

# Webbinarier

Projektet Kompetensutveckling i Sápmi samisk mat erbjuder nu en mängd webinarier på temat samisk mat. Välkommen att delta! Du anmäler dig via [sv.se/samiskmat](http://sv.se/samiskmat)



**ANMÄLAN: [SV.SE/SAMISKMAT](http://sv.se/samiskmat)**

## **Matvärderingar och måltidsupplevelser: Kommersiella möjligheter med regionala matkulturarv**

Mat och livsmedel som bär berättelser attraherar samtidskonsumenten mer än anonyma ursprung, när kunden söker måltider som ska beröra och upplevas. Just livsmedel från det nordliga cirkumpolära och subalpina området matchar samtidens trender och föreställningar om renhet, naturnära och äkta produkter.

10.00-11.00

Start 5 nov

Ledare: Richard Tellström, Författare och docent i måltidskunskap

## **Vikten av att få äta sin samiska mat, det påverkar hälsan och sitt mående**

Vikten att få äta sin samiska mat, det påverkar hälsan och sitt mående.

Att laga samisk mat i ett offentligt kök

10.00-11.00

Start 12 nov

Ledare: Ann Sparrock, projektledare

## **Renens inälvor, termer på samiska/ svenska**

Användningsområden och vad som kan tas tillvara och tillagas av dem.

10.00-11.00

Start 16 nov

Ledare: Solveig Labba, Kunskapsöverförare /arbeguoddi

## **Hur man använder storytelling för produkter, upplevelser inom matturism**

Hur kan man som liten företagare hitta vägar till samarbeten som gagnar utvecklingen av den egna verksamheten? Föreläsningen handlar om hur man använder storytelling för produkter, upplevelser inom matturism, Storytelling by food.

10.00-11.30

Start 19 nov

Ledare: Björn Ylipää, Författare ,adjunkt i mat och måltidsvetenskap

## **Hur påverkar Polstjärnan slakten. Mat av renens huvud**

Hur påverkar Polstjärnan slakten, slakt av renens huvud samt hur man styckar och vad som kan tas tillvara.

10.00-11.00

Start 23 nov

Ledare: Solveig Labba, Kunskapsöverförare /arbeguoddi

## **Samisk medicin och mat i historiskt perspektiv**

Anita Ponga berättar om sin senaste bok "Biebmu ja dálkkas" i och om samisk medicin och mat i historiskt perspektiv. Det är en lång matkulturell tradition av kött, fisk, örter, bär och olika tekniker för att bevara mat som ligger till grund för vårt hushållande.

10.00-11.00

Start 27 nov

Ledare: Anita Ponga, Författare, kunskapsöverförare/ arbeguoddi

## **Vad kan man använda våra vanligaste växter till?**

Sattut Luonttus – Växter i naturen. Hur man använde dem förr och nu, och hur de använts på olika sätt i mat och huskurer samt tillagning av dem både inne och ute i naturen.

10.00-11.00

Start 1 dec

Ledare: Solveig Labba, Kunskapsöverförare /arbeguoddi

## **Nytänkande i det samiska köket**

Crossover matlagning med franska, italienska och japanska köket. Hur fungerar samisk mat på restaurang? Att bevara den gamla samiska mat kulturen trots nya idéer. Utmana gästen att smaka.

10.00-11.00

Start 7 dec

Ledare: Kristoffer Åström, Samisk kock

## **Matkulturer i Sápmi mellan 600 till 1900 efter vår tideräkning, utifrån ett arkeologiskt perspektiv.**

Mat är och har alltid varit viktigt för människan, den är helt enkelt livsnödvändig. Den fauna och flora som omger oss är premisser för det som vi äter och dricker, men allt som är ätbart tas inte alltid reda på. Det som vi faktiskt äter bär på starka sociala, kulturella, religiösa och bland annat politiska faktorer, det är en del av människors matkultur och säger även något om hur landskapet utnyttjats.

10.00-11.00

Start 11 dec

Ledare: Fil. Dr Markus Fjellström

