

MAGASIN SÁPMI

ETT MAGASIN OM SAMISK SAMHÄLLSUTVECKLING 2009

Den samiska kulturen ska inte bara vara för samlare. Jon Utsis bana som slöjdare har gått rakt uppåt. Idag säljer han allt han gör.
Läs mer om Jon på sid 16.

Tema näringsliv

Möt samiska företagare

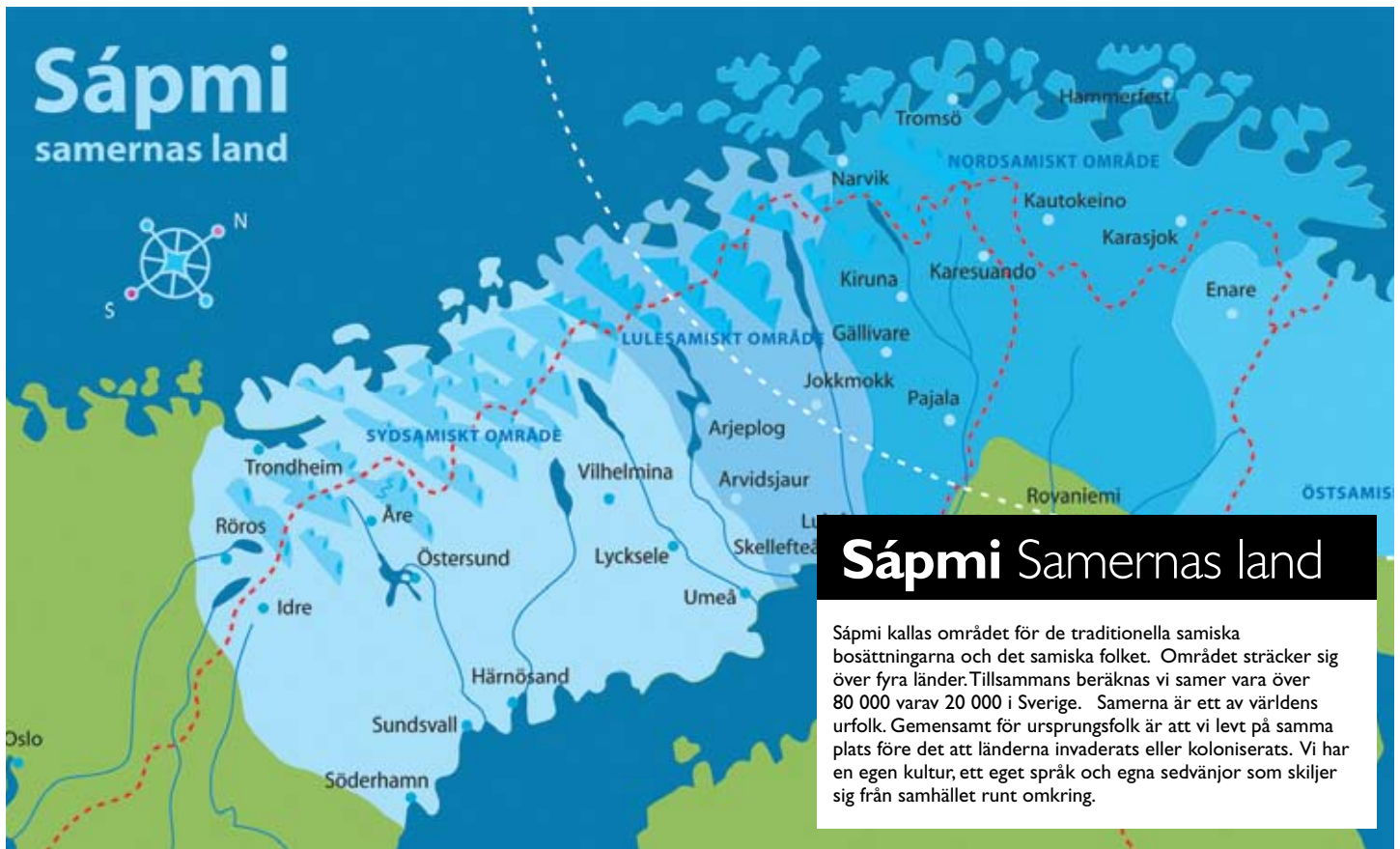
JEANSMAKARNA • GLASKONSTNÄREN • RENSKÖTARNA MED FLERA



Kläddesignern Lise Tapio Pittja har gjort sig ett namn som samisk kläddesigner. **SID 4**



Besök Sápmi Läs våra restips för en spännande resa i norr. **SID 17**



Sápmi Samernas land

Sápmi kallas området för de traditionella samiska bosättningarna och det samiska folket. Området sträcker sig över fyra länder. Tillsammans beräknas vi samer vara över 80 000 varav 20 000 i Sverige. Samerna är ett av världens urfolk. Gemensamt för ursprungsfolk är att vi levt på samma plats före det att länderna invaderats eller koloniserats. Vi har en egen kultur, ett eget språk och egna sedvänjor som skiljer sig från samhället runt omkring.

Innovativt näringsliv

Samiska företag kännetecknas av företagsidéer och företagsutveckling som hämtat inspiration från vår mångtusenåriga kultur.

Sápmi finns det entreprenörer som verkar längst ut i den yttersta glesbygd. Många samer är företagare och vi är övertygade om att vi samer har varit tvungna och är tvingade att vara innovativa för att kunna försörja oss i de områden där det knappt existerar lönearbeten. Samiska företag kännetecknas av företagsidéer och företagsutveckling som hämtat inspiration

från vår mångtusenåriga kultur. En kultur som lever och utvecklas och utgör en bas för det samiska samhället. Vi vet att samer för många ofta är synonymt med renskötsel och i synnerhet när vi pratar om samiskt näringsliv. Rennäringen är den största näringen och plattform för andra samiska näringar, men vi finns som företagare i fler branscher. I tidningen kommer du att

kunna läsa om företagare inom olika grenar som på sitt sätt använt sin historia, sitt arv och sin samiska kunskap för att utveckla sitt företagande. Vi tycker att det finns en optimism, en stor utvecklingspotential och kämparglöd i samiskt näringsliv som vi gärna vill att du ska få ta del av. Så här kommer en tidning där företagarna själva berättar. Bläddra, läs och ha kul. 📖

Lars-Ove Jonsson
Näringslivschef

Ragnhild Svonni
Bitr. Näringslivschef

Redaktion

Redaktör: Anna Skielta

Redaktion: Anna Skielta, Marie Enoksson och Lars Ove Jonsson

Ansvarig utgivare: Lars Ove Jonsson

Layout: Morgan Hägglund/Charden Reklam

Tryck: Daus Östersund

ISBN 978-91-977657-1-8

Omslagsfoto: Tor Lundberg



Samiskt Informationscentrum

Box 582
831 27 LUVIELUSPIE/ÖSTERSUND
Besöksadress: Köpmangatan 58

Telefvdna/telefon
063 - 15 08 70 (växel)
063 - 15 08 79 (fax)

www.samer.se

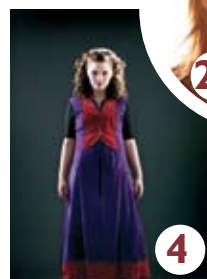


Sametinget

Box 90
981 22 GIRON/KIRUNA
Besöksadress: Adolf Hedinsvägen 58

0980 - 780 30 (växel)
0980 - 780 31 (fax)

www.sametinget.se



MAGASIN SÁPMI

4 Kulturbäraren Lise Tapio Pittja har gjort sig ett namn som samiskkläddesigner och driver sedan flera år företaget Ateljé Gaisi.

7 Smått & Gott

8 Slöjdaren Jon Utsi På bara några år gick Jon Utsi från att vara slöjdlärarstudent till att bli en av Sápmis mest namnkunniga slöjdare.

10 Slow Food i Mittådalen Ann-Helen och Jon Artur Renhuvud producerar delikatessen souvas som blivit känd över världen.

12 Ren mat lycka I Stockholm är Gudrun Thomasson Ek företagaren som ordnar catering och stora fester. I Mittådalen lär hon turister att kasta lasso.

17 Restips Om man besökt Norrland har man besökt Sápmi men kanske inte varit medveten om det. Läs våra restips!

18 Vägvisaren Genom att vägleda turister genom det samiska landskapet och den samiska kulturen, sprider Lennart Pittja kunskap.

20 Glaskonstnären Det krävdes en resa till Australien och en längtan till snö och is, för att Monica L Edmondsson skulle upptäcka att glas.

22 Den samiske fotografen Hans Olof Utsi driver ett samiskt medieföretag.

24 De stolta renskötarna Bröderna Lundgren bedriver en uråldrig näring i dagens moderna samhälle.

26 Jeansmakarna Sparpengarna satsade bröderna Olsson på 286 par jeans. Idag tillhör Denim demon ett av stjärnskotten på jeansmarknaden.

29 Smått & Gott

30 Samisk kulturföretagare Victoria Harnesk drömmer om att starta ett samiskt produkt- och näringslivscenter.

Kläddesignern

Lise Tapio Pittja har gjort sig ett namn som samisk kläddesigner och driver sedan flera år företaget Ateljé Gaisi. Hon ser sig själv som kulturbärare och kulturförmedlare i alla sina roller.

Text **Marie Enoksson** Foto **Hans-Olof Utsi**

Lise Tapio Pittja från Nattavaara personifierar på många sätt den moderna tidens renskötarhustru i glesbygd. Hon är fyrabarnsmamma, högskoleutbildad, yrkesarbetande och egenföretagare. Renskötsel är en livsstil som engagerar hela familjen.

– Vi samer har nog alltid varit mångsysslare. Mina släktingar – oftast kvinnor och barn - tillverkade sameslöjd och bodde i kåta längs bilvägarna i Norge på somrarna. De sålde slöjd till turister medan karlarna var på kalvmärkning, berättar Lise. Andra inkomstkällor var bärplockning, jakt och fiske.

I mitten på 90-talet kom samisk kläddesign i ropet, tack vare föregångarna Karin Vasara och Birgitta Vaara som sydde skinnkläder och visade upp samiskinspirerade plagg i nya materialkombinationer.

– 1998 gick jag på Jokkmokks marknad och beundrade alla vackra kläder och suktade efter dem, berättar Lise.



Lise Tapio Pittja

– Sy själv, sa min man, men jag protesterade. Då måste jag ju gå utbildningen i pälskonfektion på Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk! Det var helt otänkbart. Vi hade just fått vårt fjärde barn.

Men Lises man Kenneth Pittja tyckte inte det var omöjligt alls. Kenneth tog ett större ansvar hemma, flickan fick dispens för att börja på dagis fast hon bara var 10 månader gammal och Lise pendlade varje dag de 14 milen från Nattavaara till Jokkmokk tur och retur.

– Att starta eget företag var inte så konstigt. Man lever redan med ett företag som renskötare så steget var inte långt. Det gjorde jag redan under utbildningstiden, säger Lise.

