



Beäbmuo – Biebmu samisk mat inom äldreomsorgen

De äldres mattraditioner på kommunala äldreboenden

Mattraditioner är viktiga för alla människor, inte minst när vi blir äldre.

Kosthållningen är intimt förknippad med vår kultur och identitet. Vi väljer själva vad och hur vi äter så länge som vi är friska och krya, men när vi av hälsoskäl inte kan laga maten själv blir vi beroende av att andra kan se till att vi får vår invanda kost.

Måltiderna tillhör dagens höjdpunkt om vi tas om hand på äldreboende eller genom hemtjänst.

Men...

- smakar och ser maten ut så att den ger matlust?
- innehåller maten näringsämnen så att den bidrar till hälsa?

I den samiska kosthållningen är stommen fisk och renkött, bär, örter och andra tillbehör.

Hur ofta serveras detta där maten är tillagad i storkök?

Slow Food Sápmi inbjuder dig till att vara med i en digital nätverksgrupp där vi tillsammans går igenom matsedlarna på kommunala äldreboenden inom de 25 samiska förvaltningskommunerna i Sverige.

Syftet med nätverksgruppen är att undersöka om äldre samer är nöjda med den mat som serveras på äldreboenden, och om något behöver förändras, vad i så fall?

Vi bestämmer själva hur många gånger vi ska träffas och vi träffas digitalt via Teams.

Är du intresserad av att ingå i den här nätverksgruppen?

Ta kontakt med **Ellacarin Blind**

mobil: [070-36 20 478](tel:070-3620478)

e-post: ellacarin@slowfoodsapmi.com