

PRESSINFO

Sápmi Awards är en storsatsning som syftar till att lyfta fram den samiska kulturen och traditionen som berikar regionen. Genom ett festligt sommararrangemang uppmärksammas betydelsen och de unika värden som alla verk samma konstnärer inom olika kategorier ger. I varje kategori delas en pris summa på 100.000 kr ut till segraren. Och det är folket tillsammans med kunniga jurygrupper som utser vinnarna.

Allmän information

Pressrum: Torsdag 12 juni - lördag 14 juni

Hotel Jokkmokk
Solgatan 45, S-962 31 Jokkmokk Sweden
Tel + 46 (0)971-777 00 Fax + 46 (0)971-777 90
E-post: info@hoteljokkmokk.se

Printer, bredband och förfriskningar finns.

Ackreditering och erhålls i receptionen från och med torsdag eftermiddag.

Webb/sociala medier: www.sapmiawards.se
facebook.com/sapmiawards
www.twitter.com/sapmiawards2014

Projektledning: Mattias Berglund
Ansvarig tävlingar, media, marknadsföring, webb och sponsorer
post@mattiasberglund.se, 070-360 28 36

Fia Kaddik
Ansvarig artister, galaområdet, kringaktiviteter
fia.kaddik@jokkmokk.se, 072-218 32 50

Jokkmokks kommun: Utvecklingschefer
Magdalena Fjellner, 070-335 32 25
Jonas Sukloed, 070-640 17 32

Pressbilder: <http://www.sapmiawards.com/sv/press>

Tävling och utmärkelse

Jurymotiveringar vinnare: Meddelas senare

Juryordförande:

- Renskötsel: Per-Stefan Labba,
- +46 (0)7039 36 100
- Samisk matkonst och kunskap: Jan Magne Hestvik, +47 91636657
- Duodji, konst och design: Mari-Ann Nutti,

Tävlingskategorier

För att vinna Sápmi Awards krävs kreativitet och nytänkande i samklang och respekt för samiska traditioner och helhet. Dessutom måste vinnaren kunna vara bäst när det gäller eftersom finalen avgörs inför folket på Sápmi Awards. För att utse vinnarna finns det både övergripande och specificerade kriterier.

Årets kategorier är:

Sv: Samisk matkonst och kunskap

E: Sámi cuisine and knowledge

N: Biebmodáidda ja máhttu

L: Sáme biebbmo ja máhttudahka

S: Saemien tjiehpiebeapmoe jih maahtoeh

Sv: Kunnig kvinnlig renskötare

E: Skillful female reindeer herder

N: Čeahpes nisson boazobargi

L: Tjehpes räjnárnissun

S: Maehteles b̄atsoe nyjsenäjja

Sv: Traditionell duodji

E: Traditional duodji

N: Árbevirolaš duodji

L: Árbbedábálasj duodje

S: Dejpeladtje-vätnoeh

De nominerade ska:

- Arbeta kreativt och nytänkande i samklang och respekt för samiska traditioner och helheten
- Värna om jämställdhet där kvinnor och män ska ha samma rättigheter, skyldigheter och möjligheter inom alla väsentliga områden i livet
- Besitta entreprenörens egenskaper och verkar för en mångfald, etik och moral i arbetet.

Ära och 100 000 kr till Sápmis bästa kock och matkreatör

Biebmodáidda ja máhttu- Samisk matkonst och kunskap

Samiska kockar och matkreatörer samt samiska restauranger över hela Sápmi utmanas att visa sin skicklighet i att hantera, presentera och tillreda traditionella samiska matprodukter på ett innovativt, smakfullt och tilltalande sätt.

Kriterier:

- Den nominerade/tävlande ska vara samisk kock eller matkreatör och/eller idag vara stadigvarande anställd av en samisk restaurang.
- Den nominerade/tävlande ska ha arbetat professionellt med samisk mat som kock under minst två år och/eller bör ha motsvarande utbildning.
- Juryns bedömning utgår från professionell matlagning med naturliga råvaror utan tillsatser, förmågan att arbeta resurseffektivt utifrån miljö- och ekonomisk resurshushållning samt utifrån den samiska kulturen i tradition och nyskapande.

- Under finalen har de goda naturliga smakerna en given plats i bedömningen. Juryn och folkets bedömning sker utifrån det som presenteras på tallriken där utseende smak och komposition bedöms samt hur den tävlande har arbetat utifrån ett resurseffektivt sätt vad gäller miljö- och ekonomisk resurshållning.

