



Slow Food® Sápmi  
GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

SLUTRAPPORT , april 2018 - mars 2020  
Jnr: 2017-2194



Slow Food® Sápmi

**Biebmoráidu**  
Den rullande matraiden



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbyggsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden



SÁMIID  
RIIKKASEARVI  
Svenska Samernas Riksförbund · S S R

#slowfoodsapmi #jorri #samiskmat@  
#slowfoodsapmi #jorri #samiskmat @slowfoodsapmi  
[www.slowfoodsapmi.com](http://www.slowfoodsapmi.com)



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

1. Sammanfattning	4
2. Projektägare.	5
3. Projektpartners	6
3.1. Sámiid Riikkasearvi – Svenska Samernas Riksförbund	6
3.2. Sensus Studieförbund	7
3.3. Övriga samarbetspartners och nätverk	7
4. Pilotprojekt – Jorri biebmoráidu	8
4.1. Bakgrund – Samiska kulturhistoriska miljöer.	8
4.2. Behov	8
4.3. Syfte	9
4.4. Målgrupp	9
4.5. Mål	9
4.6. Finansiering	10
5. Tid- och aktivitetsplan	10
5.1. Planering	10
5.2. Turnéplan	13
5.3. Uppföljning och webinar	13
5.4. Slutrapportering	13
6. Genomförande av aktiviteter	13
6.1. Stockholm - Samisk matrajd på väg	13
6.2. Umeå - hur kan vi utveckla Västerbottens mattraditioner tillsammans?	15
6.3. Ljusnedal - Naturens smaker med minimarknad	15
6.4. Tärnaby - förädling av kött och fisk	17
6.5. Porjus - Fjällfisk en framtidsprodukt med tradition	18
6.6. Kiruna - Renen det klimatsmarta alternativet.	19
6.7. Eajra- Idre - Hållbarhet och matsvinn	20
6.8. EAT ART festivalen	21
6.9. Webinar - digital Läroplattform Learnify	21
6.10. Språk och matkultur	22
7. Projektresultat	22
7.1. Mål – kortsiktigt	22
7.2. Långsiktiga mål.	23
8. Geografisk avgränsning.	23
9. Kommer projektet att bidra till ekonomisk nytta för målgruppen eller näringen?	24
10. Nyttänkande	25
11. Hur ska resultatet spridas?	25
12. Vad händer efter projektet avslutats?	26
13. Miljö	27



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

14. Slow Food Sápmis Jämställdhet- och Jämlikhets policy samt språkpolicy.	27
15. Slutredovisning av projektkostnader	27
16. Erfarenheter från projektet	27



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

## 1. Sammanfattning

Den ökande efterfrågan på hälsosam, hållbar, spårbar och regional mat visar att det är viktigt med regional matkultur, trovärdighet i området och att Sverige bör satsa på att få fler närproducenter i Sápmi. Syftet med pilotprojektet Jorri biebmoráidu-den rullande matrajden har varit att inspirera samiska-, vida-reförädlare, restauranger och övriga matställen samt matintresserade samer att dokumentera och ta fram produkter eller maträtter som har stark lokalhistoriska anknytning. Projektets långsiktiga mål har varit att stimulera samiska att öka sin omsättning och att nya matföretag etableras med koppling till traditionell samisk mat och till den kulturhistoriska miljön i kombination med traditionell samisk berättarkonst som skapar ett mervärde till företag, produkter och ort.

Projektet har genomförts av Slow Food Sápmi (SFS) tillsammans med Svenska Samernas Riksförbund (SSR) samt Sensus studieförbund med en projektfinansiering på 2 032 700 Skr från Sametinget och EU Landsbygdsprogram 2014 - 2020.

Under perioden april 2018 - mars 2020 har (7) sju samiska kulturhistoriska platser med en "Food Truck" besökts för att genomföra matverkstäder och nätverksträffar på dessa orter:

- Ubmeje-Umeå 8-9/3. 2019
- Ljusnedal 15-16/3 2019
- Dearnab - Tärnaby 19-20/3 2019
- Bårjås. Porjus 23-24/3 2019
- Giron-Kiruna 27-28/3 2019
- Staare-Östersund 15/6 2019
- Eajra-Idre 12-12/7 2019

Inom ramen för projektet har vi anlitat samiska kockar, lokala/regionala samiska traditionsbärare från orten. De samiska kockarna har under matverkstäderna tillagat traditionella samiska maträtter och/eller produkter tillsammans med samiska traditionsbärarna. Syftet har varit att visa hur samiska maträtter och produkter kan förnyas för att skapa intresse hos allmänheten.

Smakprover på samiska maträtter har tillagats av deltagare och bjudits till allmänheten som en delaktivitet under matverkstäderna på de sex (6) besökta orterna.

Nätverksgrupper har arrangerats med ledning av lokala samordnare. Grupperna har involverat det lokala och regionala näringslivet i Umeå, Porjus, Kiruna och Idre samt Östersund. I Östersund arrangerades ett dialogmöte den 15 juni 2019 med Sametinget och samiska entreprenörer. Nätverken har fungerat som en plats för erfarenhetsutbyte och samverkan mellan samiska livsmedelsproducenter, företrädare för restauranger och matentreprenörer för att informera om samiska produkter, eventuella möjligheter till samarbete samt att ta reda på vilka produkter som efterfrågas på marknaden och hur de kan tillredas.

Projektet har dokumenterat i skrift och film tillagning av åtta (8) traditionella samiska produkter,

- kokt renblodskorv
- renfärsblodskorv
- blodbröd
- rökt-, torkad- samt gravad fjällfisk
- gravat renkött
- Getost



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Produkterna ska bli till Presidia Produkter i Slow Food Internationals Ark- och Presidiaprogram om hotade produkter.

Ett 40-tal nya maträtter har utvecklats utifrån de traditionella produkterna med varierande kryddningar och tillbehör utifrån naturens smaker. 20 nya produkter med olika smakvariationer utifrån gravat renkött och fjällfisk och blod är dokumenterat.

Inför matverkstäderna köpte projektet in böckerna *"Traditionell samisk mat i syd"* samt boken *"Traditionell Slakt på Hegeland"* som låg till grund för samtal om kulturhistorisk mat och olika metoder. Totalt har 60 personer deltagit i matverkstäderna och 53 i nätverksgrupper. Det var många intresserade personer som besökte Food trucken där vi delade ut smakprover till förbipasserande.

Under projektperioden har vi dokumenterat traditionella samiska produkter. Samtidigt har vi filmat tillagningen av nya samiska maträtter och vi har även tagit professionella matfoton som ska publiceras i Learnify som är den läroplattform som Sensus studieförbund använder sig av. Vi har intervjuat de äldre samiska traditionsbärarna och på deras modersmål, nord-, lule-, och sydsamiska. Två av dessa intervjuer är översatta till svenska och engelska.

Learnify är en digital plattform för lärande och erfarenhetsutbyte där målet är att projektresultatet ska nå ut till fler personer som ska kunna ta del av de kunskaper som framkommit inom ramen för projektet. Syftet är att öka kunskapen om traditionell samisk mat och utveckling av den samma för att inspirera samer att starta nya företag och utveckling av befintliga samiska matföretag efter projektets slut. Projektet har varit mycket lyckat, anser vi.

"Jorri Biebmuráidu- den rullande matrajden" har varit efterfrågat på fler orter än vad vi hade planerat. Matverkstäderna och nätverksgrupperna har skapat gemenskap och nya nätverk samt mer kunskap om samisk mat.

Både Slow Food Sápmi och Svenska Samernas Riksförbund ser stora utvecklingsmöjligheter inom det samiska köket.

Nätverksgrupper kan också använda Learnify som läroplattform eller informationskanal till samarbetspartners och kunder på den lokala/regionala marknaden. Slow Food Sápmi och SSR har ansökt om ytterligare ett EU-projekt för att utveckla och fördjupa webinarer om samisk mat för att på sått kunna nå en ännu större publik.

## 2. Projektägare.

Branschorganisation - Slow Food Sápmi

Slow Food Sápmi (SFS) är en ideell organisation som omfattar de samiska områdena i Sverige, Norge, Finland och Ryssland. Slow Food Sápmi bildades 2008 eftersom Slow Foods ideologi om Ren, God och Rättvis mat passar väl in i samisk ideologi där naturens villkor och helhetssyn ska råda i livet, verksamheten och kulturen. SFS samarbetar med Slow Food i Sverige- Norden samt Slow Food International och Slow Food Sápmi har ett etablerat samarbete med övriga urfolk i världen genom Indigenous Terra Madre. Slow Food Sápmis ordförande, Anneli Jonsson sitter i styrelsen för Slow Food Indigenous. SFS Sápmi är en organisation som företräder de samiska matföretagare och samer intresserade av samisk mathållning med tonvikt på hållbar resursförbrukning.

