



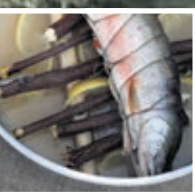
SMAKA PÅ

Såpmi

INSPIRATION FRÅN DET SAMISKA KÖKET

SALMING LÅTER DE VILDA SMAKERNA TALA

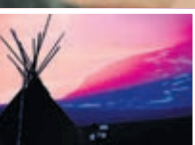
SID 10-11



TERIYAKISKAV, suovaspasta och ångkokt fisk på pinnar i det samiska provköket. [SID 6](#)



RENFETTET en okänd guldgruva för matentusiaster? [SID 16](#)



SÅPMI EXPERIENCE guidar turister som söker unika upplevelser. [SID 18](#)

Sápmi samernas land

Sápmi är benämningen på både sameland och det samiska folket. Sápmi är en nation utan riksgränser, med gemensamt språk, kultur och historia.

Det ursprungliga samiska bosättningsområdet är stort och sträcker sig från sjön Femunden i Norge och Idre i Dalarna i söder, till Ishavet i norr via norra Finland och Kolahalvön i öster. Den samiska kulturen och det samiska samhället visar på en stor kulturell mångfald beroende på näringsmässiga olikheter mellan regionerna. Vid den norska havskusten finns exempelvis en sjösamisk kultur, i fjällområdet en nomadiserande fjällsamekultur och i skogslandet en mer bofast skogssamekultur.

På kartan intill har vi delat in Sápmi i språkområden som korsar riksgränserna i väst-östlig riktning. Det är också i den riktningen som den nomadiserande samerna flyttat mellan olika betesområden. Men det finns inga exakta gränser vad gäller vare sig språkområden eller Sápmi i stort. Det finns exempelvis arkeologiska lämningar efter samisk verksamhet söder om det markerade området, in i Dalarna och Gästrikland.

OM SAMEBYAR

En sameby är en ekonomisk sammanslutning mellan framför allt renskötande samer. Varje sameby har ett byområde, ett geografiskt område där man bedriver renskötseln. I en skogssameby har man inte några betesområden på kalfjället utan renskötseln sker under hela året i skogslandskap. I Sverige finns 51 samebyar, varav 33 är fjällsamebyar, 10 är skogssamebyar och 8 är så kallade "koncessionssamebyar".



KARTILLUSTRATION: ANDERS SUNESON, TECKNADEBILDER

Ojhte saemien beapmoeh joekoen hearskoes!

Visst är samisk mat fantastisk!

MED TILLGÅNGEN TILL ren, älg, fisk, fågel, småvilt, bär, örter och växter har samerna levt och verkat i arktisk miljö i tiotusentals år. Den goda smaken är en sak men maten är också nyttig för kroppen oavsett om du vill hålla dig frisk eller i form. Renkött innehåller inte bara protein utan har även höga halter av mineraler och vitaminer. Det är också naturligt magert och det fett som finns är fleromättat och innehåller omega-3. Dessutom har man funnit stora mängder av det bioaktiva ämnet taurin i renkött, vilket används i energidrycker. Taurin är känt för att öka uthålligheten, motverka muskeltrötthet och ska ha en positiv effekt på synen, hjärtat och huden.

DEN SAMISKA MATEN är central för en levande samisk kultur och för den samiska identiteten. En grund för den goda kvaliteten är en ren natur samt en livskraftig och hållbar samisk livsmiljö. Istället för en utbyggnad av storskalig gruvdrift och den allt snabbare exploateringen av naturen tror vi på småskaliga ekologiskt och socialt hållbara näringar, bevarande av biologisk mångfald och lokal förvaltning av naturresurser. Det samiska synsättet på hur naturens resurser ska brukas är en förebild för alla, i synnerhet i dessa tider av klimatförändringar.

Jokkmokk har under hösten utsetts till Årets Matlandethuvudstad 2014, mycket tack vare den samiska maten. I regeringens vision *Sverige – det nya matlandet* står: "Samisk mattradition kan bli en unik kulinarisk spjutspets i Sverige". Det är mycket lovligt.

NÅGRA VECKOR FÖRE det positiva beskedet om Jokkmokk beslutade regeringen att riksintresset för gruvverksamheten väger tyngre än riksintresset för rennäringen i Rönnbäcken utanför Tärnaby. Ställer man dessa beslut emot varandra blir det tämligen ologiskt då en förutsättning för produktion av god samisk mat är oförstörda landskap. Samisk kultur och samiska näringar ska ses i ett helhetsperspektiv. Renskötseln kan bara bedrivas i ett landskap med sammanhängande arealer. Det går inte att argumentera att en exploatering utgör enbart någon promille eller procent av betesmarken. Man ska se hela landskapet och dess funktioner och förstå att en exploatering på en viss plats kan vara förödande för den samiska kulturen, på samma sätt som det är förödande för en människa eller ett djur att få ett vitalt organ, som hjärtat, skadat.

RENNÄRINGEN OCH DEN samiska kulturen kan inte jämföras med en näring som

gruvindustrin med en begränsad livslängd. Samer är ett urfolk och den samiska kulturen och det samiska landskapet innehåller så mycket mer. När värdet av den samiska kulturen och rennäringen diskuteras måste man ta med aspekter som kulturarvet och kulturmiljön, den traditionella kunskapen och språket. Renen gynnar dessutom den biologiska mångfalden. Det finns därutöver fler samiska näringar som är beroende av markerna, exempelvis sameslövden, turismen och den samiska matförädlingen. En förstörd livsmiljö och en fragmentiserad kultur är inte vad vi vill ge vidare till kommande generationer.

MED DENNA BILAGA hoppas vi kunna väcka din nyfikenhet och öka kunskapen om den samiska kulturen och maten. Fantastisk mat berikar vårt samhälle och överbryggar gränser.



Lars-Ove Jonsson
Jielemegoevtessen-äejvie
Saemiedigkie
Näringslivschef på
Sametinget



Projektleddare: Thomas Lahti
+46 705 74 66 24
thomas.lahti@marknadsmedia.se

Textansvarig: Mats Hellström
mats.hellstrom@marknadsmedia.se

Grafisk form: Magnus Pedersen
Omslagsbild: Bruno Ehlers
Repro: JMS
Tryck: BOLD/DNEX Tryckeri AB, Akalla

vxl. +46 18 490 11 00
Kristallen nb, 754 50 Uppsala
www.marknadsmedia.se

VI SOM GER UT TIDNINGEN

Det finns ett flertal organisationer som arbetar för att upprätthålla och utveckla den samiska kulturen och traditionen samt tillvarata det samiska folkets rättigheter och möjligheter. Den här tidningen som handlar om samisk matkultur ges ut av Sametinget i samarbete med tre andra organisationer:

SAMETINGET

Är både en statlig myndighet och ett folkvalt samiskt parlament, med det övergripande uppdraget att bevaka frågor som rör samisk kultur i Sverige.
www.sametinget.se

SAMERNAS UTBILDNINGSCENTRUM

Är en samisk utbildningsinstitution som erbjuder utbildningar till det samiska folket sedan 1942. Här kan man lära sig om de samiska språken, hantverk och kultur.
www.samernas.se · www.mat.samernas.se

SVENSKA SAMERNAS RIKSFÖRBUND

Är en politiskt obunden intresseorganisation för rennäringen och samiska näringslivs- och samhällsfrågor. SSR representerar de samer som är anslutna till samebyar eller sameföreningar.
www.sapmi.se

SLOW FOOD SÁPMI

Är en del av den internationella Slow Food-rörelsen och verkar för att lyfta den samiska matkulturen, både inom och utanför samiska kretsar.
www.slowfood.sapmi.com



Sametinget i Sverige har en egen app med geografiska hänvisningar, information och kontaktuppgifter.
Ladda ner "iSápmi" gratis på Appstore och Google Play. Appen har utvecklats i samarbete med Norrfolket i Kiruna AB.



FOTO: CARL-JOHAN UTSI, FREDRIK BROMAN/HUMANSPECTRA.COM, PETTER JOHANSSON, AGNETA NYBERG, IRÉNE LUNDSTRÖM

Jokkmokk – Matlandethuvudstad 2014

Lokala råvaror. Kunskap och kreativitet. Levande kultur.

Genuint hantverk. Tradition och nytänk.

Den självklara mötesplatsen mitt på polcirkeln i hjärtat av Sápmi.

Välkommen!

Jokkmokks vintermarknad

– mötesplats sedan 1605

6–8 februari 2014

Tema: Renen

www.jokkmokksmarknad.se



Sápmi Awards

– galan som
hyllar den samiska
kulturen, helgen före
midsommar.



Unika utbildningar

Bokenskolan – gymnasienivå: Vattenkraft och Eldistribution, Samiskt samhällsprogram, Samiska näringar. Kurser i duodji, samiska, rennäring, samisk historia och kultur med mera. Bärbar lånedator, förmånligt boende och subventionerad körkortsutbildning.

Samernas utbildningscentrum: Duodji, Rennäring, Samiska språk, Samisk matkultur, Kontakttolkutbildning i samiska.



Vill du också bo i Jokkmokk? Mejla: focusjokkmokk@jokkmokk.se

JOKKMOKK
www.jokkmokk.se



FOTON: CARL-JOHAN UTSI

Slow Food

– MER ÄN TRENDIGT

GOTT, RENT, RÄTTVIST. Tre ord sammanfattar begreppet Slow Food, en rörelse som engagerar matälskare och naturvänner över hela världen. Sverige var tidigt ute som Slow Food-land, och här finns också en särskild samisk Slow Food-organisation som spänner över hela Sápmi.

Den italienska **Slow Food-rörelsen** grundades i slutet av 80-talet av ett antal välkända intellektuella profiler, däribland Carlo Petrini. Budskapet var så enkelt att hela manifestet kunde sammanfattas i just de tre orden "gott, rent, rättvist", och tre år efter grundandet undertecknade representanter från 18 länder manifestet för Slow Food International under ett möte i Paris. Sedan dess har rörelsen, som är en motvikt till snabbmatstrenden, spridit sig över större delen av världen.

Slow Food är ett modernt begrepp på en matkultur och ett ekologiskt synsätt som funnits inom olika urkulturer i årtusenden. Det är med andra ord inget nytt, utan ett sätt att ta tillbaka mycket av det som varit, men gått förlorat när möjligheterna att producera mat snabbare ökat genom ny teknik, nya bekämpningsmedel och andra, ibland problematiska, metoder. Slow Food omfattar därför inte några särskilda rätter utan handlar om synen på maten och framställningen. En hamburgare kan med andra ord vara både Fast Food och Slow Food – det beror helt på hur den framställts och hur den avnjuts.

Idag är Slow Food mer aktuellt än någonsin, som en del i det ökande intresset för bra, vällagad, nyttig och ekologisk mat. Det gäller även den traditionella samiska maten som allt fler börjar se värdet i. Den samiska matkulturen baseras på naturens proteinrika mat, framför allt ren- och älgkött, fågel, fisk, bär och örter där mängden kolhydrater och fett är mindre och där naturliga näringsämnen, såsom fruktsocker, ger smak. Tillsammans med den traditionella kunskapen om djur och natur och en renskötsel som är sinnebilden för en ekologisk och respektfull djurhållning är den samiska maten ett tydligt exempel på vad Slow Food innebär. Sedan 2009 har det samiska folket också en egen Slow Food-organisation, som redan hunnit anordna Slow Food Internationals första matkongress för urfolk, Indigenous Terra Madre.

– Det började med att vi från samiskt håll samarbetade med Slow Food Sverige i presidiaprojektet för Suovas*, vilket gjorde att Suovas blev känt över världen och blev Sveriges första presidiaprojekt

inom Slowfood. Efter det kände vi att det behövdes en organisation som tar till vara den samiska matkulturen och utvecklar den, och så föddes Slow Food Sápmi, berättar Anneli Jonsson som är styrelseledamot i organisationen.

Det var också Slow Food Sápmi som tog initiativet till en konferens som fokuserar på matkultur hos urfolk. Arbetet gick snabbt och 2011 anordnades alltså den första Indigenous Terra Madre i Jokkmokk, med flera hundra delegater från alla världsdelar. Det är numera också inskrivet i Slow Foods stadgar att man ska arbeta för urfolkens rättigheter i hela världen. Slow Food Sápmi har även införlivat begreppet matsuveränitet, som är ett koncept med tankar kring hur man kan bevara och utveckla traditionell mat bland urfolk.

– Intresset för samisk mat har vuxit, både bland samer själva och bland kockar utifrån, och nu har vi lagt en grund för att kunna utveckla det samiska köket. Allt fler människor vill äta ren mat som är fri från tillsatser, så intresset för vilt kött och Slow Food lär knappast minska, säger Anneli Jonsson. ■

*Suovas – Sveriges första presidiaproduct

Suovas är reninnanlår som kallröks i kåta och en basvara i det samiska köket. 2004 blev Suovas Sveriges första presidiaproduct inom Slow Food-rörelsen, vilket innebär att den är en av de idag ca 750 unika produkter världen över som finns listade i "The Ark of Taste". Kriterierna för en presidiaproduct är att den ska vara gastronomiskt utsökt och dessutom hotad av industriell standardisering, livsmedelslagar och distributionsnät som är anpassade för stordrift eller miljömässig påverkan. Den ska också ha varit med i ett presidiaprojekt i syfte att förbättra villkoren för produkten.

Läs mer på:
www.slowfood.sapmi.com
www.slowfood.com
www.slowfoodstockholm.se

SLOW FOOD SÁPMIS GRUNDTESER

GOTT – för att mat och dryck ska njutas. I gott ligger också våra umgängesformer vid matbordet, våra högtider och festtillfällen och allt det som hör till vår kultur.

RENT – För att en produkt ska anses ren måste alla i produktions- och distributionskedjan visa respekt för ekosystemen. Mat och dryck ska dessutom inte innehålla en massa gifter.

RÄTTVIST – innebär att maten ska vara producerad under rättvisa förhållanden. Produktionen ska vara socialt och ekonomiskt uthållig. De som producerar maten ska få en rättvis betalning för sina produkter. Det betyder att vi visar respekt för dem som arbetar med maten och för deras kunskap. Dessutom skaffar vi oss en förståelse för olika kulturers villkor, runt hela världen.

