



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

NYHETSREVI NR 1, 2015. Året som gått – prisregn över Sápmi, mattävling och mäsä. Information om marknadsplatser, Nya medlemsavgifter och Ny matbroschyr.

Det nya matåret!

Det är mycket som har hänt under 2014 och programperioden för Landsbygdsprogrammet år 2014 – 2020 kommer igång först till hösten. Interreg programmet startade upp i januari 2015. Utgångspunkten för programmet är att det ska ge lönsamma och livskraftiga företag, aktiva företagare och en modern landsbygd. Se mer www.sametinget.se. Men under tiden så händer det även en hel del i Slow Food Sápmi.

Några inledande ord.

Min ambition är att ge er som är våra medlemmar och intresserade kontinuerlig information fyra gånger per år. Jag kan konstatera att jag nästan kom i mål med i alla fall tre nyhetsbrev under året 2014. Så detta nyhetsbrev börjar jag med återblickar från senhöstens händelser och aktiviteter trots mars månad 2015.

ETT VINNANDE ÅR 2014

2014 var ett riktigt vinnande år för samerna, mat, turism och jojk. Det började året med att Helena och Peter Andersson, Idre vann Tv4s tävling Skönaste gårdar och avslutade året med att turistmål.se utsett Renbiten till **Årets turismål.se**. – Det är maten som är det vinnande receptet säger Helena och Peter!

Jon Henrik Fjällgren med "Daniels Joik" tog hem segern i TV3:s **Talang**.

Smak på Sápmi – vinnare i Årets Svenska Måltidslitteratur 2014

Så oväntat, så fantastiskt roligt, att Slow Food Sápmi tillsammans med Renlycka och Sámiij áhpadusguovdásj (Samernas utbildningscentrum) vann pris för årets svenska måltidslitteratur i oktober, 2014. Motiveringen var: "Ett tomrum är fyllt! Äntligen ser vi den samiska matskattens rikhaltighet, från Gurpi till Gáhkku, nerkokt till en kompakt och synnerligen smakstark volym av smått historisk karaktär"

Alla medverkande förtjänar än en gång ett stort tack för att ha bidragit till att boken kom till, allt från deltagare i matverkstäder, projektledare, skribent och fotograf. Ingen nämnd, ingen glömd.

1. a upplagan är slutsåld och det finns en ny upplaga av *Smak på Sápmi* att beställa hos lokala återförsäljare. Läs mer om beställning: www.slowfoodsapmi.com. OBS! Medlemmar betalar 120 kr/st. per bok.

Matboken Beapmoe går att beställa på Gaaltije. Tel: 072 515 39 40.

Stort grattis till er ALLA i efterskott!

Salone Del Gusto och Terra Madre 23 – 27 oktober i Turin, 2014.

Hösten 2014 deltog Slow Food Sápmi i matmäsä Salone del Gusto i Turin, Italien som genomfördes tillsammans med Renlycka och VisitSápmi. I samarbete med Business Sweden och Visit Sweden i Italien presenterades våra produkter tillsammans med andra mathantverkare från hela Sverige under gemensam monter.

Nytt för i år var att vi presenterade vår samiska produkt Gurpi som Arkprodukt som fick ett toppen bra mottagande av mäsädeltagare som köpte slut på både Gurpi och Suovas. Vi arbetar vidare för att ta Gurpi hela vägen fram till Presidia produkt.

Att gå omkring och se vad andra mathantverkare erbjuder är otroligt lärorikt, inte minst olika varianter av produkter, paketering och prissättning ger många idéer. Mathantverkare från Sápmi, Sverige men även Norge var på plats. En lyckad satsning som genomfördes tack vare åter igen fin insats av Andreas Lidström och Kajsa Fjellström men inte utan våra volontärer.



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Jokkmokk Matlandethuvudstad 2014.

Vem vinner Matverk 2015? För första gången 2014 kunde Sápmi delta under "eget landskap" Det är ett konkret och spännande uttryck för Gastronomiska Samtal. Det är en årlig tävling i produktutveckling med syfte att skapa moderna matprodukter. Förutsättningarna är att de nydanande tävlingsbidragen ska ha rötter i lokala traditioner och råvaror samt att lagen ska bestå av två eller tre råvaruproducenter, matlagare och/eller förädlare. www.gastronomiskasamtal.se

Vi blev nog alla tagna "på sängen" när det meddelades att samiska företag kunde tävla under landskapet Sápmi. Men redan nu måste köttkvarnar, knivar, saltkar och örtbägare vässas till inför årets matverkstävling. Vi hoppas på att Sápmi återigen kan tävla under samiskt flagg även i år.

SLOW FOOD SÁPMI BLICKAR FRAMÅT 2015

Slow Food Sápmis projektverksamhet är avslutad och vi som organisation blickar framåt.

Förnya ditt medlemskap eller Bli medlem Du också!

OBS ny medlemsavgift. Medlemsavgift per person 350 kr, ytterligare en person skriven på samma adress 150 kr, per person och år. För ungdomar under 30 år är medlemsavgiften 200 kr. Läs mer: www.slowfoodsapmi.com.

Landsbygdsprogrammet och Interreg Nord 2014 - 2020

I väntan på att Landsbygdsprogrammet 2014 -2020 ska komma igång bidar vi vår tid med att planera nya projekt tillsammans med andra samiska organisationer med anknytning till samisk mat. Det har sagts att till hösten kan projektansökningar skickas in. Första Interreg perioden startade redan den 15 januari. Läs mer; www.interregnord.com eller www.sametinget.se

Ny utmärkelse för matboken Smak på Sápmi

Nu i januari fick Slow Food Sápmi meddelande om att matboken Smak på Sápmi även kvalificerats till "GOURMAND BEST IN THE WORLD COMPETITION" i kategorin "Best historical recipes book 2014". Tävligen som kan liknas med matjournalisternas "Oscars" avgörs i Kina, juni månad 2015.