Lise och de andra tjejerna i klassen gjorde flera modevisningar med sina designade kläder. De besökte bland annat UD i Stockholm, designhögskolan i Borås och Jokkmokks marknad. Slutmålet var "Kvinnor kan"-mässan. Modevisningarna fick stor uppmärksamhet och

Katti Poggats Sarri poserar i en av Lises kreatiöner.





Lise arbetar i sin ateljé som hon har inrett på vinden i familjens hus.

– Naturen är en stor inspirationskälla även om det låter lite klyschigt, säger Lise och ler. Och de traditionella färgerna och snitten tilltalar mig.

beställningarna började rulla in. Men det finns en begränsning för hur mycket man hinner sy själv utan att anställa folk.

Just nu förbereder hon tillsammans med en av de tidigare kurskamraterna en mannekänguppvisning i samband med minoritetsspråksfestivalen Liet Lávlut. En bit turkosblå renmocka ligger på bordet och ska förvandlas till en tunika med koboltblå detaljer. Renmocka är Lises favoritmaterial – närproducerat av Kero AB i Sattajärvi. Renmocka är mjukt och behagligt och finns i många färger. Andra material som hon använder är renskinn, killing, säl och rävsinn. Plaggen hon designar ska vara snygga, praktiska och sköna.

– Naturen är en stor inspirationskälla även om det låter lite klyschigt, säger Lise

och ler. Och de traditionella färgerna och snitten tilltalar mig. Jag tycker om tvinnade lädersnoddar och pärlor.

Kunderna är både samer och icke-samer. En del vill ha annorlunda festkläder som ingen annan har. Varje plagg är individuellt, både måttsytt och specialdesignat. Lise syr exempelvis brudklänningar i alla möjliga färger. Andra vill ha koltliknande plagg för att passa in bland samer men känner sig inte redo att bära kolt. Kolten har så stark symbolladdning.

Skaparglädjen lyser i ögonen när Lise berättar om sina projekt. Lise syr även traditionella koltar på beställning.

– Det är märkligt att jag känner sådan glädje över att göra det, säger hon. De är

traditionsbundna och ger inte alls samma utrymme för egen fantasi. Men jag tror att glädjen har att göra med att jag bidrar till att bevara den samiska kulturen. Och kolten betyder så mycket för vår samiska identitet.

Lise Tapio Pittja är en av många samiska kvinnor som gärna delar med sig av sitt samiska arv; värderingarna, kulturen och språket. Det är en stark drivkraft som genomsyrar allt hon gör. ✂

Samisk design

Design av kläder och smycken är ett relativt nytt område inom duodji, sameslöjd. Utvecklingen av den traditionella slöjden innebär tillträde till nya marknader. Nya företag inom samisk design ökar stadigt.



Skålar

Per Isak Juuso verkar sedan 1987 sin ateljé i Mertajärvi. Dessa vackra skålar är snidade i trä med graverade horninlägg. Per Isak formger även textilier och är verksam som silversmed i sin ateljé.

När dom andra sover

En berättelse från Jiingevaerie sameby av Christer Olofsson. "Jag är som fetast när renen är som magrast. Det börjar med jul. Sen går jag upp hela vintern. På våren börjar jag springa för att vara i form för kalvmärkningen."

Varje sameby har sin egen historia. Boken berättar hur befolkning och renbestånd växlat. Om år av missväxt, goda och dåliga väderförhållanden, om kampen mot rovdjur och inte minst hur regler och lagar i det svenska samhället påverkar livet i byn.

"När dom andra sover" består av fotografier och texter; insamlade från 1999 och fram till idag. Materialet skildrar en renskötande familjs liv från vardag och arbete till bröllop och fest.

CHRISTER OLOFSSON



- Jag är som fetast när renen är som magrast. Det börjar med jul. Sen går jag upp hela vintern. På våren börjar jag springa för att vara i form för kalvmärkningen. Ur "När dom andra sover" av Christer Olofsson



Väska

Av handgarvat renskinn har Pia Jannok skapat den här handväskan. Med tennträdsbroderi och knäppe i graverat renhorn är det otroligt stilfullt.

ANNA SKIELTA



Skosmörja

Är du less på att dina kängor inte håller väta? Byt till Nygammal ladersmörning som innehåller stubbtjära enligt gammalt recept. Den gör allt läder vattenavstötande, mjukt och slitstarkt. Den tillverkas hantverksmässigt av Giron Products. www.gironsiida.se

ANNA SKIELTA



Gotländskt glas

Från Arran krukmakeri på Gotland kommer dessa vackra vinglas med samiska tecken. www.arrankrukmakeri.com

SLÖJDAREN

JON UTSI

Jon Utsis bana som slöjdare har gått rakt uppåt. Idag säljer han allt han gör. Men även om det alltid finns köpare till de mest exklusiva alstren vill han behålla ena foten i bruksslöjden. Den samiska kulturen ska inte bara vara för samlare.

Text **Åsa Lindstrand** Foto **Tor Lundberg**

Det är sarvslaktstid och älgjaktstid. Jon Utsi är bara tillfälligt hemma i Porjus. Så här års går slöjdandet på sparlåga. Det handlar mest om att lagra upp material. Grovt utmejslade stommar till nya alster ligger i en kartong och utgallringen av sarvhorn har börjat inför senhöstens produktion.

– Det börjar bli ont om stora sarvar i Sverige, och då är det också svårare att få tag i bra sarvhorn. Och hornen ska inte bara vara stora. De ska vara täta också, förklarar han. Jon Utsi har slöjdat sedan tioårsåldern. Redan från början var slöjden en inkomstkälla - i unga år som ett extraknäck vid sidan om skolan. Det var under studietiden i Umeå som han insåg sin utstakade framtid.

– När jag kom bort härifrån och fick miljöombyte, så förstod jag att det var slöjd och renar jag skulle hålla på med, säger han.

Jon utbildade sig till slöjdlärare. Den egna karriären kom dock att kräva all hans tid. Det är fem år sedan han startade sitt företag.



På bara några år gick Jon Utsi från att vara slöjdlärarstudent till att bli en av Sápmis mest namnkunniga slöjdare. Idag säljer han allt han producerar.

Han har hunnit fylla 34 år. Med skicklig hand och skarp blick förvaltar han ett mycket gammalt samiskt arv – hårdsjöjden, där trä och horn är basmaterialen.

– Jag har gått den traditionella vägen, med pappa och farfar som förebilder, och mycket av det jag gör är traditionell slöjd och bruksslöjd, konstaterar han.

Kan man då tala om bruksslöjd, när en kniv kostar tio-, kanske tjugo-, eller mer än trettio tusen kronor?

– Kanske inte i just de fallen, säger Jon Utsi, men annars, så jodå. Ungefär hälften av det han gör, och hälften av det hans företag omsätter i pengar, utgörs av bruksföremål. Framförallt knivar, men också kåsor. Och det är en medveten strategi.

– Jag tycker om att göra slöjd till oss själva. Kulturen ska även komma oss samer till gagn. Den ska inte bara vara för samlare och dem som har råd att köpa de dyraste grejerna.

Han håller sig till den nordsamiska slöjdtradition han är född in i och blandar till exempel inte in sydsamiska



– Det känns meningsfullt att slöjda, säger Jon Utsi. Han har aldrig slutat tro på det han gör och menar att det är därför han idag kan leva på sitt hantverk.

– Jag har gått den traditionella vägen, med pappa och farfar som förebilder, och mycket av det jag gör är traditionell slöjd och bruksslöjd, konstaterar han.

flätmönster i sina gravyrer. Djurmotiv har blivit ett av hans signum, men han tror också att en del av hans knivar kan kännas igen på formen.

– Jag har en uppfattning om vad som är en vacker form. Det är samma form som på en ackja. Ofta väljer jag horn utifrån det. Men ibland är det tvärtom, att formen på materialet får styra.

Men skönhet är inte allt.

– En kniv, säger Jon, kan vara hur vacker som helst, men är bladet dåligt blir det oväsentligt. Till de dyrare knivarna gör han själv de rostfria bladen. Slipar ut dem, härdar och anlöper. Till de enklare bruksknivarna köper han in färdiga kolstålblad. Jon Utsi är en av de unga samiska slöjdare som låtit höra tala om sig på senare år. Idag säljer han allt han producerar – om han vill.

– Det gäller, menar han, att hålla efterfrå-

gan på en sådan nivå att priserna hela tiden kan stiga en aning. En lyckad förening av kulturarv och entreprenörskap. Vilken är då nyckeln till framgången?

– Jag tror inte att jag är något underbarn eller så. Det handlar mer om att jag alltid har fortsatt. I hela mitt liv har jag trott att jag kunde bli bra på det här. Att det ska gå. Jag har vågat låta materialen vänta och varit övertygad om att de så småningom når kunden. Han gör så mycket han hinner på ett år, men säger att de mer speciella alstren kräver särskilt inspiration. Som en idrottsman som måste vara i form för att klara de stora kraftproven. I väntan på formtoppen ägnar han sig åt den enklare produktionen av bruksslöjd.

Och när det är intensiva tider i renskötseln måste djuren gå först. Renen kan inte vänta. Därför är det bra att ha ett lager och en uppvärmd verkstad när man kommer



tillbaka från renskötselarbetet – då är det bara att köra igång med slöjden.

Och framtiden – blir företagaren Jon Utsi slöjdlärare någon gång igen?

– Jo, det tror jag. Jag tycker det hör till. Om man tycker att man har haft ett bra liv och fått göra något som man sätter värde på, då vill man också dela med sig av det till andra. 🐾

Fakta Duodji

I Sverige finns det ca 650 duodjiutövare (sameslöjdare) varav 111 lever enbart på slöjden. 67 av företagarna är kvinnor och 44 män.

Duodjinärningen är en naturlig del av den helhet som bildar samisk kultur och samhällsliv.

Om man ska köpa samisk slöjd ska man hålla utkik efter Duodjimärket. Det informerar köparen om att produkten är tillverkad av en samisk slöjdare.

Slow Food

I MITTÅDALEN SAMEBY

Jon Artur och Ann-Helen Renhuvud är renskötare i Mittådalen sameby och driver ett familjeföretag som förädlar framförallt renkött. – Det här är vårt liv, säger Ann-Helen medan hon förebereder den renkorv som produceras idag.

Text och Foto **OI Johán Sikku**

Det är strålande sol i april. En perfekt vårdag i Mittådalen, då jag besöker Jon Arthur och Ann-Helen. De har en liten förädlingsanläggning på gården med allt som behövs för att stycka kött, salta, mala, paketera och klara av den småskaliga produktionen. Jon Arthur har själv byggt en rökkåta bakom huset och där finns också torkanläggningen, ett hus med väggar av finmaskigt stål-nät. Både insekter och andra djur hålls på utsidan men fritt för den torra vårluften att svepa in. Där hänger redan allehanda delikatesser såsom rökt reninnanlår, en Slow Food presidiaprodukt känd över hela världen för sin fantastiskt utsökta smak. Där finns renkorv och en del kött som bara saltats för torkning.