MATSUVERÄNITET?

Utan tillgången till oförstörda marker för renskötsel, fiske, jakt, ört- och bärplockning finns heller ingen samisk matkultur. Men idag är produktionen av framför allt renkött hotad av en växande rovdjursstam i renbetesområdena samt markexploateringar såsom gruvdrift och vindkraftsparkar som ger upphov till omfattande miljöförstöring. En mycket liten del av den ekonomiska och miljömässiga förlusten kompenseras genom ersättningar och den samiska kulturen, de långsiktiga hållbara näringarna och den rena miljön, som inte går att ersätta med pengar, får i stället bära kostnaderna.

Begreppet "matsuveränitet" betyder ungefär "rätten till maten kopplad till våra marker", det vill säga att urfolk som trycks undan av industristater ska äga **rätten att producera och förädla sina råvaror på sina marker** genom att själva förvalta sina marker. För samerna handlar det också om värdet i det varumärke som den samiska maten står för, en mångtusenårig matkultur som inte låter kortsiktiga vinstintressen styra exploateringen av naturen.



FOTO: CARL-JOHAN UTSI

Greta Huuva får besök av kändiskocken Tareq Taylor på hans norrländska matresa i BBC-producerade "Nordic Cookery".

EN SMAKFULL HISTORIELEKTION

Den som tar en fika på kafé Viddernas hus i Jokkmokk kan förvänta sig mer än en kaffe och en matbit.

GRETA HUUVA, som driver verksamheten tillsammans med sin dotter, bjuder gärna på historien bakom maten. Vem som drog upp fisken eller var renen har betat.

– Hur bra maten än är så blir den alltid ännu bättre om sammanhanget är det rätta, säger hon.

Det är förstås **Slow Food** i ett nötskal, men det är sällan Greta Huuva använder just det begreppet, trots att restaurangen sedan några år tillbaka också är Slow Food-premierad.

– Att ta tillvara på det som finns och ge tid åt att äta och umgås är en livssyn som funnits hos alla naturfolk. För mig är det en självklarhet att leva så!

Gästerna som kommer till Viddernas hus är oftast välkända. De kommer tillbaka och många är förstås samer eller åtminstone från Jokkmokk. Men en del kommer längre ifrån för att de har fått tips av någon. Och det är inte säkert att de kommer bara för att få något i magen. Gemenskapen är ofta lika viktig.

– Jag är uppvuxen med att man aldrig ska låsa dörren för en annan människa. Det ska alltid finnas plats vid hjärtat och vid bordet, säger Greta Huuva.

Ett begrepp hon använder desto mer är "functional food", vilket betyder mat som också fungerar som medicin. Den mesta kunskapen hon fått är samiska erfarenheter, som byggts upp under årtusenden. Att renköttet har ovanligt bra näringsvärde och fettsammansättning känner många till, men färre vet om att det finns traditionella samiska förädlingsmetoder som har särskilda värden.

– Rökt kött anses exempelvis vara cancerframkallande. Men inom den samiska traditionen används en rökningsslagmetod som inte ger upphov till de här cancerogena ämnena. Det har man kunnat se i forskning som bedrivits i Norge.

Sedan finns det råvaror som enligt Greta Huuva har direkt medicinska effekter. Inte minst inom örtriket.

– Kvannen är en universalväxt som samer använt i alla tider, precis som fjällängssyra. Många örter har fallit i glömska, men några används fortfarande. Kvannen är både nyttig och har en alldeles speciell smak. Jag har träffat kockar som rest världen runt och sett det mesta men ändå tycker att den här växten är något alldeles särskilt.



Enkel vårsallad med bär och örter.

Greta Huuva menar att samernas historia visat att även matkulturen är hälsosam.

– Historiskt sett har vi överlevt och mått ganska bra trots tuffa yttre förhållanden. Det beror mycket på den kunskap som byggts upp mellan generationerna. Vi har också ätit mycket färsk mat som har ett bättre näringsvärde. Vitaminer går exempelvis ofta förlorade i modern hantering.

Hon tycker också att örternas roll är underskattad. Det har exempelvis visat sig att kvannen innehåller ett ämne som kan omvandlas till östrogen i kroppen.

– Idag får många kvinnor i övergångsåldern östrogen utskrivet som medicin, men jag har fortfarande inte träffat så många samiska kvinnor som jag vet haft de här problemen.

Riktig Slow Food är alltså hälsosam, bra producerad och en upplevelse – både socialt och smakmässigt. Möjligheterna i det samiska köket är stora och det går exempelvis att känna skillnad i smaken mellan en ren som slaktats under sommaren och en som slaktats under hösten, eftersom betet ser annorlunda ut under olika perioder. En nyans man inte får med industriellt producerat kött. Men alla kan förstås inte äta samiskt hela tiden, och Greta Huuva tycker att det snarare handlar om att låta sig inspireras av den samiska traditionen och smakerna.

– Sedan kan du fråga dig "vilka växter har jag omkring mig, finns det någon bonde i närheten jag kan köpa kött direkt från och vad lagade min farmor eller mormor för mat"? ■



Kulturbärande lärande

Sedan ht-13, så finns det samisk integrerad undervisning på tre skolor i kommunen. I Säähka/Undersåker, Järpen och Mörsil.

Det innebär att skolorna erbjuder 3 timmar språk/vecka samt samisk mjuk- och hårdslöjd från åk 3, istället för traditionell skolslöjd. Då alla barn ej hör till renskötande familjer, och rennäringen är en sådan stark kulturmarkör, så har det funnits ett önskemål att barnen skulle få ta del av det. Så i höstas så fick eleverna ett projekt "tjaktje - höst", där det tillsammans med sin lärare, gick igenom vad som sker på hösten. Det bakades laejpieh (bröd) som var en del av förberedelserna innan renslakten.

12 barn i åldrar från 4 år till 11 år, för tillsammans med lärare och föräldrar på slakt i dagarna två. Där det pratades samiska i en traditionell miljö.

Barnen fick antingen själva eller med hjälp skära loss "tjiddjer-moerh" (lite lyckoben, som sitter i framhoven) för att fortsätta projektet hemma.



Kulturbärande lärande



Tjiedtjere-måara, färdig produkt

Kreativitet I DET SAMISKA PROVKÖKET

Intresset för **TRADITIONELL SAMISK MATKULTUR** ökar kraftigt och just nu pågår ett tvåårigt testprojekt med ett samiskt provkök som samlar både kockar och andra matintresserade som vill lyfta den samiska maten till nya höjder.

Kunskapen om den samiska mattraditionen har alltid förts över muntligen mellan generationerna. Men de senaste åren har det blivit uppenbart för allt fler att det inte längre räcker, utan att kunskapen riskerar att gå förlorad utan en professionell dokumentation. Samtidigt behöver kunskapen utvecklas och kunna användas i modern matlagning. För att göra det möjligt behövs ett samiskt provkök, menar Britt-Inger Blind på Samiskt mat- och kompetenscentrum, som ansvarar för provköket.

– Om inte vi driver på det här så kommer inte många ta steget att lära sig de traditionella recepten, eller prova nya idéer. Ser vi tre generationer bort så finns nästan inget dokumenterat.

Att intresset för samisk mat ökar märks på flera sätt. Sápmi Awards, den samiska motsvarigheten till matlagings-VM, har blivit en succé och allt fler restauranger med samiskt tema dyker upp. I våras anordnade Samiskt mat- och kompetenscentrum i samarbete med Slow Food Sápmi och Renlycka en tvådagars workshop, eller ”experimentell smakverkstad”, i Grövelsjön. Den lockade då 25 kockar och andra matintresserade och i höstas var det dags igen, den här gången på Samiskt Utbildningscentrum i Jokkmokk. En som var med där var filmfotografen Dan Jåma, som rest världen runt och även jobbat som kock i New York under en period i sin ungdom.

– Att steka kött i benmärg för bästa smak lärde jag mig faktiskt på Broome Street Bar i New York, säger han.

Dan Jåma har annars inspirerats mycket av Asien. Under experimentverkstaden skapade han själv en teriyaki-skav genom att laga en egen, enkel teriyakisås och blanda den med renskav stekt i benmärg och toppa med rostade sesamfrön. En rätt som blev en favorit bland de skolelever som testade maträtterna (se artikel intill).

Renslav kan fungera som en grund för nästan oändliga matkombinationer och deltagarna fick bland annat ihop en skavgratäng med svamp och ost, skav i kokosmjölk och så

en traditionell skav med lök. Men även fisk fick plats på menyn, bland annat en vin-ångkokt röding som fick vila på några pinnar i kastrullen.

– Det är så lätt att bara göra som man gjort förut, men när man träffas i grupp och sporrar varandra till att prova nya saker inser man att det inte är så svårt att lyckas, säger deltagaren Carina Kielatis.

En som inte fanns på plats i höstas, men däremot i Grövelsjön i våras, är Andreas Lidström som jobbat inom restaurangbranschen i 12 år och sedan två år tillbaka även driver eget företag inom viltförädlings.

– Jag tror det är väldigt viktigt att man träffas på det här sättet. Vi pratar ju inte heller bara om mat utan även om annat som rör den samiska kulturen. Man utvecklas och får inspiration och det gör i sin tur att man utvecklas i sitt eget yrke och lyckas bättre, säger han.

Andreas är riktigt nöjd med vad deltagarna lyckades åstadkomma under den där kreativa helgen i april.

– Vi var flera grupper och alla lyckades bra. Totalt fotade och dokumenterade vi 15-20 av rätterna vi skapat. Det var bra att vi höll det på en lagom nivå också. Det mesta vi gjorde var sånt som nästan vem som helst kan laga utan att det blir för krångligt. Och då gjorde vi ändå både lunchrätter och lite finare middagsrätter. Dessutom fick alla grupper fokusera på varsin typ av kött – rökt, torkat, färskt, långkok, så det blev en väldigt bredd på rätterna.

Andreas tror att ett permanent samiskt provkök skulle kunna skapa nya möjligheter för de samiska matförädlingsföretagen. Men då måste rätt personer finnas på plats.

– Det behövs en eller ett par riktigt bra kockar, och någon äldre mentor som har stor kunskap i traditionella metoder och råvaror. Därefter måste man hitta bra marknader så att konsumenterna smidigt kan få tillgång till de produkter och den kunskap som tas fram. Om den samiska maten syns mer så tror jag att fler kommer att bli intresserade och kanske vilja köpa råvaror direkt från de lokala producenterna. ■



Kocken Andreas Lidström tar en paus bland fjällbjörkar och ljung under den experimentella smakverkstaden i Grövelsjön i våras.

FOTO: BIANCA BRANDON-COX ©SLOW FOOD SÁPMI



”Att steka kött i benmärg för bästa smak lärde jag mig faktiskt på Broome Street Bar i New York”

Dan Jåma



SUOVASPASTA 4 PORTIONER

En enkel, smakrik och lättlagad pastarätt som passar både till vardag och fest.

Dryckesförslag: Rödvin, ett friskt italienskt alt. portugisiskt. Eller öl, exempelvis en lättare ale eller en lite kraftigare ljus lager.

Tillagningstid: ca 20 min.

12 nystan tagliatelle
ca 400 gr suovasskav av god kvalitet
100 gr kantareller
1/2 gul lök

1/2 vitlöksklyfta
3 dl matlagingsgrädde
ev. salt
svartpeppar från kvarnen
smör eller olja till stekning
1 dl riven Västerbottensost
(ev. persilja eller sockerärtskott)

1. Koka pastan enligt instruktioner på paketet. Sila av och blanda försiktigt med lite olja så att den inte klibbar ihop.
2. Strimla löken och finhacka vitlöken. Är kantarellerna stora så hacka även dem grovt.
3. Bryn suovas, kantareller, lök, och vitlök i en lite djupare stekpanna.

4. Tillsätt grädden i pannen och låt sjuda försiktigt ett par minuter, till den är lagom tjock.
5. Smaka av med salt och peppar. Tänk på att suovas är en saltad råvara, vilket gör att extra salt kanske inte behövs.
6. Ta en bunke och häll i den varma/ljumma pastan. Tillsätt den rivna Västerbottensosten och suovas och rör försiktigt om så att allt blandar sig utan att pastan går sönder.
7. Lägg upp i fina, helst djupa tallriker och dekorera om så önskas med lite finhackad persilja eller sockerärtskott.

Tips! I denna rätt passar det även utmärkt att blanda i lite gröna ärtor. Smaklig måltid!

FOTO: BIANCA BRANDON-COX ©SLOW FOOD SÁPMI
RECEPT: ANDREAS LIDSTRÖM (UR BOKEN SMAK PÅ SÁPMI)
PRODUCERAD AV SLOW FOOD SÁPMI



Niila och Stina testar dagens matexperiment i Jokkmokk.

FÖRÄNDRINGEN BÖRJAR I SKOLAN

Stina Jonsson och Niila Gällman Harnesk provsmakar renskav, fisk, efterrätter och bärdryck. All mat kommer från närområdet och barnen är inbjudna av **SAMISKT MAT- OCH KOMPETENSCENTRUM, SMOK**, i Jokkmokk för att provsmaka rätter i ett samarbete med sameskolorna.

– Å, den här skaven gillar jag, utbrister Niila.
– Den är lite för stark, men den där gillar jag, kontrar Stina.
– Ja den är också god, svarar Niila.
– Jag gillar fisk, säger Stina och äter upp hela rödingbiten.
– Mmm, men det är bättre utan ben, tycker Niila.

Fiskbenen till trots blir rödingen dagens bästa för Stina medan Niilas höjdpunkt är renskaven med den teriyaki-inspirerade svartglänsande såsen. På bordet står också ett mörkt bröd. Barnen försöker lista ut vad det innehåller, men trots att de båda är vana att äta blodmat kommer de inte på att det är just ett blodbröd. Gott är det i varje fall, det kan de enas om. Efterrätten, paj lagad på färskfrysta lingon med hemlagad vaniljsås, är en självklar favorit medan en choklad-dessert med messmör får delat betyg. Blåbärsremmarna får ett rungande ”ja!”.

