

SLUTRAPPORT MATBOK "SMAK PÅ SÁPMI"

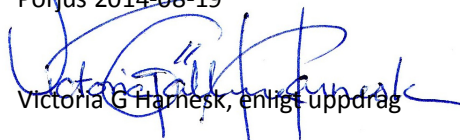
Ansökan om medel för projektet avsåg stöd för produktions-, tryck- och lanseringskostnad för matbok. Slutrapporten beskriver dock mer av produktionen eftersom vi gärna delar med oss av och reflekterar över processen. Slutrapporten delges bland annat våra samarbetspartners digitalt.

Sökande organisation	Slow Food Sápmi, (i rapporten kallad SFS)
Organisationsnummer	802445-3949
Adress	Slow Food Sápmi c/o Gaaltije, Köpmangatan 58 831 33 ÖSTERSUND
Telefon	070-223 56 10
Kontaktperson	Victoria G Harnesk
E-postadress	victoria@slowfodsapmi.com
Webbsida	www.slowfoodsapmi.com

Plats för projektet
Projektledare/redaktion i Porjus, fakta Samiskt Provkök i Jokkmokk, redaktör/form i Stockholm. Research, experimentell matlagning, kontakter, och fotografering på andra orter.
Tid för projektet
2013-10-01 – 2014-05-01

INNEHÅLL	SIDAN
Bakgrund och sammanfattning	2
Tack	2
Mål och syfte	3
Organisation, innehåll och avgränsning	4
Målgrupp	7
Jämställdhet, hållbarhet och mångfald	8
Tidplan	10
Kostnader och finansiering	11

Porjus 2014-08-19


Victoria G Harnesk, enligt uppdrag

BAKGRUND – SAMMANFATTNING

Det fanns ett grundmaterial i text och bild med bokpotential. Det hade kommit till genom SFS:s projekt "Luonddu Biebmu" och "Njallé" som genomfört dokumentation och experimentverkstäder.

Genom samverkan med producenter, förädlare, organisationer och omvärldsaktörer var bilden över dagens "matsápmi" och omvärldens trender tydlig – och angelägen att lyfta fram.

Materialet innefattade kännedom om producenternas förutsättningar och inte minst vilka – för konsumenten oftast okända produkter – som kan säljas mer av eller introduceras.

Vi visste att personer utanför den samiska sfären intresserade sig för att ge ut en bok om samisk mat. Det fanns ett behov av kunskapsöverföring då såväl samer som andra sökte kunskap om samisk mat, kultur och råvaror. Vi ville ge den platsen till samerna själva.

Vi hade sett en del bekymmersamma exempel på presentation av samisk mat, som produkter och smakupplevelser, i tidningar och matböcker – ibland genom bristande kunskap och i blandgenom, vad man kan tolka som, en vilja att sälja något exotiskt med historia, men förankringen saknades ofta. Vi ville ge en korrekt bild av den samiska maten.

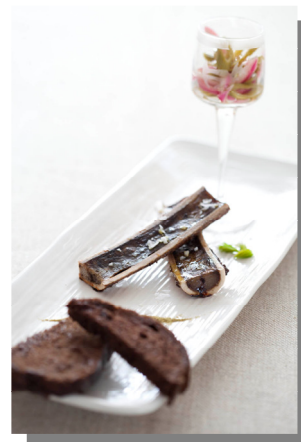
Det var angeläget att lyfta fram primärproduktionen – rennäringens – förutsättningar både för att skapa intresse och för att skydda den samiska maten som är hotad då såväl kunskap som dess praktiska förutsättningar försvinner.

Syftet var att lyfta fram kunskapen, råvarorna, de duktiga samiska företagarna och skapa en ökad efterfrågan på samisk mat och sprida kännedom om den samiska matens förutsättningar och möjligheter.

Resultatet blev en unik bok med tillhörande utställning som i bild och text formulerar och samlar den samiska maten.

TACK

Ett stort tack till Sametinget som gav oss medel till projektet. Utan det, utan samverkan och utan många människors ideella engagemang och dem som burit traditionerna genom generationer före oss hade projektet inte gått att genomföra.



