Velkommen til Skábma Matfestivaldager 2026 Kárášjohka

26-29.11.2026

Arr. Kárenaš Samisk Språk- og kultursenter, Karasjok kommune og samarbeidspartnere.

- Vi oppfordrer ungdom til å delta og vil prioritere ungdom på kursene!

Program

Torsdag 26. november

Kl. 18-20: Mattradisjoner - og samiske ord og uttrykk som bør oppfriskes. Haldis Balto og Liv Tone Boine samtaler. Samisk-norsk tolking. Bok- og plakatutstillinger. Kafe/Matservering fra kl. 17.30. Sted: Samfunnshuset. Arr. Kárenaš.

Fredag 27. november

Kl. 18-20: Smak av samisk tapas. Forhåndspåmelding, se QR-kode. 40 deltagere. Pris: 150 kr. Sted: Bádji, Badjenjárga. Arr. Kárenaš og Samipath.

Kl. 19: Julebord. For unge/voksne mellom 20 og 40 år. Gratis. Sted: Scandic Hotel Arr. 9730 UNG (Karasjok). Forhåndspåmelding: https://forms.gle/rG22DWRLMkCJYhiK8

Lørdag 28. november

Kl. 10-17: Matlagingskurs: Konservering av mat. Lærer Kristine Gaup Grønmo. 10 deltagere. Gratis. Påmelding, bruk QR-kode. Sted: Karasjok skole, skolekjøkken. Arr. Karenaš.

Kl. 11-14: Matlagingskurs: Skjære og salte kjøtt, til røyking. Lærer: John N. Eira. Gratis. Du tar med selv kjøtt som skal røykes (bog eller lår), et stort kar og en skarp kniv. Forhåndspåmelding, bruk QR-kode. Sted:Aksis-kursrom. Sentrumsbygg, 2. etg. Arr. Kárenaš.

Kl. 11-17: Tradisjonsmat-messe og kafe i Báhkildállu. Sju salgsstander. Leie: 400 kr. Salg av lokale matprodukter, påmelding til: badjejoga.searvi@gmail.com Anne Kirsten Anti, tel. +47 918 57 637. Sted: Báhkildállu, Báhkiljohka. Arr. Kárenaš og Badjejoga Searvi.

Kl. 14-18: Hva er det gode liv.
Kortfilmer – tradisjonsbærere i Kárášjohka og Deanuleahki forteller.
Ledet av: Irja Seurujärvi-Kari og Hanna Guttorm**.**
Språk: Samisk. **Sted: Givas.** Bevertning, Åpent for alle.
Kl. 17.30: Liv Østmo, Guovdageainnu historjásearvi: Å flytte meahcci og birgejupmi til en digital plattform – om "Meahcci dat addá"-prosjektet. /
Gudrun E Lind, Kárenaš Språksenter: Mattradisjoner holdes i hevd.
Arr. /Finansiering: «Listening to the Earth» / «Ärramät» - urfolksforskningsprosjekt. Universitetet i Alberta, Canada & Kone Foundation Finland.

Søndag 29. november

Kl. 12-15: Ukrainske matretter. Lærer: Oksana Bilogurova.
Språk: Norsk og engelsk.
Fem deltakere, ungdom prioriteres.
Gratis. Forhåndspåmelding: Bruk QR-kode eller send epost til:
karenas9730@karasjok.kommune.no
Sred: Kárenaš, kjøkkenet.
Arr. Kárenaš, O. Bilogurova.

Kl. 12-17: Matkurs: Sámi láibi. Blodpannekaker.
Lærer: Ann Solveig Nystad.
Vi oppfordrer til forhåndspåmelding, bruk QR-kode.
Sted: Bádji, Badjenjárga.
Arr. Karenaš.

Du bruker denne QR-koden ved påmelding til kurs: