



Gastronomistudenterna Klara Paredes och Maja Wallén Kemi berättar för Carita Bengs, professor vid Institutionen för kost- och måltidsvetenskap, om de två samiska smakproverna som de, tillsammans med sina klasskamrater tillagat. FOTO: ANNAKARIN DRUGGE



Gastronomistudenterna Anna Bergvik och Agnes Roos fyllde upp glasen med hemmagjord lingondricka. I bakgrunden syns Maja Wallén Kemi.



Temat för evenemanget var fiske, fritid och framtid, vilket också speglades i de två smakproverna från det samiska köket.

Gastronomiska höjder på samiska veckan

UMEÅ. I veckan arrangeras samiska veckan i Umeå, där bland annat det samiska köket presenterades i form av delikatesser tillagade av Umeå universitets studenter på Gastronomiprogrammet.

Ubmejen biejevieh arrangeras vanligen i Umeå i mars. Arrangören Sáhkie, Umeå Sameförening, beslutade i år att flytta festivalen till november på grund av pandemin. Trots framflyttandet lockade Gudtsan, samisk och arktisk gastronomi, på torsdagen många intresserade åhörare.

Evenemanget i sig är ett samarrangemang med Umeå universitet och dess olika institutioner där Vaartoe, Arcum (Arktiskt centrum) och Institutionen för kost & måltidsvetenskap ingår.

Det har varit superintressant. Och man har lärt sig så mycket nytt.

Klara Paredes, student vid Gastronomiprogrammet.

Bland programpunkterna fanns elever i årskurs ett på Gastronomiprogrammet som påbörjat kursen Måltidskultur och samhälle, som dagen till ära bjöd på smakprov från det samiska köket.

Det första smakprovet som presenterades var en botten gjord av blåbärsknäck, saltad röding som serverades med vispad crème fraîche, lingon, citron och ett krispigt fiskskinn. Det andra smakprovet var bli-nier gjorda på de vita blodkropparna från renblod. Till det var det vispad crème fraîche, philadelphiaost, inlagda lingon, saltad och inlagd örting samt lök som legat i fiskolja, gräslök och granolja. Till de båda smakproven serverades egengjord lingondricka.

Hur har det varit att jobba med

samiska råvaror och förbereda ett sånt här smakprov?

– Det har varit superintressant. Och man har lärt sig så mycket nytt, verkligen, säger Klara Paredes.

– Vi hade väldigt begränsade kunskaper innan kursen startade. Innan vi började laga maten hade vi en föreläsning tillsammans med Anna Sparrok, där vi dels fick lära oss om samisk kultur generellt, dels matkulturen i stort. Det har varit väldigt lärorikt, och då tror jag att jag pratar för hela klassen, säger Maja Wallén Kemi.

Ella Carin Blind arbetar till vardags som kulturhandläggare på Svenska Samernas Riksförbund (SRR).

Under sameveckan presenterade bland annat Ella Carin Blind projektet Golleguolli

– Fiskens guld. Projektet går bland annat ut på att dokumentera samiskt traditionellt fiske.

Hur tycker du att det varit så här långt?

– Jag tycker att det har varit bra. Det är jättekul att samarbeta med universitetet och de andra aktörerna. Vi hoppas givetvis att det blir en fortsättning och att vi kan ha det nästa år om intresse finns. Vi vill få in samisk kosthållning inom forskningen så att man forskar mer om det och att det vävs in i akademiska sammanhang, då det finns många forskningsfrågor som är obesvarade, säger Ella Carin Blind.



Ella Carin Blind, kulturhandläggare på Svenska Samernas Riksförbund.

LINA WAHLNEMO

lina.wahlremo@vk.se 090-702833