*Resultat och omvärldsintresse skapade en unik möjlighet att göra boken Smak på Sápmi.
Foto: Bianca Brandon-Cox*

MÅL OCH SYFTE

MÅL (ur projektplanen): "målet är att producera en smakfull och attraktiv bok i mindre format på 104 sidor om samisk mat med bilder, recept och traditioner. Boken ska förutom att visa det samiska köket och väcka intresse för matresor i svenska Sápmi. Boken ska innehålla en del basinformation om samer men tar framförallt sikte på mat och kultur idag och ska sammanföra moderna konsumenters behov och förväntningar med producenternas förutsättningar och önskemål."

Utfall: Målet är uppnått.

Avvikelse: Det blev 126 sidor (+22 sidor) då olika beredningsmetoder och råvaror tilläts att bre ut sig lite mer än planerat. Vi ville också komplettera med historiskt bildmaterial.

SYFTE (ur projektplanen): "Syftet är att lyfta fram produkter som inte säljs i tillräcklig omfattning och att introducera nya produkter. Insatsen ska sprida kunskap om tillagning och traditioner och syftar till att öka försäljningen och ge bättre avkastning.

Insatsen syftar till att förstärka mervärdet/varumärket i mat från samiska producenter och styra försäljningen till dem för att öka deras möjligheter till en hållbar och lönsam utveckling. Kund och slutkund ska orienteras i hur man handlar av samiska företag utan onödiga mellanhänder. Vi vill samtidigt öka intresset för matresor som ger inkomster inom den relaterade besöksnäringen som är en viktig resurs för producenter och förädlare."



Gurpi lyfts fram då producenterna ser den som en produkt med potential
Foto: Bianca Brandon-Cox

Utfall: Målet är uppnått.

Avvikelse/kommentarer:

- Utgångspunkten var att lyfta råvaror där samiska företagare kan möta ökad efterfrågan.
 - Vi gav kapitlet "vilda växter" en något förändrad vinkel då plockare/förädlare ville förbättra sin egen struktur och regelverk till skydd mot omvärldens redan alltför stora intresse/rovplockning.
 - Också fiskare hade svårt att leverera, inte på grund utav att fisk saknas utan på grund av för få uppköpare och för låg grad av egen förädling.
 - Renköttbranschen är mest redo att leverera, kött och innanmat har därför fått mest sidor. Vi har haft en tät dialog om vilka detaljer som ska lyftas fram.

- Visit Sápmi stod under projekttiden utan finansiering, därmed saknades en självklar partner för hållbart resande i Sápmi varför vi sänkte ambitionsnivån gällande turismen. Men såväl förordet som slutkapitel lyfter särskilt fram den och relaterade samiska kvalitetsmärkningar och organisationer.
- Många råvaror är svåra att finna, därför kunde vi inte vara så precisa som vi önskat i att vägleda konsumenter till inköpsställen. I boken ges generella tips om var man skaffar vissa råvaror. Att Matsápmi har mycket kvar att göra gällande samlad konsumentinformation har varit tydligt inte minst efter boken gavs ut.

ORGANISATION, INNEHÅLL OCH AVGRÄNSNING

Kommentarer/sammanfattning:

- I stort sett allt genomfördes planenligt.
- Samverkan var avgörande; boken hade inte kunnat göras av utomstående eller utan de nätverk och fungerande samverkan mellan projekt och personer samt stort ideellt engagemang.
- Det var en utmaning att få intervjupersoner att se värdet av sin kunskap och att sätta ord på den. Att få in material i tid var nästintill omöjligt, det löstes dock genom intensivt arbete och vi kunde trycka och lansera som planerat.
- Vi saknade ofta såväl svenska som samiska ord på smaker och moment. Samiska ord faller bort till förmån för svenska begrepp och tradition vilka inte alltid passar.
- Processen präglades i mycket av reflektioner om varför man ska eller inte ska dela med sig av sin kunskap och vad det kan få för konsekvenser. Vi landade i att det är viktigt att berätta sin egen historia och att göra sina egna urval.
- Ytterligare en utmaning var att hålla matfokus då den samiska maten är så hotad att även det enklaste samtal om tillredning, smaker eller produktion av kött, fisk och bär utmynnar i politiska diskussioner om exempelvis markinträng.