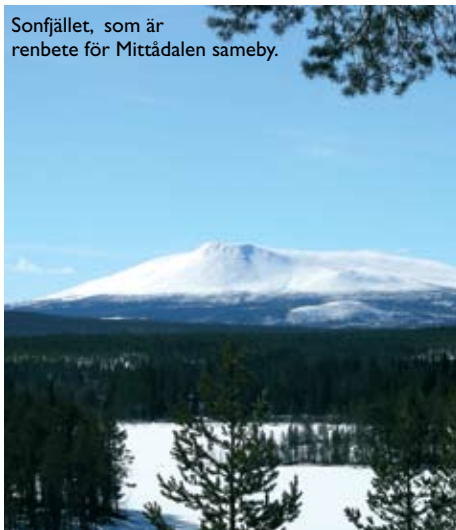
–En del människor föredrar torkat kött som inte har rökts, så då producerar vi det också, säger Jon Artur.

Kåtan är ganska nybyggd så den har inte hunnit få den sotiga färgen på insidan. Rököppningen går att reglera med en speciell konstruktion. En modern variant av "berjas" där man anpassar luckdelarna beroende på vinden. Rökkåtan är godkänd av livsmedelsmyndigheterna för produk-

tion av Suovas och annat som behöver smakförstärkas med röken. Rökningen sker med björkved och allt näver tas bort från veden för att inte sota för mycket.

Under tiden har Ann-Helen hunnit lägga in alla ingredienser i en blandare med malt kött, lök och kryddor som egentligen bara består av salt, vad jag förstår. Receptet blir allt otydligare ju mer jag frågar, men jag är säker på att det blir den godaste korven man kan äta! Sedan ska korven hängas upp för torkning.

Sonfjället, som är renbete för Mittådalen sameby.



En kund kommer precis på besök, en stugägare i närheten som är på väg hem till kusten nästa dag och vill ha med sig Suovas för att briljera inför sina vänner. Stugägarna i Messlingenområdet är de största kunderna och de kommer till gården för att handla all slags kött och fisk. På gården står en snyggt inredd försäljningbod som öppnas när det kommer en kund. Där kan man också hitta både slöjd och konst skapad av framförallt barn och barnbarn.

– Fördelen med all verksamhet på gården är att man kan göra allt här och är samtidigt tillgänglig för kunder, menar Ann-Helen. Jag jobbar också med samebyns administration och det passar in i en sådan här kombinationverksamhet.

Idén till företaget väcktes av en bekant från högskolan, minns Ann-Helen. Första försäljningsstället var Icahallen i Härnösand. Numera kommer de flesta nya kunder via andra kunder som pratar gott om dem. Idag har Jon Arthurs och Ann-Helens företag en stor marknad i Härnösand, Sundsvall, Hudiksvall och Söderhamn dit de en gång per år levererar direkt till fasta kunder som de har fått under åren. Det är färdigpaketerad färsk,



– Renköttsmarknaden är oändligt stor och vi orkar inte förädla så mycket ren som det går att sälja!



– Vi samer förstår inte alltid vilken otroligt bra produkt renkött är. Det är dumt att låta andra förädla och sälja en produkt som vi har i vår hand och som vi kan så mycket om redan från början.

fryst, rökt och torkat renkött. Även lite älg och fjällfisk som Jon Arthur har tillgång till via sitt jakt- och fiskeintresse.

Företaget bygger självklart på de samiska traditioner som de har växt upp med. Både produkternas ursprung och grundtanke är viktig så att det samiska både syns och känns. Den produkt som alltmer har ökat i efterfrågan är Suovas. Det beror

på den marknadsföring som har gjorts via Slow Foods satsning på ren. Jon Arthurs och Ann-Helens företag är en av dem som är aktiva i samarbetet. Tidigare var det ingen som efterfrågade suovas, men nu frågar alla. Det är verkligen ett varumärke som har slagit väl ut.

Ann-Helen och Jon Arthur menar att fler ungdomar borde satsa på livsmedelsförädlingsverksamhet. Då arbetar man med renköttet hela vägen från arbetet med renarna i skogen och till att ta hand om köttet själv och sälja till kunder.

– Vi förädlar allt det kött vi slaktar i den egna renköttselverksamheten och köper också in renkroppar av andra renägare. Då får vi hela vinsten själva och vi skapar oss själva ett arbete som vi trivs med, bättre kan det inte bli. De säger också att de hade startat ännu tidigare om de vetat hur bra det är. Tidigare jobbade de bara med renköttseln. Alternativet för dem som har lite färre renar är annars att ta andra tillfälliga jobb i skogen eller hos något turistföretag.

Att fler små renförädlingsföretag skulle etablera sig och att konkurrensen skulle öka ser de inte som något problem.

– Renköttsmarknaden är oändligt stor och vi orkar inte förädla så mycket ren som det går att sälja! Vi samer förstår inte all-

tid vilken otroligt bra produkt det är. Det är dumt att låta andra förädla och sälja en produkt som vi har i vår hand och som vi kan så mycket om redan från början, säger de båda samstämmigt. ✎



Ann-Helen hackar lök till korven.

Fakta Slow Food

Slow Food är en ekogastronomisk internationell ideell organisation som arbetar för hantverksproducerad mat gjord på rena och naturliga råvaror utan tillsatser som skadar människor, djur och natur.

Åtta renköttförädlare på svensk sida av Sápmi har samarbetat med Slow Food under några års tid. Suovas utsågs till presidia, vilket innebär att det är speciell produkt som Slow Food satsar resurser på för marknadsföring.

Sápmi har en egen Slow Food förening med namnet Slow Food Sápmi.

Fakta om köttförädling

Det finns idag 12 större företag som både förädlar och distribuerar renkött. Ungefär 50 % av renköttet förädlas. Köttet bereds vanligen till skav, charkvaror eller röks. Omsättningen av förädlad renkött uppgår till nästan 60 mkr. Den största aktören har 70 % av marknadsandelarna. Idag är efterfrågan på renkött större än utbudet.



REN MAT LYCKA

Ren mat

Gudrun Thomasson Ek har förmånen att leva i det bästa av två världar. I Stockholm är hon företagaren som ordnar catering för stora fester och i Mittådalen hälsar hon turister välkomna till en rastkåta med öppen eld och lär dem att kasta lasso.

Text **Ann- Helén Laestadius** Foto **Tina Stafrén**

lycka

Tanken med kokboken Ren Mat Lycka var att recepten skulle vara lätta och att ingredienserna skulle gå att hitta i vanliga affärer.



Det finns två saker som folk brukar känna till om renkött.

1. Det är dyrt.
2. Man kan göra renskav.

Då vet man ganska lite. Gudrun Thomasson Ek vet desto mer och har med sin bok "Ren mat lycka", butiken i Sollentuna och turistverksamheten i Mittådalen lyckats föra vidare sina kunskaper och skapat ett växande intresse för renkött.

– Jag lär mina kunder att våga koka grytor, att laga till en rentunga eller en hel bringa. Det lyser i ögonen på dem när de kommer tillbaka och berättar hur det har gått, säger hon.

Men myten om att köttet kostar en del stämmer faktiskt.

– Så fungerar vår marknadsekonomi med varor där tillgången är förhållandevis liten. Min dotter Marja brukar säga till kunderna att de ska passa på att köpa innan priserna går upp eftersom det borde vara dyrare.

Gudrun skrattar gott och konstaterar att annorlunda försäljningstekniker går i arv. Släkten Thomasson har i generationer ägnat sig åt renskötsel, slöjd och turism men det var inte självklart att Gudrun skulle följa i föräldrarnas fotspår.

– Min farfar var en pionjär. Mamma startade turistverksamhet och försäljning av egen slöjd i slutet av 50-talet. 25 år senare sa hon: tänk att ingen av barnen vill överta min verksamhet. Och så tog jag över!

Gudrun arbetade som utredare i Sigtuna kommun och på 80-talet tog hon tjänstledigt för att starta eget och hittade sin plats i livet.

Förut jobbade Gudrun Thomasson Ek hela somrarna och unnade sig max en dags semester. – Jag ringde till vänner och sa sommarens semesterdag infaller i år på en måndag, berättar hon och skrattar. Numera tar hon semester och är gärna i skärgården.

Hon bjuder på rensalami som brodern gjort och de smakrika korvskivorna charmar varenda smaklök i munnen.

Hon började med att sy i renskinn. I samma veva startade hennes bror ett slakteri i Mittådalen och de åkte till en marknad i Uppsala där de presenterade sig som tredje generationen Thomasson. Det tog skruv och försäljningen gick storartat. Efter en marknad blev det kött över och Gudrun stod med två frysboxar fulla. Hon ringde hälsovårdsmyndigheterna och fick tillstånd att sälja köttet. Och sedan rullade det på.

Efter en tid fick hon förfrågningar om catering, maken Bill hjälpte till och så hamnade rendelikatesserna på stora fester och bröllop. Maten fixar hon i tillagningsköket i källaren.

Det märks att hon njuter av tillvaron. Butiken i det gula huset intill pendeltågsstationen i Norrviken lockar inte bara dem med samiska rätter. Gemensamt för kunderna är att de älskar mat och tycker att det är värt att satsa några kronor extra för att få bra ekologiska råvaror.

"Ren mat lycka" som kom 2006 är en hyllning till renen och det goda, proteinrika och magra köttet. Recept på renskavsgrytor blandas med nytänkande carpaccio

på reninnanlår eller pizza med renfärs.

Verksamheten är beroende av tillgången på renkött och det finns en oro för rennäringens framtid, framför allt med tanke på markproblemen i Härjedalen. Hon menar att det behövs mer information om traditionerna och vikten av att föra vidare gamla samiska kunskaper.

Men Gudrun som varit med om bakslag förut vet att det går att överleva - till och med katastrofer.

– När Tjernobyl inträffade stupade verksamheten brant neråt. Jag höll ut men det var tufft och det tog ett par år. Folk till och med undvek mig i tunnelbanan.

Under intervjun skyndar sonen Matti in och ut i köket. Han ska resa till Indien och jobba för Röda korset. Gudrun har aldrig krävt att barnen ska jobba i företaget men till hennes stora lycka valde Marja det. Hon är glad över att barnen är stolta över sitt samiska ursprung.

– Som tonåring fick jag höra saker om att jag var en lapp men jag har alltid varit stolt och mina barn framhåller i alla lägen att de har samiska rötter.

Gudrun tycker att det är viktigt att öka kunskaperna om samiskt liv så i Mittådalen har hon gjort en utställning vid sommarkafét och gästerna får prova kasta lasso. Man kan även köpa renkött och slöjd.

Men samiska pratar hon inte.

– Jag och Marja gör tappra försök att lära oss. Vi förklarar för våra turister och kunder varför vi inte kan samiska och de tycker att det är förskräckligt hur samerna blivit behandlade.

I köket i huset står travar med kokböcker och där testas nya hemliga recept.

– Ibland när jag är ensam hemma kokar jag bringa, tunga och rotfrukter och äter och blir riktigt matberusad, säger Gudrun och skrattar.

Hon bjuder på rensalami som brodern gjort och de smakrika korvskivorna charmar varenda smaklök i munnen. Gudrun skulle vilja ta ner fler produkter från sina hemtrakter men begränsas av dyr frakt och lagerproblem.