Sáme biebbmo ja máhttudahka ansvaras av Slow Food Sápmi.
www.slowfood.sapmi.com

Ära och 100 000 kr till Sápmis skickligaste kvinnliga renskötare

Čeahpes nissonboazodoalli - Kunnig kvinnlig renskötare

Med etik och god moral kommer man långt. Med goda kunskaper om renskötsel, engagemang och känsla för djuren samt kännedom om betesförhållanden och marker kan man bli vinnare av kategorin.

Kriterier:

- Den nominerade ska vara kvinna.
- Renskötarens intresse och engagemang för sitt yrke, att djuromsorgen är god och att renskötaren utan tvekan kan sätta djurens bästa framför sin egen bekvämlighet om det krävs.
- Andra krav är goda kunskaper om hur renar betar sig och rör sig i markerna, att kunna bedöma betes- och snöförhållanden samt ha insyn i planering och nyttjandet av betesmarker för att hushålla på ett bra sätt, både i kortare och i ett mer långsiktigt perspektiv.
- Högt värde sätts i att renskötaren verkar för att god etik och moral upprätthålls i samebyn, hur man är mot varandra och andras egendom samt god lokalkännedom om samebyns marker och förmåga att ta sig fram i terrängen utan motorfordon.
- Ytterligare kompetenser som kan komma att beaktas av juryn är exempelvis: Att kunna beskriva renen utifrån dess horn, färgteckning och ålder. Kunskap om hur man tar tillvara olika delar av renen i samband med slakt. Goda kunskaper om renmärken.

Tjehpes räjnárnissun arrangeras av Samij Áhpadusguovdásj/Samernas utbildningscentrum. www.samernas.se

Stor utmärkelse och 100 000 kr till skicklig slöjdare i Sápmi

Árbevirolaš duodji - Traditionell duodji

Árbevirolaš duodji är en stor utmärkelse riktad till samiska slöjdare och hantverkare som med skicklighet och estetik förfärdigar alster med tydlig traditionell samisk kulturell koppling. Personen ska vara verksam inom sitt område och kunna ställa ut producerade alster vid en eventuell final.

Kriterier:

- Bedömningen grundas på skicklighet, estetik och tydlig samisk koppling på alster.
- Juryn tar även hänsyn till den huvudsakliga inriktningen inom området och bakgrunden till utövandet; utbildning eller på annat sätt förvärvade kunskaper.
- De nominerade ska ha haft minst en offentliga mässa, utställning eller visning - eventuellt en separat utställning det senaste året.

- Även annan verksamhet inom området beaktas, exempelvis undervisning, handledning eller annan förmedling av kunskap liksom eventuella utmärkelser och samisk bakgrund.

Árbbedábálasj duodje arrangör är Samesløjdstiftelsen Sámi Duodji.
www.samesløjdstiftelsen.com

Semifinalister

Utförligare presentationer finns på webben. Se separat dokument för kontaktuppgifter.

Kunnig kvinnlig renskötare/Tjehpes räjnárnissun/Čeahpes nisson boazobargi

Markerade personer är vidare till finaltävlingar

- **Margreta Sara** - Renskötare som bor på den finska sidan av Sápmi. Tillhör Sállevári sameby.
- **Risten J. Gaup Eira** - Bor i Lahpoluobbal, nära Guovdageidnu i Norge.
- **Inga Biret Márjá Triumf** - 24-årig renskötarkvinna från Ábborášša byn som ligger i norra Finnmark i Norge.
- **Elisabeth Nejne Vannar** - Ursprungligen från Gäddede men bor nu i Jokkmokk och verkar inom Sirges sameby.
- **Vaino Persson** - 46 år med rötter från Jinjevaerie, Jämtland. Bor nu i Arjeplog och verkar i Semisjaur Njarg.
- **Ann-Ristin Fjellgren** - Kommer från Mittådalens sameby men tillhör nu Unna Tjerusj.

