



# Slow Food® Sápmi



**PRESSRELEASE 2014-02-24** Boksläpp och utställningsvernissage 3 mars, Umeå

## **SMÅK PÅ SÁPMI – tradition, innovation och framtid**

Unik mat- och kunskapsbok med tillhörande utställning producerad av Slow Food Sápmi. Samiska mattraditioner och recept är till stor del muntliga. "Smak på Sápmi" samlar dem på ett sätt som ingen annan tidigare gjort i Sverige. Boksläpp och utställningsvernissage sker 3 mars.

"Smak på Sápmi" ska sprida kunskap och inspirera den som vill få ut något nytt, eller snarare nygammalt, ur det samiska köket. Boken ger baskunskap om samisk matlagning men uppmuntrar även till att experimentera i köket, oavsett om man lever nära renskötsel, bor i stan eller bara vill inspireras i sin matlagning.

Mathantverket i Sápmi, samernas land, har gått i arv genom muntlig kunskapsöverföring. När allt fler intresserar sig för att prova på genuin matlagning på lokala råvaror riktas nu blickarna mot det samiska köket som tar steget in i finrummen.

Att smaka på Sápmi är att smaka på mer än bara mat, det är att smaka på en mångtusenårig mat- och kulturtradition sprungen ur fjäll- och skogsnatur från Europas urfolk samerna. Boken och utställningen är en hyllning till den samiska maten, dess traditioner och framtid. Historiska tillbakablickar och nutida personliga berättelser ger tillsammans med traditionella- och nyskapande recept spännande maträtter och en bild över matens förutsättningar. Innehållet är producerat av Slow Food Sápmi i samarbete med samiska matprojekt och producenter från svenska Sápmi.

Utgångspunkten har varit att identifiera det unika i samisk mat. Enkelhet, resurshushållning och att låta naturliga smaker ta plats har visat sig utmärkande för den samiska matkulturen. Samer kan inte ses som en homogen grupp, traditioner skiljer sig mellan områden och familjer, innehållet fokuserar främst på gemensamma nämnare men visar också på skillnader.

Victoria Harnesk, Slow Food Sápmi är projektledare och skribent för boken.

– Många recept kommer från experimentverkstäder/kök där tradition mött nytänkande genom samverkan mellan samiska kockar, producenter och mentorer. Det är stor bredd; från renfilé till spännande inälvsmat.

### **Vad är samisk mat?**

– Enkelheten, resurshushållning och att låta naturliga smaker träda fram har visat sig utmärkande för den samiska matkulturen som inte är homogen men har mycket gemensamt mellan olika områden.

### **Hur ser framtiden ut?**

– Samiska råvaror håller hög kvalitet. För att matproduktionen ska leva och utvecklas krävs marker, riktade insatser byggda på samiska behov och att de samiska matföretagen kommer in i fler produktions- och försäljningsled. Det finns stor potential i det samiska köket.

Tillhörande bilder och två recept finns att ladda ner på My News Desk/Slow Food Sápmi (Se kortfakta på följande sida).



# Slow Food® Sápmi



<p><b>TURNERANDE UTSTÄLLNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utställningen Smak på Sápmi innehåller matfoton, information och recept.</li><li>• Den bokas nu runt om i Matsverige vid olika matevenemang. Den syns bland annat i Jokkmokk vid Matlandethuvudstadskonferensen i juni.</li><li>• Utställningen ska tillsammans med samiska aktörer kunna representera matkulturen.</li><li>• Till utställningen finns även en monter av Sameslöjdstiftelsen/Sámi Duodji.</li><li>• Bokning av utställning, Victoria Harnesk.</li></ul>	<p><b>TREND: Samisk mat flyttar in i finrummet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Samisk mat tar mark, det syns i TV-tablåerna. Vi har sett samiska rätter vinna i Det Stora Matslaget, Halv åtta hos mig och Sveriges skönaste gårdar, Dalarna.</li><li>• Tack vare samisk mat och kultur har Umeå blivit Kulturhuvudstad och Jokkmokk Matlandethuvudstad 2014.</li><li>• Renpastej vann Matverk Lappland 2013 och prisades för regional koppling i Matverk 2014. En del av pristagarna finns med i boken.</li><li>• Allt fler stjärnkockar erbjuder samiska smaker och recept.</li><li>• En undersökning från branschorganisationen Livsmedelsföretagen 2014 visar att vi nu står inför ett tydligt trendbrott där konsumenterna väljer kvalitet och matupplevelser framför lågprisprodukter. Samiska produkter passar väl in i den trenden.</li></ul>
<p><b>BOKSLÄPP OCH UTSTÄLLNINGSVERNISSAGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plats: Tráhppie, Helena Elisabeths väg 4, Västerbottens museum.</li><li>• 3 mars, boksläpp och vernissage.</li><li>• Kl. 17.00, pressvisning.</li><li>• Kl.18.00–20.00 boksläpp (mingel, försäljning, utlottning).</li><li>• 3–8 mars, matfotoutställning.</li><li>• Alla hälsas välkomna men att garanteras plats den 3/3 krävs föransmälan.</li></ul> <p><b>FÖRANMÄLAN</b> (press och allmänhet) <a href="http://www.slowfoodsapmi.com">www.slowfoodsapmi.com</a></p>	<p><b>FÖRELÄSNINGAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plats: Bio Abelli, Västerbottens museum</li><li>• Arrangör: Slow Food Sápmi och Renlycka.</li><li>• Moderator: Victoria Harnesk</li><li>• 4 mars, Kl. 11.00–16.00 Sex föreläsningar (filmas av UR).<ul style="list-style-type: none"><li>○ Samisk kaffekultur, att koka sig in i landskapet</li><li>○ Samiska råvaror</li><li>○ Gastronomiska produkter och starka lokalsamhällen</li><li>○ Hållbar samisk besöksnäring</li><li>○ Naturbetat renkött av högsta kvalitet</li><li>○ Samisk matsuveränitet</li></ul></li></ul>
<p><b>KONTAKT OCH INFORMATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Victoria Harnesk, 070-223 56 10, <a href="mailto:victoria@slowfood.sapmi.com">victoria@slowfood.sapmi.com</a></li><li>• <a href="http://www.slowfoodsapmi.com">www.slowfoodsapmi.com</a></li></ul> <p><b>FÖRSÄLJNING/DISTRIBUTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Boktryckarna/Lyxo förlag, <a href="mailto:info@boktryckarna.se">info@boktryckarna.se</a></li><li>• Bokrondellen (för bokhandlare)</li><li>• Internetbokhandlare och dina lokala bokhandlare (för privatpersoner)</li></ul>	<p><b>BOKFAKTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Titel: SMAK PÅ SÁPMI – tradition, innovation och framtid</li><li>• Utgivare: Slow Food Sápmi, 2014, 126 sidor</li><li>• Text och projektledning: Victoria Harnesk</li><li>• Foto: Bianca Brandon-Cox</li><li>• Grafisk form och layout: Bianca Brandon-Cox</li><li>• Tryck: Boktryckarna/Lyxo förlag</li><li>• ISBN: 978-91-981636-0-5</li><li>• Första utgåvan, 3 000 ex på svenska</li><li>• Rekommenderat pris: 220 kr</li><li>• Mått och vikt: 155x187 mm, 13 mm rygg, 334 g</li></ul>