



Foto: Carl-Johan Utsi

Kurs i reinslakt på tradisjonelt samisk vis

Dato: Første helg etter skillning, mellom 20 okt-30 nov 2021

Tid: Dag 1: kl 10-20 Dag 2: kl 9-15

Sted: Lønsdal, Saltdal

Pris: 500 kr per person*

Antall deltakere: maks 10

Påmeldingsfrist: 30 september

Arrangør: Olof Thomas Utsi og Per-Thomas Kuhmunen i samarbeid med

Kompetansenettverket for lokalmat i nord

Skriftlig påmelding til: ot@utsi.se

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

*OBS! Kursdeltakere bør stille med en egen rein for å få best utbytte av kurset. Hvis dette ikke lar seg gjøre så kan kursarrangør orde med rein. Kursavgift blir da 2000 kr.



I løpet av kurset slakter vi rein på samisk vis hvor vi ivaretar hele dyret. Du får eksempelvis lære å:

- slakte og grovpartere uten sag,
- dra og ivareta sener
- ivareta skinn, innmat, blod, klauver og margbein
- flå skalle og bein
- navn på bein, deler og sener, deres praktiske og åndlige betydning

Kurset vil i hovedsak gjennomføres på samisk.

Om kursholder: Per-Ola Utsi har livslang erfaring av å lede kurs i ivaretagelse og slaktning av rein, skinn og duodjimatierial. Han er reindriftsutøver og duojár med erfaring som kursholder og med sterk interesse av å overføre tradisjonell kunnskap til neste generasjon.

Om kursleder: Olof Thomas Utsi er reineier og har drevet egen videreforedlingsbedrift i Sverige før han flyttet til Norge med rein. Han har erfaring innen slaktning av rein både tradisjonelt og industrielt.

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.



NORD: NIBIO
Frøydis Gillund
94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære
Landbruksskole
Elisabeth Tronstad
95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord-
og Hagebruksskule
Aud Slettehaug
47 37 57 39
aud.slettehaug@sfj.no

SØR: Nofima
Aase Vorre Skuland
45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST:
Stine
64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no