemmar

Matmaffian hade vid verksamhetsårets slut 125 medlemmar.

Medlemsavgift

Medlemsavgifterna för verksamhetsperioden har varit 300 kr för yrkesverksamma och 200 kr för korresponderande.

Ekonomi

Se separat redovisning för räkenskapsåret 2020.

Aktiviteter under året 2020

Ingen kunde ana när året var nytt vad som skulle prägla landets och världens möjligheter till olika evenemang.

Under året har föreningen haft 4 aktiviteter. Du kan läsa mer om dessa aktiviteter i denna verksamhetsberättelse samt på vår hemsida.

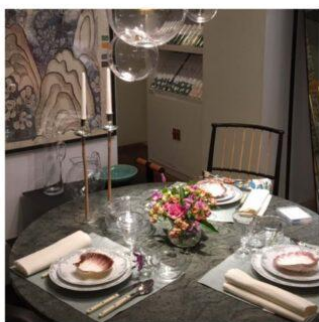
Vi berättar också vad som hänt och kommer att hända i Matmaffian via vår hemsida. Du hittar den på www.matmaffian.se. Följ gärna också vår Facebooklänk "Matmaffian på nätet"

En viktig uppgift är att arbeta med rekrytering av nya medlemmar. Ni hittar ansökningsblankett på hemsidan eller kontakta ordföranden för att ansöka.

Dukade bord och tulpaner på Svenskt Tenn

Den 23 januari träffades vi, ovetandes om vad som komma skulle, under en inspirationskväll för 26 av Matmaffians medlemmar i Thésalongen på Svenskt Tenn. Kristian och Bodil från Svenskt Tenn berättade om grundaren och inredningsikonen Estrid Ericsons spännande historia.

Hennes väg från Konstfack på 20-talet via Svensk Hemslöjd på Kungsholmen för att så småningom öppna butiken på Strandvägen 5. Estrids och Josef Franks samarbete etablerades under 40-talet.



Tulpanfrossa

Medan vi njöt av thé och laxsmörgås berättade Malin Hidesäter, entusiastisk projektledare från Blomsterfrämjandet, om det mesta kring den älskade knölen. Vi

lärde oss att av Sveriges tulpanodlare deltar 13 av dessa i den sk Tulpankampanjen med start vecka 2 då den tulpanälskande får veta ALLT på deras hemsida, att vi frossar 160 miljoner tulpaner bland 300 sorter under perioden november fram till påsk. Inte mindre än 1 miljon tulpaner/ dag säljs under denna period i Sverige.

Nyinspirerade avslutades kvällen med ett glas bubbel, nypandes i tyger och fotograferande av olika dukningar typiska för Estrid Ericson. I handen hade samtliga deltagare Svenskt Tenns vackra katalog och sist men inte minst ett fång tulpaner i handen med sig hem.

Aromatisk och nyskapande Thai under kristallkronorna på Berns

Den 27 februari, klev ett drygt tjugotal nyfikna medlemmar ur Matmaffian in i värmen på Berns för att provsmaka Sayan Isakssons rätter på hans nyöppnade Thai-restaurang Isaan' med inspiration från regionen med samma namn i öst och Chiang Mai i norr. Nu hade ryktena om en pandemi börjat nå oss.



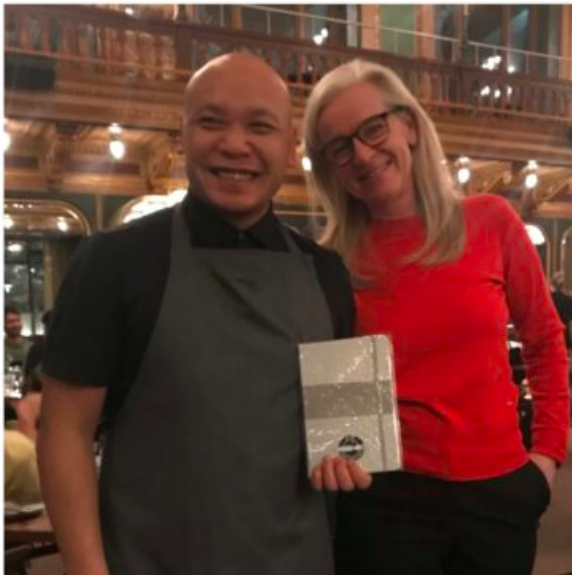
Den nordöstra thailändska regionen utgör basen när Sayan förvandlar närproducerade råvaror till nya, smakrika och mångfasetterade smårätter i Berns

vackra matsal. En matsal som genom hans försorg inretts med naturliga material i en jordnära tolkning som kompletterar både matkulturen och den anrika miljön.

