



Slow Food* Vasteras

Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2016

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2016.

Styrelsens sammansättning under året



Inga-Lena Eriksson, ordförande
Hans Johnson, vice ordförande
Rune Algulin, ekonomi
Lena Rydberg-Eriksson, medlemsfrågor
Björn Dahlberg, sekreterare
Ann-Charlotte Johansson Wässman, ledamot
Agneta Hamnstedt, ledamot
Karin Wiberg, ledamot
Ingrid Cedervall, suppleant

Under året har styrelsen haft åtta protokollförda möten inkl det konstituerande mötet i samband med årsmötet.

Övriga funktionärer

Anders Eriksson, revisor
Christina Johnson och Agneta Algulin, valberedning

Styrelsens berättelse över verksamheten 2016

Arrangemang

Vilt på bordet 17 februari

I samarbete med Säsong Matstudio i Saluhallen Slakteriet och Niclas Wahlström hade vi fyra givande utbildningstillfällen. Den första handlade om att stycka visade klölvilt. I det här fallet blev det en getkilling men principerna och anatomin är densamma för alla slag av klövvilt. Vi som deltog i arrangemanget följde Niclas metodiska arbete där han också beskrev hur styckningen med fördel kan anpassas till hur man tänker anrätta de olika detaljerna.

Efter styckningsövningen bjöds en trätters viltmiddag med bl.a råbiff på Souvas (kallrökt reninnanlår) som förrätt och en varmrätt av benfri rådjursrygg med rödvinssås och potatisgratäng. Naturligtvis avrundades middagen med en jättegod dessert bestående av mörk choklaskräm, mjölkchokladmousse, kondecerad mjölk och browniekrisp.



Korvkurs 16 mars

Återigen ett samarrangemang med Matstudio Säsong i Saluhallen Slakteriet. Den här gången fick vi lära oss göra korv och om råvaror till korven och en massa tips och trix från Niclas Wahlström och hans personal. Kvällen avslutades med ett riktigt korvparty, ett Eldorado för oss korvÄlskare.

Vi lagar Italienskt den 13 april

Det tredje utbildningstillfället med Matstudio Säsong handlade om Italienska smårätter i köket och på bordet. Under sakkunnig ledning av köksmästaren Niclas Wahlström lagade vi en mängd smårätter till buffén som vi sedan med stor förtjusning inte bara smakade av utan också frossade i oss i positiv mening.

Årsmöte och äppelmustprovning den 28 april

Den 28 april hölls årsmöte med Slow Food Västerås på Pilbogården i Västerås. Utöver de sedvanliga mötesförhandlingarna fick vi en uppskattad och smaklig exposé av det relativt nystartade Köpings Musteri AB där Fredrik och Lollo berättade om deras etablering av verksamheten. Det var inte bara att börja musta utan det skall till både kunskap, utrustning och plantering av äppelträd, ett pågående projekt som tarvar både tid, kraft och kapital. Till dess att de egna planterade träderna börjar ge frukt är det främst tillvaratagande av frukt från både hemmaträdgårdar och övergivna odlingar som får vara råvaran för musteriets sortiment. De sorts specifika musterna ger väldigt olika karaktärer som vi smakade av med välbehag. Det blev alltifrån den vanliga musten på Aroma och andra välkända sorter till eklagrade varianter och sist men inte minst "snustorr" cider. Till de goda musterna serverades ostar från Wernergårdens Majeri i Karbenning och härliga marmelader och annat smått och gott som Agneta Hamnstedt så förtjänstfullt hade ordnat och tillagat.

Grilla fisk och skaldjur 11 maj

Det här blev det sista utbildningsarrangemanget som vi ordnade tillsammans med Matstudio Säsong i Saluhallen Slakteriet. Då handlade det om att grilla fisk och



Slow Food* Vasteras

skaldjur på rätt sätt. Grillen tändes och deltagarna fick lära den ädla konsten att tillaga fisk och skaldjur över öppen glöd. Efter avslutat värv avnjöts de resultatet av kvällens lyxiga läckerheter.

Ätbara växter i naturen 16 juni

Ogräs, kan man äta det? Jovisst, det fick vi lära på Färna Herrgård under sakkunnig ledning av Mikael Jidenholm, ägare till Ugglarps Grönt i Halland. I lagom intensivt regnväder botaniserade vi bland vilda växter runt Herrgården och rafsade upp fint ätbart ogräs i köksträdgården. Vi avslutade kvällen med kaffe och dopp som Inga-Lena ordnat.



Skördeträff 25 augusti

Drygt ett 20-tal medlemmar slöt upp till träffen i Ted Oskarssons fantastiska grönsaksodlingar i Sättra Brunn torsdag den 25 augusti. Det regnade lita av och till under kvällen men vad gjorde det när alla var så glada och fokuserade på de fina grönsakerna som odlas helt utan konstgödning och besprutning.

Det var Agneta Hamnstedt som höll ihop den här träffen och hon pratade lite om vegetarisk matlagning och lät oss också prova skillnaden mellan färdigköpta konserverade bönor och kikärter och de man kokade själv. Skiljer i frächor till förmån för den hemkokta som dessutom bara kostar en 1/5-del av de färdigköpta.