SF Sápmi är en viktig part i frågor som rör den samiska maten och rätten till att kunna producera sin egen mat. *"Tillsammans"* – är ledordet för att skapa förändringar.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Samiska livsmedelsförädlare och Svenska Samernas Riksförbund-SSR har samarbetat med Slow Food International sedan 2003 med Presidia-projektet Suovas vilket ledde till att det kallrökta renköttet suovas blev världskänt som en traditionellt producerad produkt som både är välsmakande och nyttig. Presidiaprodukten Gurpi registrerades februari 2019. Läs mer: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Slow Food Sápmi är en ideell organisation som bildades för att organisera den alltmer tydliga efterfrågan från samiskt håll på utvecklingsarbete kring samisk mat som helhet, både vad gäller att ta tillvara alla traditionella produkter från naturen samt att arbeta med utveckling med all sorts matföretagande.

Slow Foods filosofi om Ren, God och Rättvis mat passar också väl in i samisk filosofi att naturens villkor och helhetssyn ska råda i vårt liv, i vår verksamhet och kultur för att kunna producera ren och nyttig mat. Slow Food Sápmi arbetar utifrån antagna deklARATIONER från urfolkskonferenser Indigenous Terra Madre, Jokkmokk 2011 och Shillong, (Indien) 2015.

Slow Food Sápmi  
c/o Anneli Jonsson Kantatvägen 12  
131 40 Nacka  
Org.nr: 802445-3949

Kontaktperson/Projektledare: Ordförande, Anneli Jonsson E-post: [info@slowfoodsapmi.com](mailto:info@slowfoodsapmi.com) Telefon: 070 650 97 93 Hemsida: [www.slowfoodsapmi.com](http://www.slowfoodsapmi.com)

## 3. Projektpartners

### 3.1. Sámiid Riikkasearvi – Svenska Samernas Riksförbund

Sámiid Riikkasearvi är en politisk obunden intresseorganisation för rennäringen och samiska närings- och samhällsfrågor som bildades 1950. SSR är den största samiska organisationen i Sverige med 44 samebyar och 16 sameföreningar som medlemmar. Organisationens syfte är att tillvarata och främja de svenska samernas ekonomiska, sociala, rättsliga, administrativa och kulturella intressen med särskild hänsyn till renskötseln och dess binäringsars fortbestånd och sunda utveckling.

Sámiid Riikkasearvi har lång erfarenhet av att arbeta med ursprungsmärkningar och kvalitetssigill genom Renlycka och Sápmi Experience där syftet är att stärka konkurrensen för samiska- renköttproducenter och turismentreprenörer där den samiska maten ingår som en naturlig ingrediens.

SSR har en gedigen administrativ erfarenhet hos personalen som kommer att knytas till uppdraget och använder sig också av extern bokföring och revisionstjänster. SSR har utöver specialistkompetens inom samiska frågor med fokus på renskötseln också resurser inom det juridiska området, näringslivsutveckling och projektledning. Dessa resurser kommer finnas som stöd för de personer som anställs för att genomföra uppdraget.

Sámiid Riikkasearvi – SSR Formvägen 16  
906 21 Umeå

Tel: 090-14 11 80 E-post: [info@sapmi.se](mailto:info@sapmi.se). [www.sapmi.se](http://www.sapmi.se). Org.nr: 802006-2868

Kontaktperson:

Kulturhandläggare Ellacarin Blind.

E-post: [ellacarin@sapmi.se](mailto:ellacarin@sapmi.se)

Tel. 090-141182, 070 362 04 78



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

---

### 3.2. Sensus Studieförbund

Sensus studieförbund [www.sensus.se](http://www.sensus.se) är en del av folkbildningen och är en folkbildningsaktör som med ett aktivt hållbarhetsarbete gör skillnad i samhället. Sensus studieförbund bidrar till mötesplatser som belyser och verkar för en helhetssyn omkring en långsiktig och bärkraftig hållbarhet och utgår från ett rättighetsbaserat förhållningssätt. Sensus studieförbund erbjuder verktyg för att människor ska bli medvetna om sina rättigheter, får kunskap att ifrågasätta och försvara både sina egna och andras rättigheter. Organisationen har lång erfarenhet av att arbeta med kultur och lärande grupper i såväl fysiska som webbaserade miljöer.

Sensus studieförbund har utarbetade nätverk och erfarenheter att skapa mötesplatser och kompetensutveckling för ett hållbart samhälle, och anser att kultur är en upplevelse, ett möte med sig själv och andra, och att kultur är en del av demokratibygget i samhället.

Sensus har bidragit med pedagogiska kunskaper i upplägg och genomförande kring matverkstäderna. Sensus studiematerialet och ledarhandledningen är digitalt och kommer att ligga på Learnify.

---

### 3.3. Övriga samarbetspartners och nätverk

Projektet har under genomförandet samarbetat med samiska vidareförädlingsföretag inför och under matverkstäder och nätverksgrupper:

Företag:

Renprodukter AB, Sollentuna,

Renbiten AB, Storsätern Idre

Jillie Ren och Vilt AB.

Restauranger:

Högfjällshotellet i Tärnaby

Restaurang Camp Ripan, Kiruna

Restaurang Spis och Dryck, Kiruna

Föreningar:

Vaisa sameförening, Porjus

Sameföreningen i Stockholm

Idre Yran Förening, Älvdalens Kommun,

Ubmejen Biejviej- Samiska veckan, Umeå

Kulturhuset Väven, Umeå kommun

Sydön AB, Umeå

Intereg-projektet Aktene

Samiska hantverkare:

I Ljusnedal (15-16 mars) arrangerades en minimarknad med samiska hantverkare.

I Porjus 23-24 mars, Kiruna 27-28 mars samt Eajra-Idre 12-13 juli har projektet samverkat med lokala samiska slöjdare. När vi fotograferade maträtter lånade vi samiska hantverksprodukter (duodji) som vi fotade tillsammans med maträtterna. Det gav ett väldigt fint visuellt intryck och visar på hur samiska hantverket och den samiska mattraditionerna är intimt sammankopplade med varandra.

Samernas Utbildningscentrum:



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

När projektet startade hade vi planer på att samarbeta med Samernas Utbildningscentrums nya KYH-utbildning "Samisk mat." i Jokkmokk. Men tyvärr var de så få sökanden, utbildningen lades ner så de blev inget samarbete som vi hade planerat.

## Nätverk:

Projektet har även etablerat kontakt Restauranghögskolan vid Umeå universitet för att undersöka förutsättningarna att introducera det samiska köket inom akademien. Vår vision är att skapa ett nätverk mellan Kost- och måltidsvetenskap (tidigare Restauranghögskolan) Umeå universitet Vaartoe, Umeå universitet, Samernas utbildningscentrum samt Slow Food International Gastronomiska Universitet i Braa, Italien. Syftet är att kartlägga hur vi kan tillvarata och vidareutveckla samiska (urfolk) kockars traditionella kunskaper inom akademien.

Under oktober månad 2019 genomförde Restauranghögskolan, UmU, två seminariedagar med temat samisk mat. De samiska kockarna Andreas Lidström, Kristoffer Åström samt Ann Sparrock genomförde workshop där studenterna fick en introduktion till det samiska köket. där även projektet Jorri biebmoráidu presenterades av Ellacarin Blind.

## 4. Pilotprojekt – Jorri biebmoráidu

---

### 4.1. Bakgrund – Samiska kulturhistoriska miljöer.

Unesco antog 2003 en konvention om tryggheten av det immateriella kulturarvet och Sverige har ratificerat konventionen 2011. Immateriellt kulturarv är sedvänjor, och framställningar, uttryck, kunskaper och färdigheter som samhällen och grupper erkänner som en del av sitt kulturarv exempelvis är berättande, sociala sedvänjor, minnen, kunskap om naturen och universum samt händernas kunskap och uttrycks-sätt med koppling till traditionella hantverk.

Det samiska mathantverket är ett viktigt kulturarv som måste både bevaras och vidareutvecklas och är en del av det samiska immateriella kulturarvet. Mattraditioner är det sista en person lämnar i en kultur. Traditionella maträtter har starka symbolvärden i en kultur. De samiska mattraditionerna baseras på en unik urfolkskultur som har en stark förankring till naturen, geografiska områden och dess årstider. Olika mattraditioner följer naturens årstidsväxlingar, t.ex. färskt renkött äter man traditionellt på hösten, färsk fisk på sommaren och på hösten.

Det finns ett intresse för naturliga och ekologiska produkter bland konsumenterna både nationellt och internationellt. Samiska mattraditioner är redan en kulinarisk spjutspets och har en stor potential att växa ännu mer än tidigare. Matställen, vidareförädling och samisk upplevelseturism kan skapa en positiv utveckling i landskap med natur-och matkultur som även är identitetsskapande för regionen och lokalsamhället. Samtidigt behöver utbudet av samiska restauranger öka för att motsvara den alltmer ökade efterfrågan på samisk mat.