Hur ser framtiden ut för gamla samiska matkunskaper?

– Jag ser ljus på framtiden. Och jag tror att mycket av det gamla är på väg tillbaka.



Recept

Renstek med bönmos

Resultatet skall bli en saftig stek som är lätt rosafärgad inuti. Det är enklare att uppnå detta om man steker i låg temperatur, 125 grader och lite längre tid än om man väljer högre ugnstemperatur.

Bönmoset blev en bekantskap under en matresa i södra Italien där det tillhör husmanskosten. Jag tycker det passar mycket bra i sällskap med renkött så det är numera en favorit i familjen. Inlagda svarta vinbär är ett mycket bra alternativ till gelé. Den förhöjer rätten både smak- och utseendemässigt.

6 pers.
1 kg benfri renstek
2 tsk salt
2 krm peppar
2 tsk timjan

Sätt ugnen på 125 grader.

Bryn den tinade rensteken runt om i stekpanna på spisen. Salta, peppra och strö över timjan. Lägg köttet i en ugnselfast form, stick in en kötttermometer i den tjockaste delen av steken och stek färdigt i ugnen. När termometern visar 62 grader är köttet rosafärgat. Vispa under tiden ur stekpannan med lite vatten som sedan används som sky till såsen. Linda in den färdiga steken i foliepapper och låt den vila medan du gör såsen. Vispa även ur ugnformen med lite vatten och använd som sky till såsen.

Sås
Steksky (1 ½-2 dl)
2 dl buljong (vatten och ½ buljongtärning)
1 msk koncentrerad viltfond
1 ½ dl grädde
salt och peppar
1 msk mesost
ev ½-1 msk majsena

Sila stekskyn och blanda med buljong och viltfond. Låt koka ihop och reducera. Tillsätt grädde och koka ytterligare några minuter. Smaka av med mesost, salt och peppar. Om såsen är för lös kan man vispa ner lite majsenamjöl och koka ihop.

Vill man tillaga en sås utan grädde kan man istället tillsätta lite rödvin som får koka ihop med övriga ingredienser.

Bönmos

500 gr mjölig potatis
 1 burk (400 gr) stora vita bönor
 100 gr förvällad spenat, grönkål eller nässlor
 ½ dl olivolja extra virgin
 salt och peppar

Skölj och förväll spenaten, spola den i kallt vatten och låt rinna av.

Hacka bladen grovt.

Skala potatisen och skär den i bitar. Skölj bönorna i kallt vatten.

Koka potatisen mjuk och värme bönorna genom att lägga dem i potatiskastrullen och låta dem koka med potatisen de sista minuterna. Sila av kokvattnet men spara ca 1 dl.

Mosa samman potatis och bönor med potatisvatten, olja, salt och peppar. Vänd ner spenatbladen, smaka av och tillsätt ev. mer salt och peppar.

Inlagda svarta vinbär

3 dl vatten
3 dl syltsocker
6 dl svarta vinbär
6 st stjärnanis
1 apelsin

Koka vatten, socker och stjärnanis. Låt kallna. Tillsätt svarta vinbär, strimlat skal samt saft från apelsinen. Låt dra några timmar före servering.

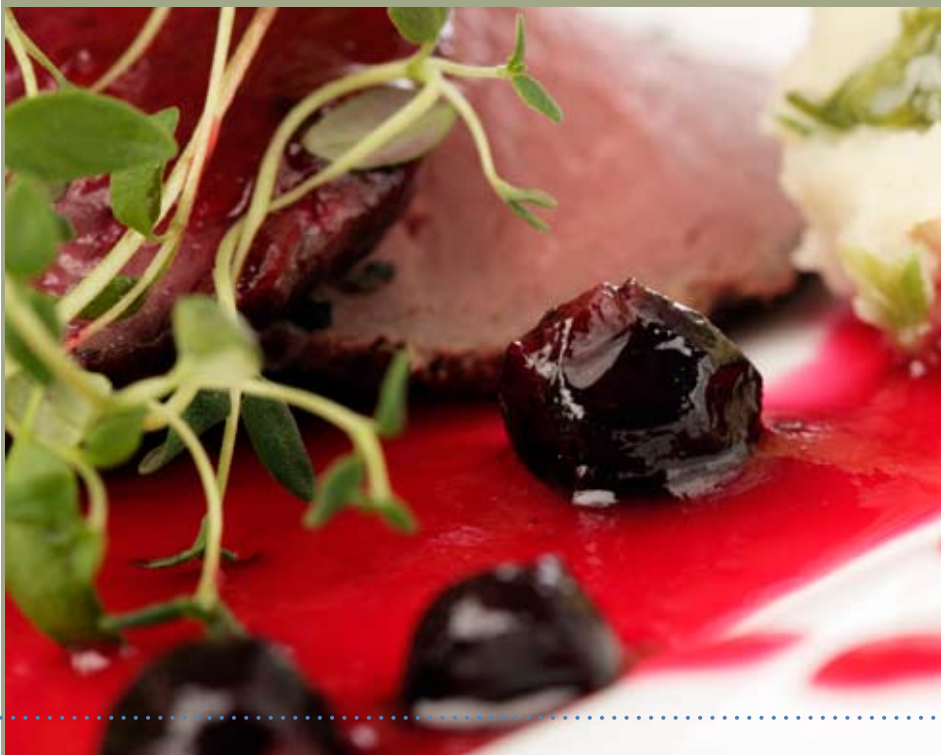
Det finns ett intresse för att återerövra gamla kunskaper.

Tanken med kokboken Ren Mat Lycka var att recepten skulle vara lätta och att ingredienserna skulle gå att hitta i vanliga affärer.

Gudrun Thomasson Ek har förmånen att leva i det bästa av två världar. I Stockholm är hon företagaren som ordnar catering för stora fester och i Mittådalen hälsar hon turister välkomna till en rastkåta med öppen eld och lär dem att kasta lasso,

– Som företagare vill jag inte bli för stor. Jag vill ha kontroll. Dessutom skulle jag behöva öka omsättningen enormt för att kunna anställa utomstående, säger Gudrun Thomasson Ek.

Förut jobbade Gudrun Thomasson Ek hela somrarna och unnade sig max en dags semester. – Jag ringde till vänner och sa sommarens semesterdag infaller i år på en måndag, berättar hon och skrattar. Numera tar hon semester och är gärna i skärgården. ☺



Recept

Renkok

1,5 kg renkött från renrygg, -bringa och/eller renbög
2 rentungor
1-2 mærgben /person sågade i båda ändar ca 15 cm långa
2-3 tsk salt/liter vatten
10 vitpepparkorn
2 purjolökar
3-4 morötter
200 gr kålrot
ev. 8 små potatisar

Klimp

2 ägg
1 dl mjölk
2 dl vetemjöl
2 krm salt

Skölj köttet och tungorna och lägg i en gryta, mät upp och tillsätt vatten så att det täcker köttet väl. Låt köttet koka upp, skumma det väl och tillsätt salt och pepparkorn. Koka köttet sakta i en timme.

Ansa rotfrukterna, skiva kålrot och purjolök, dela morötterna på hälften och låt potatisen vara hel. Tillsätt rotfrukterna efter 45 minuter.

När köttet och grönsakerna är färdiga tas de upp med hälslev och hålls varma medan klimpen kokar.

Rör ihop ingredienserna till klimpen, doppa en matsked i buljongen och tag sedan en sked klimpsmet. Genom att först doppa skeden i buljongen förhindrar man att smeten fastnar på skeden. Låt smeten försiktigt glida ner i den sjudande buljongen. När all smet klickats ner får buljongen sjuda i ca 5 minuter. Klimpen flyter upp till ytan när den är färdig.

Mærgbenen kokas för sig strax innan måltiden. Lägg ner benen i kokande saltat vatten och koka 8 minuter.

Servera kött och rotfrukter med klimp och mærgben på en flat tallrik och buljongen i en separat djup tallrik eller kopp. Lägg gärna fram en hemsnickrad björkpinne eller en asiatisk ätpinne till var och en för att peta ut mærgen ur benet.

Renkok och klimp.



Halstrad råbiff (4 personer)

500 gr renfärs
1½-2 dl gräddde
2 tsk salt
 nymalen svartpeppar, några varv på pepparkvarnen
 smör att steka i

Arbeta samman renfärsen med gräddde, salt och peppar tills allt är väl blandat. Elvispens degkrokar fungerar bra som redskap.

Forma färsen till färdiga biffar, 6-8 st.

Bryn smöret och stek biffarna snabbt på medelstark värme. De skall vara rosafärgade inuti.

Servera med klyftpotatis och stekt svamp eller med traditionella tillbehör till råbiff; hackad rödlök, kapris, hackade inlagda rödbetor och salt- eller ättiksgurka. Låt omständigheter, humör och tillgång få bestämma tillbehören.

Osso buco

4-5 personer

Ett klassiskt italienskt recept, som traditionellt tillagas på kalvlägg. Om man överför receptet till ren bör det vara sågade bitar från läggen på renstek. Jag tillagar gärna Osso buco även av renbög sågad i skivor eftersom den är minst lika god, billigare och kan vara lättare att få tag på. Hoppa inte över gremolatan!

1,5 kg renbög sågad i 2-3 cm tjocka skivor,
150 gr rotselleri
3 finhackade gula lökar
1 medelstor morot
smör eller olja att steka i
3 msk vetemjöl
1 burk hela tomater (400 gr) eller 4-6 färska, flädda tomater
3 msk tomatpuré
2-3 dl vitt matlagningsvin
2-3 dl vatten + 1 buljongtärning
2 msk färsch hackad basilika eller 2 tsk torkad
1 litet lagerblad
salt, vitpeppar

Att servera till:

Gremolata

1 knippe hackad persilja
1-2 pressade vitlöks klyftor
1-2 msk rivet citronskal

Gör så här:

Bryn köttbitarna långsamt i omgångar i smör eller olja i en gryta. Salta och peppra och flytta köttbitarna åt sidan så länge.

Fräs alla grönsaker utom tomaterna. Lägg tillbaka köttet i grytan och dofta över vetemjölet. Rör om väl och lägg i tomaterna. Slå på vin och vatten, lägg i buljongtärning och kryddor.

Koka upp allt ovanpå spisen och sätt sedan - om grytans handtag och lock tål ugnsvärme - in grytan i 200 grader ugnsvärme i ca 1 timme.

Man kan också koka Osso bucon på spisen på svag värme. Koka under lock i ca 1 timme.

Blanda allt till gremolatan och servera den separat. Servera Osso bucon med ris eller ännu hellre en god risotto.

Osso buco med Gremolata.



Res i Sápmi

Om man har besökt Norrland har man besökt Sápmi men kanske inte varit medveten om det. Ett besök på något av de samiska besöksmålen är ett möte med en spännande historia, Sápmis människor, natur och kultur.

Rid i Västerbotten

Fjällhästen erbjuder både kortare turridning runt Ammarnäs liksom veckolånga expeditioner genom Lapplands storslagna fjällvärld. De längre turena inkluderar övernattnig i stugor eller kåta, mat med stort inslag av lokala råvaror och möjligheter till rödingfiske i någon fjällsjö. Företaget är kvalitetssäkrat av Naturens Bästa.



