

Program

Beapmoeh

- Den samiska matkonferensen
Frösö Park 18-19 maj 2022

Onsdag 18/5

8:00-10:00 Buerie båeteme!
Fika i foajén och möjlighet att nätverka.

10:00 Östberg
Konferencier Patricia Fjellgren hälsar välkommen tillsammans med Ann Sparrock, Preethi Huczowski och Rikard Backskog.

Konferensen öppnas av Kerstin Arnemo, politiskt ansvarig inom de samiska frågorna i Östersunds kommun.

Jan Persson från Njarke Sameby berättar om markerna vi befinner oss på.

10:50 Livsmedelsproducenterna presenterar sig kort och berättar vart de står och hur man kan träffa dem under konferensen.

- Norrlandsvilt AB
- Jillie Ren & Vilt AB
- Arvidsjaur renslakt AB
- Lapplands viltprodukter AB
- Åke P Fågel & Vilt AB
- Idre ren AB
- Nya Tärna Vilt AB
- Anders Skum Fjällvilt AB
- Renbiten

12:00 Lunch i restaurangen lagad av den Samiska Kocken Kristoffer Åström

13:00 Workshop (vald i anmälan)

13.00 - 14.30	13.00 - 14.30	13.00 - 14.30	13.00 - 14.30	13.00 - 14.30
Köket	Östberget 2	Cronstads Skans	Ändsjön	Östberget 1
Samiska råvaror. Lapplands Viltprodukter AB, Andreas Lidström	Beredskap/livsmedelsstraegin. Malin Andersson & Marie Sjölin	Nätverkande diskussion, ledd av Preethi Huczowski	DIS Vad innebär det?	Från leverantör till producent. Norrlands vilt, Jakob Grym

Konferensen genomförs inom ramen för projektet samisk livsmedelsproduktion mot offentliga kök

14:30

Eftermiddagsfika utomhus med kokkaffe över eld med goda tillbehör

15:00 Putte berättar om Östersund.

Vi får följa med på en guidade tur genom Östersund med omnejd tillsammans med Putte från Destination Östersund och Jerker Bexelius från Gaaltjie. Turen går bland annat förbi Gaaltjie och det nya museet där nya Sametinget ska byggas och Jamtli

17:00-19:00 Tid för avslappning, promenad, spa eller vila.

19:00 Middag med Samiska Kocken i restaurangen där vi välkomnar och presenterar maten.

21:00 Musikunderhållning med Sara Annjak

Konferensen genomförs inom ramen för projektet samisk livsmedelsproduktion mot offentliga kök

Torsdag 19/5**7.00-8.00** Kaffe på säng med något gott**7:00- 8:45** Frukost i restaurangen**9:00** Föredrag med Ol-Johán Sikku om samiska kulturella värden som motpol till mainstreamutveckling.

Samisk kultur baseras på en mycket lång historia om arktiskt urfolk där kunskapen om naturens förutsättningar skapat det Sápmi vi ser idag. Det är en kultur där värdegrunden andas överlevnad och utveckling utifrån de förutsättningar som råder under olika tider. Se bara på den samiska maten, renskötseln och de konstnärliga uttrycksformerna i hantverket, kläderna och i den moderna samiska designen.

Men hur påverkas samisk kultur och samiska verksamheter i ett samhälle där man är minoritet i sitt eget land och där den samiska värdegrunden ofta ifrågasätts utifrån en grundläggande okunskap? Okunskap som i grunden baseras på ett osynliggörande som börjar redan i grundskolans avsaknad av lärande om samisk kultur. I bästa fall leder detta enbart till likgiltighet och fördomar och värsta fall till ren rasism. Vad ska vi göra åt detta?

Ol-Johán Sikku har under hela sitt liv engagerat sig i samiska utvecklingsfrågor utifrån kultur, språk, och näringsliv, både politiskt och som utvecklingsentreprenör. Under en tioårsperiod arbetade han inom samisk småskalig matförädling både med företagsutveckling, produktutveckling och marknadsföring. Idag arbetar han för Sametinget på norsk sida av Sápmi med uppdrag att få samisk pedagogik i förskolan officiellt erkänd. Grunden baseras på kunskap inom samisk tradition, kultur och värdegrund samt utifrån pågående och tidigare gjord forskning.

10:30 Fika och Utcheckning**11:00-11:45** Walk and Talk

Diskussionsrunda där dagarnas ämnen sammanfattas och lyfts. Vi är ute om det blir fint väder. Utvärdering digitalt i menti.

11:50- 13:20 Föreläsning med Lena Maria Nilsson, samisk kost som källa för näring

Lena Maria Nilsson, är doktor i folkhälsovetenskap och engagerad i forskargruppen Lávvuo - forskning och utbildning för samisk hälsa vid Institutionen för Epidemiologi och Global Hälsa vid Umeå universitet.

Hennes forskningsintresse är samisk mat som hälsofaktor, kulturbärare och som del i ett hållbart framtida livsmedelssystem. Hur mycket renkött och vildfångad fisk behöver man äta för att få i sig dagsbehovet av olika vitaminer och näringsämnen?

Lena Maria presenterar resultat från en databassökning om näringsvärdet på samisk mat och diskuterar resultatet i förhållande till de globala utvecklingsmålen kring mat.

13:30 Vi avslutar dessa två dagar med en utelunch tillsammans med samiska kocken Kristoffer Åström

Konferensen genomförs inom ramen för projektet samisk livsmedelsproduktion mot offentliga kök