Att samisk mat inte står på alla svenska skolors menyer kanske inte överraskar. På de samiska skolorna ser det annorlunda ut, men även här finns det utrymme för betydligt mer samiskt både i skolköken och på hemkunskapen. På Sameskolan i Jokkmokk är maten en viktig del, inte bara för att eleverna behöver äta, utan också för att man värdesätter identiteten och överföringen av traditionell matkunskap.

I mötet med svensk kultur har det samiska köket fått stå tillbaka, men det ska det bli ändring på nu. Förändring ska byggas från grunden – i skolorna. Bakgrunden till satsningen är en engagerad rektor, Laila Stenberg, på sameskolan i Karesuando och en påse pengar från Matlandet.

– Vi ska bli en modell för andra skolor som vill förändra sig, säger Laila Stenberg.

Alla kockarna från de fem sameskolorna har nu vidareutbildats i allt från vanliga egenkontroller och specialkost till traditionella samiska rätter som blodpudding, leverbiffar med köttfärs och rätter på renhjärta. Alla rätter med den gemensamma nämnaren att de passar att tillaga för stora grupper.

Förra veckan hade femteklassarna utomhus-

matlagning på hemkunskapen. De stekte blodplättar och en panna med renskav, bacon, svamp, rödlök och potatis.

– Många familjer tar med sig mackor när de är ute. Men vi vill lära barnen fler alternativ. Det är inte krångligt och barnen gillar det, säger Britt-Inger Blind, projektledare på SMOK.

Både Niila och Stina har gått på svenska skolor innan de kom till sameskolan i Jokkmokk. En av de största upplevelserna för Niila vid skolbytet var just maten.

– Det var mer samisk inlevelse. Det kändes lite viktigt, men jag vet faktiskt inte varför, säger Niila.

Stina och Niila är dock lite osäkra på exakt vilken mat som inte är samisk. De resonerar sig fram till att om det är ren så är det nog samiskt. Fisk är de osäkrare på, det finns ju så många sorters fisk. Sunna-Kajsa Israelsson på SMOK, som har lång erfarenhet av skolkök, säger att barnens värderingar är viktiga och kan förändra familjer. Vuxna lär barn, men barn lär även vuxna. Forskning visar dessutom att det kan ta mer än sexton gånger innan ett barn tar till sig en ny smak. Då är det lätt att ge upp till förmån för pizza eller annat som barnen redan lärt sig tycka om.

– Genom att visa barnen bra alternativ, som de ofta kan göra själva, kan vi åstadkomma en förändring, fyller Britt-Inger Blind i.

Synen på den egna maten och kulturen sträcker sig längre än till tallriken. Det man äter formar en både i kropp och tanke. Det är viktigt för hela det samiska köket att maten finns med redan i skolan på ett eller annat vis. Inte minst idag när mat- och kockyrken skapar många arbetstillfällen.

– Måltidssituationer är också betydelsefulla eftersom det är då barn och vuxna sitter ner och samtalar, säger Sunna-Kajsa.

Vid dagens provsmakning märks det att barn blir bra på att äta det som serveras. Stina och Niila gillar både fisk och kött som de är vana vid hemifrån. Men medan Niila verkar gilla lite starkare smaker föredrar Stina mildare alternativ. Och vid en kontroll med mammorna är det just så familjens matvanor ser ut. ■

Vill du resa till Lappland?

Flyg direkt från Stockholm-Arlanda till Arvidsjaur.
Så hamnar du mitt i Lappland!

Boka på www.nextjet.se, tel. 0771-90 00 90
eller hos Arvidsjaur Flygplats, tel. 0960-173 82.



När du vill resa hit



LAPLAND AIRPORT
GÄLLIVARE • SWEDEN

0970-780 00 • www.lapair.se

UMEÅ 2014 EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE

Åtta samiska konstnärer
Bildmuseet

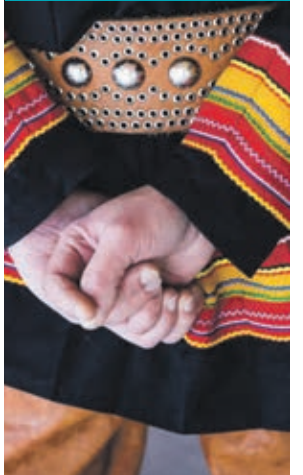


© Katarina Pirkk-Sikku Foto: Pan Xi

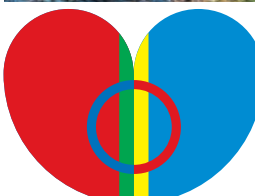
Markanvändning
Utställning



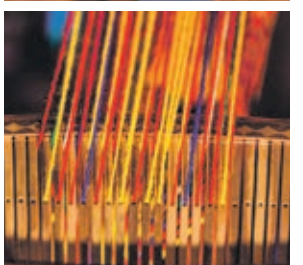
Ubmejen Biejviej
Samiska veckan



Sami Chinese Project
Dans



Jag är tusen år/
Mon lean duhat jagi



Made in Sápmi
Utställning

Umeå är Europas kulturhuvudstad 2014. Umeå är en del av Sápmi och det samiska kulturarvet inspirerar programmet som är indelat enligt de åtta samiska årstiderna. Programmet hittar du på www.umea2014.se

Huvudpartner
BALTICGRUPPEN

Partners
Motorcentralen
Swedbank
Umeå Airport
VK

Med stöd av
KULTURRÅDET
EUROPEISK KULTURHUVUDSTAD



FOTO: VICTORIA HARNESK

NU SKA MATTRADITIONEN DOKUMENTERAS

Den samiska matkulturen är en muntlig tradition som förts över från generation till generation under århundraden. De senaste åren har det blivit tydligt att väldigt lite finns dokumenterat i text och bild. Därför driver Samiskt mat- och kompetenscentrum nu ett projekt där några yngre samer intervjuar några äldre i syfte att dokumentera kunskaper och tradition.

– Vi startade med de första intervjuerna i höstas och nu ska vi strax lämna in våra resultat. Det här är ett litet projekt så vi har begränsat oss till det som är kopplat till sommarslakt. Det handlar om att kartlägga det mesta från slakttekniker, hur och varför man klädde sig på ett visst sätt vid olika tillfällen förr i tiden, till hur man tog hand om råvarorna. Det handlar alltså om hela processen fram till att man har maten på bordet, berättar Solveig Labba som är en av dem som sköter dokumentationen.

De som intervjuas är från 81 till 91 år gamla. Informationen ska kunna användas som grund för allt från läromedel till kokböcker. Det handlar om att återupptäcka mat och traditioner och då det går föra ihop den gamla kunskapen med det nya.

– Vi kan inte göra allt med den lilla tid vi har i det här projektet. Men en sak jag skulle vilja göra framöver är något sorts lexikon över traditionell samisk mat och de begrepp som används inom mattraditionen, säger Solveig Labba.



RENSKAV TERIYAKI

Ett av de nya recepten från matverkstaden på Mat- och kompetenscentrum i oktober.

Ingredienser

Renskav
Benmärg från ren
Sesamfrön

Teriyakisås

1 dl japansk soya
4 msk vatten
2 msk strösocker
1 st vitlöksklyfta, stor
1 msk ingefära, finhackad färsk

Instruktioner

1. Koka ihop såsen av ingredienserna.
2. Stek renskaven i benmärgen på hög värme, kort tid i stekpannan.
3. Blanda sedan med teriyakisåsen.
4. Strö över rostade hela sesamfrön.
5. Servera med exempelvis ris och grönsaker



FOTO: CARL-JOHAN UTSI

HÖGT TRYCK PÅ SAMISKA UTBILDNINGAR

INTRESSET FÖR DET SAMISKA SPRÅKET ÖKAR. Det märks inte minst på Samernas Utbildningscentrum i Jokkmokk som nu har fler sökande än platser.

– Jag tror att nästa generation kommer att ha mer kunskaper i samiska än vi som är ute på arbetsmarknaden nu, säger skolans rektor Per-Stefan Labba som nu även hoppas på en ny utbildning inom samisk mat.

Språk som inte används har svårt att leva vidare. Det samiska språket, eller rättare sagt ”språken” (det finns ju fem stycken bara i Sverige), har haft en stark koppling till rennäringen. I takt med att allt fler samer tagit andra jobb har användningen av språket minskat, men inom rennäringen har ställningen varit fortsatt stark. Där är samiskan nämligen helt överlägsen som kommunikationssätt. Lite beroende på hur man räknar så finns det över 300 samiska ord eller begrepp för snö och is, och att beskriva en särskild typ av ren i ett visst tillstånd eller situation kan kräva flera meningar i svenskan, medan det räcker med ett enda ord på samiska. Med sin bakgrund inom rennäringen har Per-Stefan Labba själv stor erfarenhet av det praktiska värdet av samiskan. Men det nyvaknade intresset bland dagens unga samer handlar oftast om att upptäcka sin egen bakgrund och identitet.

– Intresset för det sydsamiska språket sticker ut extra mycket, delvis för att det varit mest hotat av de samiska språken. Men det är i grevens tid vi har vänt utvecklingen, säger han.

Ett sätt att både bevara och anpassa språket på en gång är att använd gamla ord för nya företeelser. Som en jämförelse har det svenska ordet ”nätet” flera betydelser numera. Inom samiskan används på samma sätt ”galba”, som ursprungligen betyder framdelen av ett renhorn, nu för att beteckna ”skärm” eller ”skylt”.

– När man ger ord nya eller utvidgade betydelser, eller skapar helt nya ord, så är det

bra om de blir gemensamma för alla samiska språken, så de knyts närmare varandra. Om man ser till att ta tillvara på likheterna i de samiska språken så stärker man det samiska språket i sin helhet. Det är inte okontroversiellt, men en motsättning som finns i alla levande språk, säger Per-Stefan Labba.

På Sveriges fem sameskolor är det möjligt att få med sig både historien, kulturen och språket redan i grundskolan. För den som inte gått på sameskola finns möjligheten till modersmålsundervisning i grundskola och gymnasium (under förutsättning att det går att få tag i lärare), kurser på Umeå universitetet och Mittuniversitetet, och den eftergymnasiala utbildningen på Samernas Utbildningscentrum. Dessutom finns en samisk högskola i Guovdageaidnu i Norge.

Med språket i sin hand kan det vara lättare att utveckla sina andra samiska kunskaper.

Samernas utbildningscentrum har populära utbildningar inom samiskt hantverk (duodji), som ges på tre olika språk: sydsamiska, nordsamiska och lulesamiska. Här finns plats för totalt 32 elever per läsår, uppdelade i fyra klasser.

– Många vill återerövra sin historia och kunna tillverka traditionella samiska plagg, men vissa blir också företagare efter utbildningen. Man kan gå som lärling ett tag vilket ofta är ett bra steg till att bli företagare inom samiskt hantverk, säger Per-Stefan Labba.

Arbetsmarknaden ger kanske ännu mer möjligheter för den som vill satsa på sa-

misck matkultur. Det har funnits en ettårig KY-utbildning med inriktning mot mat och samiska traditioner som flera av de samiska kockarna gått, men just nu finns inga medel för en fortsättning. Men en nysatsning skulle ligga rätt i tiden, menar Per-Stefan Labba.

– Det finns ett stort intresse för samisk matkultur, både bland samer själva och från övriga samhället. Det måste vi ta tillvara.

Samiskt mat- och kompetenscentrum som nu drivs som ett tvåårsprojekt är en början till att få igång en permanent utbildning på skolan.

– SMOK ger oss ännu bättre förutsättningar att driva en sådan utbildning, och vi har redan fina lokaler som passar. Dessutom finns det nu en erfarenhet från tidigare matutbildningar.

Inom Samiskt mat- och kompetenscentrum finns även ett provkök (se artikel s. 6) där kockar och andra matentusiaster kan experimentera fram nya rätter, smaker och kombinationer baserat på samiska råvaror. Tillsammans med en permanent utbildning skulle provköket kunna bidra till en ökad kunskap som inte bara det samiska folket har nytta av.

– Vi har exempelvis näringsdeklarerat renköttet och skulle kunna fortsätta med annat viltkött, fisk och bär. En satsning på maten här på Samernas skulle vara ett lyft, inte bara för traditionerna, utan också för de här naturliga råvarorna. Rennäringen skulle också påverkas mycket positivt om fler lärde sig ta vara på mer av renen. ■

OM SAMISKAN

Det finns tre samiska huvudspråk i Sverige som har egen skriftbild: Nordsamiska, Lulesamiska, Sydsamiska. Ytterligare två språk, umesamiska och pitesamiska, har inte något godkänt skrivsätt och bland annat därför är det inte riktigt klart om de ska klassas som språk eller dialekter. Nordsamiska är det största språket som talas i både Norge, Sverige och Finland.

85-90 procent av alla som talar/förstår samiska förstår centralsamiska (nordsamiska och lulesamiska), där nordsamiska står för 75 procent och lulesamiska för 8 procent. En person som talar nordsamiska kan oftast kommunicera bra med en som pratar lulesamiska, men hur bra varierar beroende på varifrån man kommer.

Samtliga samiska språk är klassade som utrotningshotade av FN-organet Unesco. En av

orsakerna var att det ända fram till 1960-talet var förbjudet för samer att tala samiska i skolan. Det ledde till att många samer tappade sitt språk. Många samiska föräldrar på 1960- och 70-talet lät bli att lära sina barn samiska på grund av sina egna upplevelser som samisktalande i skolan – de ville underlätta för barnen och i stället bara lära dem svenska.

Läs mer på www.samernas.se.

Samarbete i GÄLLIVARE ger ökade möjligheter

Det samiska näringslivet har en central del i Gällivares utveckling. Näringarna utgör en viktig del i småföretagarlivet och i landsbygdens utveckling och är en av grundpelarna i Gällivares historia och kultur.

