

# Kurs om traditionell inälvsmat

**Den 29-30 januari 2020 anordnar Sametinget via landsbygdsprogrammet en kurs om tillvaratagandet av inälvor och traditionell inälvsmat i samarbete med Samernas utbildningscentrum och Johan Nutti. Kursen vänder sig till samiska företagare och blivande företagare.**

Syftet med kursen är att ta tillvara och tillreda inälvsmat som tunga, hjärta, tarmar, blod, och magfett. Vi lär oss om olika användningsområden och tillredning.

På kursens första dag inhämtas och rengörs råvarorna i Porjus. Dag två har vi tillgång till ett fullt utrustat kök på Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk där vi kan behandla och tillaga råvarorna. Kursen har även fokus på samisk terminologi kopplat till ämnet med stöd från två språkbärare /giellaceaphit.

**Kursort:** Porjus och Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk

**Tid:** Onsdag 29 januari kl. 09.00 -17.00 och torsdag 30 januari kl. 09.00-17.00

**Kostnad:** 800 kr inkl. moms

Kursavgiften betalas in på BG 5178-6697 Märk inbetalningen "Kurs traditionell inälvsmat" och ange objekt nr. 2764.

**Begränsat antal platser:** Max 10 personer.

**Sista anmälningdag:** Måndag 20 januari 2020

**Anmälan och förfrågningar:** Projektledare Kjerstin Valkeapää via e-post [kjerstin.valkeapaa@sametinget.se](mailto:kjerstin.valkeapaa@sametinget.se) eller tel. 0980-780 53.

**Boende:** Om boende önskas under kursdagarna kontakta Towe Andersson 0971-44000 eller via mail [info@samernas.se](mailto:info@samernas.se)

Anmälan är bindande. Kursavgiften ska vara inbetald för att du säkert ska få plats på kursen.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



Sámediggi  
Sámedigge Sámediggi Saemiedigkie Sametinget