STAFFAN WIDSTRAND

Jokkmokks marknad

Jokkmokks marknad går av stapeln under torsdag-lördag under första veckan i februari. I över 400 år har Jokkmokks marknad varit en given samlingsplats. Marknaden besöks av ca 50 000 gäster per år.

De tre årliga marknadsdagarna ger ett koncentrat av vad som är på gång inom det samiska. Samernas kommers och de samiska kulturupplevelsena hittar du på Samernas utbildningscentrum och Ájtte museum.



MARIE ENOKSSON



HANS OLOF UTSI

Res till Kiruna

Giron betyder ripa på samiska och det är därifrån staden Kiruna fått sitt namn. Inte långt från Kiruna i Jukkasjärvi ligger Nutti Sámi Siida som är ett samiskt aktivitetsföretag. De erbjuder arrangemang knutna till den samiska kulturen som renkörningar, lunch i tältkåta och guidningar. I centrala Kiruna finns hotell Arctic Eden som har samiskinspirerad inredning.



ANNA SKELTA

Samiska besöksmål i Åre

Åredalen är ett samiskt område. På Åreskutan betar renar från Kall sameby och i närheten av Åre finns flera samiska besöksmål.

Njarka sameläger som ligger ca 2 mil från centrala Åre, är ett friluftsmuseum för hela familjen. En dag vid Njarka ger en finstämd inblick i samernas levnadssätt i nutid och dåtid. Barnen får lära sig kasta lasso. Att mata renarna brukar vara ett spännande inslag under dagen.

Företaget Anariset har tagit sitt namn från det mäktiga fjällområdet som ligger söder om Åre. Där erbjuds flertalet aktiviteter allt från fiske och jakt till skotersafari i en samisk miljö. Avjin sijte är ett av Anarisets vackra visten väl värt ett besök, kanske för middag i en speciell miljö eller rödingfiske.

Mitt i Åre ligger Tomassons Gård, där den samiska fotografen Nils Tomasson och hans fru Lucia bodde. Gården är nu omgjord till en liten exklusiv anläggning för sällskap som vill bo och konferera i centrala Åre. Nils Tomassons vackra bilder smyckar väggarna. Där finns bilder från gamla Åre och bilder från renskötselns som bedrevs i området i början på 1900 talet.

Kom nära den samiska kulturen

Tillsammans med tamrenar och renskötare från Tuorpon sameby skidar du i väglöst land genom fjällnära barrskog och kalfjäll sydväst om Kvikkjokk. Renarna bär all utrustning och skidturen går i lugn fart i ett vackert vårvinterlandskap. Turer arrangeras av ViriSami Rajd.

VÄGVISAREN

Lennart Pittja är född till vägvisare. Att hans företag fick namnet Vägvisaren var därför helt naturligt. Genom att vägleda turister genom det samiska landskapet och den samiska kulturen, förvaltar han en tradition samtidigt som han sprider kunskap.

Text och foto Åsa Lindstrand

I en skogsbacke nedanför Dundret har Lennart Pittja brett ut ett par renskinn. Kaffeelden sprakar ikapp med höstfärgerna. Han dukar upp ett snyggt lunchbord på duk i blåbärriset. Både torkat och rökt renkött, korv, bröd, smör, kaffe, kaffeost, mjölk och socker. Pinnarna för att grilla köttet över elden är redan färdigtäljda. Kaffet serveras i rejäla träkåsar. Efter 13 år med sitt företag Vägvisaren kan han det här med service.

– Jag jobbar med genuina samiska upplevelser. Titta på hela finska Lappland – där är det motsatsen till det jag vill förmedla, säger han.

För balansgången för en samisk turistföretagare kan vara svår. Risken att överexotisera den egna kulturen för att sälja bättre är uppenbar. Men Lennart Pittja har bestämt sig. Han jobbar till exempel inte i kolt, vilket har gjort en och annan turist besviken.

– För mig är inte kolten ett arbetsplagg,

– Jag jobbar med genuina samiska upplevelser, säger han.



utan en högtidsdräkt. Jag brukar ha med min kolt och visa den, men jag har den inte på mig. När jag har förklarat varför brukar de flesta också förstå. Om vi ska utforma den samiska turismen efter andras förväntningar, då kommer vi aldrig dit vi vill.

Vid företagsstarten för 13 år sedan började han med vägturister, som gjorde korta stopp i Gällivare. Han byggde upp ett klassiskt sameläger, med kåta, njalla och bodar, serverade kaffe och tog inträde för att berätta om den samiska kulturen. Den vägen var dock varken ekonomiskt eller mentalt hållbar. Inkomsterna var för små och Lennart Pittja kände sig som en raspig skiva som upprepade samma sak gång på gång. När han utvecklade sitt företag blev det därför i riktning mot längre turer, där turisterna vandrar med honom i flera dagar över fjället, där renen bär packningen och där övernattningen sker i tält.



Lennart Pittja växte upp med renskötseln, men jobbade sedan bland annat i kundtjänsten på Folksam. – Jag kände att det samiska fick för lite utrymme i mitt liv, säger han.

Han arrangerar både sommar- och vinterturer där renen är bärare genom det samiska landskapet. – Det är ett fruktansvärt roligt jobb att vara vägvisare. Jag tror att jag är född till det, säger han.

Också vinterrajder, där gästerna får åka ömsom skidor ömsom pulka efter renarna, erbjuds. Vistelserna kan anpassas efter önskemålen, men Lennart Pittja tackar nej till erbjudanden som handlar om att iklädd kolt komma med en ren och dra en jojk på en kick-off.

– Det har hänt att jag har tackat nej trots att bankkontot har gapat tomt. Men jag tror det lönar sig i längden, jag vill inte riskera mitt rykte på sånt, säger han.

Lennart Pittja är något av en pionjär inom samisk turism. När han startade Vägvisaren var han en av de första, i synnerhet i landets nordligaste delar. Han känner sig stolt och glad över det han gör.

– Egentligen är det ju otroligt – folk betalar en massa pengar och tar av sina semesterdagar för att göra det här med mig. Och dessutom har det positiva kringeffekter, som att man använder lokalproducerad mat och bevarar gamla samiska traditioner.

För några år sedan fick han också Ekoturismföreningens etikett Naturens bästa på sitt företag.

– Det betydde mycket, inte minst för

att jag verkligen tvingades gå igenom mitt företag och fundera på vad kvalitet är.

Idag jobbar han deltid som projektledare på Ekoturismföreningen i ett projekt som handlar om samisk turism. Han har genom åren ägnat mycket tid till att fundera på varför samiska turistföretag ofta inte är riktigt framgångsrika, när de samiska symbolerna kan vara draghjälp åt andra, mycket lyckade företag.

– En ren säljer bröd och en kåta är ett tält. Men själva är vi inte starka aktörer som kan föra fram vårt eget varumärke. Vi blir ett komplement medan andra står för budskapet, säger han.

Ibland har det varit riktigt bistra tider för Vägvisaren, men på något sätt har Lennart Pittja lyckats hålla igång sitt företag genom åren. Någon gång har han dock varit riktigt nära att börja jobba i gruvan, för att slippa slåss med entreprenörens tuffa villkor.

– Men då har jag verkligen fått titta mig själv i spegeln och fråga: Är det här jag?

Nej, det var det inte, och därför finns Lennart Pittja kvar som Vägvisaren. Han har planer och visioner, både för det egna

företaget och för samisk turism i allmänhet. Han säger att antalet besökare måste öka, både för honom och för andra samiska turistföretag.

– Det är ingen som vill ha massturism, men steget mellan det och hur det är idag är väldigt stort. Det finns utrymme för många, många fler besökare. Efter tretton år av väl och ve i den här branschen är jag helt övertygad om att turism är en stor framtida försörjningsmöjlighet för många samer, säger han. 🇸🇪

Fakta Samisk turism

För att en verksamhet ska benämnas som samisk turism ska den bedrivas under samisk ledning och ha ett samiskt innehåll.

Kompetensen att leverera genuina och äkta produkter finns i första hand hos samerna själva.

Samisk turism ger också möjlighet att sprida korrekt kunskap och information om samer och samisk kultur.

Samisk turism i Sverige bedrivs av ca 100 företag.

GLASKONSTNÄR MED VÄRLDSRYKTE

Med en världsrenommerad utbildning i glaskonst från Canberra, räknas Monica L Edmondson idag till de stora samiska konstnärsnamnen. Hennes glas finns på utställningar och hos privata samlare världen över.

Text och porträttfoto **Anneli Kråik**

I turistskidorten Tärnaby är vintern längre än sommaren. Och här i detta mestadels snöbetäckta landskap inom Sápmis gränser, bor glaskonstnärinnan Monica L Edmondson. I Bäcknäs, några kilometer utanför Tärnaby, har hon sin ateljé och verkstad sen 2002. Här hyttarbetas, ungsformas och slipas det USA-importerade specialglaset till fantastiska föremål som är eftertraktade av samlare världen över. Skålar, kärl och skulpturer, skapade med inspiration från norra halvklotets vintrar och den samiska kulturen, finner sin form i Monica L Edmondsons händer. Processen från råglas till färdigt konstföremål är invecklad och närmast obegriplig för en oinvigd. Flera olika tekniker samverkar och avlöser varandra på vägen.

Och allt tar tid. Hur lång tid varje föremål tar att framställa vill Monica inte ens räkna ut, men säger att vissa moment ibland har tagit månader. Glaset som måste värmas för att kunna formas, får varken vara för varmt eller för kallt. Och det händer att det spricker. Då är det bara att börja om – med helt nytt glas.

Men Monica L Edmondson har inspira-

tionen in på knuten. För det var längtan efter uppväxtens vintrar i norra Sverige – och saknaden efter det hemvana samiska inslaget i vardagslivet – som fick henne att



ANNELI KRÅIK

se glaset som något annat än enbart ett kärl att dricka ur. Men för det krävdes att hon sade upp sig från sitt fasta lärarjobb i Gällivare för att resa ut i världen. Hon bosatte sig på andra sidan jordklotet, träffade sin stora kärlek Simon och fick en svärmor med glasintresse.

– Jag har alltid tyckt om att skapa med mina händer men jag skulle nog aldrig ha kommit i kontakt med det här materialet om jag inte åkt till Australien. Där blev glaset ett sätt att uttrycka min längtan efter snö och is som alltid varit en del av mitt liv. I glaset såg jag vintern och fascinerades av alla färger som kommer fram när ljuset spelar i det, berättar Monica.

Glaset blev också ett sätt att uttrycka känslan för det samiska som i Australien var en avlägsen, och kanske därför extra viktig, del i hennes liv. I många av Monicas glasalster återkommer fortfarande de starka samiska färgerna, rött, blått, gult och grönt. Hon beskriver det som att hon i glaset vill uttrycka känslan i ett vinter- rum. Och mitt i det vita vida ska det finnas en kärna av eld som står för livet självt. Denna eld låter Monica representeras av



MARGOT SEARS

Processen från råglas till färdigt konstföremål är invecklad och närmast obegriplig för en oinvigd. Flera olika tekniker samverkar och avlöser varandra på vägen.