Med plats vid ett långbord i matsalen fick vi god uppsikt över hela restaurangen, gästerna och Sayans arbete med kockarna i det öppna köket under kristallkronorna. Här skapas de kalla rätterna med grönsaker, fisk och skaldjur samt mortlade kryddblandningar, medan de vedeldade varmrätterna tillreds i varmköket intill.



Vi njöt av ett 10-tal rätter som en "relish" på krabba, en tunt skivad röding "red boat nham pla" med smak av koriander och mynta.



Chili och hög syra

En syrlig sallad på kålrabbi och kålrot med pepparrot och dill, som en variant på papayasallad, följdes av en fisksallad på hamachi. Vedeldade rödbetor med rökiga toner, chili och gröna blad var som ett vegetariskt alternativ till råbiff.

Till de mer matiga rätterna räknades "Laap muu kua", en gårdsgris med blodpudding och lever från Chiang Mai samt grillad gös "Gaeng som, sour curry" med smak av havtorn istället för tamarind som annars är vanligt i asiatiska kök. "Sticky rice", som vi uppmanades äta med händerna, var ett bra knep för att lindra hettan från chilin emellanåt.



Kvällens favoriter

Några av kvällens favoriter var kanske den smakrika korven från norr "Sai oua, rotee, nham prik pla raa" som serverades i något som liknande tunnbröd och inte minst den avslutande matiga färgsprakande desserten som bestod av hyvlad is och glass med smak av hallon, lakrits och svart vitlök.

En Riesling i harmoni med smakerna

Huset bjöd även på ett litet dryckespaket med Perrier Jouet Grand Brut och ett glas Schloss Saarste in Riesling Trocken 2018 med aningen sötma som visade sig passa utmärkt till flera av de hetare rätterna.

Tareq Taylor intervjuas av Tove Oskarsson Henckel

Ett antal månader gick, Coronapandemin spred sig och samhället stod still. Matmaffians styrelsemöten skedde online via ZOOM.

Frågan var hur vi skulle kunna möta våra medlemmar. Och skam den som ger upp.



Livesändningen på Facebook-sidan. Kan även ses i efterhand på Matmaffians Facebook-grupps sida.

Så den 8 juni träffade vi i en livesändning på Facebook och "Matmaffian på nätet", Tove Oskarsson Henckel, som intervjuade Tareq Taylor på hans restaurang Kockeriet i Malmö. En intervju som i mångt och mycket speglade restaurang- och matvärldens svåra tid under Corona, hans tävlingsinstinkt, nyfikenhet och äventyrlusta. Tareq beskrev behovet av att "tanka glädje" för att kunna vara kreativ. Hur svårt det var, men att den gemenskap som de inom hans professionella matvärld ändå känner. En förutsättning för att ta sig igenom denna svåra tid.

- Det värsta idag är känslan av att inte bli sedd – att inte höras. Beslutsfattarna tycks inte inse vad som verkligen händer inom restaurang- och matvärlden sade en upprörd Taylor.

Intervjun speglade hans frustration, vanda men också en framtidstro, om än med ett annorlunda förhållningssätt. Begränsade sittplatser, rädsla och möjligheten att röra sig fritt. Men också tron att människors känsla av närhet till krogen, även om man inte går där ofta, kommer bli alltmer påtaglig.

- Vi måste lära oss leva i den här verkligheten.
- Han berättade om sin morfar som den första influencern i sitt liv, behovet att söka kickar i tillvaron. En olycka i höstas höll på att sluta mycket illa, hur intresset för trädgård- och mat från trädgårdarna tog sin början.

"Tack alla ni som har ett engagerat intresse för den gastronomiska världen, utan er finns inte vi", avrundade Tareq den timslånga intervjun på Facebook.