I det samiska näringslivet finns stora möjligheter och utvecklingspotential. Samebyarna är en viktig del i detta och har tillsammans aktivt arbetat med frågan, bland annat genom det unika utvecklingsbolaget Ávki AB. Företaget erbjuder specialiserade tjänster som exempelvis företagsutveckling, rådgivning, utredning, projektledning och bokföringsarbeten. Ávki har sin verksamhet stationerad i Gällivare, men målmarknaden utgör hela Sápmi. Genom bra insikt i det samiska samhällslivet och i dess värderingar kan företaget erbjuda goda resurser till kunderna. Ávki arbetar även med att synliggöra det samiska näringslivet, något som redan märkts.

Gällivare har historiskt inte haft en så stark samisk profil, även om många samer bor och försörjer sig i kommunen. Ávki har en målsättning att fortsatt profilera och öka inflytandet i det lokala näringslivet, något som har gått bra.

- För närvarande har vi samarbete med andra näringslivsorganisationer i kommunen, arbetar i kommunens marknadsföringsråd, är delaktiga i olika styrgrupper och arbetar aktivt med nätverkande, säger Mattias Berglund som är VD på Ávki. Företaget genomför nu också en förstudie tillsammans med näringslivsbolagen Progressum och Expandum i syfte att se på hur det samiska näringslivet kan stärka regionen.

Ávki har byggt upp en viktig plattform i kommunen och arbetar strategiskt med viktiga och gemensamma frågor med traditionell samisk kunskap och hållbar utveckling i grunden.

- Den samiska kulturen och de samiska näringarna är en viktig del i kommunen, säger Gällivares kommunråd Tommy Nyström. Ávki är en aktiv del i samhällsutvecklingen och har gett en ökad förståelse för samiskt näringsliv och ökat samarbetet med övriga näringar, menar han.

I samhället händer det mycket som påverkar näringarna just nu. Stora delar av samhället Malmberget ska flyttas som en följd av den expansiva gruvindustrin. Medan det råder lågkonjunktur på många ställen är förhållandena det motsatta i kommunen. Den stora samhällsomvandlingen skapar både möjligheter och problem för näringslivet och invånarna.

- För vår del så innebär samhällsomvandlingen att nya betesmarker nu kommer att tas i anspråk, säger Kjell-Åke Pittsa som är ordförande i Unna Tjerusj, en av samebyarna i kommunen.

"Den samiska kulturen och de samiska näringarna är en viktig del i kommunen"

Tillsammans med övriga samebyar har Unna Tjerusj varit delaktig i arbetet med kommunens nya Översiktsplan.

- Vi tog ett gemensamt grepp om detta och lade ut arbetet på vårt gemensamma utvecklingsbolag, Ávki, säger Pittsa.
- Den stora fördelen med ett helhetsgrepp är att samebyarna diskuterar och resonerar tillsammans om möjliga lösningar menar Mattias Berglund, på Ávki som ansvarade för arbetet.

En samhällsomvandling kan innebära stora förändringar för bland annat renskötseln då rörelsemönster bland befolkningen förändras och då annan mark tas i anspråk för exempelvis bostäder, rekreationsområden och för industri.

- Jag tycker att vi har haft ett bra samarbete och dialog med kommunens representanter. Det samiska näringslivet och samebyarnas berikar Gällivare, säger Pittsa.

Det finns också flera företag som har utökat sin verksamhet under den senaste tiden, bland annat Lise Tapio Pittjas företag Ateljé Gáisi.

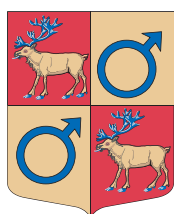
- Det är roligt att jag genom olika samarbeten har breddat mitt utbud och nu också kan ta på mig mera jobb, säger Lise Tapio Pittja, som nu har en egen ateljé i centrala Gällivare.



Ateljé Gáisi/Lise Tapio Pittja Foto: Daniel Olausson/Media tales

Ett annat viktigt samarbete är utvecklingen av Värdsarvet Laponia, där kommunen tillsammans med samebyarna, Jokkmokks kommun, länsstyrelsen i Norrbotten och Naturvårdsverket under flera år arbetat tillsammans för att skapa en lokalt förankrad förvaltning av Världsarvet. Den är nu sjösatt och just nu pågår slutförandet av bygget av naturrum i Stora Sjöfallet/Stuor Muorkke och en stor satsning på ny information om Laponia

- Laponiaprocessen är ett för Sverige unikt projekt, där kommuner, samebyar och staten arbetar på lika villkor och med samma mål, berättar Utvecklingssekreteraren Bernt Wennström. Det viktigaste i arbetet har varit det gemensamma målet och arbetssättet med konsensusbeslut och att den samiska kulturen och näringarna får sin rättmätiga plats i beskrivningen och förvaltningen av vårt Världsarv, och att vi arbetar tillsammans för att utveckla, bevara och skydda området. Resultatet syns nu i den nya förvaltningsorganisationen Laponiatjuottjudus.



**Gällivare
kommun**



Ateljé Gáisi
Lise Tapio Pittja

Designar och mått syr samisk modern konfektion i ylle, päls och renskinn. Traditionellt samiskt konsthantverk, kolt med tillbehör.

gaisi@biegga.com

www.facebook.com/Ateljé Gaisi/Lise Tapio Pittja



**VI UTVECKLAR
DET SAMISKA
NÄRINGSLEVET**

- Projekt- och företagsutveckling
- Ekonomitjänster
- Projektledning

ÁVKI AB
Östra Kyrkallén 2
982 32 Gällivare

www.avki.se

Salming

TAR DET VILDA IN I KÖKET

2008 blev Börje Salming invald i hockeyns Team of the Century, tillsammans med spelare som Sergey Makarov och Wayne Gretzky. Ett av många bevis på att han räknas som en av alla tiders största hockeyspelare. Idag driver han flera företag och sedan några år tillbaka kan han även titulera sig författare, med tre kokböcker på meritlistan. I **"VILT MED SALMING"** har han låtit sig inspireras av naturen och sina egna samiska rätter.

– Det är mycket runt det samiska som är fantastiskt vackert, säger han.

Den lilla byn Salmi ligger enligt Börje Salming själv "ungefär så långt upp i Sverige som man kan komma". Det var här, på en av de fem gårdarna i byn, han växte upp och i Kiruna några mil söderut som han tog första skridskoskåren. Hockeyn kom in snabbt i bilden, men det var inte det enda som den unge Börje Salming ägnade sig åt.

– Jag hade nog egentligen lika gärna kunnat bli handbollsspelare, men jag slutade när jag kom med i A-laget i hockey. Och så åkte jag skidor förstås.

Under tiden som ungdomsspelare fick han känna på vad det kunde innebära att vara same under 60-talet.

– När man kom ner mot kusten blev man ofta kallad "lappjävlar". Men det fick å andra sidan många som kom norrifrån höra. De kanske tyckte att man hade en tuff spelstil och ville jävlas för det? Jag lyssnade aldrig utan lät det snarare bli en sporre.

Namnet Salming är förstås taget från byn Salmi. Ursprungligen hette familjen Sarri, men eftersom Börjes farfar var affärsman och handlade med varor mellan byarna ändrade han namnet efter hembyn för att slippa förväxlas med de övriga tre familjerna Sarri som fanns i trakten. Börje Salming har nu bott i Stockholm och Kanada i årtionden, men han har verkligen inte glömt sina hemtrakter och sin uppväxt. Det är i fjällen han hämtar kraft och de samiska armbanden av renskinn är en ständig påminnelse om var han kommer ifrån.

– Jag fick mitt första samiska armband 1974. Mamma skickade en massa presenter när jag började spela i Kanada, så jag sa att jag hellre ville ha något hon gjort själv. Då fick jag de här, säger Börje Salming och håller fram händerna.

– Mamma gjorde de första själv och sedan har en kompis gjort fler. Jag har dem alltid på mig.

Vid sidan av det egna klädföretaget har Börje Salming haft många andra engagemang, däribland ett ganska nytt författarskap. Först ut var "Grilla med Salming" som kom 2009, och därefter har han gett ut ytterligare två böcker, "Vilt med Salming" och "Skärgårdsmat med Salming".

Hur kom du på idén att skriva egna kokböcker?

– Det hade jag tänkt på länge, att jag skulle vilja göra något av det jag vuxit upp med. Mamma lagade ju allt från palt till renkött och vi var med och plockade bär. Men det blev inte av förrän Ica Bokförlag ringde och frågade om jag ville göra en grillbok, med utgångspunkt från att jag bott så länge i Kanada där man grillar mycket. Men jag ville hellre göra en viltbok, så det slutade med att vi gjorde både och. Men själv har jag inte gjort så mycket tycker jag, det finns ett jätteduktigt team runt omkring som stått för grovjobbet.

Böckerna bjuder inte bara på recept utan också en del läsning om Börje Salming och hans tankar om bra mat och om naturen. För tankar har han, och känslor.

– Att komma upp till fjällen är så fantastiskt. Det rensar hjärnan. Ingen telefon, bara naturens villkor. Vi brukar gå flera mil. Man kommer tillbaka till storstaden som en ny

människa. Så länge jag kan gå kommer jag att åka till fjällen.

Under en period slutade Börje Salming att äta kött, med ett enda undantag – viltkött.

– Fisk passar min mage bättre. Dessutom får våra kor, grisar och annan boskap så mycket konstiga saker i sitt foder. Jag gillar det som kommer från naturen och renköttet har också funkad bättre för min mage. Jag köper alltid med mig kött hem när jag är uppe i Kiruna. Det finns en butik där som säljer bra kött och fisk.

I "Vilt med Salming" försöker han förmedla tanken att vi ofta använder för mycket kryddor och salt i vår moderna matlagning.

– En pinnstekt fisk är kanske det godaste som finns, gärna med porlande vatten direkt från bäcken. Börje Salming ser ut att drömma sig bort, och det lyser lite i ögonen.

– Men här i Stockholm kryddar vi tyvärr ofta bort den naturliga smaken i köttet eller fisken, säger han sedan. Det är synd. Jag gillar när man tar tillvara den smak som finns och det går om man har riktigt bra och färska råvaror.

Även om Börje Salming gärna själv beskriver sig som en mjukis så har han visat för hela världen att han inte är rädd att ta riktigt tuffa fajter. Det gäller inte bara på hockeyrinken, utan även i ord. När han själv ska peka ut sin mest samiska egenskap så säger han "lite jävlar anamma, det känns typiskt samiskt". Det märks också när man kommer in på svåra ämnen som verkligen berör, som den ovarsamma exploateringen av naturen inom gruvnäringen.

– Jag tycker det är förjävligt att nästan vem som helst får komma upp och bryta malm utan att ta ansvar för konsekvenserna. Man borde tvingas återställa marken, precis som det var innan. Därför skulle varje företag tvingas ha en särskild buffert inför varje projekt, så att det finns pengar till att städa upp även om bolaget går i konken. De som bor där uppe får ut väldigt lite av de här företagen, inte minst samerna som lever direkt av den natur som förstörs.

– Det finns en massa regler för när, hur och var man får bygga ett hus, men på det här området finns knappt några regler alls, trots att det förstör så mycket. Det är väldigt konstigt. Norrlänningarna borde få bestämma mer själva.

Börje Salming har inga planer att själv flytta tillbaka, han har för många engagemang i Stockholm. Men han längtar efter att kunna åka upp oftare. Därför kan nästa steg bli att byta jättevillan i Vaxholm mot en lägenhet inne i stan. Även om det betyder att han behöver lämna den stora grill-kåtan som sedan några år tillbaka finns i trädgården, inredd med renhudar och renhorn och där han ibland sitter och låtsas-jojkar med familj och vänner efter en fest eller middag.

– Det är trevligt med ett stort hus och stor tomt, men det blir också många måsten. Jag vill resa mer. Upptäcka länder som Norge och Ryssland, och vara mer i Norrland och svenska fjällen förstås. Det är där jag har mina rötter och det är där jag vill att de strör ut min aska. Det är så fantastiskt fint. ■

FOTON: BRUNO EHRS



OM BÖRJE SALMING

NAMN: Anders Börje Salming

ÅLDER: 62

SMEKNAMN: The King

KARRIÄR: 17 säsonger i NHL och totalt 1148 matcher, de flesta i Toronto Maple Leafs. Aktiv som proffs 1973-1993.

NUMERA: Företagare, författare, naturälskare. "Jag gillar livet som företagare eftersom jag kan styra mina dagar".

NÅGRA FAVORITER:

PRYL: "Mina knivar. Jag har alltid en liten och en stor när jag är ute på vandring".

PLATS: "Salmi by. Det ligger i en liten dalgång och är fantastiskt vackert".

MAT: "Fisk. Gärna färskfångad, pinnstekt över öppen eld".



I boken **"Vilt med Salming"** som ges ut av Ica Bokförlag bjuder Börje Salming på sina egna favoriträtter från naturens oändliga skafferier.

*"Man kommer
tillbaka till storstaden
som en ny människa"*



strukturum
Näringslivsutveckling i Jokkmokks kommun
www.strukturum.se



TERESE RYDSTROM DESIGN & FOTOGRAFI



Jokkmokk

Årets Matlandethuvudstad 2014

Ett långsiktigt arbete tillsammans med en mångfald av matkreatörer, livsmedelsproducenter och drivna entreprenörer gjorde det möjligt för näringslivet Strukturum att nominera Jokkmokk till Årets Matlandethuvudstad 2014.

Juryen valde Jokkmokk med motiveringen att Jokkmokks mångtusenåriga mat- och kulturtradition, sprungen ur vild fjäll- och skogsnatur tillsammans med den samiska kulturen, ger Jokkmokk en världsunik position på den gastronomiska kartan.

Utmärkelsen är en fantastisk möjlighet för oss att visa upp vår fina matkultur där den samiska maten har en av huvudrollerna.

Välkommen att upptäcka goda smaker från Jokkmokk och övriga delen av norra Sverige – antingen i din butik eller då du besöker oss.



Samesløjdstiftelsen
Sámi Duodji

GALLERI & BUTIK

Samesløjdstiftelsen Sámi Duodji har som övergripande mål att främja, stödja och utveckla samisk slöjd och samiskt konsthantverk samt att värna om det samiska hantverks- och kulturarvet.