Det krävdes en resa till Australien – och en längtan hem till Sápmis snö- och landskap – för att hon skulle upptäcka att glas inte bara är något man dricker ur.

en detalj som hon hämtat från den egna lulesamiska dräkten och överfört till glas. Det har blivit lite som hennes signum. Men Monica L Edmondson säger att det i övrigt inte finns en medveten tanke om att göra "samiskt glas" utan att det är hennes känslor och upplevelser som i första hand styr hennes skapande.

– Det samiska är en viktig del av mitt liv så det är oundvikligt att det också återspeglas i mitt arbete. Men jag är inte säker på att det alltid är tydligt för utomstående. Och jag gillar tanken på att låta betraktaren, uti-

från sina personliga erfarenheter, skapa en egen bild och relation till mina föremål.

Monica har en fyra-årig utbildning från Canberra School of Art, då rankad som en av de tio bästa universiteten för glaskonst i världen. När hon började i mitten av 90-talet visste hon inte det, inte heller så mycket om glas, och än mindre om konst över huvud taget. Hon saknade helt konstnärlig grundskolning.

Vid inträdesprovet fick hon frågan om vilka konstnärer som inspirerat henne. Istället för da Vinci och Monet svarade

hon Lars Pirak - en nutida samisk bildkonstnär från Jokkmokk. Även om man i Australien troligen aldrig hört talas om denne konstnär så kom Monica in. Under utbildningstiden fick hon vara med och representera sin utbildning internationellt och ställa ut sin konst på högstatusklassade Venezia Aperto Vetro i Italien.

– Om man har tur och är väldigt känd kanske man får vara med där en gång i livet. Att jag fick vara med har lärt mig att inte vara rädd för de stora arenorna. Har man börjat med att vara med där så är det inte så speciellt och vågar då ansöka till de fina gallerierna.

Och efter det har Monica L Edmondson gått sin egen väg och jobbat för att låta glas i första hand skapa uttryck för sina egna känslor och inte för att motsvara andras önsknings. Hon arbetar till exempel vanligtvis inte med beställningar utan hennes konst säljs via utställningar

och gallerier. Hon har ställt ut runt om i världen, bland annat i USA, Kanada och Japan. Hon finns representerad i de permanenta samlingarna på Nationalmuseum i Stockholm, National Gallery of Australia och Muséum of Design and Applied Arts på Island, för att nämna några.

Monica påpekar hur viktigt det är att man reser ut i världen och besöker andra kulturer för att bättre kunna se det unika man själv har i sin egen kultur. För hennes egen del så födde resorna ut i världen en samisk glaskonstnär med världsrykte. ✎



MARIE ENOKSSON



ÅSA RAMSTRÖM



SIMON EDMONSON

Den samiske fotografen

Samisk media räknas numera som en näringsgren. Uppdragen ökar, både TV och filmprojekt. Det finns mycket mer att berätta om samers historia, liv och vardag.

Text **Marie Enoksson** Foto **Fredric Alm**

Hans-Olof Utsi är idag en välkänd profil i det samiska medielandskapet. Han startade sitt företag Fotograf Hans-Olof Utsi AB redan 1994. Då handlade det om stillbildsfotografering och en del layout. 1997 började företaget producera egna kort- och dokumentärfilmer. Teknikutvecklingen hade då gjort det möjligt för ett litet företag att skaffa nödvändig utrustning.

De flesta jobb och kunder har ingen samisk anknytning. Men Hans-Olof har från första dagen haft samiska organisationer, institutioner och företag som kunder.

– 1994 var jag nog den ende samiske heltidsfotografen i norra Sverige. Den samis-

ka världen är liten och det föll sig naturligt att anlita en samisk fotograf, säger Hans-Olof.

Samisk media räknas numera som en näringsgren. Frilansuppdragen ökar, både TV och filmprojekt.

– Det finns mycket mer att berätta om samers historia, liv och vardag, poängterar Hans-Olof.

Men även bra berättelser kan ha svårt att nå TV. Hjordeliv som han skapade tillsammans med filmproducenten Kine Boman, har vunnit flera priser utomlands men är ännu inte inköpt av något svenskt TV-bolag - däremot av TV-kanalen Al Jazeera. Ett bekymmer med filmprojekt är att de till

90 % är beroende av statlig offentlig finansiering och Hans-Olof jobbar helst kommersiellt. Hans-Olof trivs bra med kombinationen stillbilder och rörliga bilder.

– De båda genrerna korsbefruktar varandra. Som filmare har jag nytta av att vara stillbildsfotograf, och lärdomarna från filmskapandet har jag glädje av som fotograf, säger Hans-Olof.

Vårt samtal uppehåller sig länge kring "det samiska". Vad är det? Vad betyder det i marknadsföringen av ett företag? Vilka är fördelarna med att ha sina rötter i den samiska kulturen?

– Det är till exempel ingen som reagerar om jag kommer och filmar eller fotar på ett rengärde. Alla vet vem jag



Hans Olof i studion under fotografering
av Katti Poggats Sarri.

– Min samiska bakgrund har aldrig varit negativt för mitt företag. Det är tvärtom en konkurrensfördel att vara speciell och annorlunda.

är och vad jag sysslar med, förklarar han.

”Det samiska” definierar Hans-Olof som kunskap om det samiska samhället, kultur och värderingar. Han har genom åren mött mycket människor, fått nya kontakter och lärt sig mer. Från Sametingets tillkomst 1993 har han följt den politiska utvecklingen. Han räknas som den samiska teaterns fasta fotograf. Trots att han själv inte kommer från en renskötande familj är han numera ganska insatt i renskötselns villkor.

Hans-Olof ser det som en styrka i sitt företag att känna till samiska förhållanden och är inte rädd för att använda sig av ”det samiska” i ett kommersiellt syfte.

– Min samiska bakgrund har aldrig varit negativt för mitt företag. Det är tvärtom en konkurrensfördel att vara speciell och annorlunda.

Tack vare Hans-Olofs yrkesskicklighet och unika kulturella kompetens kontakter ibland svenska och utländska TV-bolag honom. Redan på planeringsstadiet kan han ge nödvändiga förkunskaper, rekommendera lämplig tid på året och skapa kontakt.

– När man kommunicerar med bild och video är det lätt att hamna fel om man inte kan ämnet, säger han. Jag tror att jag bidrar till att ge en sannare bild av verkligheten.

Ett pågående projekt är ett kommersiellt finansierat bildspel om en ung vanlig sametjejs liv på 7-8 minuter.

– Det är en informationsinsats på kommersiella villkor, fortsätter Hans-Olof. Utmaningen är att ge en bild av både det vardagliga och det speciella på samma gång.

Hans-Olof ser med glädje att samiska företag växer och utvecklas. Ännu finns det mycket att göra för att höja nivån på det samiska näringslivet.

– Mitt råd till samiska företagare är att våga använda sin samiska bakgrund i sin marknadsföring, avslutar Hans-Olof Utsi. 📸

DE STOLTA RENSKÖTARNA

Bröderna Lundgrens yrkesval var självklart. De tog över renskötseln efter sin far, som tagit över efter sin far. Ingen av de tre bröderna kan tänka sig att de skulle trivas med något annat.

Text och Foto **Anneli Lundmark**

Helikoptern manar på flocken från sin plats ovanför talltopparna. Runt om hörs spridda rop. Vi väntar i bilarna. Sedan får vi klartecken. När vi kliver ut är allt tyst i tallskogen, helikoptern är försvunnen men renskötarna har fullt upp. Metodiskt, utan onödiga ord, spänner de snabbt fast den sista biten stängsel runt hagen.

På långt håll, där solljuset flyter in mellan stammarna, ser vi hornen. Renarna står alldeles stilla. På andra sidan, utanför hagen, står pappa Carl-Gustaf Lundgren.

– Det är inte så mycket jag kan göra just nu, säger Carl-Gustaf.

Ändå är han beredd att hjälpa till med allt, stängsel, lassokastning och slakt. Om sönerna och hälsan bara skulle tillåta det. I våras genomgick han en stor hjärtoperation. Nu tvingas han att titta på när de tre



Sarvslakten i Östra Kikkejaur sameby innebär många gårdar. Johan Lundgren har kastat fast den första renen.

Efter en hel dags arbete smakar det torkade renköttet som bäst.



Martin Lundgren kan inte tänka sig ett annat yrke än renskötare.

Johan, Martin och Patrik arbetar effektivt. En stor vit sarv kastas fast och dras ut till slaktbänken. Alla har sin uppgift. Inte mycket behöver sägas.

sönerna gör grovjobbet. Men stoltheten finns där i blicken.

– Det är kanske ovanligt att alla tre valde renskötseln som yrke. Vi har inte försökt påverka dem, varken jag eller min fru. Ändå var det aldrig något snack om saken. De valde det själva.

– Det fanns inget bättre när man var liten än när pappa väckte en tidigt på morgonen och sa att man fick följa med om man ville eller fortsätta att sova. Klart man följde med. Det var ju det roligaste som fanns. Och nu är det samma sak för min 5-årige son. Han blir överlycklig om han får komma med, säger Martin Lundgren.

Johan, Martin och Patrik arbetar effektivt. En stor vit sarv kastas fast och dras ut till slaktbänken. Alla har sin uppgift. Inte mycket behöver sägas.

– De har mycket hjälp och stöttning av varandra. Det hade inte jag på samma sätt. Jag hade inga syskon, säger Carl-Gustaf.

– Jag tror att man är mer utlämnad när

man är ensam. När vi är tre kan vi planera och vara rationella på ett annat sätt. Yrket är riskfyllt och skulle någon av oss skada sig finns de andra två där. Våra renar är lika mycket värda, säger Johan.

Han berättar att han aldrig tvekat inför yrkesvalet, men ju äldre han blivit har han förstått vad det egentligen innebär och vilken arbetsinsats som krävs för att renskötseln ska gå ihop.

Det är inte bara ett jobb i skogen utan lika mycket ett strategiskt arbete i förhandlingsrummen.

– Vi befinner oss just nu i en period där vi inte vet hur framtiden ser ut för oss. Europas största vindkraftspark ska byggas på våra marker. Det handlar om 1100 snurror. Vår sameby blir av med hälften av sina vinterbetesmarker nedanför stambanan. Det är många generationers slit som går i graven, menar Johan.

– Det är en större katastrof för rennäring

gen i området, än vad cesiumnedfallet från kärnkraftsolyckan i Tjernobyl orsakade, säger Martin.

– Visst skulle man kunna tänka sig att prova ett annat arbete, men samtidigt kan jag inte tänka mig att jag skulle trivas med något annat, säger Martin. ☘

Fakta Rennäring

Rennäringen är den största samiska näringen och i stora delar en bas för andra näringar. Den är även central för den samiska kulturen och bildar en plattform för ett differentierat samiskt näringsliv.