Ett Årsmöte under Pandemin

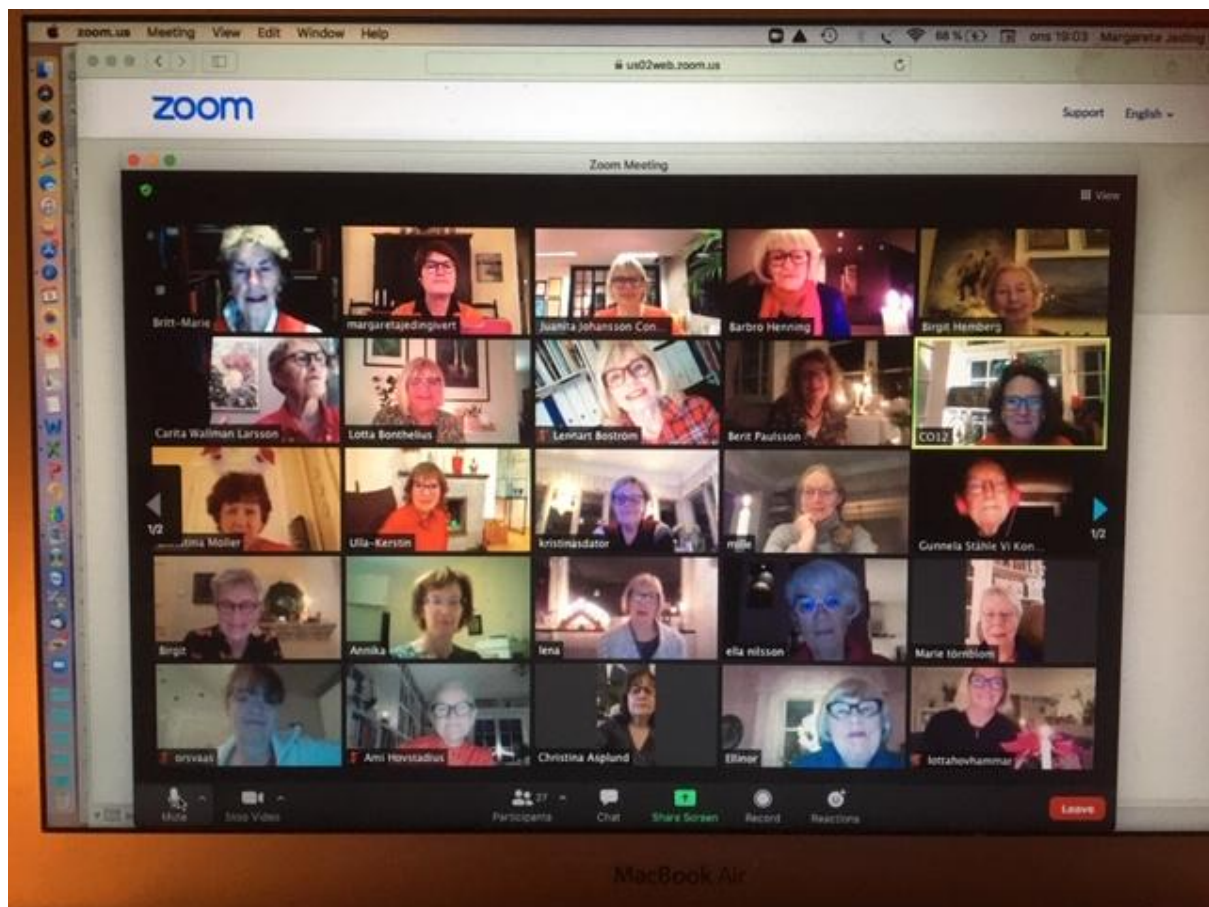
2020 var inte något sig likt. Inte heller möjligheten att hålla ett vanligt årsmöte. Därför blev årsmötet i maj förskjutet till den 14 oktober.

Lokal för mötet var 7A vid Odenplan där vi också kunde få hjälp med de tekniska lösningarna för att hålla mötet via Zoom. Dryga tioalet tappra ledamöter närvarade fysiskt och övriga online via sina datorer.

På bilderna ser vi Cecilia Öster och Ella Nilsson som avtackades för långt och troget engagemang för föreningen. Christina Möller som i vanlig proffsig anda höll i årsmötestrådarna tillsammans med vår ordförande. Medlemmar som kom till 7A samt Eva Boström som redovisade räkenskaperna.



En annorlunda julfest med marockansk touch



Åsa Orsvärn - Chief blender på Blossa - längst ner till vänster i bild.

