



Arrangáddis - Samisk middag runt eldstaden

Det samiska köket är mer än bara mat, det är berättelser, minnen och kärlek! Varje rätt berättar sin egen historia som färgas av alla generationer som lagat före oss. Under denna minnesvärda kväll kommer våra kockar att servera rätter som du inte kan hitta på någon restaurang, men i nästan alla samiska hem! Så om du vill ha en möjlighet att gräva djupt i essensen av vår samiska matkultur är detta stämningsfulla middagevenemang något för dig.

Vi lär oss från tidig ålder att ta hand om allt som växer omkring oss, på ett traditionellt och hållbart sätt. Från generation till generation går recepten och teknikerna i arv. Det är därför vi håller vår matkultur så varmt om hjärtat, då den binder oss samman med våra förfäder och naturen runt i kring oss. Vår traditionella kost har främst ren, älg och fisk i fokus, men innehåller även mängder med spännande bär och växter. Denna middag tar dig med på en resa genom Sápmis vidsträckta marker och allt som växer här. Från de vilda Norska haven, över den vindpiskade tundran till de djupa skogarna i Sverige. I sex rätter presenterar vi ett brett utbud av smaker och råvaror, från de mest traditionella till innovativa moderna tolkningar.

Middagen serveras i café Sápmi, en unik restaurang som ligger i den gamla byn Jukkasjärvi. Det är som att kliva in i en annan värld när man går in i den lavvú-formade byggnaden med sin sprakande eld och gnistrande ljus. Till ljudet av jojk kommer din guide att berätta för dig genom rätterna, och kocken kommer att presentera inte bara maten utan också berättelserna bakom. Restaurangen ligger längst ut på en halvö, på kanten till Torne älv med utsikt norrut – bort från stadens ljus. Därför kommer guiderna hålla ett öga på natthimlen under middagen, och om norrskenet visar sig så går vi gemensamt ut och tittar på den magnifika ljusdansen som avslutning på kvällen.

Ni sitter på långbänkar med renhudar på, runt stora träbord placerade runt eldstaden. Lávun är isolerad och värms upp av både ljus och eld, men vi rekommenderar att du bär varma kläder och är du en person som lätt fryser kanske du till och med har jackan på dig medan du äter.

PRIS:	Vuxen: 1100 kr/person inkl alkoholfri dryck. 500 sek extra för dryckespaket. Barn: 800 kr/person. 3-12 år.
PERIOD:	Dagligen, 28 november 2022 - 16 april 2023.
START:	18.45 Nutti Sámi Siida Márkanbáiki, Marknadsvägen 2 98191 Jukkasjärvi.
SLUT:	21.00 Nutti Sámi Siida Márkanbáiki, Marknadsvägen 2 98191 Jukkasjärvi.
TUR- OCH RETURTRANSFER MED MINIBUSS (300 kr/person, anges vid bokning):	
UPPHÄMTNINGSOPT.:	18.00 Kiruna hotellen/Turistcenter.
AVLÄMNING:	21.30 hotellen/Turistcenter.
MAT:	6 rätter, inkl alkoholfri dryck. <i>Matallergier/intoleranser/vegetarianism anges vid bokning. Vegansk mat serveras ej.</i>
GRUPPSTORLEK:	Min 2, max 20 personer.
SPRÅK:	Svenska och engelska.
VILLKOR:	Gäster som deltar i våra aktiviteter har en skyldighet att följa personalens anvisade instruktioner. Allergier måste anges vid bokning.
KVALITET:	Sápmi Experience och Sustainable Arctic Destination certifierad.