---

### 4.2. Behov

Den samiska maten är unik och tillhör det svenska kulturarvet, och har därför en självklar plats i "Småskalig traditionell mat". Samisk mattraditioner är redan en unik kulinarisk spjutspets och har en potential att öka tillväxten och skapa fler arbetstillfällen inom Sápmi (Sameland).

Det ökade intresset för naturlig och ekologisk mat utan tillsatser pekar på att mathantverk och förädling av lokala råvaror har en potential att öka tillväxten och skapa fler jobb inom Sápmi kopplat till kunskaps-





# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

turism och aktiviteterna där det samiska köket numera har intagit en central plats i upplevelsen. Samiska restauranger och övriga matställen, vidareförädling och samisk upplevelseturism kan skapa en positiv utveckling i landskap med natur- och matkultur som även är identitetsskapande för regionen och det lokala samhället med sin unikit. Utbudet av samisk mat inom turismen behöver öka, samisk mat och kultur efterfrågas alltmer av konsumenter/turister och efterfrågan av samiska rätter överstiger utbudet. Befintliga samiska matförädlings/turistföretagare efterfrågar en ökad kompetens för egen del och eventuellt anställda inom traditionell samisk matkunskap.

Den ökande efterfrågan på hälsosam, hållbar, spårbar och regional mat visar att det är viktigt med regional matkultur, trovärdighet i området och att Sverige bör satsa på att få fler närproducenter i Sápmi. Det samiska köket är "i sin linda" och det finns stora behov att öka kunskapen om samisk mat, natur och kultur till individer, främst unga entreprenörer som genom kunskap i traditionell samiska mat är basen för vidareutveckling av produkter. Den är tillsammans med den traditionella kunskapen om djur och natur med en ekologisk och respektfull djurhållning är en tydlig växande trend, som är här för att stanna. För att möta efterfrågan, skapa nya arbetstillfällen och vidareutveckla befintliga företag behöver fler samlad information och kompetenshöjande insatser liksom en samlad kunskapsbas som är lättillgänglig för den intresserade.

---

### 4.3. Syfte

Syftet med projektet är att skapa intresse för samiskt mathantverk i kombination med samiska kulturhistoriska platser främst till yngre matintresserade samiska personer och befintliga matföretagare inom målgruppen. Projektet har anordnat mataktiviteter på samiska kulturhistoriska platser i nord- mellan- och sydsápmi för att väcka intresset för småskalig livsmedelsförädling samt vi har skapat nätverk mellan samiska småföretagarna .

---

### 4.4. Målgrupp

Projektets målgrupp har varit främst samiska ungdomar, samebyar och sameföreningar, samiska- matföretag, råvaruproducenter, vidareförädlare och upplevelseföretag, Slow Food Sápmis premierade restauranger och övriga matställen, inköpsställen av samiska livsmedelsprodukter samt övriga matintresserade med intresse i samisk mat.

---

### 4.5. Mål

Projektet består i att besöka ett antal samiska kulturhistoriska platser i Sápmi och under projektet ska följande aktiviteter genomföras:

- Hyra en Food Truck
- Besöka minst 4 samiska byar. Vid de olika platserna ska man genomföra..
- Genomföra matverkstäder i storytelling med affärsinriktning tillsammans med samiska småföretagare, knutet till deras egna personliga berättelser.
- Köpa in broschyren "Traditionell samisk mat i syd" samt boken som ska ligga till grund för samtal om kulturhistorisk mat och olika metoder.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

- Minst 50 personer från målgruppen ska ha deltagit i de aktiviteter och matverkstäder som anordnas.
- Genomföra en kartläggning av den dokumentation som finns kring olika receptsamlingar och intervjuer om lokala samiska mattraditioner.
- Att anlita samer som ska berätta om den lokala kulturhistorien på orten. Syftet är att inspirera de samiska livsmedelsförädlarna att ta fram produkter eller maträtter som har stark lokal-historisk anknytning.
- Att Minst fyra lokala traditionella matprodukter eller maträtter ska ha identifierats och skrivits ner utifrån det insamlade materialet.
- Köpa in tjänster från samiska kockar. Kockarna ska demonstrera traditionella maträtter och/eller produkter som de har tillagat och visa hur dessa maträtter och produkter kan förnyas för att skapa intresse hos kunder.
- Involvera det lokala och regionala näringslivet för att skapa minst tre nätverksgrupper tillsammans med de samiska företagarna. Nätverket ska fungera som en plats för erfarenhetsutbyte och samverkan mellan företagare för att ta fram samiska rätter och produkter som efterfrågas på marknaden. Projektet ska även bjuda in lokala företrädare för restauranger och livsmedelsbutiker till att delta i nätverksgrupperna.
- Att ta fram minst ett webinarium utifrån material av bilder och videoinspelningar.

---

## 4.6. Finansiering

Stöd från Sametinget och EU Landsbygdsprogrammet 2014 - 2020.

Sametinget	501 931 kr
Jordbruksverket	1 542 819 kr
SUMMA	2 032 700 kr

## 5. Tid- och aktivitetsplan

18 april, 2018 - 31 mars 2020

Kommentar: Förlängning av projekt har varit nödvändigt då projektledaren under en längre period har varit sjukskriven. Dessutom har verksamhetsutvecklaren på Sensus varit föräldraledig. Korrekturläsning av texter och recept, klippning av filmer och upplägg av webinar har tagit betydligt mer tid i anspråk än beräknat.

---

### 5.1. Planering

Tidsperiod: april - december, 2018.

#### Annonsering och informationsblad

Projektledningen annonserade turnéplanen med Jorri biebmoráidu i SSRs Nyhetsbrev och hemsida, två annonser i tidningen Samefolket, Nourat (tidningen utgiven av SSRs ungdomsförbund Sámi Nourra) och Slow Food Sápmis Nyhetsbrev och FB.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Det samiska folket är en spridd grupp från fjäll till kust samt att många sameer bor i större städer. Det har varit en utmaning att försöka nå så många som möjligt, gammal som ung. Projektet har annonserat i SSRs och Slow Food Sápmis digitala nyhetsbrev per e-post samt i FB och Instagram inför varje aktivitet. Inför matverkstad i Ljusnedal har annonser satts in i den lokala annonsbladet Fjällnytt och Idre Yran bladet inför matverkstad i Idre. Vissa aktiviteter har annonserats av samarbetspartners; Nordiska Museet, Stockholm, Sameföreningen i Stockholm, Sameföreningen i Umeå, Kulturhuset Väven i Umeå, Skoterhotellet i Funäsdalen och Tärna Fjällhotell i samband med matverkstad.

Informationsblad med beskrivning av projektet har tryckts upp och delats ut till deltagare i matverkstäderna och till personer som har erbjudits smakprover från det samiska köket. Projektet har även deltagit i seminarium om samisk mat tillsammans med Sametinget under Svenska Samernas Landsmöte i Stockholm, juni 2019.

## Kommunikatör

Victoria Harnesk har ansvarat för innehåll och text i informationsbladet och i annonser för traditionell media, FB och Instagram. Initialt annonserade projektet i tidskriften Samefolket 2 gånger och ungdomstidningen Nourat med information om vilka orter som matverkstäder anordnades och valda matteman. Samtliga aktiviteter har annonserats i Slow Food Sápmis och SSRs nyhetsbrev, FB och Instagram. Vissa orter har det annonserats i lokala nyhetsblad som t.ex Fjällnytt, Idre Yran och Fjällposten.

## Grafisk formgivning

Norrbottens Design har ansvarat för "layout" av annonser till traditionell media samt digitala annonser anpassat till FB och Instagram inför varje matverkstad/nätverksträff/smakprover.

Bianca Brandon Cox Production har tagit fram projektets logotyp samt profileringen av Food Truck inklusive logotyper från samarbetspartners och finansärer; Sametinget och EU Landsbygdsprogram 2014 - 2020 inför turnén i mars månad 2019.

## Upphandling Food Truck

Upphandling av Food Truck genomfördes under hösten 2018. The Food truck Company var de enda företaget som kunde erbjuda uthyrning av en Food Truck med de faciliteter som krävdes för genomförande av matverkstäder och smakprover till intresserad allmänhet. Genomförandet av de flesta matverkstäder/nätverksgrupper/smakprovningar beslutades att genomföras under mars månad, 2019, utifrån överläggning med berörda samebyar och organisationer.

## Sensus Studieförbund

Anmälningarna till matverkstäderna registrerades digitalt av av Sensus studieförbund. På tre orter Kiruna, Porjus och Idre tillhandahöll de en filmare och en produktionsledare. Produktionsmetoder av produkter och tillagning av vissa rätter dokumenterades i filminspelningar. Samtliga kockar intervjuades liksom seniora sameer om traditionell samisk mat. Seniora sameer berättade på nord-, lule- och sydsamiska.

