



Slow Food* Sápmi
Jorri biebmoráidu
Den rullande matraiden

Smak på Sápmi utanför Nordiska museet i Stockholm

lördag 15 september kl. 11.00 - 16.00

Nu gör vår Foodtruck sitt första stopp. Vi bjuder på smakprov från det samiska köket. "Jorri biebmoráidu - den rullande matraiden" finns utanför Nordiska museet, Djurgårdsvägen 6 - 16.

TRE RÄTTER MED RÖTTER I SÁPMI

Kl. 11.00, 13.00 och 15.00. Lär känna samisk kultur genom dina sinnen. Marja Thomasson-Ek, Renprodukter i Sollentuna, tar dig med på en smakresa. Gratis och begränsat antal platser så kom i tid!

Även "Den samiska kocken" Kristoffer Åström är på plats tillsammans med Anneli Jonsson, ordförande Slow Food Sápmi och EllaCarin Blind, Svenska Samernas Riksförbund.

TURNÉ 2019

Under mars månad turnerar vår Foodtruck i Sápmi, vi bygger nätverk, genomför workshops och tillagar rätter med våra samiska kokkar. Sensus studieförbund spelar in föreläsningar som sedan finns på webben. Vi vill öka intresset för småskalig förädling av samisk mat.

JORRI BIEBMORÁIDU KAN HJÄLPA ER MED ATT

- utveckla storytelling och koncept
- dokumentera traditionella recept
- göra intervjuer om mattraditioner
- bjuda in lokala restauranger, entreprenörer och butiker
- arrangera smakverkstäder

Projektet genomförs 2018 - 2019 i samarbete med Svenska Samernas Riksförbund och Sensus studieförbund.

Projektledare

Anneli Jonsson, 070 - 650 97 93, info@slowfoodsapmi.com

Samisk mat - hot och möjligheter

Slow Food Sápmi har på rekommendation av Samerådet fått stöd av urfolksfonden Pawanka fund för projektet "Sami food - threats and opportunities". Studien ska vara färdig innan sommaren 2019. Målet är att sammanställa tidigare projektinsatser, relevanta publikationer och kvalitetssystem kring våra samiska livsmedel.



MEDLEMSERBJUDANDE

PASSA PÅ - bli medlem eller förnya ditt medlemskap för bara 100 sek. Du ansluts även till Slow Food International.
SWISHA: 123 275 37 39, uppge namn, adress och e-post. Fler betalningssätt finns på hemsidan.

VILL DU HA medlemsboken "Niestesjidd – Niesteboazu – Tradisjonell reinslakt på Helgeland" av Gun Margret Utsi och John T. Solbakk betalar du istället 150 kr vilket täcker fraktkostnaden.

* Erbjudandet gäller till 2018-12-31, ordinarie pris 350 sek/år.

SALONE DEL GUSTO I ITALIEN

Den 20 - 24 september är det dags för Salone del Gusto och Indignious Terra Madre Network Group i Turin i Italien. Samiska matproducenter och volontärer planerar för att åka dit och fördjupa sig, nätverka och marknadsföra samisk mat.

HÄNG MED GENOM VÅRT NYHETSBRIV

Mejla info@slowfoodsapmi.com så håller du dig uppdaterad.

Branschorganisationen Slow Food Sápmi arbetar för hållbar resursförbrukning, för att utveckla det samiska köket och för vår rätt att producera vår egen mat, matsuveränitet. Vi företräder mathantverkare och intresserade av samisk mathållning i hela Sápmi i Sverige, Norge, Finland och Ryssland.



FINANSIÄRER OCH SAMARBETSPARTNERS



sensus



Slow Food* Sápmi