Organisation: SFS ledde produktionen i nära samarbete med sina projekt "Luonddu Biebbmu/Naturens mat" och "Njallé".

"Samiskt mat- och kompetenscentrum", Samernas utbildningscentrum och "Renlycka", kvalitetssigill som ägs av Svenska samernas riksförbund, fanns med som kunskaps- och kvalitetsstöd. De organiserar i sin tur primärproducenter, förädlare, försäljning, restauranger och upplevelseföretag inom samiska led.

Också Samiskt informationscentrum, Ájtte fjäll- och samemuseum, Sámi Duodji och Skandinavisk marknadsmedia (som samtidigt utformade Sametingets annonsbilaga "Smaka på Sápmi") spelade roll och så även personliga kontakter, småföretagare och nätverket utanför det samiska i Matsverige.

Roller: Arbetet bestod av tre huvuddelar: redaktionellt arbete, utvecklingsprocesser och teknisk produktion. Redaktörsroll delas mellan Bianca Brandon-Cox och Victoria G Harnesk. Jonas Rydin/Boktryckarna, bistod i textbearbetningen, Anneli Jonsson, ordförande för SFS blev ansvarig utgivare och arbetade också med text och innehåll. Producenter och fackkunniga inom kost och kultur samordnades genom Anna-Marja Kaddik, projektledare Luonddu Biebmu. Alla la ner mycket ideellt arbete på boken, det samiska teamet använde i stor utsträckning sina personliga nätverk för att samla in kunskap och jämföra traditioner runtom i svenska Sápmi.

Faktaundersökning: Kunniga personer från organisationer, myndigheter och universitet granskade delar av innehållet såsom traditionell och modern rennäring, matsuveränitet och markanvändning. Kockarna från experimentverkstäderna skrev nya recept i den mån det behövdes. Samiskt mat- och kompetenscentrum granskade recept-, näring- och annat kostrelaterat. Matambassadör Greta Huuva bistod, likaså köptes översättningar till nord-, lule- och sydsamiska (Per-Stefan Labba, Britt-Inger Tuorda och Siri Kapfjell Päiviö) och korrekturläsning. Bianca Brandon Cox stod för trendanalys, form, layout och foto. Fakta om organisationer har granskats/utformats av respektive organisation.

Insamling av kunskap: Innehållet som hade processats fram bearbetades för bokformatet. Källmaterial från 1800-tal till modern tid användes; hänvisningar finns längst bak i boken, likaså sidhänvisningar över bilder och slöjd. Genom personliga kontaktnät fick vi veta hur man gör idag och kunde jämföra metoder, råvaruanvändning och traditioner. Det var stundvis svårt att få människor att se värdet av den egna kunskapen, ibland handlade det om att ha levt i en nedvärderad matkultur men ofta om att inte riktigt se det vardagliga som man har runt om sig. Det var också svårt att få fullständigt redogörande beskrivningar eller skrivna instruktioner, samisk kunskapsöverföring är i många fall tyst; man lär sig genom att delta. Moment som allt mer faller bort i vardagen. Att sakna ord på såväl samiska och svenska komplicerade arbetet. Även kockarna var i de flesta fall bättre på att laga mat än att skriva ner hur den tillreds. Till kunskaps- och receptinsamling gick långt mer tid än beräknat, så pass att det blev mindre tid än önskat kvar på slutet för exempelvis korrekturläsning, det visar sig genom ett smärre antal språkmissar.

Maten tog form: Allteftersom text- och bild sammanfogades blev matkulturen allt tydligare. Boken är ett populärvetenskapligt ytskrap, vi hoppas att den ger grund och inspiration för fördjupande böcker exempelvis om rökning, slakt, syrning och matlagning för barn. Boken är också ett tidsdokument då den beskriver matens förutsättningar i modern tid. När boken var

färdig kände vi ännu tydligare att det är betydelsefullt att samisk mat presenterats i ett samlat format ur samisk utgångspunkt.

