**SAK#131730 No**

Máistu (betyr smak og er på nordsamisk) er et prøveprosjekt der vi ønsker å se deler av reinen som samene selv spiser på menyen i restauranter. 20. september 2021 er første gang vi arrangerer dette og det skal skje i Tromsø. Fokuset vil bli på tre deler av reinen; hjertet, røykakjøtt og tungen.

På Máistu dagen (20/9-21) vil reinkjøttforedlere og restauranter i Nord-Norge bli koblet sammen. To kokker, en som lager tradisjonell samisk retter og en kjent kokk som lager moderne retter skal tilberede maten slik at restaurantene blir kjent med hvilke muligheter reinkjøtt gir. Det vil være fokus på reinkjøttets opphav og rikdom (storytelling). En sommelier vil komme med vinforslag til de ulike rettene.

For reinkjøttforedlere vil Máistu bidra med:

* Bli kjent med restaurantbransjen i Nord-Norge og behovene deres
* Delta i en workshop i forkant av Máistu der det vil bli fokus på formidling, prissetting og kontraktinngåelse
* Muligheter for samarbeid med andre aktører
* Gir muligheter for økt inntjening

For restaurantbransjen vil Máistu bidra med:

* Bli godt kjent med reinkjøtt som råvare
* Bli godt kjent med historien til reineierne, reinen og reinkjøttet
* Bli introdusert for tradisjonelle samiske retter, samt moderne måter å tilberede reinkjøtt på
* Fremme samisk kultur og lokale råvarer (kortreist mat, matsikkerhet)

Dersom Máistu den 20/9-21 blir en suksess vil dette konseptet kunne bli videreført.

For mer informasjon kontakt seniorrådgiver Kirsten Ravna Østby ([kirsten.ravna.ostby@samediggi.no](mailto:kirsten.ravna.ostby@samediggi.no)) eller Ole-Anders Turi ([ole-anders.turi@samediggi.no](mailto:ole-anders.turi@samediggi.no)).