Porjusvägen 4, Jokkmokk

+46 (0)971-128 94

sameslojdstiftelsen.com

GEHÄNG AV ANNA-STINA SVAKKO, FOTO: JON MIHKKAL INGA

Made in Sweden
By



**KARESUANDO
KNIVEN**



Karesuando

Arctic Circle

Handicrafts from Lapland

www.karesuandokniven.com



Renskötseln en av grundpelarna för den samiska kulturen

Svenska Samernas Riksförbund (SSR) är en politiskt obunden intresseorganisation för rennärningen och samiska näringslivs- och samhällsfrågor. SSR arbetar för att tillvarata sina medlemmars intressen och främja de samiska näringarna och den samiska kulturen med ett särskilt fokus på renskötsel och dess utveckling.

Renskötseln är mycket mer än en vanlig produktionsgren inom livsmedelssektorn. Framförallt utgör renskötseln ett fundament för den samiska kulturen, ett kulturarv med historiska rötter som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Går renskötseln förlorad så försvagas det samiska samhället, särarten suddas ut. Renskötseln har ett mycket större värde än enbart det rent företagsekonomiska. Den är viktig för att bevara och utveckla ett kulturarv. Renskötseln skapar också arbetstillfällen i många mindre samhällen i delar av Sverige där företagen och arbetstillfällena är få.

Den samiska kulturen har historiskt ofta varit utsatt för tryck och påverkan – genom en stor adaptiv förmåga så är den fortfarande levande.

Alla tider har sina utmaningar. Den kanske största utmaningen idag är krympande betesmarker på grund av storskalig industri såsom gruvor och de stora förluster rensköterna orsakas på grund av ökat rovdjurstryck. I det arbetet krävs att staten värnar de samiska rättigheterna och att finna nya vägar mot framtiden. En negativ utveckling innebär också en förlust för en levande glesbygd och i förlängningen en förlust för landet Sverige.

De samiska näringarna är en del av den helhet som utgör vår livsmiljö. Vår livsmiljö består av det omgivande landskapet, historien, renen, språket, våra naturresurser och vår egen plats i denna helhet. Vårt bruk av marken har sitt avstamp från ett hållbart helhetsperspektiv. Med en stark och livs-

kraftig renskötsel stärks för kulturen som därmed får större möjligheter att bevaras och vidareutvecklas.

Samerna är Sveriges och Europas enda urfolk, och renskötseln är en av de viktigaste stöttepelarna för den samiska kulturen och något som vi skall vara stolta över.

SSR strävar efter att uppnå en livskraftig och hållbar samisk kultur idag och i framtiden ett arbete som kräver både ansvar och engagemang, något som SSR vill och ska vara delaktig i.

Jörgen Jonsson, Förbundsordförande
Jenny Wik Karlsson, Förbundsjurist



Umeå sameförening har sedan 15 år tillbaka arrangerat en samisk kulturvecka med en mängd olika uttryck. 2014 är Umeå Europas kulturhuvudstad och Samiska veckan utökas med många föreställningar och utställningar från två stora projekt - Västerbottens museums **Rock Art in Sápmi** och NorrlandsOperans **River Stories**.

Höjdpunkter under Samiska veckan 2014:

Frode Fjellheim Project | Sofia Jannok
100 MIGRATORY | Rock Art in Sápmi
Mon lean dúhat jagi/Jag är tusen år
JoikSlam | Jukkaslåtår
Ljuset och mörkret | Konstutställningar
Teater | Jojkkonsert
Slöjduitställningar | Föreläsningar | Film
Design- & Modeshow | Snögraffitti
Samisk marknad
m.m.



Gör ett besök på Tráhppie, ett samiskt kulturhus med café, butik och utställningar. Där kommer många konserter och föreläsningar att hållas under hela 2014.

RUSSUOH VUÖLIEB! - Väck upp jojken!

Gamla jojkar väcks till liv igen. Vi vill väcka upp den skatt av jojkar som legat tysta i arkiven. Under året får yngre jojkare hjälp i detta arbete av kända jojkartister, och resultatet visas upp på en konsert i augusti.
29-30 aug 2014.

www.samiskaveckan.se



Kaffe is MY business

Anne Wuolab är baristautbildad och paketerar sin kunskap om samisk kaffekultur som kaffeevents och föreläsningar där deltagarna får njuta av gott kaffe och delta i "samiska kaffeceremonier"

Kaffe är en modedryck som nu för tiden finns i alla upptänkliga variationer och nästan överallt runt omkring oss. I en pappersmugg på väg eller på stående fot innan vi hastar iväg till jobbet eller som avslutning på en god bit mat.

Vad är bra kaffe enligt dig Anne?

Bra kaffe är när det får ta tid, när du vill ta en kopp till och fortsätta vara en del av det sociala samspelet som kaffestunden ger upphov till säger Anne. Samisk kaffekultur är inte bara en social ritual, det

kan också vara en komplett liten måltidssupplevelse bestående av kok-kaffe, kaffeost och torkat renkött.

För Anne är kaffet inte bara en dryck, det fungerar även som en bro och mötesplats som skapar tid och rum för att förmedla samisk kultur, på bredden och djupet.

Den samiska baristan Anne Wuolab har under 2013-2014 deltagit i "Sápmi Business Bootcamp 2.14"

Besöker du Umeå under kulturhuvudstadsåret 2014 kanske du möter Anne i hennes mobila pop up café? Passa på att ta del av samiska smakupplevelser, kafferitualer och historier!

www.sapmibiz.se
www.facebook.com/Gafestallan

Samiskt kulturlandskap

I ÄLVDALENS KOMMUN i norra Dalarna finns ett samiskt kulturlandskap fullt av spår efter äldre tiders verksamhet. De flesta lämningar är från den intensiva tamrenskötselns tid, alltså från den period när samerna hade små tama renhjordar och när man regelbundet mjölkade renkorna. Längs stigar och vandringsleder finns lämningar efter kåtor och rengården. Men det är inte säkert att du ser dem med en gång – spåren efter samernas verksamhet i äldre tider är diskreta och kan vara svåra att upptäcka. Kåtor och andra byggnader uppfördes av naturens egna material; trä, näver och torv, som sakta återgår till marken när de inte längre används.

NÄR DU HAR LÄRT DIG att se spåren kommer du att betrakta naturen med andra ögon. Den där gropan alldeles intill stigen, den visar sig vara en mjölkgrop (boerne), en grävd grop där renmjölken förvarades i en tråkagge under vintern. Och den där gröna rundeln där du väljer att slå dig ner för att äta din matsäck därför att marken är slät och bevuxen med frodigt gräs och örter, det är en övergiven renvall (giedtie) där renkorna hölls inhägnade när de skulle mjölkas. Idag är platserna alldeles tysta, men för inte så länge sedan var luften

fylld av hundskall, skratt, barngråt och renskällor.

SAMERNAS ÄLDRE HISTORIA i Dalarna är outforskad. Från fjällen i norra Dalarna återfinns samer i arkiven först från mitten av 1700-talet. 1752 finns till exempel en uppgift om att samer Anders Torkelsson Fjällström skänkte tredaler till Idre kyrka. Men med största sannolikhet har det funnits samer här långt dess förinnan. Både i grannområdena Härjedalen i norr och i norska Rendalen i väster har man utifrån de arkeologiska spåren kunnat visa på samisk närvaro åtminstone från 1000-talet e. Kr. Men fortfarande saknas både systematiska inventeringar och datering för att spåra Dalarnas äldre samiska historia.

MÅNGA RENSKÖTARE HAR beskrivit de lavrika fjällen i norra Dalarna som ett paradiset för renen och från 1858 har det regelbundet funnits renskötare i Idretrakten. Detta år köpte Pål Zachrisson Slugufjället för att använda för vår- och höstbete. Under andra tider av året vistades Zachrisson i Norge med renarna. 1889 bildades Idre lappby. Genom ett kungligt brev stadgades att Särna kronopark skulle avsättas för renbete. Detta år fanns tio samiska hushåll med sammanlagt trettio personer i lappbyn. 1984 bytte lappbyn namn till Idre nya sameby.



Rester av en kåta på västra sidan av Slugufjället. Det är okänt vem som bodde i kåtan.

VISSTE DU ATT...

- Idag består Idre sameby av 4 renskötarfamiljer och 35 medlemmar.
- Renen genererar 16 anställningar i Älvdalens kommun på årsbasis.
- Idre sameby hanterar själva sin renköttproduktion från uppfödning till butik.
- Hälften av samebyns årsproduktion blir rovdjursmat.
- Den rovdjursersättning som betalas ut täcker endast 50% av värdet för köttförlusten. (då utgår det inget för förluster som avelsvärde, förädlingsvärde samt merarbete)



www.alvdalen.se

En renskötares berättelse

Som renskötare lär man sig genom åren att känna igen en stor del av renhjorden. Vissa renar fäster man sig vid lite extra, som en äldre vaja med kritvit nos som hade en bjällra runt halsen. Det speciella med henne var att hon alltid gick sist i flocken vid drivning, och att hon varje år födde en vit kalv. Hon och hennes vita kalv syntes därför tydligt varje gång vi drev hjorden.

Det sorgliga i historien är att bara en av hennes åtta födda kalvar uppnådde vuxen ålder, resten - liksom vajan själv - slutade som rovdjursmat. Den vita kvigkalven på bilden blev dessutom enbart ihjälbiten då lodjuret som tog dess liv inte ens behagade ta en tugga.

Så här ser tyvärr verkligheten ut i Tåssåsens sameby. Vi är en relativt liten sameby huvudsakligen verksamma i kommunerna Berg och Åre i Jämtlands län där 50 renägare tillsammans får äga 5 500 renar i vinterhjord. En alltför stor del av denna vår gemensamma renhjord blir aldrig mat åt människor, utan ekologiskt, klimatsmart och fantastiskt gott kött blir till en alltför stor del istället rovdjursföda.

Tåssåsens sameby är en av de allra hårdast drabbade av rovdjurens härjningar och situationen har nu blivit fullkomligt ohållbar då vi förutom lo, järv, örn och björn dessutom är efter år drabbas utav vargens härjningar.



FOTO: MARTIN PERSSON

Utan rovdjursförluster skulle vår sameby kunna slakta och sälja mellan 2 500 - 3 000 renar på årsbasis, men så ser det emellertid inte ut idag. De senaste åren har vi i genomsnitt slaktat drygt 1 000 renar per år, medan resten av vår slaktpotential, mellan 1 500 - 2 000 renar istället har fallit offer för rovdjur. Kort sagt: ungefär 1/3 slaktas och säljs medan 2/3 rivs av rovdjur.

Detta sker dessutom i en tid då efterfrågan på renkött i Sverige är betydligt större än utbudet, så pass mycket större att Sverige måste importera renkött från grannländerna för att behovet skall tillgodoses. Denna ohållbara situation har uppkommit enbart tack vare det höga rovdjurstrycket på de svenska samebyarna där uppskattningsvis 25 % av den totala renhjorden blir rovdjursdödade varje år, vilket motsvarar 70 000 renar. Minskas rovdjurstrycket så blir Sverige åtminstone självförsörjande på en livsmedelsgren, nämligen renkött.



Bergs kommun
Bierjen tjjelte

www.berg.se/sameland



FOTON: CARL-JOHAN UTSI

Olof Thomas (på samiska Ol-Duomma) Utsi, är renägare och förädlare av renkött på Utsi Ren i Porjus. Han menar att allt fler duktiga kockar efterfrågar andra delar av renen än bara köttet.

Kvalitet HELA VÄGEN TILL TALLRIKEN

Det är precis 20 år sedan det lilla förädlingsföretaget Utsi Ren utanför Porjus drog igång verksamheten, men det är de senaste åren som det tagit riktig fart. Nu kommer kunderna inte längre bara från den egna bygden.

– Vi säljer mycket till bland annat Umeå och Stockholm. Intresset för renkött växer så det knakar i Stockholm, säger **OLOF THOMAS UTSI**.

Det är strax efter jul och årets mest intensiva period går mot sitt slut för de flesta renskötare. För dem som också arbetar med förädling är december extra tuff. Renarna samlas ihop och föras till vinterbetet, en del av hjorden ska till slakt och därefter ska allt kött tas om hand på bästa sätt, styckas, förpackas och förädlas. På Utsi Ren, som drivs av Olof Thomas och Nila Jannok, köper man dock in det mesta av köttet från andra renägare eftersom det egna beståndet inte är tillräckligt för förädlingsverksamheten. Men det finns tankar på att expandera ytterligare lite grann.

– 30 procent till kan vi klara av, men det är svårt att hitta personer med styckningskompetens, trots att det inte behövs någon särskild samisk kunskap för det jobbet. Nu

har vi exempelvis en amerikan som arbetar här. Men finliret sköter jag och Nila själva.

Olof Thomas uppskattar att 25 procent av försäljningen är till privatpersoner, resten går till framför allt eventföretag och delibutiker, och några finkrogar. Aktiviteterna kring ishotellet i Jukkasjärvi och Jokkmokk skapar särskilt stor efterfrågan.

– De vill i regel kunna servera ett exklusivt, men samtidigt lätthanterligt kött. Så vi ”skräddarsyr” produkter för dem. Färdigskivad Suovas i lämpliga förpackningar är ett exempel, säger Olof Thomas.

Idag är efterfrågan inget problem. Nila och Olof Thomas har fullt sjå med att hinna med allt och utmaningen är snarare att upprätt-

hålla högsta kvalitet på allt som produceras. De senaste tre åren har priset på renkött gått upp omkring 20 procent, vilket många ser som en naturlig anpassning.

– Renkött bör inte jämföras med något annat kött, förutom möjligen älg. Efterfrågan på renkött ökar för varje år trots den pågående samhällsdebatten om att vi äter för mycket kött. Jag tror att den debatten är sund för samhället och även bra för oss som producerar renkött. När man väl unnar sig kött vill man ha något riktigt bra.

Det är också kvaliteten på köttet som är rennäringens egen utmaning i framtiden, tycker Olof Thomas. Det är där varumärket sitter, det som gör att det går att ta betalt.

