

Slow Food Sápmi i Sverige



Bevarande av samisk matkultur

Slow Food Sápmi är en del av den internationella Slow Food-rörelsen och fokuserar på att bevara och främja de kulturella och kulinariska traditionerna hos det samiska folket i Sápmi, som sträcker sig över delar av Norge, Sverige, Finland och Ryssland. Genom att vara en gräsrotsrörelse, engagerar Slow Food Sápmi människor på ett personligt plan och bygger starka nätverk som kan föra traditionerna vidare till framtida generationer.

Renen och samisk matkultur



Renen som en livsnerv i samiska traditioner och ekonomi

Renen är central för den samiska kulturen av flera skäl. Den är en viktig näringskälla som bidrar med kött och skinn, grundpelare i kosten och ekonomin. Samerna tar tillvara på allt som renen ger, vilket stärker deras livsstil i harmoni med naturen. Renen har också historiskt fungerat som transportmedel i Sápmis vidsträckta områden. Genom renskötsel förs traditionella kunskaper vidare, vilket stärker den kulturella identiteten. Dessutom bidrar renskötseln till balansen i ekosystemet genom att främja betesmarkens hälsa. Renen är därför en vital del av den samiska identiteten och kulturen.



Samisk matkultur och hållbarhet

Samisk matkultur och hållbarhet handlar om att bevara traditionella matvanor i harmoni med naturen, med fokus på lokala och säsongsbetonade råvaror som ren, fisk, bär och örter. Samerna har utvecklat hållbara metoder för att skörda och utnyttja resurser, vilket skapar en respektfull relation till naturen genom renskötsel, jakt och fiske. Maten är en viktig del av den samiska identiteten. Genom att använda lokala ingredienser bidrar matkulturen till att bevara ekologisk mångfald.



Premiering av restauranger och verksamheter

Slow Food Sápmi premierar restauranger och verksamheter för att främja hållbarhet, kvalitet och bevarande av samisk matkultur. Genom att belöna dem som använder lokala och säsongsbetonade råvaror och traditionella tillagningsmetoder, uppmuntrar man en respektfull relation till naturen och samiska traditioner. Premieringen ökar medvetenheten om samisk matkultur. På så sätt bidrar till att bevara och främja den samiska matkulturen.



GOTT – RENT – RÄTTVIST

"Gott, rent och rättvist" sammanfattar en filosofi kring matproduktion och konsumtion där fokus ligger på hög kvalitet, hållbara metoder och social rättvisa. Det handlar om att skapa en livsmedelskedja som respekterar både naturen och människorna som är involverade, och som värderar lokala och ekologiska råvaror. Denna filosofi syftar till att skydda både miljön och kulturella traditioner, och att främja en medveten konsumtion som gynnar både individer och samhällen. Genom att följa dessa principer strävar man efter att skapa en mer rättvis och hållbar matvärld för alla.

Foto: Ylva Sarri



Slow Food Sapmi
www.slowfoodsapmi.com
info@slowfoodsapmi.com