## Fotograf

Bianca Brandon Cox Produktion fotograferade traditionella produkter, maträtter och tillbehör. Valet av fotograf var utifrån tidigare samarbete i produktion av Slow Food Sápmis femfaldigt prisade matbok "Smak på Sápmi" och matfotoutställning.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

## Samiska kockar

Ansvarig chefskock under Jorri biebmoráidu med Food Truck har varit Kristoffer Åström, Vilhelmina. Vid vissa orter har ytterligare samiska kockar anlitats utifrån ett jämställdhetsperspektiv och kompetens ;  
Martin Jönsson, Narvik  
Illka Nykyri, Grythyttan,  
Ann Sparrock, Valsjöbyn  
Laila Marlene Toven, Östersund.

## Lokala samiska samordnare

Samtliga lokala samordnare var samer och hade god kännedom om ort där arrangemanget genomfördes. Deras uppgift var att kartlägga på vilket mat tema de olika orterna var intresserad av att genomföra samt att finna seniora samer med kunskap om traditionell samiska mat på den lokala/regionala orten. De lokala samordnarna ansvarade för inbjudningar till matverkstäder i samarbete med Sensus Studieförbund samt att hyra varmgarage för Food Trucken och att bjuda in lokala/regionala inköpare av livsmedel och företrädare för restauranger till nätverksträffar. De lokala samordnarna assisterade även filmare och fotograf under matverkstad, dessutom hade de kontakt med samiska slöjdare på orten för lån av slöjd och hantverk knutet till den samiska måltiden.

De lokala samordnare arrangerade även lokala aktiviteter i anslutning till matverkstäder/nätverksmöten/ smakprover tillsammans med lokala samarbetspartners. Slow Food Sápmi erbjöd att kostnadsfritt visa sin matfotoutställning vid besök till de planerade matverkstäderna.

## Seniora samiska traditionsbärare

Samiska traditionsbärare liksom samiska kockar handplockades utifrån rekommendationer från lokala samordnare och övriga samiska kontakter samt projektledning. De lokala seniora samerna har stor kunskap om samisk traditionell mat och historik och det samiska språket. Syftet med att anlita de seniora samerna var kunskapsöverföring till de yngre samerna, dels den regionala/lokala historiken men även mattraditioner och språk som bidrar till en starkt regional/lokal förankring.

## Samiskt berättande

Sensus studieförbund hade ansvaret för att bidra till att finna föreläsare med kunskap om tekniker inom berättarkonst. Tre seminarier planerades. Sensus studieförbund avsåg sig uppdraget då de inte kunde finna lämplig konsult. Projektet anordnade och annonserade två seminarier utifrån samisk berättande i Östersund och Jokkmokk med samiska konsulter inom företagande och sociala medier. Seminarierna genomfördes inte på grund av för få anmälda deltagare.

## Informationsbroschyrer/böcker

De två böckerna "*Traditionell samisk mathantverk i syd*" och "*Traditionell slakt i Hegeland*" köptes in till deltagarna i matverkstäderna där böckerna beskriver och illustrerar traditionell samisk mat utifrån historiken respektive traditionell slakt av ren. Dessa informationsböcker/broschyrer har under matverkstadsträffar varit ovärderligt och fungerat som diskussionsunderlag och minnesanteckningar.

## Chaufför

Ansvarig Chaufför under Jorri biebmoráidu har varit Niklas Pittja - Granlund samt Benny Jonsson inför matverkstad i Idre i juli 2019.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

## Projektledning

Projektledningen har sammankallats kontinuerligt via telefonmöten och har haft fyra fysiska möten; vid uppstart i Stockholm, i samband med matverkstad och nätverksträff i Umeå vid projektstart och i Kiruna samt inför planering av Learnify.

---

## 5.2 Turnéplan

Tidsperiod: 1 januari 2019 – 30 juni 2019.

Genomförande av turnéplan ( Matverkstäder och nätverksgrupper) på sju (7) orter i Sápmi; Umeå, Ljusnedal, Tärnaby, Porjus, Kiruna och Idre samt inkluderade även aktiviteter under EAT ART Festivalen i Östersund under juni månad samt nätverksmöte med Sametinget, företagare, samiska kockar och producenter. (2018 var ett samiskt jubileumsår, då är det etthundra år sedan det första samiska landsmötet hölls i Staare -Östersund). Projektledningen ansåg att det var viktigt att visa på samisk närvaro i Jämtland under EAT Art Festivalen 2019 då det är många som besöker den årligen återkommande matmarknaden.

---

## 5.3 Uppföljning och webinar

Tidsperiod: Juli 2019 - 30 december 2019

Utvärdering och administration av projektet, receptskrivning, översättning inklusive framtagande av Webinar med Sensus studieförbund, projektledare, filmare och fotograf.

---

## 5.4 Slutrapportering

Tidsperiod: 1 januari - projektavslut 31 mars 2020.

Korrektur av webinar tillsammans med Sensus studieförbund.

Ekonomisk administration inför slutrapportering och slutrekvirering av projektet till Sametinget och Jordbruksverket.

## **6. Genomförande av aktiviteter**

Tre kulturhistoriska platser utsågs som särskilt intressanta orter att dokumentera med film och fotografering, Kiruna, Porjus och Idre. Minst en person från projektledningen deltog på varje ort.

---

### 6.1 Stockholm - Samisk matrajd på väg

Stockholm

Nordiska museet den 15 september, 2018



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Antal deltagare Matseminarium och demonstration samisk mat	75 personer. Biljetter till smakseminariet delades ut till intresserade personer på plats. Många förbipasserande personer stannade för att höra på seminariet och svårt att uppskatta antal personer. Projektledare delade ut informationsblad om projektet.
Antal maträtter och tillbehör	3
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger om dagen i 1 dag. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Marja Ek, Renprodukter AB i Sollentuna.
Samarbetspartner	Nordiska Museet och Sameföreningen i Stockholm
Lokala samordnare	Ellacarin Blind, SSR och Anneli Jonsson, Slow Food Sápmi
Fotograf/Filmare	Olle Sjögren, dokumentärfilmare, Sensus provfilmade under dagen.
Annonsering	Slow Food Sápmi- och Sameföreningen i Stockholms FB och hemsida, Nordiska museet annonserade i sina socialmedier. Informationsblad om projektet delades ut till intresserade.
Genomförande	Projektet startade med föredrag om samisk mat och smakprover från det samiska köket i samarbete med Nordiska Museet och Sameföreningen i Stockholm. Marja EK från företaget Renprodukter berättade om samisk mat då och nu under 3 tillfällen under dagen. Arrangemanget var mycket uppskattat och många som passerade stannade och lyssnade till föredraget om samisk mat men ingick inte i smakseminariet med tre samiska rätter.. Förbipasserande erbjöds smakprover av torkat renkött och renkorv samt information om projektet och samisk mat.
Kommentar	Arrangemanget i Stockholm var dels att informera samer i Stockholm om samisk mat men också för att chefskocken skulle ha möjlighet att testa hur Food Truck fungerade i praktiken och genomgång av säkerhetsaspekter vid användning av kökets fasta inventarier och under färd. Samt inventering av köksutrustning. Sensus provfilmade seminariet och provsmakningarna som inte kommer att ingå i Webinariet. Allt gick utmärkt!



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

### 6.2 Umeå - hur kan vi utveckla Västerbottens mattraditioner tillsammans?

Umeå	Samiska veckan 8 - 9 mars, 2019. Rådhusorget
Antal deltagare nätverksträff	9 personer
Antal maträtter	3
Antal traditionella Produkter	2 Renlever och renklövar
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger omtagen i 2 dagar. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Kristoffer Åström, Vilhelmina.
Senior same	Karl Einar Enarsson, Umeå.
Samarbetspartner	Kulturhuset Väven, Cateringföretaget Tack! Sáhkie-Sameföreningen i Umeå.
Lokala samordnare	Ellacarin Blind, SSR
Annonsering	Slow Food Sápmi- och Sáhkie:s Facebook och hemsida, Kulturhuset Väven annonserade i sociala medier och affischer. Informationsblad om projektet delades ut till intresserade.
Matfotoustställning	Matfotoutställning "Smak på Sápmi," Väven vernissage den 8 mars med en föreläsning om det samiska köket kopplat till fotoutställningen. Utställningen visades under Samiska veckan 2019.
Genomförande	Nätverksträffen om samisk mat genomfördes tillsammans tillsammans med samiska producenter av renkött, lokala företagare, restauranger och Region Västerbotten. Smakprover från det samiska köket serverades till nätverksdeltagare.
Kommentar	Det var ett lyckat arrangemang med många idéer.