– Om inte vi renskötare levererar bra renar till slakteriet så kommer vi i längden att förlora på det själva. Därför är det viktigt att renskötaren är fullt medveten om hur man skapar en hög kvalitet, välmående renar och marker samt hur vi mäter det. Där har Renlycka varit ett suveränt verktyg för oss i arbetet för att producera det bästa möjliga köttet. Och det har skapat en diskussion och medvetenhet bland renägare om hur viktigt det är att sköta och slakta renar av bra kvalitet.

Olof Thomas tycker att det finns en stor fördel i att både vara renägare och förädlare

av renkött. Med sin erfarenhet av renskötsel kan Utsi Ren ofta räkna ut varifrån man bör köpa renar just nu, beroende på hur exempelvis betet sett ut på olika platser.

– Dessutom kan vi förmedla historien kring renköttet till våra kunder. Många vill veta varifrån det kommer.

Idag håller flera av de traditioner och kunskaper som finns kring renköttet på att tas tillbaka av de samiska renskötarna och förädlarna och allt fler samiska förädlingsföretag startas. Utvecklingen går parallellt med uppmärksamheten kring renköttet.

– Vi märker direkt om det varit ett matlagningsprogram på teve där man använt ren. Då hör kunder av sig efteråt och vill köpa just den styckdetalj som använts där.

En av förändringarna på renköttsmarknaden är lite extra rolig, tycker Olof Thomas Utsi.

– Det är faktiskt så att de bästa kockarna jag känner inte alls är så intresserade av de allra finaste bitarna som renfilé och innanlår. I stället vill de ha innanmat och andra udda styckdetaljer som alltid har varit mer åtråvärda för oss samer. Jag har alltid tänkt att den samiska maten, den är det bara vi själva som tycker om. Den här utvecklingen är väldigt bra för renskötseln ekonomiskt, men framför allt är det roligt för en renägare när hela renen tas tillvara! ■

KORTREIST
Mat i
Vaajma
• RÖYRVIK
• ÅNSÄTTFJÄLLEN
• FROSTVIKSFJÄLLEN
• LIERNE



Foto: Mårten Wikner

Välkommen till ett kulinariskt äventyr
— boka in en matresa genom Vaajma!

KONTAKTA DESTINATION VAAJMA

Anna Jonasson, 0670-169 35

www.vaajma.com

facebook.com/vaajma



Daajroe
SAMI KNOWLEDGE

När du ser
Daajroe-symbolen
vet du att det är
samiskt på riktigt

www.gaaltije.se

TUSENÅRIG KUNSKAP SAMLAS I ETT SIGILL

Smaken och näringsvärdet i kött från renar som gått på naturbete saknar enligt många motstycke, med låg fetthalt, hög proteinhalt, nyttiga fettsyror och höga halter av flera vitaminer och andra näringsämnen. För att koppla ihop kvaliteten med naturbetet och den traditionella kunskapen i skötseln av renar i en arktisk miljö finns numera "Renlycka kvalitetssigill", ett certifikat framtaget av SSR (Svenska Samernas Riksförbund) som garanterar alla de viktiga faktorer som skapar ett kött av högsta kvalitet. Ol-Johán Sikku är projektledare på Renlycka:

– Alla länkar i den här kedjan från bete till tallrik är viktiga. Det handlar om upp-



Ol-Johán Sikku, projektledare på Renlycka.

FOTO: MATS HELLSTRÖM

födning, omvårdnad, slakt, kylning, styckning, förädling och tillagning. All den kunskapen finns i den samiska kulturen och de samiska förädlingsföretagen.

De företag som är anslutna till Renlycka kvalitetssigill är samiska småskaliga renförädlingsföretag som hanterar köttet som en hantverksprodukt där kunskap finns om var renen har betat och där varje del i produktionskedjan fram till kund är noga kontrollerad.

– När du väljer en produkt med Renlycka kvalitetssigill vet du att du både får ett kött av absolut högsta kvalitet och ett stycke samisk historia, säger Ol-Johán Sikku. ■

RENLYCKAS VÄRDEGRUND

För att få använda Renlycka kvalitets-sigill måste en lång rad förutsättningar uppnås. De formuleras i Renlyckas egna värdegrund:

REN SMAKUPPLEVELSE

Renköttet får den goda smaken och mörheten från renens naturliga bete av bl.a. proteinrika örter, gräs och svamp under sommarhalvåret och energirikt lavbete under vinterhalvåret. Förädlingen av köttet kommer från flertusenåriga traditioner som har utvecklats till produkter för dagens konsumenter.

SAMISKT URSPRUNG

Sedan urminnes tid har renskötseln utvecklats hand i hand med naturen utifrån traditionell kunskap om renens förhållande till natur, människa och kultur. Renlycka är ett traditionellt begrepp som är knutet till den samiska kulturen och den genuina kunskap som renskötaren har i samspel med naturen.

KVALITET

Renlycka borgar för att renprodukterna håller hög kvalitet, från den levande renens skötsel av kunniga renskötare i ett unikt skötselsystem, till



förädling av köttet via samiska Renlycka-godkända förädlingsföretag. Renlycka-produkterna kommer från renar som gått på naturbete från samebyarna på svensk sida av Sápmi.

OMSORG OM DJUR OCH NATUR

Renskötarens traditionella kunskap är ett specialkunnande om god djurvård i ett kargt arktiskt klimat, samtidigt som både den biologiska mångfalden i mark och vatten samt viktiga kulturvärden värnas. Den rena naturmiljön är en förutsättning för en långsiktig produktion av renkött av högsta kvalitet.



Saemien Sijte – sørsamisk museum og kultursenter

Saemien Sijte ligger sentralt i det sørsamiske området på norsk side, i tospråklige Snåsa kommune.

Utstilling

Forskning

Møtested

Museumssamling

Samisk litteratur

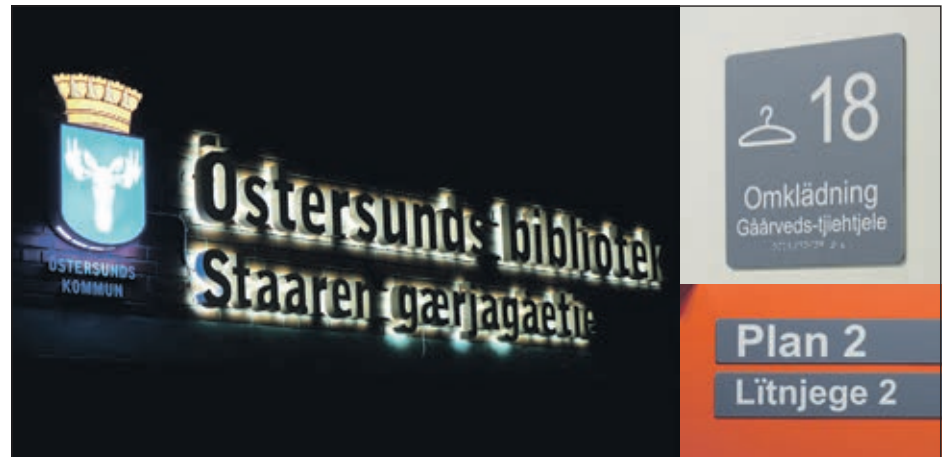
Aktivteter



STIFTelsen
SAEMIEN SIJTE
SØRSAMISK MUSEUM OG KULTURSENTER

Tel: +47 74 13 80 00

www.saemiensijte.no



“Skyltarna gör att det syns att vi finns”

Nu finns tvåspråkiga skyltar i Östersunds kommun. Skyltarna kompletterar de som redan finns. Det som är nytt är texten. Den är på sydsamiska.

– När jag började i skolan hade vi en samisktalande lärarinna. Men hennes uppgift var att lära oss att tala svenska! säger Ol Johán Sikku.



Annelie Johnsson Jernunger

Han och Annelie Johnsson Jernunger sitter på Östersunds bibliotek. De talar om samiskan. Språket som har en stark kulturell förankring men länge har varit förtryckt. Ol Johán och Annelie har olika relationer till vad det innebär att prata samiska.

– Jag fick lära mig enstaka ord på sydsamiska när jag var liten och läste det i skolan. Samiska var för mig ett sommarspråk som vi pratade till fjälls. När jag flyttade till Östersund tappade jag språket, berättar Annelie som har börjat studera sydsamiska i vuxen ålder för att kunna lära sina barn.

Hon växte upp i Offerdal och har sina rötter i Jovnevaerie sameby. Ol Johán kommer från en annan språklig bakgrund. I Soppero, nära den finska gränsen i norra Sverige, var språken nordsamiska, finska och svenska en naturlig språkflora för alla som levde där. Biblioteket, där Ol Johán och Annelie sitter, var tillsammans med badhus, skidbackar och den nya arenan först ut bland kommunala rum i Östersund med att få nya skyltar.

– Det är jätteviktigt! Skyltar i kommunen gör att man synliggör att samer finns här i staden. Det innebär också en stolthet att få läsa en skylt på samiska, säger Annelie.

– Det bor ju massor av samer i Östersund, men vi syns inte. Vi går till jobbet som alla andra, men vi bär en helt annan kultur inom oss. Att uppmärksamma den på det här viset är väldigt viktigt, menar Ol Johán.

Nyskyltningen är en del av Östersunds kommuns uppdrag som förvaltningskommun i det samiska området. Minoritetsreformen som trädde i

kraft 2010 innebär också att kommunen har ansvar för att ge nationella minoriteter en möjlighet att få använda sitt språk.

– Vi erbjuder idag till exempel förskola och vill kunna erbjuda äldreomsorg för den samiska språkgruppen.

– Vi har också en tjänsteman som arbetar som språkambassadör och hjälper förvaltningarna, säger kommundirektör Bengt Marsh.

Som förvaltningskommun i det samiska området har kommunen en handlingsplan för att synliggöra de samiska språken och den samiska kulturen.

– Skyltningen är en del i detta men vi har också rekryterat en sydsamisk översättare som bland annat ska arbeta med hemsidor och blanketter till kommunen, berättar Johan Palm som är kanslichef för Kultur- och fritidsnämnden.

Nyskyltningen handlar också om identiteten hos ett samhälle där samer och svenskar har levt sida vid sida sedan mannaminne.

– Jag tycker att den samiska kulturen är en positiv del av profilen Östersund, säger Eva Larsson som är informationschef på kommunen.

Just stärkandet av den kulturella, men framför allt den personliga identiteten är något som både Ol Johán och Annelie återkommer till flera gånger.

– Språket är en stor identitetsmarkör. Jag har släktingar som bytte till svenska efternamn för att det var fult att heta något samiskt. Men idag är det många som i stället ser tillbaka och blir stolta över att de är samer, säger Ol Johán.

– Jag tänker att man är same oavsett om man kan språket eller har renar, men att kunna samiska stärker ens identitet. Och skyltarna gör att det syns att vi finns! säger Annelie.



**ÖSTERSUNDS
KOMMUN**

www.ostersund.se



”KOMBINATIONEN AV MAT OCH UPPLEVELSER ÄR UNIK I DEN HÄR DELEN AV LANDET”

I september utsågs Jokkmokk till 2014 års Matlandethuvudstad.

– Trots att det är en liten ort finns det stora möjligheter att skapa upplevelser kring maten, säger landsbygdsminister Eskil Erlandsson.

I motiveringen till valet av Jokkmokk kan man bland annat läsa: ”En mångtusenårig mat- och kulturtradition sprungen ur vild fjäll- och skogsnatur och samisk kultur ger Jokkmokk en världsunik position på den gastronomiska kartan. De dramatiska kontrasterna i midnattssol och vintermörker återkommer som smaken i de unika råvaror som regionen står för”.

Eskil Erlandsson ser kombinationen av matkultur och turism i en storlagen natur som en unik, och hittills underutnyttjad, resurs.

– Den inhemska turismen ökar väldigt kraftigt och det finns mer utrymme. Norra Sverige är unikt med sin midnattssol, de storslagna vidderna och den orörda naturen.

Långsiktigt handlar det om att föra samman traditionen med den offentliga sektorn för att skapa en identitet som gör att traditionen bevaras.

– Kombinationen av mat och upplevelser är unik i den här delen av landet.

Vilken potential har svensk matkultur?

– Om vi ser på internationella tävlingar så hamnar Sverige ofta högt upp. Vi har tagit medaljer med både skolkocklandslaget och juniorkocklandslaget och vårt ”vanliga” kocklandslag är världens mest framgångsrika på senare år. Det finns också en tradition i Sverige med offentlig mat som bidragit till att vi blivit bra på att hantera mat och lärt oss värdesätta utbildning. Sedan är ju renköttet ett exempel på en speciell råvara som inte produceras på så många håll i världen. Det produceras naturenligen och förädlas på ett särskilt sätt, både i det att man använder hela djuret och att man tillagar och förvarar köttet så att det ger annorlunda smakupplevelser.

Tillgången till ren är begränsad idag. Vad händer om många fler upptäcker den här råvaran?

– Förhoppningsvis går priset upp. Prisskillnaden mellan annat kött och renkött är förvånansvärt liten. Vi behöver också se över rovdjursstammarna och där har vi lagt nya propositioner i syfte att begränsa inverkan på renbeståndet.

”Vi har alltid vetat att både kött och fett från ren är väldigt bra råvaror, men inte haft det på papper. Det har vi nu.”

HÖGSTA KVALITET PÅ RENFETTET

Det ska vara riktig grädde och riktigt smör – i alla fall om du frågar dagens tevekockar eller hälsocoacher. Men **NYA ANALYSER AV RENFETT** visar att det finns ett alternativ som i många avseenden är ännu bättre. Eller vad sägs om kolesterolvärden som bara uppgår till en knapp fjärdedel av smörets?