Eget inflytande: Att behålla kontrollen över hela processen kändes viktigt, därför avstod vi från att försöka sälja idén till förlag även om det hade gett en professionell arbetsinramning. Det visade sig också vara en fördel i form av ökat förtroende gentemot informanter. Det var angeläget att från samiskt håll formulera samisk mat innan andra gjorde det och utifrån våra egna villkor. För det blev finansieringen från Sametinget extra viktig.

Urval av innehåll: Vi hade redan från början en struktur, boken skulle bestå av matkulturell text, recept och orientera i var man finner samisk mat och smakupplevelser, vi visste generellt vad som bör lyftas fram och vad som behöver ytterligare tid på sig för att bli färdiga produkter. Att lyfta fram rätt detaljer var en viktig del av arbetet. Projektplanen beskrev att vi skulle vägleda konsumenter. Innehållet präglas också av vad olika personer och branscher varit bekväma med att dela med sig av, något som vi fått mycket fin respons på efteråt. Köttet har fått mest utrymme, dels eftersom det är en stor del av matkulturen men också eftersom den produktionen, förädlingen och försäljningen är bäst organiserad. Vilda växter förekommer inte så mycket i recepten, de presenteras med fokus på att det krävs kunskap och skydd för att bevara dem för framtiden utifrån viljan hos dem som arbetar inom den branschen. Allt eftersom sidorna tog form fick vi väga delarna mot varandra, stuva om och anpassa innehållet för att få en bra balans.

*Genom att berätta
själva påverkar vi
utvecklingen.*

Form och uttryck: Inom ramen för "Luonddu Biebmu" fanns en nyutarbetad bildpolicy med värdegrunder, den användes som grund för boken. Policyn säger/berör bland annat: Symbolik, Visa en sann samisk bild av idag, Inte för exotifierat, Viktigt hur samiska kulturmarkörer hanteras (samisk form- och tradition). För att säkerställa detta har vi utgått från den egna kunskapen och stämt av med kunniga personer och organisationer. I de fall vi inte känt att vi nått fram har vi avstått från innehållet. För att få ett enhetligt bildspråk användes i möjligaste mån samma fotograf. Vissa personporträtt, fjällväxter och fältbilder fotograferades av geografiska skäl av olika fotografer och togs ur arkiv. Vi använde kockar och styling för smakfulla upplägg och landade i en mix av trendporslin och traditionell duodji (slöjd). En framsidestävling genomfördes på Facebook innan projektets start för att testa av bildmaterialet. Vi mallade boken redan från början och vi skrev utifrån att vanliga människor var läsaren, såväl språket som nivån skulle vara grundläggande.

Samiska översättningar: Det samiska språken är en del av matkulturen, vi behöll centrala samiska ord, dessa visas i löptext och ordlistor i ordningen nordsamiska/Davvisámigiella (n), lulesamiska/Julevsámegiella (l), sydsamiska/Åarjelsaemien (s). Där inget annat anges är stavningen nordsamisk eller gemensam. Översättningar köptes in av professionella översättare (slutrapport sidan fem). Det finns ett röklexikon och en del andra rutor där

samiska begrepp är centrala och utgör grund för kunskapsöverföring, i slutet av boken finns en ordlista.

Tajming och omvärldsintresse: 2014 är den samiska matens år med Umeå som Kulturhuvudstad, Jokkmokk som årets Matlandethuvudstad. I TV och i Gastronomiska sammanhang vinner samisk mat tävlingar. Sametinget samlade Matsápmi i en marknadsföringsinsats genom en annonsbilaga i DN. Boksläppet i mars kunde knappast få en bättre inramning vilket också avspeglades genom stort genomslag i media. Samiska aktörer producenter/förädlare säljer slut på de kända detaljerna och är i behov av att sprida kännedom om fler.