### 6.3 Ljusnedal - Naturens smaker med minimarknad

Ljusnedal	Församlingshemmet 15 -16 mars, 2019.
Antal deltagare Matverkstad	14. Antal personer som tog del av smakprover var många, svårt att uppskatta.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Antal traditionella Produkter	1. Blodbröd.
Antal maträtter och tillbehör	5
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger omtagen i 2 dagar. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Kristoffer Åström, Vilhelmina och Ann Sparrock, Valsjöbyn.
Senior same	Irene Dorra, Funäsdalen. Sydsamisktalande traditionsbärare.
Samarbetspartner	Lokala samiska hantverkare och slöjdare, Jillie Ren och Vilt och Skoterhotellet AB i Ljusnedal.
Lokala samordnare	Josefin Sandberg, Jillie Ren och Vilt AB
Annonsering	Slow Food Sápmi annonserade på FB och Instagram samt i det lokala annonsbladet Fjällnytt.
Matfotoutställning	Visning av samisk matfotoutställning arrangerades i Församlingshemmet, Ljusnedal.
Genomförande	<p>Naturens smaker - matverkstad samt minimarknad med samiska hantverkare, barnaktiviteter, lassokastning, bakning av blodbröd och kokkaffe vid elden. Berättande för vuxna och barn i renhagen samt berättelse av senior same Irene Dorra "Flytten från Kärringsjön" där även traditionell mat ingick under dagarna två.</p> <p>Irene Dorra, senior same deltog i smakverkstaden tillsammans med den samiska kocken och övriga deltagare. Syftet med matverkstaden var främst att deltagare hade önskat att lära sig utveckla nya produkter utifrån "svårsålda" produkter från ren, "ren 2:a", rensida, bringa och blod. Detta för att lättare kunna ge tips på samiskinspirerade rätter till kund. Deltagarna fick förutom tillagning av olika rätter även lära sig att själv snabbroka produkter i en gryta samt tillaga olika rätter med smaker från naturens skafferier.</p> <p>De deltagande barnen hade en egen matverkstad vid elden där Ann Sparrock lärde barnen att göra blodsmet och steka blodpannkaka över öppen eld. Smakprover delades ut från Food Truck och information om samisk mat skötte de samiska kockarna och personer från Slow Food Sápmi, 3 gånger/dag under 2 dagar.</p>





# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Kommentar	Seminarieriet "Flytten från Kärringsjön" och matfotoutställningen samt samisk minimarknad lockade flera besökare varav 100 personer köpte middagsbiljett av Skoterhotellet med kvällens rätt "Renkok med klimp och mærgben", arrangerad av Magnus Renfeldt, renägare från Mittådalens Sameby. Hela arrangemanget var mycket uppskattat och jättelyckat.
-----------	---

## 6.4 Tärnaby - förädling av kött och fisk

Tärnaby	Tärnaby Fjällhotell 19 - 20 mars, 2019.
Antal deltagare	10
Antal maträtter och tillbehör	3
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger omtagen i 2 dagar. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Kristoffer Åström, Vilhelmina
Senior same	Stina Omma, Nordsamisktalande traditionsbärare
Samarbetspartner	Intereg-projekt Aktene, Högfjällshotellet i Tärnaby samt samisk matentreprenör Anders Skum, Fjällvilt AB.
Lokala samordnare	Sara Svonni, Tärnaby.
Annonsering	Slow Food Sápmi- och projekt Aktenes FB och hemsida, Fjällhotellet i Tärnaby annonserade i sociala medier och affischer och meny.
Matfotoutställning	Visning av matfotoutställning Smak på Sápmi i samarbete med projekt Aktene.
Genomförande	Matverkstan genomfördes på Fjällhotellet i Tärnaby tillsammans med senior same och deras kokkar. Gruppen tillagade vildvildfångad fjällfisk och blodpudding tillagad på renblod som serverades som lunch till de besökande hotellgästerna. Lunch serverades av Fjällhotellet med 40 deltagare samt Middag med 69 deltagare. Smakprover och informationsblad delades ut till besökare från Food Truck. Seniora samer berättade om samisk- mat och matminnen av Anders Skum och Stina Omma.
Kommentar	Det var en mycket god stämning bland deltagarna. Samtliga ville lära sig mer om samisk traditionell matlagning. Ett lyckat arrangemang.

## 6.5 Porjus - Fjällfisk en framtidsprodukt med tradition

-vildfångad fjällfisk och nätverksträff.

Porjus	Lapponiporten 23 - 24 mars, 2019.
Antal deltagare matverkstad och nätverksträff	13
Antal traditionella Matprodukter	2. Gravad fisk och getost
Antal maträtter och tillbehör	6
Samisk kock	Kristoffer Åström, Vilhelmina
Senior Same	Elli Kari Pavval, samisktalande traditionsbärare samt Nicke Nutti, Sirges sameby och Kenneth Pittja, Unna Tjerusj, båda är fiskare och renskötare.
Samarbetspartner	Vaisa sameförening
Lokala samordnare	Victoria Harnesk, Porjus.
Fotograf/ Filmare	Fotograf Bianca Gordon Cox Productions. Olle Sjögren, dokumentärfilmare och Helen Hugosson, verksamhetsutvecklare, Sensus studieförbund.
Annonsering	Slow Food Sápmis FB och hemsida.
Genomförande	I Porjus har några av de äldre samerna behållit det traditionella yrket som fiskare i kombination med renskötelsen. Slow Food Sápmi har tidigare gett ut matboken "Smak på Sápmi" med betoning i huvudsak på renkött. Nu vill vi fokusera på samiskt fiske. I Porjus deltog seniora samer med kunskaper om hur man traditionellt tillagade ren- alternativt getost vilket inte har dokumenterats tidigare i film. Projektet Jorri Biebmoráidu valde därför att dokumentera vildfångad fisk och traditionella produkter såsom tillagning av getost samt nya maträtter i både film och med matfotografier.
Kommentar	Tillagning av getost, en traditionell samisk produkt som härstammar från den tidigare renosten. Getost-tillverkningen har översatts från lulesamiska till engelska för att nå en internationell publik. Elli Kari Pavval, Kennet Pittja och Nikoulas Nutti har även porträtterats i film där de berättar om fisket och samiska mattraditioner.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

## 6.6 Kiruna - Renen det klimatsmarta alternativet.

Kiruna	Camp Ripan och restaurang SPIS Mat- och dryck 27 - 28 mars, 2019.
Antal deltagare Matverkstad	10
Antal deltagare Nätverksträff	15
Antal traditionella matprodukter	2. Renblodkorv och Renblodfärskorv.
Antal maträtter och tillbehör	4
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger omtagen i 2 dagar. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Kristoffer Åström, Vilhelmina. Martin Jönsson, Jukkasjärvi. Ilka Nykyri, Grythyttan.
Senior same	Marit Anne Allas, Jukkasjärvi. Talma sameby. Nordsamisktalande traditionsbärare.
Samarbetspartner	Camp Ripan AB och SPIS Mat- och Dryck
Lokala samordnare	Ylva Sarri, Kiruna och Ingemar Blind, Girjas sameby.
Fotograf/Filmare	Fotograf Bianca Gordon Cox Productions. Olle Sjögren, dokumentärfilmare och Helen Hugosson, verksamhetsutvecklare Sensus studieförbund.
Matfotoutställning	Matfotoutställningen "Smak på Sápmi" visades i Camp Ripans reception och lounge.
Annonsering	Slow Food Sápmis FB och hemsida.
Genomförande	Förädling av kött och blodmat och matsvinn samt publika aktiviteter samt Nätverksträff. Matverkstan förlades på området i Camp Ripan i restaurangens kök. Smakprover serverades 3 ggr per dag från Food Truck och i Camp Ripans kåta med öppen eld. De anlitade kockarna informerade om samisk mat i relation till smakproverna, hållbar matlagning och renens och naturens betydelse i det samiska köket och kulturen. Nätverksträffen genomfördes på SPIS Mat och Dryck och serverades smakprover från det samiska köket. Matverkstan och tillverkning av traditionella produkter filmades och maträtterna fotades.



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Kommentar            Porträttering och tillagning av blodkorv av Marit Anne Allas filmades in på nordsamiska. Samiska kockar har intervjuats om samiska mat samt intervju om hållbarhet och matsvinn.