Slow Food Sápmi fortsätter att GRATULERA samiska utmärkelser;

Nils Tony Bransfjell och Unni Fjellheim i familjeföretaget Fjellvilt, Brekken Norge som hedrades med priset "Årets reinköttformidler 2014.

Jon Henrik Fjällgren, Funäsdalen, Sverige som vann stort med en 2:a placering under årets Melodifestival.

Ny matbroschyr " Smaker från Sápmi, Renkött"

Matbroschyren är framtagen av Renlycka och Slow Food Sápmi och finns att köpa. Skriv till: info@slowfoodsapmi.com. Bryschyren är i A5 format. Minsta volym att beställa är 50 st per gång. Medlemmar betalar 15 kr/st. och övriga 30 kr/st, exkl. frakt. Rekommenderat utpris ca 40 kr/st.

Samiska-, producenter, mathantverkare och turismföretag samt volontärer till Salone del Gusto 2016 och Indigenous Terra Madre, Indien, november 2015.

Nästa Salone del Gusto och Terra Madre är år 2016 i Turin. Slow Food Sápmi vet inte i skrivandes stund om vi återigen har möjligheten att närvara men vår ambition är att vara där. Om ni är intresserade av att delta kontakta oss på Slow Food Sápmi redan nu och anmäl ert intresse som samiskt mat- och turistföretag eller volontär till E-post: info@slowfoodsapmi.se

Den första Indigenous Terra Madre arrangerades av Slow Food Sápmi i Jokkmokk, 2011. Nästa Indigenous Terra Madre äger rum i Indien (Nord östra), november 2015 med Meghalaya urfolk som arrangörer. Slow Food Sápmi strävar efter att så många som möjligt kan delta. Vi söker finansiering för bl.a. resor. Är du intresserad anmäl gärna ditt intresse redan nu till info@slowfoodsapmi.com.



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

Slow Food Sápmi är öppen för alla och vi ser gärna att så många som möjligt engagerar sig för God, Ren och Rättvis mat i Sápmi.

Kalendarium

- 10 – 11 mars **Lansering av den nya matbroschyren "Smaker från det samiska köket"**
- 25 april **Slow Food i FN, United Nations Permanent Forum on Indigenous Issues.** *Slow Food deltar i ett event inför Indigenous Terra Madre, Indien i november månad 2015.*
- 11 – 12 maj **Matutvecklingsseminarium i Lödinge, Norge.**
Tillsammans med Lulesamisk senter Árran arrangerar Slow Food Sápmi ett seminarium för samiska mathantverkare och producenter kommunerna Troms och Nordland, Norge.
- 21 – 22 maj **Årsmöte Slow Food Sápmi, Oslo.**
- Maj **EUs huvudkontor, Bryssel.** Slow Food Sápmi arrangerar tillsammans med Slow Food International *information om Suovas och andra Arken- och Presidiaprodukter i EUs huvudkontor, Bryssel.*
- 8 – 11 juni **"GOURMAND best in the world"** tävling i Kina.

Jag vill passa på att uppmärksamma er på:

OBS Medlemsavgifter: Slow Food Sápmi har sänkt medlemsavgifterna till 300 kr per person och för ytterligare en medlem skriven på samma adress tillkommer 150 or, per år. Ungdomar under 30 år betalar 200 kr. Mer information kommer.

Premiering av restauranger: Nya kriterier för att bli Slow Food Sápmi premierad restaurang ska sjösättas.

Google Maps: VisitSápmi håller på att iordningställa en karta över den Sydsamiska vägen" där du som företagare inom turism och mat har möjlighet att synas genom att lägga in din företagsinformation. Kontakta: Dan Jonasson. E-post: dan.jonasson@telia.com.

Försäljning av samiska matprodukter och utställning på Mitt Kök – mässa 5 – 8 november 2015.

Om du som matproducent är intresserad av att finna nya marknader kontakta mig, Anneli, e-post: info@slowfoodsapmi.com eller Pelle Agorelius från Husmansbord. E-post: info@husmansbord.se. Läs mer: www.mynewsdesk.com/se/tag/husmansbord, www.designworld.se/2013/11/15/bjork-side-store-skandinavisk-matbutik-milano/, www.matlandet.se/2014/12/italienare-far-smaka-mer-av-sverige/ [Se bilaga.](#)

Ordförande,
Anneli Jonsson



Slow Food® Sápmi

GOTT, RENT OCH RÄTTVIST

KONTAKTER

För mer information var god kontakta någon i styrelsen.

Anneli Jonsson, Ordförande,
Tel. 070 650 97 93,
E-post. anneli.jonsson@magnat.nu

Ingemar Blind,
Tel. 070 638 20 64
E-post. inkoblind@gmail.com

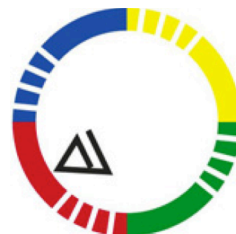
Gun Margret Utsi
Tel. +47 911 407 331
E-post. gun.utsi@gmail.com

Nils-Tonny Bransfjell
Tel. +4790 897 460,
E-post. post@fjellvilt.no

Anna Marja Kaddik
Tel: +46 70 3367 66 56
E-post: annamarja@slowfood.sapmi.com

Suppleanter

Peter Andersson, Idre
Andreas Lidström, Vilhelmina
Rickard Doj, Östersund



**Sámediggi
Sámedigge
Saemiedigkie
Sametinget**