Sáme biebbmo ja máhttudahka/Biebmodáidda ja máhttu/Samisk matkonst och kunskap

Markerade personer är vidare till finaltävlingar

- **Kristoffer Åström** - Från byn Blaikliden. Tycker om nytänk och "cross over" matlagning med samiska råvaror. Gjorde recept nr 1 (Hastigt halstrad röding med rökt morotspuré).
- **Ida Maria Kuhmunen** - Bor i Purkijaur utanför Jokkmokk. Värnar om de samiska traditionerna. Gjorde recept nr 5 (Bidos alá Katarina).
- **Johan Lans** - Kock och matkreatör med ett brinnande intresse för lokala växter och örter i kombination med råvaror från hela Sápmi. Gjorde recept nr 4 (Smaker från Kaitum, Farmor -83).
- **Andreas Lidström** - Har arbetet som kock i 14 år på olika ställen i Sverige och Norge. Gjorde recept nr 6 (Rieksege).
- **Heikki Nikula** - Kock från Finland som äger och driver Tradition Hotel Kultahovi. Gjorde recept nr 2 (Renar och deras betesmarker).
- **Máret Rávdná M. Buljo** - Renskötare från Nordland i Norge och driver café och övernattnings Boazovazzi- reindeer herder/walker. Gjorde recept nr 3 (Guhppár oktan joknameastuin, duoggesohkkár ja savvodeahkki/Blodpalt med lingonsylt, sockervadd, ryggkotletter).

Traditionell duodji/Árbbedábálasj duodje/Árbevirolaš duodji

Markerade personer är vidare till finaltävlingar

- **Pia Katarina Jannok** - Uppvuxen i Harrå men bor nu i Karasjok där hon driver ett slöjdföretag.
- **Per-Stefan Idivuoma** - 33 år, bosatt i Lannavaara och tillhör Lainivuoma sameby.
- **Lisbeth Kielatis** - Uppvuxen vid Stora Lulevatten och arbetar som skinn- och textillärare vid Samernas Utbildningscentrum.
- **Lena Persson** - Bor i Norska Brekken men kommer ursprungligen från Hosjöbotten i Jämtland.
- **Katarina Spiik Skum** - Bosatt i Jokkmokk och arbetar på sameskolan. Arbetar främst med lulesamisk duoddje.
- **Jon T Utsi** - Har slöjdat sedan barnsben och bor nu i Porjus där han verkar. Undervisar även på Samernas Utbildningscentrum

Prispengar

Vinnaren i respektive kategori i Sápmi Awards belönas med 100 000 SEK i prispengar, ära och berömmelse. Tvåorna (alla som inte vinner) får 10.000 kr vardera.

Regler

I Sápmi Awards premieras tävlande i tre olika kategorier. Det är folket och tre olika jurygrupper som slutligen korar de tre vinnarna. Jurygrupperna består av personer med dokumenterad erfarenhet inom respektive kategori eller erfarenhet av att bedöma motsvarande tävlingsmoment. Juryn har tystnadsplikt gällande juryarbetet. Vid eventuell jävsituation kan juryledamot komma att bytas ut.

Folket och juryn har lika stort inflytande på röstningen. Kortfattat innebär de olika momenten att:

- Folket nominerar kandidater
- Jury inom respektive kategori tar ut 6 semifinalister som offentliggörs
- Folket röstar på semifinalister i respektive kategori
- Respektive jury röstar på semifinalisterna i sin egen kategori
- Sammanräkning sker där juryn och folket har lika vikt
- Tre slutfinalister offentliggörs
- Slutfinalisterna tävlar på plats i Jokkmokk
- Respektive jury utser vinnare

Röstning sker på webben där all information om semifinalisterna står.

Nominering

Vem som helst kan nominera en deltagare till Sápmi Awards. Den nominerade ska uppfylla kriterierna för respektive kategori som han eller hon nomineras i. Fjolårets segrare kan inte nomineras. Juryn kommer att begära in bedömningsunderlag från de nominerade. Om efterfrågat underlag ej kan presenteras inom rimlig tid har juryn rätt att plocka bort den nominerade ur tävlan. Juryn äger även rätt att i förekommande fall utesluta eller flytta person som uppenbarligen har nominerats på felaktiga grunder eller i fel kategori. Nomineringen är öppen 1/4-14/4

Semifinal

En jury kommer att välja ut sex deltagare som går vidare till en röstningsomgång. Juryns beslut går ej att överklaga. De som går vidare presenteras på webbplatsen där allmänheten får vara med och rösta på sina favoriter i respektive kategori. Endast en röst per person och kategori är tillåten. Vid misstanke

om fusk eller manipulation av röstningsförfarande förbehåller sig de ansvariga för Sápmi Awards rätten att vidta lämpliga åtgärder för att säkerställa en rättvis vinnare. Röstning kan även ske manuellt genom att skicka ett vykort till Jokkmokks kommun (Västra Torggatan 11, 962 85 Jokkmokk) där det tydligt framgår vilken person som rösten läggs på. Röstningen är öppen 16/5-4/6. Den aktuella ställningen släcks 28/5 för att göra det mer spännande.