---

## 6.7 Eajra- Idre - Hållbarhet och matsvinn

Idre	Idreyran 12 -13 juli, 2019.
Antal deltagare Matverkstad	10
Antal deltagare Seminarie	Seminarie om hållbarhet och matsvinn av Preethi Huczowski, Torsta AB. 15 personer
Antal traditionella Matprodukter	6. Rökt- och torkad fisk, gravat renkött, regntunga, Gaahkoe (säckbröd) och märgben.
Antal maträtter och tillbehör	24
Smakprover	Smakprover och informationsblad om projektet delades ut från Food Truck 3 gånger omtagen i 2 dagar. Projektansvariga informerade muntligt om samisk mat och projektet.
Samisk kock	Ann Sparrock, Valsjöbyn och Lajla Marlene Toven, Östersund.
Senior same	Irene Dorra, Funäsdalen. Sydsamisktalande traditionsbärare
Samarbetspartner	Idre Yran, Älvdalens Kommun, Renbiten AB och Jörgen Jonsson, Idre Sameby.
Lokala samordnare	Mattias Jonsson, Idre sameby.
Fotograf/Filmare	Fotograf Bianca Gordon Cox Productions.Olle Sjögren, dokumentärfilmare, Sensus.
Annonsering	Slow Food Sápmis FB och hemsida och i Idre Yran annonsblad.
Genomförande	Älvdalens kommun är en samisk förvaltningskommun. Eajra- Idre är en ort inom Älvdalens kommun. Deltagarna i Eajra ville ha ökad kunskap om hur renköttet ska gravas och vidareutveckla smaker. I Idre gavs även projektet möjlighet att dokumentera och komplettera filmer/foton och intervjuer om hur sommarfiske i fjällsjö bedrivs samt hur samt hur rökning- och torkning av fisk går till. Vi genomförde även ett seminarium om hållbarhet och matsvinn.



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

**Kommentar** Matverkstaden pågick under Idre Yran, sommarens årliga lokala festival, och Food Trucken ställdes upp mitt på festivalområdet i ett soligt Idre. Vi bjöd på smakprover från matverkstan och informerade om det samiska köket och projektet till en bred publik. Det blev en jättesuccé. Kön ringlade sig lång till Food Trucken, det var många som ville smaka på renkött. Vi beräknar att det 100 personer/ dag som smakade på renkött och andra delikatesser från på det samiska köket under de två dagar som festivalen pågick.

---

### 6.8 EAT ART festivalen

<b>Östersund</b>	<b>Stortorget, 15 - 16 juni, 2019.</b>
<b>Antal besökare</b> EAT Art	Ca 7000 besökare.
<b>Food Court</b>	Maträtter från det samiska köket.
<b>Samisk kock</b>	Andreas Lidström, Lapplandsvilt AB, Vilhelmina
<b>Samarbetspartner</b>	Lapplandsvilt AB, Vilhelmina och FABVolution AB.
<b>Lokala samordnare</b>	Ellacarin Blind
<b>Annonsering</b>	Via Eat art festivalbroschyr och deras sociala medier.
<b>Genomförande</b>	Projektet Jorri Biebmoráidu anlitade Lapplandsvilt AB som ansvarig för den samiska närvaron av det samiska köket i festivalen med många matentreprenörer ifrån Jämtland. Projektledningen ansvarade för att informera om samisk mat. Informationsblad om samisk mat delades ut till intresserade.
<b>Kommentar</b>	Projektledningen ansåg att det var viktigt att det samiska köket presenterades i samband med EAT Festivalen. Detta då det inom Jämtlands län finns 11 samebyar, en samisk restaurang i Glen, samt Gaaltije - samiskt informationscenter och Sametinget har ett kontor i Östersund.

---

### 6.9 Webinar - digital Läroplattform Learnify

Sensus studieförbund var en av de medverkande i projektet. Deras uppgift var att bidra med pedagogiska kunskaper i upplägg och genomförande kring matverkstäder samt att stimulera och skapa förutsättningar för att främja det regionala och lokala berättandet samt bidra med att skapa kulturarrangemang. Sensus skulle även tillhandahålla verktyg för- och framställande av studiematerial utifrån de aktiviteter som genomförts i projektet. Studiematerialet och ledarhandledningen är webbaserad vilket kommer att underlätta användandet av material och stimulera till erfarenhetsutbyte och lärande mellan individer som kanske inte har möjlighet att mötas fysiskt. Materialet är inte tidsbundet utan studiecirkeldeltagarna kan gå in i det digitala rummet när det passar dem själva, men alla deltar i samma studiecirkel och deltar via en chatt. Via Learnify kommer projektet kunna göra digitala utvärderingar när projektet



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

avslutas. Learnify går att anpassa till dels enbart fysiska träffar, eller digitala träffar via nätet eller en mix av de båda varianterna.

I och med att materialet finns tillgängligt på Learnify kommer projektet att kunna leva vidare efter projektidens slut.

---

## 6.10. Språk och matkultur

Dokumentation av två traditionella produkter, blodkorv och getost, dokumentärfilmades på de seniora samernas språk, nord-, lule- och sydsamiska. Särskilt viktigt i den revitaliseringsprocess av det samiska språket som nu pågår.

Tre (3) seniora samiska traditionsbärare har dokumenterats i film och fotografering vad gäller samisk traditionell mat. Två översättningar har gjorts från nord- och lulesamiska till svenska och engelska som kommer att ligga på Learnify.

Vi anser att det är viktigt att de inspelade filmerna även finns översatta till engelska eftersom det har efterfrågats av Slow Food International vid ansökan om Presidiaprodukter och att Slow Food Sápmi vill nå ut till en internationell publik. Slow Food Sápmi deltar regelbundet på den internationella matmässan Salone del Gusto i Turin, Italien som hålls vartannat år. Vi kommer även att ansöka om registrering av samiska traditionella matprodukter, som dokumenterats under projektet Jorri biebmoráidu ska ansökas om att bli Ark- och Presidiaprodukter i Slow Food Internationals Ark- och Presidia program under 2020 och 2021. Ansökan avser beskrivning av produktionsmetoder och ansökan skall vara skriven på engelska.

## 7. Projektresultat

---

### 7.1. Mål – kortsiktigt

- 60 personer från målgruppen har deltagit i aktiviteter och matverkstäder.
- 3 nätverksgrupper är genomförda och 2 lokala nätverksgrupper har bildats.
- 3 lokala vägvisare (mat ambassadörer) har deltagit och 2 kommer att utnämnas under år 2020.
- 41 maträtter och tillbehör har dokumenterats.
- 20 nya produktvariationer har dokumenterats.
- Tio (10) lokala traditionella matprodukter har identifierats och skrivits ner utifrån de produkter och rätter som tillagades under matverkstäderna samt recept och tillverkning från de seniora samerna i både text, film och fotografier.
- 1 webinar är framtaget utifrån Sensus studieförbunds upparbetade kunskaper och digitala läroplattform Learnify.

#### Kommentarer:

Projektet hade ambitionen att:

6 lokala inköpsställen ska erbjuda lokala produkter/maträtter till försäljning efter projektets slut. Detta har inte varit möjligt att åstadkomma då projektet inte tagit hänsyn till att nya produkter kräver att en samisk vidareförädlare kan producera dag 1. Produktionslinjer tar sin tid att få på plats inklusive eventu-



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

ella investeringskostnader och eventuella tillstånd från Livsmedelsverket. Innan försäljning ska etiketter tas fram, förpackningar m.m vilket också kräver planering och förberedelse och inte minst marknadsföras till kunder och inköpare.

6 lokala/regionala turistbyråer ska ha fått information och kunskap om ortens försäljningsställen av samisk mat och företag.

Projektet ansåg att denna aktivitet krävde mer förberedelser och ekonomiska resurser än vad som faktiskt var möjligt såväl tidsmässigt som ekonomiskt att genomföra. Alla resurser lades på att arrangera nätverksgrupper, matverkstäder och övriga kringarrangemang.

1 genomfört webinar inkl. projektrapportering ska ha genomförts till samarbetspartners, nätverksgrupper, finansiärer. Detta har inte genomförts inom ramen för budget och projektperioden. Anledningen är att projektledningen har varit nödgad att lägga ner mer tid än beräknat i korrektur och upplägg av Learnifywebinariet tillsammans med Sensus Studieförbund.

Vi kommer att kontakta deltagare i matverkstäderna för en första test av webinariet med möjlighet att kommentera eventuella brister innan webinariet blir publikt.

När deltagarna har godkänt webinariet avser Slow Food Sápmi och Svenska Samernas Riksförbund att marknadsföra Learnify via Facebook, Instagram och våra regelbundna utskickade nyhetsbrev.

---

## 7.2. Långsiktiga mål.

- Vårt mål är att vi ska se ett ökat utbud av samiska lokala matprodukter på sex (6) orter i Sápmi.
- Restauranger eller matställen ska servera minst en samisk maträtt på sex (6) orter.
- Fler nyetablerade samiska företag.
- Befintliga samiska livsmedelsproducenter ska öka sin omsättning.
- Målgruppen ska kontinuerligt få information om möjlighet att delta i webinar.
- Slow Food International ska ha fått information om projektets modell med möjlighet till spridning till andra urfolk.

Genom Slow Food Sápmis Premieringsprogram till samiska restauranger och övriga matställen kommer projektets resultat med traditionella produkter (Ark- och Presidia) och tips på maträtter att spridas. Idag ser vi att Gurpi, som blev Presidiaprodukt 2019 redan finns i menyer i Sápmi år 2020. Därför har vi all anledning att Presidiaprodukter har en stor potential att bidra till ökad omsättning för samiska mathantverkare.