Vinprovning 8 september

Det var inget dåligt vinbord som var uppdukat när vi, ett 20-tal förväntansfulla adepter kom till Saluhallen Slakteriets konferensrum för kvällens vinprovning. Jag tillåter mig att säga "vår egen sommelier Inga-Lena Eriksson" hade förberett en mycket spännande provning under temat Eko-, Bio- och Naturviner, en alldeles omöjligt uppgift hade hennes kolleger vänligen berättat, men som Inga-Lena lyckligtvis inte brytt sig om.



Slow Food* Vasteras

Vegetarisk Matlagning den 3 november

Återigen ett samarrangemang med Säsong Matstudio i Saluhallen Slakterieten matlagningskurs där vi tillsammans lagade riktigt god vegetarisk mat på säsongens råvaror. Efter den praktiska delen bjöds deltagarna till bords för att njuta av de egenlagade kreationerna.

Tips och trix inför julbaket 24 november

Torsdagen den 24 november träffades ett 15-tal glada julbagare hos Doris Näckdahl i Kopparlundens Bageri i Västerås för att få del av lite tips och trix inför årets julbak. Vi började med en rundvandring i bageriet där Doris berättade om det vardagliga arbetet i bageriet och även om hur hon "halkade in" på den här banan och hur verksamheten har utvecklats över tiden. När vi så kom till tipsen inför årets julbak fick vi del av Doris erfarenheter i både stort och smått. Vi fick dofta och smaka på olika brödkryddor där hon visade dels de egenmalda varianterna som de färdigmalda. Naturligtvis var det en påtaglig skillnad till förmån för de hemmalda. Vi fick också både lära oss att göra och smaka på hemgjord mandelmassa, snacka om naturliga smaker med två ingredienser, lika mängd skållad mandel som socker!

Övrigt

Under året har styrelsen utformat och fått publicerat, i VLT, en artikel om Arlas märkliga prispolitik för den Svenska mjölken. Avsikten var att utöva påtryckning om rimliga villkor för de Svenska mjölkbönderna.

Ekonomi

Dispositioner

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	39426 kr
Årets resultat	650 kr
Att balansera i ny räkning	40076 kr

Beträffande resultatet för 2016 och föreningens ekonomiska ställning per den 31 december 2016 hänvisar styrelsen till nedanstående resultat- och balansräkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2016
53 personer.



Slow Food* Vasteras

Slow Food - Västerås

802452-1160

Räkenskapsår: 16-01-01 - 16-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 16-01-01 - 16-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 17-04-05

17:10

Senaste version: 14

Balansrapport

		Inr balans	Period	Utg balans
TILGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Fordringar				
1510	Kundfordringar	801,00	801,00	0,00
	S:a Fordringar	801,00	-801,00	0,00
Kassa och bank				
1930	Checkräkningskonto	48 074,25	5 051,35	53 125,60
	S:a Kassa och bank	48 074,25	5 051,35	53 125,60
	S:a Omsättningstillgångar	48 875,25	4 250,35	53 125,60
S:A TILGÅNGAR		48 875,25	4 250,35	53 125,60
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
2091	Balanserat resultat	-34 990,00	-4 435,25	-39 425,25
2099	Redovisat resultat	-4 435,25	3 784,90	-650,35
	S:a Eget kapital	-39 425,25	-650,35	-40 075,60
Kortfristiga skulder				
2991	Förutbetalda medlemsavgifter	-9 450,00	-3 600,00	-13 050,00
	S:a Kortfristiga skulder	-9 450,00	-3 600,00	-13 050,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER		-48 875,25	-4 250,35	-53 125,60
BERÄKNAT RESULTAT***		0,00	0,00	0,00

Resultatrapport

Räkenskapsår: 16-01-01 - 16-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 16-01-01 - 16-12-31

	Akkumulerat	Ack fg år
Rörelsens intäkter mm		
Nettoomsättning		
3010 Medlemsavgifter	15 000,00	17 350,00
3020 Intäkt arrangemang	0,00	137,00
3740 Öresutjämning	-1,40	0,00
S:a Nettoomsättning	14 998,60	17 487,00
S:a Rörelseintäkter mm	14 998,60	17 487,00
Bruttovinst	14 998,60	17 487,00
Rörelsens kostnader		
Övriga externa kostnader		
6540 IT-tjänster	-1 101,75	-1 101,75
6570 Bankkostnader	-1 250,00	-1 250,00
6982 Medlemsavgift Italien	-9 801,50	-10 700,00
6992 Årsmöteskostnader	-1 394,00	0,00
6999 Div övriga kostnader	-801,00	0,00
S:a Övriga externa kostnader	-14 348,25	-13 051,75
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm	-14 348,25	-13 051,75
Rörelseresultat före avskrivningar	650,35	4 435,25
Rörelseresultat efter avskrivningar	650,35	4 435,25
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader	650,35	4 435,25
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader	650,35	4 435,25
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt	650,35	4 435,25
Resultat före skatt	650,35	4 435,25
Beräknat resultat	650,35	4 435,25
8999 Redovisat resultat	-650,35	-4 435,25



Västerås den 6 april 2017

Inga-Lena Eriksson

Hans Johnson

Rune Algulin

Lena Rydberg-Eriksson

Björn Dahlberg

Agneta Hamnstedt

Karin Wiberg

Ann-Charlotte Johansson Wässman



Tack för 2016