För bara något år sedan gapade landets livsmedelsbutiker tomma på smör efter att efterfrågan exploderat när en lång rad kockar, hälsoprofiler och programledare, som Anna Skipper i ”Du är vad du äter”, lyft smöret till skyarna. Smör ger fin arom i matlagningen och står med sin naturliga framställningsprocess i skarp kontrast till margarin som produceras på ett industriellt sätt där fettet processas fram och behandlas i flera steg. Men smör har också sina baksidor, bland annat ett högt kolesterolvärde. För att reda ut hur renfettet står sig i jämförelse med framför allt vanligt smör lät Mat- och Kompetenscentrum i höstas ett auktoriserat oberoende laboratorium undersöka näringsvärdet i ”renfetan”, som sitter på ryggen och magen av renen. Svaren har därefter analyserats av Livsmedelsverket och visar några mycket intressanta resultat:

Kolesterolet är betydligt lägre i renfetan (61 mg) än i både smör (256 mg), ister och talg som är de animaliska fetter vi får i oss mest av idag. Järnvärdet är över hundra gånger högre än i de övriga fetterna, och även B-vitaminerna 9 och 12, riboflavin, tiamin och zink ligger betydligt högre i koncentration. Dessutom är halten av transfettsyror, som anses skadliga, lägre – 0,6 g i renfetan jämfört med 2,6 g i smöret.

– Samerna har traditionellt använt renfetan för dess fina arom och höga näringsvärde, men på senare år har den använts allt mindre och nästan försvunnit ur köket. En anledning är nog lärmomen om höga kolesterolvärden i animaliskt fett, säger Sunna-Kajsa Israelsson på Samernas Utbildningscentrum.



FOTO: BIANCA BRANDON-COX ©SLOW FOOD SÄPMI

En järnhalt 100 gånger högre än i smör. Renfeta har potential att bli en ny favorit hos mästerkockarna.

– Men en del av våra äldre har kvar den här traditionen och tycker det är konstigt att den inte används mer. Det tycker vi också nu när vi tittar på resultaten från Livsmedelsverket.

Den viktiga fettsyran omega 3 har ungefär samma koncentration i smör som i renfeta. Men själva renköttet innehåller mycket mer omega 3 än annat kött, vilket gör att en rätt på renkött där renfeta används för exempelvis stekning blir en utmärkt kombination.

Analyserna av renfettet är så nya att ingen riktigt hunnit fundera på vad de kan innebära.

– Vi har alltid vetat att både kött och fett från ren är väldigt bra råvaror, men inte haft det på papper. Det har vi nu och det ger oss bättre förutsättningar att förädla våra produkter och skapa nya.

Renfetan har en egen, unik arom, berättar Sunna-Kajsa Israelsson. Den behöver bara saltas lite lätt för att kunna användas till exempelvis stekning. Extra aromatisk blir den om den lagras några månader.

– Så visst måste vi gå vidare med det här, det är ju en möjlighet att använda och förädla en utmärkt råvara som inte används idag. Det skulle kunna bli nästa favorit hos mästerkockarna. Men den måste förpackas på ett snyggt och modernt sätt, och vi måste hitta bra distributionsvägar. ■

SÁMIJ ÁHPADUSGUOVDÁSJ SAMERNAS UTBILDNINGSCENTRUM JÁHKMÁHKKE 2014/2015

GÁVDNO SÁMIOAHPAHUS MOLSAEAKTU • GÁVNNUJI SÁMEÁHPADUSGÄJNO • SAEMIEN ÖÖHPEHTIMMESNE JEATJA DÁÁPEDIMMIE GÁÁVNESE! • DET FINNS ETT SAMISKT UTBILDNINGSLTERNATIV

Duodji/Duodje/Vätno

- 1-2 år
- Skinn/Textil (nord, lule alt syd) eller Trä/Horn

Lärlingsutbildning i Duodji/Duodje/Vätnoe

- I samverkan med stiftelsen Hantverk & Utbildning i Leksand.
- Upp till 2 år på eftergymnasial nivå
- Förkunskapskrav duodjilinjens 2 år eller motsvarande

Boazodoallu/Boatsojälädus/Båatsoejieleme – Rennäringslinje

Utbildning i 5 block, bl.a. ekonomi, rennäringskunskap
Sök hela utbildningen eller läs blocken fristående.

Giella/Giele – Samiska Språkstudier

- Helfart i Jáhkámáhkke, v.t 2015. Startas om det finns fler än 5 säkra sökande till respektive varietet.
- Nätkurs 25% utan träffar

MUITTE! – KOM IHÅG!

- Välj varietet: Nord/Lule/Syd
- Välj nivå: Grund/Fortsättning/Samisktalande

Kontaktfolk i samiska

- I samverkan med Härnösands folkhögskola
- Start januari 2015

Samiska gymnasieprogrammet

I Samverkan med Bokenskolan i Jáhkámáhkke

Sista ansökningsdag 15 maj.

Mer info och ansökan:
www.samernas.se



FOTO: JONAS VANNAR

ÖKAD TRYGGHET I VÄGLÖST LAND

ATT SNABBT FÅ HJÄRT- OCH LUNGRÄDDNING är helt avgörande för möjligheten att överleva ett hjärtstopp. Men i glesbygd och väglöst land är det svårt för sjukvården att snabbt vara på plats. Därför utvecklar Akut- och katastrofmedicinskt centrum i Umeå nu ett nytt system i samarbete med bland annat flera samebyar.

Renskötande samer är en utsatt grupp som verkar i ett väglöst land. I fjällvärlden vistas också turister året om. Alla dessa är extra utsatta om de drabbas av skada eller hjärtinfarkt.

Systemet som nu skapas bygger på att lekmän från samebyar, helikopterföretag, deltidsbrandkårer och andra organisationer som verkar i fjällvärlden utbildas i hjärt-lungräddning (HLR) och förses med hjärtstartare.

– Det här ska ge en bättre beredskap och öka tryggheten, säger Helge Brändström, överläkare och projektledare vid Akut- och katastrofmedicinskt centrum.

Projektet startade 2013 och hittills har ett femtontal HLR-instruktörer utbildats. Under nästa år ska de föra sina kunskaper vidare, samtidigt som 40 nyinköpta hjärtstartare ska placeras ut strategiskt i glesbygden.

– Vi ska också utveckla en applikation till smartphones med instruktioner för HLR, berättar Helge Brändström.

Tanken är att SOS Alarm, vid larm om hjärtstopp, snabbt ska kunna kalla de personer som fått utbildning i HLR till platsen för att göra en insats i väntan på att ambulans anländer. Är terrängen dessutom sådan att ambulanssjukvården inte kan ta sig dit, och det heller inte finns tillgång till ambulanshelikoptrar, ska polis, deltidsbrandkår eller helikopterföretag kunna ta hand om och föra den skadade till ambulans vid närmaste väg.

Projektet "Akutsjukvård i extrem glesbygd", där representanter från sju samebyar har utbildats i akutsjukvård vid olycks- och sjukdomstillbud enligt en systematisk och erkänd modell, har tagits emot väl. Det är med de erfarenheterna man satsar vidare för att öka tryggheten för dem som lever i extrem glesbygd eller vistas i väglöst land. När projektiden är slut kommer en vetenskaplig utvärdering göras och förhoppningen är att man då kan visa att det nya systemet räddar liv. ■

FOTO: MAGNUS STRÖM/BILDARKIVET.SE



Sebastian Isaksson, Borgafjälls räddningsvård, och Magnus Kroik Kristoffersson, Voernese sameby, i samspråk kring hjärtstartaren. FOTO: LENA KROIK

I den norrbottniska kulturen möts alla nationella minoriteter

I Norrbotten finns alla de fem nationella minoriteterna: sverigefinnar, tornedalingar, romer, judar och samer – som också är ett urfolk. Tio av våra fjorton kommuner är förvaltningskommuner. Under de närmaste åren planeras:

- Öka barns och ungas tillgång till kulturutbud på finska, meänkieli, romani chib och samiska.
- Stärka nationella minoriteters position nationellt.
- Informera om och tydliggöra lagkraven.

- Ökad programverksamhet inom länets kulturinstitutioner.
- Gemensam kulturell mötesplats.

Norrbottens läns landsting arbetar tillsammans med de nationella minoriteterna för att synliggöra och stärka språk och kultur genom:

- Kontinuerliga samråd.
- Konferenser.
- Direkta kontakter i gemensamma frågor.

"De nationella minoriteternas kultur ska ges en starkare ställning", Norrbottens Kulturplan 2014-2016



NORRBOTTENS
LÄNS LANDSTING

Läs mer och följ arbetet
www.nll/kultur



Koppsele – en själfylld plats

Inom Västerbottens län har det funnits hundratals skogssamiska visten. Endast ett är idag till dels bevarat - Koppsele

Vistet var ett hem för flera samiska familjer, men blev öde vid sekelskiftet 18-1900. Samtliga byggnader flyttades då från platsen.

Efter ett omfattande dokumentationsarbete återställs vistet nu till ursprungligt skick. Upp till 14 byggnader kan komma att restaureras, återflyttas eller med gamla metoder byggas upp som exakta kopior. Detta sker etappvis under flera somrar. Den som vill uppleva ett historiskt skeende i vacker miljö är varmt välkommen hit.

Frågor kan mailas till:
malasameforening@biegga.com

Vägbeskrivning:
Från Malå 12 km mot Sorsele.
Vandring 2 km. Skyltat.



www.mala.se



Victoria Harnesk, projektledare på Slow Food Sápmi

SAMISK MAT I BOKFORM

I mars lanseras en unik matbok. "Smak på Sápmi" samlar den muntliga samiska mat-traditionen på ett sätt som ingen annan bok gjort tidigare. Victoria Harnesk är projektledare inom Slow Food Sápmi.

– Många recept har tagits fram vid experimentverkstäder där tradition mixats med nytänkande och där samiska kockar, producenter och mentorer har samverkat. Det är stor bredd i recepten, från lyxig renfilé till mer spännande inälvsmat.

Utgångspunkten har varit det unika med fokus på råvaror och produkter som samiska branscher vill lyfta fram, inte bara det som vanliga konsumenter först tänker på. Boken beskriver också matens tillkomst och förutsättningar med historiska nedslag och framtidsperspektiv.

Hur ska boken användas?

– Vi vill inspirera den som vill få ut något nytt, eller snarare nygammalt, ur det samiska köket. Den ger en bra bas både hemma och för kockar, oavsett om man lever nära renskötsel eller bor i stan.



"Smak på Sápmi, Samisk mat – tradition, innovation och framtid", Slow Food Sápmi lanseras i Umeå 3 mars 2014 med en tillhörande turnerande matfotoutställning. Utställningen visas sedan på fler orter i samband med matevenemang.

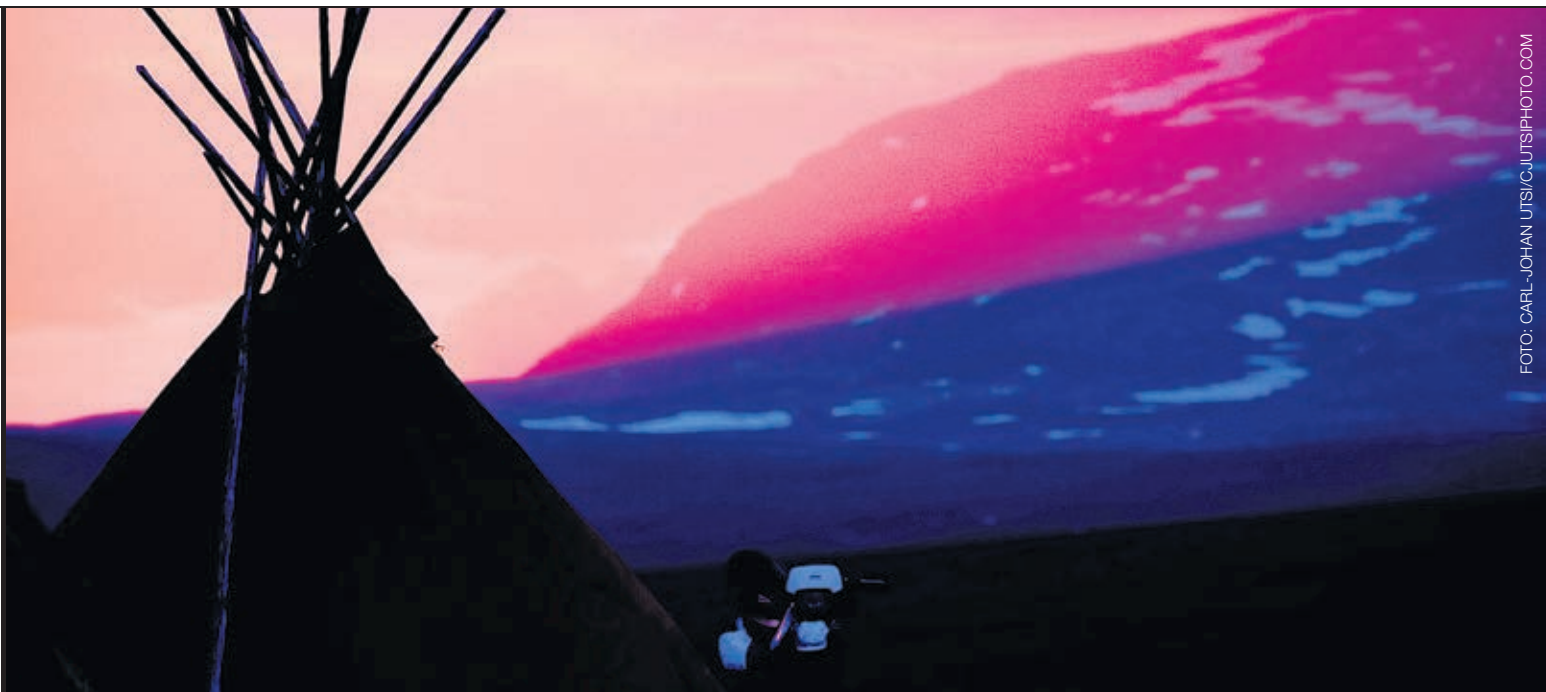


FOTO: CARL-JOHAN UTSI

ÄKTA UPPLEVELSER LOCKAR ALLT FLER

Samerna är Europas enda urfolk och intresset för att uppleva den unika kulturen ökar för varje år. Men för en långväga turist kan det vara svårt att veta vilka upplevelser som verkligen är samiska. Nu har det blivit lättare i och med satsningen på **VISIT SÁPMI**.

Norrland, och inte minst Lappland, har blivit en internationellt eftertraktad besöksdestination. Det är inte längre bara skidåkning som lockar utan allt fler besökare vill hitta det unika i regionen. Och de är beredda att betala för en riktigt bra upplevelse.