Slow Food Sápmi ska ansöka om medel för att uppgradera premieringsprogrammet och förnya redan Premierade restauranger samt utnämna nya till Sametinget 31 mars-20 inom ramen för Landsbygdsprogrammet. Detta för att styrka upparbetat resultat i detta projekt Jorri biebmoráidu - den rullande matraiden.

## 8. Geografisk avgränsning.

Pilotprojektet har genomförts i Sápmi på svensk sida från Stockholm till Kiruna.



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

### 9. Kommer projektet att bidra till ekonomisk nytta för målgruppen eller näringen?

Den ekonomiska nyttan är de lokala nätverksgrupperna som ska tillföra kunskap, samarbete, möjliggöra definierade marknadsbehov och marknadsplatser. D.v.s. att företrädare för lokala/regionala inköpsställen av livsmedel eller restauranger ska stimuleras att samarbeta med de samiska producenterna och vidareförädlarna. De tillsammans kan definiera försäljningspotentialen för intressanta produkter, uppskatta volymer och få idéer och tips om maträtter och tillbehör.

Behovet av att samordna nätverksgrupper var mycket uppskattat av projektdeltagarna. I projektbeskrivningen var målet att även sammanföra samiska vidareförädlare med varandra för att eventuellt utröna om att legoproducera t.ex. korv eller renskav för att minska investeringskostnaderna i en produktionslinje. Detta var tyvärr inte möjligt och fokus kom att ligga på att lokala/regionala producenter, vidareförädlare och restauranger som fick kontakt med varandra. Att utbyta tankar, idéer och behov visade sig vara mycket givande utifrån bristande kunskaper om varandras utmaningar och möjligheter. Ett axplock från nätverksträffarna var främst:

- Att inköpare av ren hade liten kunskap om vad man kan göra med de olika styckdetaljerna från ren.
- Att inköpare behöver ha bättre framförhållning vid köp av större volymer.
- Att öka inköparnas kompetens om styckdetaljernas egenskaper från ren.
- Att öka inköparnas kunskap om vad man kan tillaga utifrån respektive styckdetalj.
- Att de lokala vidareförädlare besöker inköparna.
- Att informera inköparna om samisk mat och samisk kultur och näring.
- Att samarbeta med andra lokala/regionala företag vad gäller produktutveckling och marknadsföring. Till exempel kan en lokal bryggare av öl erbjuda kunder ett koncept med både öl och lokalproducerad renkorv.
- Att ta fram receptförslag till kunder.
- Att det bildas regionala säljföretag gemensamt för lokala/regionala samiska mathantverkare.

Volymer diskuterades där lokala samiska mathantverkare ibland inte kan leverera önskad mängd av en viss produkt. Inköparen vänder sig då till större företag med försäljning av renprodukter. Bättre framförhållning vid beställning av större volymer samt att höja inköparnas kunskap om styckdetaljernas egenskaper eller produkter var ett förslag under en nätverksträff. Ett nära samarbete mellan producenter, vidareförädlare och inköpare av livsmedel borde främja ökad omsättning för alla parter.

Att kontinuerligt sammankalla till nätverksträffar kan även ses som ekonomisk nytta med minskade marknadsföringskostnader och kostnader knutet till kundbearbetning. Genom att öka försäljningen av produkterna på lokal/regional marknad innebär minskade transportkostnader.

Den samiska kulturen och särskilt den lokala samiska mattraditionen och kulturplatser skapar mervärde till produkterna. Men denna kunskap måste kommuniceras till inköpsställen som i sin tur kan återge ursprung, egenskaper, tillverkningsprocesser samt till exempel hur och var renen har betat eller i vilken sjö den viltfångade fisken kommer ifrån. Detta stimulerar till ett mervärde och därmed ett högre pris för produkterna eller en matupplevelse. Även det samiska språket ger mervärde till produkten genom att samiska produktnamn kommer att särskilja sig från eventuella konkurrenter. Immateriell stöld av det samiska språket-, symboler, ornamentik och mönster sker kontinuerligt vilket visar på att även språk bidrar till att öka intresset för en produkt.





# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Ökad kunskap om det traditionella och de samiska kockarnas djupa och breda kunskaper inom mat och hantering av styckdetaljer tycktes bidra till ett ökat självförtroende och intresse för det samiska köket. Ökad kunskap om samisk mat med respekt för den samiska kulturmiljön bidrog till att möten i matverkstäderna och nätverksträffarna blev personlig.

Dokumentation av aktiviteter i genomförda matverkstäder har lagts upp i Learnify och kan användas av samiska matföretagare eller matintresserade. Kockar och restaurangpersonal, inköpsställen m.fl. kan lära sig mer om det samiska köket och hur uppdaterade rätter kan användas utifrån tradition och nytänkande. I en framtid kommer det att delvis komplettera fysiska matverkstäder. Att delta i lärlärd matverkstad med flera deltagare samtidigt eller enskilt, i en digital läroplattform minskar dels privata kostnader i tid, resor och övernattningar men även i tid som kan räknas till ekonomisk nytta för den enskilda entreprenören som ofta måste anställa en person vid frånvaro i produktionen.

Learnify kommer att vara till ekonomisk nytta för den samiska entreprenör som är intresserad av att starta en affärsverksamhet inom mat genom att kunna förkovra sig i ämnet utan att betala höga kursavgifter. Learnify har som mål att även utveckla en kunskapsbank med information om ekonomiska kalkyler utifrån ren, fisk, älg, bär, örter och fågel m.m.

De lokala samiska samordnarna (matambassadörerna) och nätverksgrupperna har visat sig vara en nyckelaktivitet med stor potential. Webinaret kan fungera som en aktivitet att samlas kring vid ett nätverksmöte som kan bidra till att skapa bra miljöer för förståelse av varandras verksamheter. Återkommande nätverksträffar kan skapa ett forum för ökad kunskap, kreativitet och produktutveckling.

## 10. Nytänkande

Nytänkande i projektet har varit att bilda nätverksgrupper som verkat som en marknadsföringsplats för samiska mathantverkare och inköpare av livsmedel. Syftet har varit att dels öka omsättningen för de samiska mathantverkarna men även för att minska transportkostnader genom att handla lokalt/regionalt.

Nytänkandet är att fler kommer att kunna ta del av konceptet med Learnify och nätverksgrupper som ger samer möjlighet att, genom denna metod, revitalisera och utveckla sin egen matkultur. För att skapa en grund för företagande till främst de yngre i urfolksgrupper som även ska bidra till att de kan stanna kvar i sin kultur och i sin hemort. Webinaret kan även fungera som idé och kunskapsbank till samiska restauranger och övriga matställen eller till samiska turistentreprenörer. Samiska mathantverkare kan samordna kundträffar och använda Learnify som ett verktyg i dialogen med samarbetspartners eller kunder.

## 11. Hur ska resultatet spridas?

Vi kommer att sprida resultatet genom att öka kännedom om webinar och uppmuntra till aktivt deltagande genom, annonsering om webinaret och dess innehåll i SSRs och Slow Food Sápmis Nyhetsbrev och hemsida. Slow Food Sápmi ska även annonsera webinaret på sitt FB- och Instagramkonto samt sprida information till alla samiska organisationer om att de som är intresserad av det samiska köket kan använda webinaret för att lära om traditionell samisk mat och nya maträtter utifrån dessa.

Information om webinaret kommer också att spridas till deltagare i matverkstäder, nätverksgrupper och samarbetspartners.



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Genom pressmeddelande vid lansering hoppas projektledningen på ett ökat intresse medial som kan sprida information om att webinarer finns.

I samarbete med projekt Informationsinsatser om samiska Ark- och Presidia kvalitetsprodukter kommer resultatet att spridas genom Premieringsprogrammet till Restauranger och övriga matställen. I programmet fokuserar nomineringen till att inköpsställen av mat ska erbjuda särskilt Presidiaprodukter (då premieringen ger ett mervärde med ökad prissättning) där även inköp av övriga lokala produkter, hållbarhet och minskat matsvinn ingår i premieringen. Slow Food Sápmi ämnar att söka projektmedel för att kunna göra en omstart av Premieringsprogrammet som bidrar till ökat mervärde för samiska matproducenter och ökat intresse för besöksnäringen i området.

Slow Food International är intresserad av att ta del av resultatet och projektresultatet ska presenteras på ett internationellt under Indigenous Terra Madre i Turin, Italien 2020. Vi har etablerat kontakt med Centrum för samisk forskning- Vaartoe, och Kost-och måltidsvetenskap Umeå universitet samt samiskt utbildningscentrum (SåGo) i Jokkmokk har resulterat i ett stort intresse. Ett digitalt möte planeras i mars månad 2020 för att se vilka möjligheter det finns och hur vi tillsammans kan gå vidare i att utveckla det samiska köket inom akademien gärna i samarbete med med Gastronomiska Universitetet i Braa, Italien. [:The University of Gastronomic Sciences](http://The University of Gastronomic Sciences).