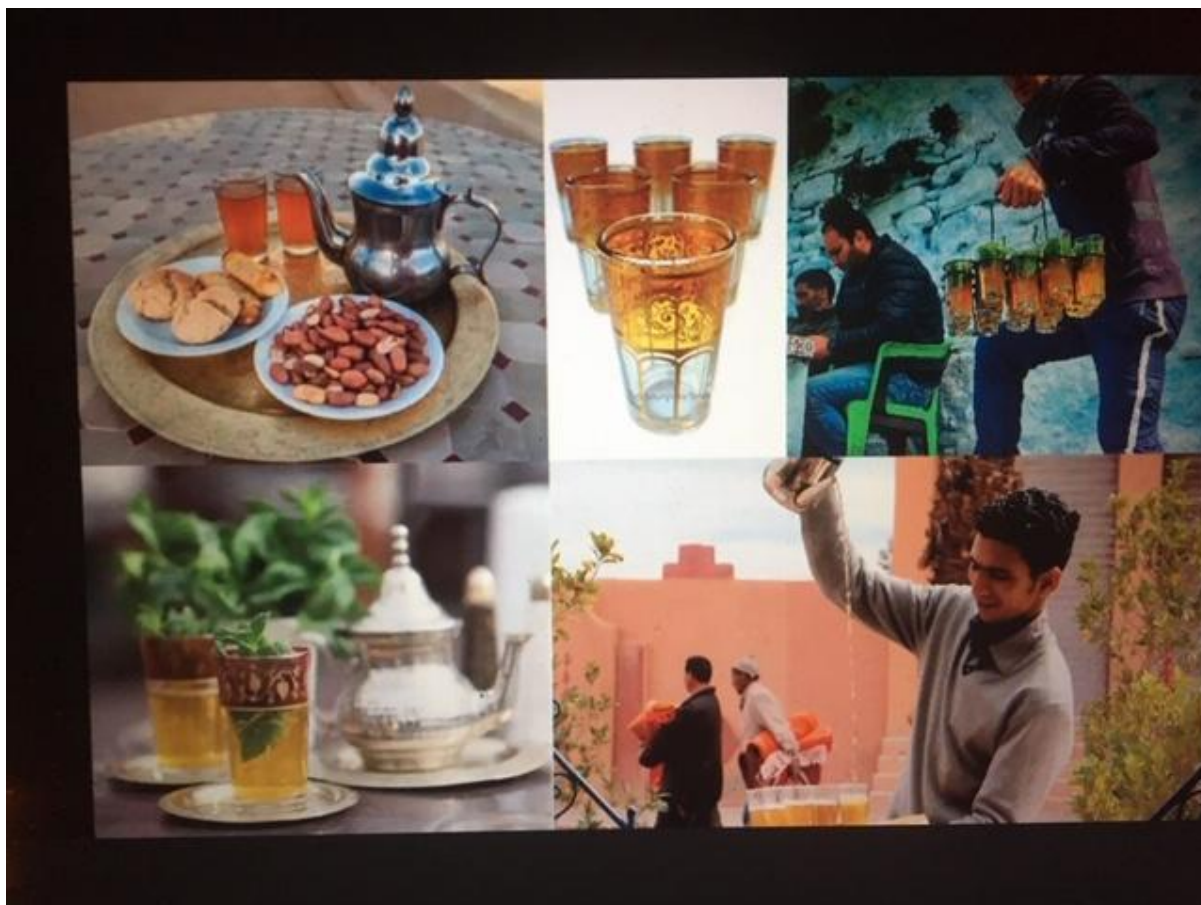
Som så mycket annat detta märkliga år 2020 träffades vi till den traditionella julfesten i en helt annan "lokal". Med hjälp av ZOOM kunde vi den 9 december ändå önska varandra en God jul och skåla med varandra via våra datorer och telefoner. Nästan 40 av våra medlemmar nappade på inbjudan.

Vi hade bjudit in Åsa Orsvärn, Chief blender på Blossa till en träff online. Hon berättade om glöggens historia, tankar och framtagandet av 2020 års glögg – Marrakech.

Vinglögg fanns redan på Gustav Vasas tid och bland Kajsa Wargs receptsamlingar hittar man recept på vinglögg. Caféer och restauranger med utskänkningstillstånd från 1800 talets mitt började så småningom producera sina egna varianter av vinglögg.

Men det första egentliga glöggreceptet daterar sig till 1895 framtaget av företaget Grönstedt & Co Vinhandel (J.D Grönstedt). Företaget hade då vuxit och öppnat

butiker i bl a Lübeck och Tavastehus. Blossa glögg har blivit den svenska referensen till hur glögg ska smaka.



Den svenska glöggens huvudkännetecken är en kombination av nejlika och olika kryddor, torkad frukt, druvor, fikon etc.

Inspiration till 2020 års glögg Marrakech fick Åsa Orsvärn av det marockanska gröna teet med smak av mynta och socker.

Efter ett otal avsmakningar och tester landade hon och hennes kollegor i denna kombination: Grönt te, två olika myntasorter, vit starkvinsglögg, Blossas traditionella kryddblandning och socker.

Framtagandet av den nya glöggen tog sin början redan i juni 2019 då de första idéerna presenterades. I september valdes ett förslag bland tre föreslagna. När 2019 års glögg stod på



Systembolagets hyllor, arbetade man mao som mest med 2020 års smak!!

I maj 2020 började glöggen produceras och i september 2020 kunde den grönblå flaskan med det gyllene årtalet 20 lanseras.

Stockholm i maj 2021

Cecilia Öster
Ordförande

Juanita Conway
Sekreterare

Eva Boström
Kassör

Susanne Snäll
Styrelseledamot

Margareta Jeding Ivert
Vice ordförande

Ami Hovstadius
Styrelseledamot

Malin Landqvist
Styrelseledamot

Henrik Mattsson
Adjungerad