Lansering: Boken lanserades planenligt under "Samiska veckan" i Umeå i mars som i år fick draghjälp av att Umeå är Kulturhuvudstad. Lanseringen skedde i Tráhppie, Umeå sameförenings lokal med mingel och utställning dit ett fyrtiotal inbjudna, branschfolk och journalister slöt upp. Medverkande berättade om arbetet bakom boken, kocken Kristoffer Åström bjöd på smakbitar från recepten. Insatsen resulterade i såväl tidningsartiklar som radioinslag. Lanseringen blev även start på en foto- och informationsutställning "Smak på Sápmi" som sätter fokus på samisk mat och på boken. Dagen efter hölls en seminariedag om samisk mat i samarbete med UR, innehållet tog avstamp i boken som också delades ut till föreläsarna. Detta finns att se på UR Play, avsnitten var under våren de mest spelade på UR Play enligt deras egna uppgifter, den spelar på UR-play och genererar kontakter från intresserade.

Matfotoutställning: Enligt projektpLANEN skapades även matfoto – och kunskapsutställningen med samma namn. Den finns över sommaren vid Ájtte fjäll- och samemuseum och ska därefter turnera vidare samt användas vid mässor i Sverige och andra länder. Vid utställning på Ájtte är utställningen kompletterad med Sameslöjdstiftelsens monter om mat förr och nu.

MÅLGRUPP

Testen var att slutkunden är de som köper kokböcker, de som vill ha kunskapsfördjupning och turister som vill ha en souvenir. För den samiska läsaren är det en bok för den som intresserar sig och känner stolthet över sin bakgrund och kultur. Den blev den första bok som formulerar och samlar den samiska maten från råvaror, tradition och framtid. Den ger grundläggande kunskap, nygamla perspektiv och är även användbar för företagare inom mat och turism och i sammanhang där samisk kultur representeras exempelvis vid mässor och på turistbyråer. För kockbranschen är den en plattform att utgå ifrån. Boken verkar spela roll för många yngre samer, skolor har köpt in den som kursmaterial.

JÄMSTÄLLDHET, HÅLLBARHET OCH MÅNGFALD

Förankringsarbetet var viktigt, likaså populärpresentation och samarbete. Den redaktionella gruppen innehöll fler kvinnor än män men mycket av källmaterialet var skrivet av män, likaså ingick många män i experimentverkstäderna, som kockar och faktagranskare vilket speglas i texterna som presenterar manlig och kvinnlig livssfär och samisk kultur i sina olika former.

Vi reste i möjligaste mån tillsammans och med järnväg. Interna möten och även intervjuer hölls nästintill uteslutande via Skype och telefon. Tryck gjordes på miljöcertifierat tryckeri. Vi slog av datorer under natten och använder baksidan av papper för anteckningar.

SFS hade 2013 utarbetat en manual för hur vi uttrycker oss om samisk kultur, med värdegrunder och form- och bildspråkspråk, i bokarbetet lade vi särskilt vikt åt att olika samiska traditioner granskades och kom från representativa samer. Vi har också belyst att samisk kultur skiljer sig mellan områden, familjer och över tid (läs mer i slutrapporten på sidan sex).

LÅNGSIKTIG UTVECKLING

Innehållet har lång hållbarhet och är lätt att uppdatera vid nya upplagor. Vi hoppas att boken blir ett avstamp för fler fördjupande böcker, exempelvis om rökning och inälvsmat. Boken i kombination med webbmaterial kan bli ett viktigt redskap i kampen om konsumenter och besökare.

Distribution och försäljning, Vi har ett avtal med Boktryckarna i Stockholm som gör boken tillgänglig och möjliggör att nya upplagor trycks upp. Genom det når vi både egna och nya kontakter. Boken säljs i många bokhandlar, framförallt norröver samt på Internet genom upparbetade kanaler. I skrivande stund har två tredjedelar av upplagan gått åt genom försäljning eller som friex. Intäkterna går till arbetet med samisk mat och nya upplagor. Många önskar boken på engelska, vi undersöker möjligheten till översättning men har ännu inte lyckats, det vore bra för marknadsföring utomlands och internationell kunskapspridning.