Rennäringen bedrivs på 52 % av Sveriges yta och är en arealkrävande näring. Renen behöver stora betesområden så att rennäring kan bedrivas på ett ekologisk hållbart sätt.

I Sverige finns det ca 4000 renskötsel företagare. Antalet renar i företagen varierar kraftigt.

JEANS



MAKARNA

– Idag är det viktigt att produkter har en historia och i vårt fall så var det ett enkelt val. Vi är samer och den samiska kulturen och historien är spännande. Så säger Oskar Olsson som är delägare i företaget Denim demon som tillverkar "samiska" jeans.

Text **Anna Skielta** Foto **Sebastian Skarp**

Det började redan vid millennieskiftet när bröderna Anton och Oskar Olsson bestämde sig för att träffas för att konstruera de perfekta jeansen. Anton tog med sina favoriter och Oskar sina. Från dem plockade de ihop de bästa delarna och detaljerna. Varje mått gick de igenom – från byxvidder till fickstorlekar. Anton som tidigare fått lite erfarenhet vid symaskinen på JC, hade redan sprättat upp tre par jeans som han sedan sytt ihop igen. Det gav honom en uppfattning om hur många delar ett par jeans består av.

2006 släpptes de första Denim demon-jeansen. Anton berättar att de hade sparat ihop ett kapital som räckte till 286 par jeans. De såldes slut rätt snabbt. När de skulle beställa fler var det svårt att hitta rätt tyg eftersom tyget som de använde i

Bröderna Anton och Oskar Olsson på jakt efter modeller i Sápmi.





– Det är viktigt att skilja på samiskinspirerad och samiskt hantverk, tycker Oskar. Våra jeans är inspirerade av den samiska kulturen.

Idag driver bröderna tillsammans med sin far företaget Denim demon. Jeansen har samiska namn som Akka och Ajja. De säljs i hela Sverige men även i New York och i Moskva.

första omgången var slut. Det var lite som att börja om från början. Med rutinen som kommer undviker de numera de första nybörjar misstagen.

Idag driver bröderna tillsammans med sin far och bror företaget Denim demon. Jeansen har samiska namn som Akka och Ajja. De säljs i hela Sverige men även i New York och i Moskva. Inom snar tid kommer jeansen att säljas i tre butiker i England och bröderna sneglar på marknader i öst.

– Det vore roligt om vi fick möjlighet att sälja jeansen i Japan, säger Oskar.

Det verkar inte vara en omöjlighet. Det modebloggas över hela världen om jeansen och i synnerhet om modellen Sarva. Sarva är den modell som är mest samiskinspirerad med en knapp föreställande ett renhorn.

– Det är viktigt att skilja på samiskinspirerad och samiskt hantverk, tycker Oskar. Våra jeans är inspirerade av den samiska kulturen.

Just nu arbetar Denim demon med en ekologisk kollektion. De ser över trans-

porterna från Italien så att de kan ske på det mest miljömedvetna sättet. Jeansen sys i Italien av ett familjeföretag som sytt jeans i generationer.

– För oss är det viktigare att jeansen sys där det är bättre arbetsförhållanden, än att vi tjänar femtio kronor mer per jeans, säger Anton.

Vi träffas i Östersund som är början på deras "Sápmi-tour". De ska resa runt för att träffa samer som ska bära deras jeans varje dag under ett halvår. Jeansen och framförallt slitningarna ska utvärderas en gång per månad. Sedan kommer det förmodligen - om det önskade resultatet blir som det är tänkt - att finnas "renskötartvättade" jeans. De nya modellerna kommer givetvis döpas efter dem som använt och slitit jeansen.

Vårt samtal avslöjar en stark kärlek till jeansen och en medveten attityd som genomsyrar idéer och tankar kring hur företaget drivs och ska utvecklas. Både Anton och Oskar arbetar med andra saker

men är säkra på att de kommer att kunna leva på jeansen inom en snar framtid. Svenska jeans-varumärken har en hög status i världen. 🇸🇪





ANNA SKIELTA

Plädar

Vem vill inte värma sig i de läckra filtarna från SME-design? Maud Ericsson i Östersund designar inte bara ulliga filtar utan även stora silversmycken. www.sme-design.com

HANS-OLOF UTSI OCH CARL-JOHAN UTSI



Tennarmband

2006 fick Lena Persson "Aasa Kitoks-stipendiet" och visst är de breda tennarmbanden läckra. Lenas arbeten utmärks av stor noggrannhet. Hon har djupa kunskaper i traditionell duodji vilket gör att hon är trygg och målmedveten i sitt nyskapande.

Modern silverdesign

Företaget Samiskt Silver Design i Idivuoma tillverkar trendiga smyckesserier inspirerade av den samiska kulturen och mytologin. Företaget drivs av Erica Huuva som gjorde sitt första smycke år 2001 och numera är utbildad guldsmed. www.ericahuuva.se

CHRISTIAN HUUVU

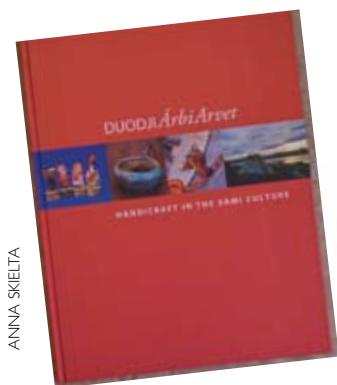


ANNA SKIELTA



Handskar

Det är skönt att ha handskar som värmer under den kallaste perioden av året. De här handskarna är sydda av Ann-Christin Åhren i Jämtland.



ANNA SKIELTA

Arvet

Duodji ÁrbiArvet är en exposé över samisk slöjd från nomadtidens bruksföremål till dagens hantverk. Boken finns att köpa på www.sameslojdstiftelsen.com



Sofia Jannok

"Musiken är svår att beskriva i ord. Tonerna dansar nåstans mellan norrskenets mystik och eldens trygga famn. Inspirationen kommer från vidder, människor och möten däremellan." Sofia Jannok om sin skiva White/Ceaskat.



Hjordeliv

I filmen Hjordeliv möter vi tre kvinnor och deras liv i renkötseln. Aina, Elisabeth och Lisa tillhör olika generationer. Deras berättelser speglar livet i Sápmi och förändringen från nomadliv till modernt samhälle. Genom årstidernas växlingar skildras glädjen i arbetet med samling av renhjorden, kalvmärkning och slakt. I tankar, drömmar och minnen möter vi deras syn på livet och dess innersta värde. När en rättsprocess ifrågasätter den urgamla rätten till renbete hotas deras liv som renkötare.

KULTURFÖRETAGAREN I STOCKHOLM

Victoria Harnesk är ett namn som dyker upp nästan överallt där det händer något "samiskt". Sápmiutställningen på Nordiska museet, näringslivsutvecklingsprojekt, föreläsningar, bloggen och den där boken som hon snart ska skriva färdigt.

Text **Ann-Helén Laestadius**

Allt Victoria gör har ett samiskt fokus.

– Jag vill åstadkomma en förändring. Jag vill ge den samiska kulturen och näringslivet förbättrade förutsättningar. Det är viktigt med rättigheterna till markerna, det behövs förändringar i rennäringslagen.

Det där sista låter mer politiskt eller?

– Mitt företag är nog egentligen politiskt, något som jag tror att jag delar med många andra samiska företagare. Vi vill lära folk mer om samerna.

Victoria Harnesk är en 36-årig same, född och uppvuxen i en renskötarfamilj i Porjus. För drygt sju år sedan tog kärleken henne ner till Lidingö i Stockholm och nu har hon hav istället för fjäll inpå husknuten.

Med åren har företaget Jojk & Samekultur vuxit sig allt större och för fyra år sedan blev det hennes huvudsyssla. Hon har svårt att peka ut vilken del av verksamheten som är störst men föreläsningarna dominerar nog. Ofta varvat med jojk och sång. Det viktiga är att få informera och öka medvetandet om samer. Hon vill att folk ska förstå samernas historia och livet som de lever i dag. Nu är hon till exempel involverad i ett projekt som ska försöka få igång en samisk vecka i Stockholm.

– Det hela, mitt företag, började ganska slumpartat, folk ville att jag skulle komma och prata och underhålla. Jag upptäckte att jag måste ha f-skatt för det blev så många arbetsgivare, säger hon.

Victoria som tillhör Sirkkas sameby har tio renar som familjen sköter om. Hon vill inte ha fler än så eftersom de som lever på rennäringen i samebyn har större behov av bete till sina renar. Victoria brukar åka upp i december och hjälpa till med renskötseln. Hon sitter också i styrelsen för Svenska samernas riksförbund. Hon menar att det är viktigt att ha en förankring i det samiska för att vara trovärdig.

– Folk kan annars tro att man profiterar på sitt ursprung. För mig är det viktigt att vara uppdaterad för att veta vad jag pratar om.

Victoria har utbildat sig inom företagande och under kursen fick alla presentera en affärsidé för riskkapitalbolag. Hennes idé fick beröm men det stora problemet var att det saknades vettig försäljningsstatistik för



Victoria Harnesk säger att hennes mormor är hennes stora drivkraft och den som ger henne energi.

NILS GUSTAV LABBA



ANN-HELEN LAESTADIUS

Nackdelen med att ha eget företag är att det är svårt att planera sin ekonomi. Men så länge det ger mig lust och kreativitet fortsätter jag, säger Victoria Harnesk.

Victoria Harnesk vill starta ett samiskt produkt- och näringslivscenter som ska förbättra möjligheterna för samiska företagare att hitta investerare och kunna växa.

samiska produkter.

– I dag vet ingen hur mycket som säljs av slöjdare och researrangörer. Det saknas strukturer för både köp- och säljkanaler. Om det samiska näringslivet ska kunna utvecklas behövs mer statistik att luta sig mot. Annars är det omöjligt att få stöd av investerare.

Drömmen är att hon ska kunna starta ett produkt- och näringslivscenter för samiska företagare.

Victoria är en av de 880 ambassadörer som regeringen utsåg för att stimulera kvinnligt företagande. Victoria hamnar i minst sagt olika situationer genom sitt företag. I somras åkte hon med ett stort ameri-

kanskt kryssningsfartyg och höll föreläsningar om bland annat samisk identitet, mat, renskötsel och religion. Naturligtvis klädd i kolten. Då passade hon också på att få hjälp med att skriva ihop ett engelskt material för kommande föreläsningar.

– Min styrka är att jag omger mig med människor som är bra på saker som jag inte kan så bra själv, säger hon och ler.

Samtidigt är Victoria mån om att hjälpa andra samiska företagare. Får hon uppdrag som hon inte kan ta rekommenderar hon gärna kollegor i branschen.

– En del är rädda för konkurrens men det är inte jag. Jag tror snarare att det är bra och ökar intresset för det samiska.

Hon är heller inte rädd för att ta risker och ibland går det snett. Som när hon framträdde i Jokkmokk och hennes skämt om det samiska gjorde folk upprörda.

– Jag har stora idéer och vill göra mycket och då får man räkna med att misslyckas ibland. Jag har aldrig känt mig rädd utan försöker ständigt förbättra. När man kommer över chocken analyserar man vad som gick fel och då lär man sig mer än någonsin, säger hon och skrattar.