### 12. Vad händer efter projektet avslutats?

Pilotprojektet har varit efterfrågat från fler samiska orter än vad vi räknat med. Slow Food Sápmi och Svenska Samernas Riksförbund är intresserade av att fortsätta den inslagna banan med att utveckla webinarer för att skapa och sprida kunskap om samernas traditionella mat och hur den samma kan vidareutvecklas till nya livsmedelsprodukter och maträtter. Dels för att dels öka kunskaperna hos samerna själva men även att bidra till ökad sysselsättning i glesbygd med fler nystarts företag och livsmedel genom att vidareutveckla Webinarer till en kunskapsbank inom mat, företagande, produktion, och ursprung. En ansökan är inskickad till Sametinget där vi vill utveckla webinarer som läroplattform.. Under projekttiden har nätverksgrupper skapats och visat sig vara en framgångsrik väg att gå för att skapa intresse men även en marknadsplats eller arena för det personliga mötet som är gemensamt för alla. Slow Food Sápmi kommer att ansöka EU medel om att bilda lokala "communities"

(= nätverksgrupper) i Sápmi där individer kan samlas kring ett gemensamt intresse och att de tillsammans arbetar med idéer och möjligheter utifrån Slow Foods filosofi God, Ren och rättvis mat, t. ex. "Hållbarhet och matsvinn" som följer hela produktionskedjan från fjäll till jord. Produktion, vidareförädling, försäljning och det egna hushållet. Slow Food Sápmi har även bildat en andra nätverksgrupper som kommer att fokusera på matsvinn och recept på gårdagens rester. Fler nätverksgrupper kommer att bildas i syfte att både bevara och utveckla de samiska mattraditionerna.

Projektets långsiktiga mål är att de lokala samordnarna (matambassadörer) ska efter projektavslut ansvara för att sammankalla till nätverksmöten i nord-, mellan-, och sydsápmi. Då kan de även arrangera lokala matverkstäder med utgångspunkt från webinarier och gärna bjuda in lokala, seniora samer. Via den kunskap som förmedlas via webinarier kan vi vidareutveckla kunskapsbasen om vidareförädling av samisk mat och produkter med nya maträtter. Via webinarer kan vi sammankalla nätverksgrupper med företagare, sameföreningar, restaurangpersonal och kockar, samiska turistentreprenörer m. fl.



## Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

### 13. Miljö

Projektet har genom nätverksgrupper fokuserat på att sammanföra lokala producenter, samiska matföretagare med lokala/regionala inköpare av livsmedel och restauranger med fokus på kunskap om samiska livsmedelsprodukter och maträtter samt vikten av att möta klimathotet genom att kapa långa transporter genom att köpa lokala/regionala råvaror.

Det samiska mathantverket utgår från traditionell produktion som gynnar dels miljö och som vi hoppas även i förlängningen hälsa genom rena produkter utan tillsatser.

Projektet har även fokuserat på hållbarhet och matsvinn och särskilt i Kiruna och Idre där fokus har legat på hållbarhet och matsvinn i syfte att bidra till ett mer hållbart klimat.

### 14. Slow Food Sápmis Jämställdhet- och Jämlikhets policy samt språkpolicy.

Se bilagor: Slow Food Sápmi- och SSR Jämställdhets- jämlikhets och språk dokument.

### 15. Slutredovisning av projektkostnader

Projektkostnader är 2 032 700 SEK inklusive moms.

### 16. Erfarenheter från projektet

#### Aktiviteter

Vi anser att projektet har varit mycket lyckat. Fler samiska orter har frågat om vi kan komma med Food Truck och genomföra matverkstäder. Projektet har noterat att alla deltagare har uppskattat att vara en del av den samiska matkulturen, att delge det man kan och ta del av andras kunskaper har bidragit till att alla känt sig styrkta. Matverkstäderna har också sammanfört seniora samer med yngre samer. Kunskapsöverföringen har varit en stor del i matverkstäderna liksom kockarnas gedigna kunskaper har givit en stabil grund att stå på. Atmosfären har varit positiv med många skratt och stor gemenskap.

Nackdelarna har varit datum för genomförande som ibland har varit under veckodagarna och då jobbar de flesta. Men så här i efterhand har det visat sig att fler än 10-12 personer har inte varit särskilt lyckat med tanke på att alla ska kunna delta i mat- och produktionsprocesserna samtidigt som det filmas och fotograferas. Mest lyckat hade det varit om projektet inte hade bantats med ca 1 000 000 kr. Då hade tillagning av traditionell samisk mat kunnat filmas en dag innan matverkstaden startade.

Projektet har även noterat att önskemål om genomförande var att "Food Truck" och matverkstäder skulle genomföras vid ortens andra festligheter som arrangeras under året. Detta var inte möjligt med tanke på transportkostnader, hyra av Food Truck e.t.c. Men fenomenet är värt att belysa då detta kan vara ett uttryck för att samer vill synas tillsammans när andra lokala arrangemang ordnas. Det ger tankar om att samerna kanske inte har samma möjligheter till att vara medarrangör.

Vad detta beror på är svårt att spekulera i och det finns säkert många orsaker till det. Kan det vara så att kommuner och regionala myndigheter och organisationer inte stödjer samiska aktiviteter i samma höga grad som övriga? Kan det vara okunskap om vilka instanser som kan ge stöd till lokala arrangemang?

#### Målgrupp

Målgruppen vara särskilt yngre samer. Trots annonsering i sociala medier och samt ungdomstidskriften "Nourat" lyste de yngre samiska ungdomarna med sin frånvaro. Även i de matverkstäder som anordnades under helgdagar. Projektets analys och i samtal med andra ideella organisationer lyfter alla fram samma problemställning - att ungdomar är svåra att attrahera och ingen vet riktigt varför. Slow Food



# Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

International har analyserat medlemsfrågorna där det visat sig att det är svårt att få medlemmar genom traditionellt medlemskap - vad får man för pengarna? Genom att ändra på medlemskapet kommer de att övergå till nätverksgrupper där personer med samma intresse kan skapa en "Community" utifrån Slow Foods filosofi, god, ren och rättvis mat med olika teman så som bioversitet, mat svinn, hållbar miljö, matsuveränitet etc. Nätverksgrupperna styr sin egen grupp helt själva och genom donation av en viss summa man finner lämplig kan man använda deras "logotyp" och få support. Det i hopp om att yngre personer inte ska känna sig tvungna att ansluta sig till organisationen utan att de verkar helt fritt inom ramen för nätverksgruppens intresse.

## Learnify-webinar.

Projektet anlidade organisationen för att ansvara för produktionen och filmning av matverkstäder på tre orter. Tyvärr är det mycket inspelat filmmaterial som inte kommer att kunna visas. Tack vare en duktig filmare som även har redigerat filmsekvenserna kommer webinarret att bli visningsklart. Bland annat har översättning från samiska till svenska varit svårt att anpassa till klippning av filmsekvenser då redigerare inte behärskade det samiska språket. Detta har till viss mån löst sig genom bl.a översättning i pdf. format. Mycket mer tid än planerat har tagit tid i anspråk vad gäller korrektur av recept, redigering av film, översättning och inte minst design av webinarret. Det återstår mer arbete för att helt färdigställa webinarret. Slow Food Sápmi ska söka ytterligare medel för att färdigställa webinarret och utveckla det samma.

**Observera:** Inloggningsuppgifter till Learnify kan ges på förfrågan till Anneli Jonsson. Läs mer: <https://learnify.se>

## Seminarier Samiskt berättande

Projektet arrangerade två seminarier ett i Staare- Östersund och det andra i Jokkmokk hösten 2019. Temat var samiskt berättande för företagande. Tyvärr var det var för få anmälda så vi ställde in de två seminarierna. En orsak kan naturligtvis vara ointresse eller dåligt formulerat budskap i annonsen men vi upptäckte att Sametinget hade förlagt en kurs om samisk mat i samma område och tid som projekten. Sametinget konkurrerade därmed om samma målgrupp som Jorri biebmoráidu. Detta skapar förvirring hos målgrupperna eftersom de inte förstod varför Slow Food Sápmi och Sametinget arrangerar seminarier och workshop inom samisk mat.

## Ekonomi

Projektet beviljades 1 Mkr mindre än ansökt. Detta medförde bland annat att arvoden till de samiska kockarna blev lägre än kalkylerat. Projektet hade inte heller tagit höjd för merarbete i samband med korrektur, redigering av film och design av webinar. Projektledare och projektmedarbetare har lagt många timmar utan ersättning för att kunna avsluta projektet med de mål som var satta. Alla deltagare i de genomförda workshoparna väntar med spänning om att se filmerna, foton och recepten som vi har lovat dem.

Foskros 2020-03-26