Turnerande matfoto- och kunskapsutställning, till lanseringen och för boken och kunskapen om den samiska maten skapades utställningen "Smak på Sápmi", den består av nio canvasbilder i format 50x70 centimeter ur boken med tillhörande textplattor. Utställningen ska vandra runt vid matevent, mässor och där samiska företag, organisations eller andra vill förstärka budskapet, utställningen beräknas hålla de närmaste åren. Den kan visas hel eller i urval.

”Beapmoe” är en syskonbok som gavs ut i juni av projektet Njallé, den beskriver till stora delar bakgrunden till Smak på Sápmi och är ett jättefint komplement och fördjupning för den som vill veta mer. Beapmoe bjuder på intressanta resonemang och djupare intervjuer med en del av de deltagare som var med vid experimentverkstaden och receptprocesserna i Grövelsjöfunnits, den har samma bildspråk och fotograf.

Föreläsningar, vi får förfrågningar om att föreläsa om boken och samisk mat både i Sverige och grannländerna Norge och Finland, tyvärr har vi inte haft möjlighet att tacka ja i den utsträckning vi velat eftersom vi är en ideell organisation, dock har vi hänvisat till lokala aktörer. Det är roligt att boken väckt intresse, denna höst deltar vi bland annat på Markumeannu i Skanland och på en bokmessa i Finland.

Spridning, utöver försäljning har friex gått ut. Våra största samarbetspartners, Samernas utbildningscentrum och Renlycka, har fått upp till tio exemplar var. De flesta som arbetat ideellt med boken har fått ett referensexemplar av boken, intervjupersoner som publicerats med egna sidor (Greta Huuva, Helena Kuhmunen, Nikolaus Nutti, Kristoffer Åström och Gustaf Jillker) har fått tre böcker var. Samtliga ovan har också fått erbjudande om att köpa fler böcker till rabatterat pris då deras insats varit avgörande för produktionen. Ett trettiotal böcker har delats ut som referensex i första hand till press. Genom två tävlingar (en i egen regi, en i ÄKTA MAT) har sex böcker tävlats ut. Sammanlagt sex pliktexemplar gått till Kungliga biblioteket, universitetsbiblioteken i: Lund, Göteborg, Uppsala, Linköping, Stockholm och Umeå. Exemplar har skickats till tävling i Gastronomisk litteratur, Grythyttan. Fotograferna i boken har fått ett exemplar var. På detta sätt har över 250 stycken böcker delats ut, resten av upplagan är till försäljning.

Press, boken har uppmärksammats positivt medialt, listan nedan är inte komplett men den visar att boken haft stort genomslag med minst ett 20-tal artiklar. Många ägnar samisk mat flera sidor genom att lyfta boken, någon person samt publicerat recept som vi valt ut. I skrivande stund genererar boken ännu uppmärksamhet, exempelvis tidningen Hemslöjd den som prenumerationsgåva. Vi har arbetat medvetet för att uppnå detta.



Enkelhet, resurshushållning och naturliga smaker är ord som skulle kunna vara hämtade ur ett trendseminarium 2014 – men det stämmer också in på den matkultur som samerna har levtt efter i tusentals år” skriver tidningen Gourme”

Tidningar/radio: följande publiceringar känner vi till: Aftonbladet, Allt om mat, BTJ-häftet, Bussines magazin MINT, Estelle 2 ggr (Finland), Giardinaggio (Italien), Gourmet, Hemslöjd, Hunger, Kupé, Land, Norrbottens Kuriren, NSD/Kurirens helgbilaga DUO, Magasin Åh, Radio P4 Norrbotten 2 ggr, Samefolket 2 ggr, Sameradion 2 ggr, Skånska dagbladet, Smaka på Sápmi (annonsbilaga), Totalt Umeå, Vilhelmina (namn saknas), Äkta mat (även tävling). Recension kommer in i en jakttidning (namn saknas).

Sociala media, vi har inte gjort någon sammanställning men har bland annat sett omnämningen på bland annat "Visit Västerbottens" facebookside, Jokkmokk kommuns hemsida.