– 35 procent av gästnätterna här är internationella. De vi vänder oss till är globala, resvana och kulturellt intresserade resenärer som inte nöjer sig med vad som helst, säger Annika Fredriksson som är vd för Swedish Lapland Tourism, en samverkansplattform för turistföretag i framför allt Norrbottens län.

En av dem som inspirerats, och imponerats, av regionen är tevekocken Tareq Taylor som gjort tre program om mattraditioner i Norrland och Sápmi. I "Nordic Cookery" besöker han Jokkmokk, Kiruna och Tornedalen för att ta del av kunskapen och råvarorna.

– Det han framför allt uppskattade är att smakerna är så rena, att man inte behöver jobba med komplicerade recept eftersom kvaliteten är så bra att man nästan inte kan misslyckas. Han var helt hänförd över alla råvaror som fanns bakom knuten, berättar Annika Fredriksson som själv träffade Tareq under hans besök.

Vid alla tre besök har den samiska matkulturen varit en del av innehållet, och den har också en stark dragningskraft på de långväga besökarna.

– Vi tittar mycket på vad besökarna vill göra när de kommer hit och där ingår såklart att ta del av den lokala matkulturen. De samiska traditionerna och råvarorna står för många högst upp på listan här.

Därför, menar Annika Fredriksson, är det viktigt för hela regionen att det är samiska entreprenörer som levererar samiska upplevel-



Annika Fredriksson, vd för Swedish Lapland

FOTO: CARL-JOHAN UTSI

ser till besökaren.

– Det är viktigt för besökarna att upplevelsen är äkta. Det betyder inte att man inte kan samarbeta och vi har exempel, såsom Treehotel, där ickesamiska entreprenörer jobbar ihop med samer och där renskötseln stärker den övriga turismen. Därför är det också viktigt att vi kan ha en hållbar rennäring, eftersom den är en av grundstenarna för vår internationella attraktion och konkurrenskraft.

Numera finns det en bra guide för den som vill vara säker på att upplevelsen verkligen är samisk. Visit Sápmi, som byggts upp av Svenska Samernas Riksförbund, har i nuläget godkänt ett femtontal samiska företag inom turism, mat och kultur ge-

nom märkningen Sápmi Experience. Och fler lär det bli eftersom organisationen bara funnits i knappt fyra år. Visit Sápmi bidrar också till att sprida information och marknadsföra den samiska turismen, bland annat genom en Facebookgrupp som fler än 3 000 personer följer. Lennart Pittja, som är en av initiativtagarna, tror att just maten kommer att växa mycket framöver.

– Det finns redan idag flera riktigt bra samiska restauranger. Svenskar är intresserade av mat och utvecklingen kommer nog fortsätta allt eftersom vi får fler samiska råvaruförädlare.

En av restaurangerna, Ájtte, är även listad i White Guide. För den som är ute efter naturupplevelsen erbjuds bland annat rödingfiske och guidade vandringar i fjällen. Och snart kan det också finnas Sápmi Experience-företag i Norge tror Lennart Pittja.

– Ett av våra mål har varit att riva de nationsgränser som ju inte är våra. Vi pratar också allt oftare om Sápmi, i stället för Lappland. Det är en glädjande utveckling. ■

HISTORIER.IDENTITET.ARV.SPRÅK. SAME.ICKE SAME.UNG.GAMMAL.TARAR SKRATT.OKUNSKAP.FORDOMAR.TYSTNAD.

Giron sámi teáhter ger kunskap som bryter tystnad, minskar fördomar & skapar förståelse. För att stärka samisk identitet och synliggöra samisk kultur i hela samhället arbetar vi för att ge människorna i Sápmi och övriga Sverige en arena för olika sorters upplevelser. Vi utvecklar scenkonsten utifrån samisk kultur, språk och historia. **För mer information om teatern och våra föreställningar är ni välkommen att kika in på:**

www.samiteahter.org eller ring tel: 0980-176 543

giron
sámi teáhter
www.samiteahter.org



REPERTOAR 2014: MON LEAN DUHÁT JAGI/JAG ÄR TUSEN ÅR PREMIÄR 5 MARS.

NORRLÄNSK PASSION PREMIÄR 3 MAJ. SIÉRRELAAKAN/ANNORLUNDA NYPREMIÄR HÖST 2014

Samråd ska ge ökad förståelse och bättre vård

Bättre bemötande och ökad kulturkompetens, det är viktiga diskussionspunkter när Samrådsgruppen för nationella minoriteter samlas. Gruppen, som funnits i drygt tre år, består av medarbetare från Jämtlands läns landsting och representanter från länets samebyar. Syftet är att ge samerna möjlighet till inflytande i landstingets verksamhet.

Jämtlands läns landsting är en förvaltningsmyndighet inom det sydsamiska området. Sofia Kling, landstingets strateg för arbetet med nationella minoriteter, förklarar:

- Sydsamiska talas av ungefär 500 personer i Sverige. Som förvaltningsmyndighet har vi ett särskilt ansvar att synliggöra och stärka språket i vår verksamhet. Bland annat översätter vi skyltar och informationsmaterial. Vi har även köpt in sydsamiska böcker till barnvårdscentralerna i länet.

Lagen riktar framför allt in sig på rätten till språk och kultur, men redan tidigt i samrådsgruppens arbete stod det dock klart att gruppen ville ha ett bredare perspektiv på samernas rättigheter, eftersom man också såg behov av att utveckla vården i mer likvärdig riktning.

Att erbjuda likvärdig vård innebär inte att alla ska få exakt samma vård, säger Sofia Kling. Målet är att det är resultatet som ska vara likvärdigt. Om delar av be-

folkningen, i det här fallet samerna, upplever att de blir illa bemötta i vården så har landstinget ett problem.

Särskilt fokus ligger på den psykiatriska vården. Forskning visar att antalet självmord är högre bland renskötande samer jämfört med andra grupper. Att förebygga självmord och förbättra samers psykiska hälsa har därför blivit viktiga frågor. Många samer har också lågt förtroende för vården och undviker i det längsta att söka vård. En orsak är att man upplever att personalen inte har tillräcklig kunskap om den samiska kulturen och levnadssättet.

- **Att ägna viktig** terapitid åt att förklara, kanske till och med försvara, sin livsstil är helt enkelt inte ändamålsenligt. Därför arbetar vi för att ta fram ett utbildningspaket om kulturkompetens, eftersom vi ser vikten av att personalen får ökad kunskap om vad det innebär att leva som same i Sverige idag, säger Sofia Kling.

I slutet av 2011 besökte Samrådsgruppen Samisk nasjonalt kompetansesenter - psykisk helsevern (SANKS) i Nordnorge. Det blev starten för ett långsiktigt samarbete. Samrådsgruppen arbetar nu utifrån olika tänkbara idéer. En är att erbjuda samebyar utbildning i första hjälpen för psykisk hälsa. En annan är att i högre grad försöka rekrytera medarbetare med samisk bakgrund. Diskussionerna och samarbetet med SANKS fortsätter också framöver.



FOTO: GÖRAN STRAND/BILDARKIVET.SE



Renbruksplan – ett viktigt verktyg vid samhällsplanering



Upprättande av Renbruksplaner (RBP) har pågått i drygt 10 år. Hittills har 350 renskötande samer från 50 samebyar kartlagt 22 miljoner hektar betesland i projektets skräddarsydda RenGIS.

Skogsstyrelsen är projektägare i samverkan med Sametinget. Arbetet genomförs av renskötande samer i respektive sameby med stöd av Skogsstyrelsen, Sveriges Lantbruksuniversitet och konsulter.

För att verifiera var renarna verkligen rör sig i landskapet används GPS-halsband på renar.

Omvärldsfaktorer som påverkar rennäringen med verksamheter inom t.ex. skogsbruk, gruvnäring, vindbruk och infrastruktur är sammanställt och finns i samebyarnas RenGIS.

RenGIS samlar all data från RBP och samer kan oberoende av geografisk hemvist inom renskötseområdet nyttja detta.

Under år 2014 är målsättningen att alla samebyar ska ha en grundversion av upprättad RBP som därefter måste ajourhållas.

Mer information finns på
www.skogsstyrelsen.se/renbruksplan
www.renbruksplan.se



Samerna och Sametinget



Sámediggi
Sámedigge
Saemiedigkie
Sametinget

1977 SLOG SVERIGES RIKSDAG FAST ATT SAMERNA ÄR ETT URFOLK I SVERIGE. Sedan hände inte så mycket mer förrän 1993 då Sametinget bildades med det uttalade syftet att förbättra de svenska samernas möjligheter att bevara och utveckla sin kultur. Sametinget inrättades som en statlig myndighet under regeringen, som samtidigt – genom att också vara ett folkvalt parlament – skulle representera det samiska folket i Sverige. De samiska frågorna i Sverige spänner över flera sektorer men Landsbygdsdepartementet har samordningsansvaret för samefrågorna.

Dubbla roller

Vid sidan av den folkvalda församlingen (plenum) organiserades tinget med en styrelse och ett kansli. Sametinget har alltså dubbla roller: Det är både en statlig myndighet och ett folkvalt samiskt parlament. De 31 ledamöterna i Sametingets plenum utses genom allmänna val vart fjärde år. Närmare 8000 av Sveriges förmodade 20 000–35 000 samer har hittills registrerat sig i Sametingets röstlängd. (Det finns inga säkra siffror, bara olika beräkningar av antal samer i Sverige.)

Samerna ett urfolk och ett folk

Den svenska grundlagen förändrades 2011. En av ändringarna innebär att samerna även erkänns som ett folk i Sverige. Ett urfolk har kulturella rättigheter medan ett folk även har politiska rättigheter. För samerna har det stor betydelse när det gäller utvecklingen av ett samiskt självbestämmande i frågor som rör samer. Sametinget är det självklara organet för utövandet av de svenska samernas rätt till självbestämmande.

Samiska näringar

Samiskt näringsliv har av tradition främst handlat om rennäring, jakt, fiske samt duodji (slöjd och konsthantverk). Rennäringen är den största näringen

och till stora delar en bas för övriga näringar. Nya näringar är exempelvis samisk turism, matproduktion, tolktjänster, musik- och mediaproduktion.

Landsbygdsnäringar

Ungefär 2500 samer i Sverige är helt eller delvis beroende av inkomster från renskötsel. Det finns ca 4600 renägare men det är inte samma sak som att vara renskötare. Idag är samer verksamma inom de flesta andra landsbygdsnäringar som bedrivs i de nordligare delarna av landet, ofta som kombinationsnäringar. Det finns ett ömsesidigt förhållande mellan rennäringen och övriga samiska näringar. En stark rennäring där rätten att bruka mark och vatten är säkerställd, förbättrar möjligheten för övriga näringar att utvecklas, samtidigt som en utveckling av övriga samiska näringar stärker rennäringen.

Näringsavdelningen

Enligt samiskt synsätt är de samiska näringarna intimt förknippade med den samiska kulturen. År 2007 blev Sametinget central förvaltningsmyndighet för rennäringen. Förutom rennärringsfrågor arbetar Sametingets näringslivsavdelning med frågor som rör övriga samiska näringar, rovdjur och skog, miljö- och samhällsplanering.

Samisk matvision

Regeringens vision Sverige – det nya matlandet är en vision om god mat, god djurhållning och upplevelser i världsklass. I handlingsplanen nämns den samiska mattraditionen som en unik kulinarisk spjutspets. Sametinget har utarbetat en samisk matvision som en grund för arbetet med att utveckla den samiska maten. Matvisionen har tagits fram av Sametinget i samarbete med Svenska Samernas Riksförbund (SSR), Slow Food Sápmi och Samernas Utbildningscenter (SUC).

Den samiska natursynen tar sig uttryck i varsamma relationer mellan människor, natur och djur. Den genomsyrar all samisk traditionell kunskap och är vägledande för all utveckling av samiska näringar. Samisk mat har sitt ursprung i en jägar- och sam-larkultur som senare övergått till tamrenskötsel i kombination med jakt och fiske. Matkulturen utmärks av naturliga säsongvariationer och styrs av

den periodvisa tillgången till ren, älg, fisk, fågel och småvilt, bär, örter och växter.

Hållbar livsmiljö

För att stärka den samiska matkulturens ställning är det nödvändigt med en revitalisering av samisk matkultur så att den kan både bevaras och utvecklas för framtiden. En grund för den samiska matens goda kvalitet är ren natur och en livskraftig och hållbar samisk livsmiljö. Om naturen förstörs, skadas kulturen. En grundförutsättning för produktion av god samisk mat är insyn över marker och naturresurser, som till exempel arealer med renbete, bär och örter, bestånd av vilt och vattendrag med fisk. Ökat samiskt bestämmande behövs över resurser som älgjakt, småviltsjakt och fiske på samiska allmänningar, där den samiska äganderätten till jakten urholkats. Moderna skogsbruksmetoder, privatisering av skog under statlig förvaltning, vattenkraftsutbyggnader, gruvexploateringar och en

expanderande turismindustri försätter rennäringen inför ständigt krympande marker.

Matsuveränitet

Ett högt rovdjurstryck innebär ett årligt bortfall på en mycket stor andel av renhjorden, vilket slår hårt mot tillväxt, lönsamhet och jobb. I grunden hotar bristen på insyn över markerna överlevnaden för det samiska samhället och den samiska livsstilen, som bygger på en hög grad av självhushållning. En revitalisering av samisk mat innebär att makten över markerna, naturbruket, maten och matpriset ska öka. Det är innebörden i det globalt använda begreppet matsuveränitet hos urfolk världen över i kampen för rätten att definiera urfolks egen livsmedelspolitik. Den är en mänsklig rättighet byggd på självbestämmande.

Läs mer om den samiska matvisionen här:
www.sametinget.se/matvision

www.samer.se vill nå människor i alla åldrar som söker kunskap om samer och samisk kultur. Portalen erbjuder information och nya kunskaper till alla besökare.

www.samer.se spänner över hela det samiska samhället. Här hittar du information om såväl nyheter, väder, historia som politik och språk.

Vill du veta mer om oss?

Kontakta Samiskt informationscentrum info@samer.se, eller besök vår hemsida!

