

GOLLEGUOLLI SEMINARIUM

19 OKTOBER 2022

AULAN, SAMERNAS UTBILDNINGSCENTRUM

HYBRIDMÖTE: FYSISKT OCH DIGITALT

Foto: Carl-Johan Utsi

Projektet **Golleguolli** bjuder in till en träff för att diskutera och belysa traditionellt samiska mattraditioner med tonvikt på fiske.

9.00-09.30 Fika

09.30-10.15 Filmvisning **Golleguolli**. SSR dokumentationsprojekt med syfte att visa samiska traditionella fiskemetoder i Sápmi. Medverkande Per Nikolaus "Nicke" Nutti, Sirges sameby, Lotta och Tom Svensson och Leif Lundberg från Maskaure sameby.

10.15 - 10.40 Sametingets näringsnämnds ordförande Veronica Håkansson: "Samisk näringsliv är viktigt för den samiska kulturen."

10.40 - 11.00 Slow Food Sápmi styrelseledamot, Per Eric Kuoljok. "Samiskt fiske och resursfördelning."

11.00 - 11.15 Paus

11.15 - 11.30 Samernas utbildningscentrum, Elena Walkeapää. "SÅG roll som utbildningsinstitution"

11.30 - 11.45 Doktorand Julia Carrillo institutionen för kost-och måltidsvetenskap, Umeå universitet. "Den vildfångade röding från jock till kock."

11.45 - 12.20 Panelsamtal: "Vilka möjligheter finns det att utveckla samiska traditionella mathantverket med tonvikt på fiske?"

Moderator: Ellacarin Blind.

12.30 Gemensam lunch

13/10 - Sista dag för anmälan för fysiskt deltagande.

18/10 kl. 12.00 - Sista dag för deltagande online.

Anmälan görs genom att följa länken eller QR-kod

<https://response.questback.com/samernasutbildningscentrum/golleguolli>