En av Sveriges stora mat- och resebloggar "Spot & Tell" publicerar flera bilder och skriver: *"Varför har ingen gjort det här förut? ... Jag bläddrar och bläddrar och kan inte sluta läsa. Boken är fylld av inspiration, vackra bilder och så mycket kunskap. På ena sidan i boken läser jag om renens fett som har många olika användningsområden och ovanligt god näringsammansättning. På andra sidan om växter som har fungerat som medicin, om olika metoder att röka kött och om konservering... Det samiska köket är en hel vetenskap som jag har varit nyfiken på länge. Genuin matlagning på lokala råvaror, där man låter de naturliga smakerna träda fram. Jag är så glad att denna bok har kommit ut!"*.

Även författaren Lisen Sundgren hänvisar till boken

<http://lifebylisen.com/blogg/viltprodukter/>

Annat

- **SFS:s hemsida** fick vid boksläppet en markant ökad webbsidetraffic och facebooksidan klättrade snabbt upp till över 1500 gilla, vilket gör den till Svenska Sápmis tredje största efter bland annat Samiskt informationscentrum.
- **UR-seminariedag**, i samband med boklanseringen kontaktades vi av UR. Med utgångspunkt i boken och pågående arbeten satte vi hop en temadag som filmades och vars inslag blivit bland de mest tittade på UR Play.

TIDPLAN

2013 Oktober – sammanställning text och komplettering av bilder
 November – korrektur, korrigeringar och kompletteringar
 December – tryckfärdig fil

Utfall: Stora utmaningar med att få in recept och information av kockar med flera ledde till kraftiga förseningar och ökad tidsåtgång. Filen var tryckfärdig i januari. Genom hårt arbete och extrainsatta styrgruppsmöten klarade vi dock att få boken i tryck och utgiven enligt plan. Dock fick inte materialet den vila som alla texter mår bra av innan tryck.

- 2014** Januari – tryck
 Februari – marknadsföring och distributionsarbete
 Mars – boksläpp med utställning
 April–maj – projektavslut och bokning av utställningar

Utfall: Perioden gick ganska planenligt men SFS:s ansträngda likviditet som skulle bära de kostnader vi måste rekvirera i efterhand ledde till att vi fick skjuta på betalningar, vilket i sin tur försenat slutrapport och slutrekvisition. Personalbrist i basorganisationen har bidragit till att vi inte kunnat ta tillvara på alla effekter av boken, vi har i stort sett skött alla påföljande presskontakter, föreläsningförfrågningar med mera ideellt – trots det har vi fått ut mycket bra, inte minst publicitetsmässigt.

KOSTNADER OCH FINANSIERING

INTÄKTER		
Finansiär	SEK inkl. moms	
Sametinget	275.000 kr	275.000 kr
Totalt	275.000 kr	275.000 kr
KOSTNADER		
Avser	SEK inkl. moms	
Administration	15.000 kr	4 219,00 kr
Tryck	81.000 kr	80 472,00 kr
Formgivning	40.000 kr	36 678,50 kr
Bilder	27.000 kr	72 449,00 kr
Redaktör	37.000 kr	26 250,00 kr
Textbearbetningar, korrektur	31.000 kr	37 342,00 kr
Lansering	44.000 kr	27 428,00 kr
Totalt	275.000 kr	284.838.50 kr

Utfall: Produktionsbudgeten överskreds med 9.838,50 kronor, de täcks av SFS:s ordinarie verksamhet och sålda böcker. Bildposten drog iväg, det beror dels på att vi utökade antalet sidor samt att vi köpte in historiskt bildmaterial från Åjtte och bildmaterial från fält vardagsituationer.

Kommentar: Eftersom grundmaterialet redan fanns omfattar kostnaderna ovan, i enlighet med projektplanen, enbart det som behövde kompletteras för att skapa en bok. Inräknat experimentverkstäder med mera har produktionen uppskattningsvis kostat 500.000 kr. Det bör beaktas att stort ideellt arbete också är nedlagt på boken.