Hon tycker att det är självklart att kunna vara en samisk entreprenör långt ifrån det traditionella samiska livet i Sápmi. ☞

Samerna och Sápmi

Vi är ett folk som delats upp på fyra nationalstater. De flesta bor i Norge, 40 000 - 45 000, i Sverige uppemot 20 000, i Finland 5000 - 6500 och i Ryssland ca 2000.

Siffrorna är uppskattningar eftersom det aldrig har gjorts en riktig folkräkning av samerna.

Samernas land, på samiska Sápmi, sträcker över norra Skandinavien och mot Kola-halvön.

Vi är ett urfolk. Vi har utvecklat kultur och livsformer som direkt är kopplade till de land och vattenområden som vi sedan urminnes tider bebott och brukat.

Vi vet, från tidiga skriftliga källor att samerna redan på 800-talet hade utvecklat en jaktteknik på vildren, där man använde tama "lockrenar". Renen användes också tidigt som drag- och lastdjur.

När tillgången på vildren minskade dramatiskt under 1500-1600 talet, skedde en gradvis övergång till tamrenskötsel som krävde stora betesområden och ständiga



flyttningar mellan årstidsbeten. Det samiska renskötersamhället etablerades och renskötseln blev en samisk livsstil och den viktigaste näringen för samerna.

När vi talar om självbestämmande innebär det att vi själva vill forma vårt eget samhälle. Det betyder att vi själva vill besluta om det samiska språket, samisk äldrevård, barnomsorg, rennäring och andra frågor som berör enbart oss samer. När det gäller jakt och fiske samt markförvaltning i de samiska områdena vill vi utveckla samarbetsformer.

Internationell rätt säger att alla folk har rätt till självbestämmande. Den rätten omfattar även urfolk. Under 2007 antog FN en urfolksdeklaration som är ett erkännande av samerna och andra urfolks mänskliga





Grunden till vår kultur är vår traditionella livsstil som är att leva av det som vattnet och marken ger utan att tära på de gemensamma naturresurserna.

rättigheter och grundläggande friheter. Enligt deklarationen har ursprungsfolk samma värde och samma rättigheter som andra folk i världen.

Färgrik kultur

Samisk kultur visas ofta upp med samer i färgglada dräkter, vackert hantverk och ståtliga renar. Detta är en del av vår kultur men den innehåller mycket mer. Kulturen lever i varje same eller som den samiske multikonstnären Nils-Aslak Valkeapää sa

"Ruoktu lea váimmus/ Mitt hem finns i mitt hjärta".

För några av oss är kulturen att arbeta med renar, gå på jakt, vandra ute i naturen och uppleva känslan av frihet. För andra är det att laga traditionell mat, tala samiska eller bara umgås med andra samer och känna gemenskap.

Grunden till vår kultur är vår traditionella livsstil som är att leva av det som vattnet och marken ger utan att tära på

de gemensamma naturresurserna.

Samiskt hantverk är formmässigt anpassat till den tidigare nomadiserande tillvaron som krävde både lätta och lättpackade föremål.

Slöjdmaterialen är de som traditionellt finns i vår vardagsmiljö, som renskinn och renhorn och det som finns i den omgivande naturen. Nya material och nya användningsområden har förändrat och förnyat den traditionella slöjden.

Bruksföremålen har blivit modernt konsthantverk. Från den traditionella klädedräkten hämtar slöjdaren inspiration och detaljer som omvandlas till designade kläder som tilltalar dagens kunder.

Dräkterna är i klara färger av blått, rött, gult och grönt. Variationer i mönster och utsmyckning av dräkten berättar om vår härkomst och vår släkt. Dräkten används vid högtidliga tillfällen som vid bröllop och dop. Det finns traditionella plagg som används i det dagliga arbetet i

renskötseln på grund av deras suveräna konstruktion.

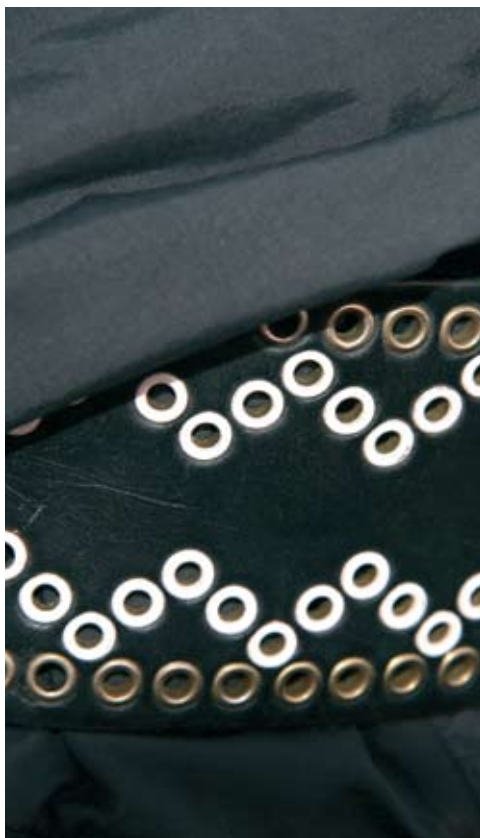
Levande uttrycksätt

Jojken låter ovan i många öron men för oss är jojken ett sätt att minnas, att uttrycka sig, ge utlopp för känslor. Med jojken skapas en känslomässig förbindelse mellan människa, djur och natur.

Vi jojkar inte om någon eller om något, utan vi jojkar personen eller företeelsen. Jojken betraktas som den äldsta musikformen i Europa och den är högst levande än i dag.

Det har inte alltid varit självklart att jojka. Kyrkan bannlyste jojken när de ansåg att den hade en stark förbindelse med samisk religion. Det skapade en kluvenhet till jojkan. På 1960-talet började jojken på nytt framföras offentligt.

Precis som hantverket har jojken utvecklats och tagit intryck av nutiden. Lika gärna som en äldre släkting jojkas kan man jojka en ny motorcykel. Jojk har blivit



Vi jojkar inte om någon eller om något, utan vi jojkar personen eller företeelsen. Jojken betraktas som den äldsta musikformen i Europa och den är högst levande än i dag.

underhållning och framförs i olika former, allt ifrån traditionell, klassisk jojk till modern hårdrocks- och experimentell jojk. Antalet jojkartister utökas och nya jojkgenrer utvecklas.

Samiskan är egentligen flera språk, den inordnas i den finskugriska språkstammen och är besläktad med finskan. Samiskan är uppdelad i tre huvudsakliga språk öst-, central- och sydsamiska. Språkområdena sträcker sig från öst till väst så vi pratar samma "språk" med samer på andra sidan nationsgränsen men har svårt att förstå varandra mellan söder och norr.

Långt ifrån alla talar samiska idag men fler och fler försöker återta sitt språk medan andra alltid pratat samiska med familjen, släkt och vänner. Från att ha varit i huvudsak ett talat hem-språk så utvecklas samiskan. Idag används språket i allt fler sammanhang. Samiskan har också fått officiell status genom nationell språklagstiftning vilket

ger samisktalande, inom det samsika området, möjlighet att använda sitt modersmål i kontakter med myndigheter och kommuner.

Det språkliga uppvaknandet märks tydligast bland unga samer som ställer krav på undervisning i samiskt språk och kultur. Tillsammans bidrar de ökade insatserna till språkets fortlevnad.

Markens människor

Vår traditionella livsstil är att leva av det som vattnet och marken ger i årlig ränta. Renen, som genom hela vår historia har varit det viktigaste bytesdjuret, flyttar mellan olika betesområden. Den nomadiserande samekulturen har format sin livsrytm efter renens flyttningar från högfjället på sommaren till skogslandet på vintern. Flyttningarna sker fortfarande i fjällsamebyarna. Skogsamebyarna har en mera stationär livsrytm. En sameby är både en ekonomisk samarbetsform och ett geografiskt landområde.

Inom detta område får medlemmarna bedriva renskötsel.

Rennäringen i Sverige är idag en småskalig produktion av högklassiga livsmedel. Den är även en förvaltare av samernas rättigheter till land och vatten och det samiska kulturarvet. Ungefär 2500 samer har sin huvudsakliga försörjning från rennäringen. Antalet renar i Sverige uppgår till ca 250 000.

Samerna har genom århundradena anpassat sig till ett levnadssätt med kombinationsnäringar där exempelvis jakt, fiske, gårdsbruk och hantverk är viktiga för försörjningen.

Vi är ett folk som präglats av traditionella seder och bruk även om de flesta av oss idag har helt vanliga yrken. Vi vill dela med oss av vår kultur och ser möjligheter att använda den samiska kulturen för att utveckla nya näringar. De senaste åren har framförallt företag inom exempelvis design, musik och upplevelseturism utvecklats. 🇸🇪



Sametinget är både ett folkvalt parlament och en statlig förvaltningsmyndighet

Sametinget består av 31 folkvalda politiker som träffas till plenum tre gånger per år. Den löpande verksamheten för Sametinget sköts av en styrelse som leds av en styrelseordförande. Sametinget har sitt huvudkansli i Kiruna och kontor i Jokkmokk, Tärnaby och Östersund. På Sametingets kansli arbetar ett trettio-tal tjänstemän. Kansliets arbete leds av en kanslichef.

Sametingets verksamhet spänner över vitt skilda områden som samiskt näringsliv, rennärning, rovdjursfrågor, landsbygdsutveckling, samhällsplanering, miljö och klimat, utbildning och forskning, främjande av samiska kulturyttringar och traditionell kunskap, kulturarvsfrågor, samiskt bibliotek, information om samer, samiskt språkarbete, gränslöst samiskt samarbete, mänskliga rättigheter, minoritetsfrågor och internationella urfolksfrågor.

Sametinget är en myndighet under Jordbruksdepartementet. Jordbruksministern är ansvarig minister för samiska frågor i Sverige.

Sametinget

- Berör alla samer
- Förvaltar samiska värden
- Verkar för hållbara samiska näringar
- Utvecklar samiska natur- och kulturresurser
- Bidrar till ökad samisk medverkan i samhällslivet
- Tillför det samiska perspektivet
- Synliggör samerna som urfolk

Kontakt

Sámediggi Giron/Kiruna
Box 90, 981 22 Giron/Kiruna
Besöksadress: Adolf Hedinsvägen 58
Tel: 0980-780 30
www.sametinget.se



Samiskt informationscentrum är en nationell kunskapskälla för samisk information

Samiskt informationscentrum bevakar samiska frågor, tillhandahåller information och tar initiativ till och genomför informationsaktiviteter. Hit kan du som beslutsfattare, journalist eller intresserad samhällsmedborgare vända dig för att få veta mer om samer, samisk kultur och samiska förhållanden. Portalen samer.se spänner över hela det samiska samhället och här hittar du information om förkristen religion, historia, språk och mycket mera.

Kontakt

Samiskt informationscentrum
Box 582
831 27 LUVLIELUSPIE/ÖSTERSUND
Besöksadress: Köpmangatan 58
Tel: 063-15 08 70
www.samer.se