Final

Tre finalister i varje kategori utses utifrån folkets röst och juryns röster. Rösterna väger lika tungt. De tre finalisterna deltar i finalmomentet den 13-14 juni. Vinnaren bland dessa tre finalister utses av respektive jury under Sápmi Awards 14 juni.

Röstningssammanräkning

Folkets resultat viktas enligt följande procentuella nyckeltal:

- Den semifinalist som får flest röster erhåller 50% av folkets totala röster, tvåan 25%, trean 13%, fyran 7%, femman 4% och sexan 1%. Fördelningen av rösterna kan alltså ge en större andel röster än den faktiska andelen röster.

Juryns resultat viktas sedan mot det antal röster som folkets omröstning har gett totalt. Viktningen sker enligt följande procentuella nyckeltal:

- Juryns etta tilldelas 50% av det totala antalet folkets röster, tvåan 25%, trean 13%, fyran 7%, femman 4% och sexan 1%.

Därefter sammanställer respektive juryordförande tillsammans med projektledningen det slutliga resultatet utifrån folkets röst och juryns röst.

Exempel röstning och sammanräkning:

Kategori A - Folkets röster				
	Folkets röster*	Folkets rangordning	Folkets resultat	Folkets resultat (viktad mot procentsats)
Finalist Lisa	112	3 (=13% av rösterna)	$(800 \cdot 0,13) = 104$	104
Finalist Lars	71	5 (=4% av rösterna)	$(800 \cdot 0,04) = 32$	32
Finalist Erik	297	1 (=50% av rösterna)	$(800 \cdot 0,50) = 400$	400
Finalist Anna	92	4 (=7% av rösterna)	$(800 \cdot 0,07) = 56$	56
Finalist Carl	211	2 (=25% av rösterna)	$(800 \cdot 0,25) = 200$	200
Finalist Elsa	17	6 (=1% av rösterna)	$(800 \cdot 0,01) = 8$	8
	800			800

* Beräkning baserad på 800 avgivna röster i folkets omröstning.

Kategori A - Juryns röster				
	Juryns poäng*	Juryns rangordning	Juryns resultat	Juryns resultat (viktad mot procentsats och antalet röster i folkets omröstning)
Finalist Lisa	15	3 (=13% av rösterna)	$(800 \cdot 0,13) = 104$	104
Finalist Lars	39	6 (=1% av rösterna)	$(800 \cdot 0,01) = 8$	8

Finalist Erik	11	2 (=25% av rösterna)	$(800 \cdot 0,25) = 200$	200
Finalist Anna	7	1 (=50% av rösterna)	$(800 \cdot 0,50) = 400$	400
Finalist Carl	23	4 (=7% av rösterna)	$(800 \cdot 0,07) = 56$	56
Finalist Elsa	31	5 (=4% av rösterna)	$(800 \cdot 0,04) = 32$	32
	126			800

* Baserat på 6 jurymedlemmar som har 21 (1-6) röster vardera, totalt 126 röster.

Kategori A - resultat				
	Folkets resultat (viktad mot procentsats)	Juryns resultat (vik- tad mot procentsats och antalet röster i folkets omröstning)	Totalt antal röster (juryns + folkets röster)	Placering
Finalist Lisa	104	104	208	4
Finalist Lars	32	8	40	6 *
Finalist Erik	400	200	600	1
Finalist Anna	56	400	456	2
Finalist Carl	200	56	256	3
Finalist Elsa	8	32	40	5
	800	800	1600	

* Juryns röst väger tyngre varvid "Lars kommer på sjätte plats och "Elsa" på femte.

Artister och underhållning

Under galahelgen gästas Jokkmokk både av Sápmis världskända artister och av färskna nykomlingar. Allting i en mix som förgyller de sena sommarkvällarna.

[Lördag] Jon Henrik Fjällgren - Talangvinnare



Vinnaren av Talang Sverige, Jon Henrik Fjällgren fångade folkets hjärtan då han tävlade i TV:s talangtävling i februari. Jon Henrik Fjällgren har berört många med sin jojk till vännen Daniel och hyllningsjojken till sin far. I Talang vann han finalen med låten "Mitt hem är mitt hjärta" och ny har också albumet "Goeksegh", som betyder norrsken på samiska släpps. Jon Henrik Fjällgren

föddes 1987 i Cali, Colombia men är uppvuxen i en renskötarfamilj i Funäsdalen. Lördag den 14 juni intar han utescenen.

Foto: Live Nation

[Fredag] Sofia Jannok - Tilldelad Áillohaš musihk-kabáلكkášupmi



Sofia Jannok är en av Sápmis mest kända artister och låtskrivare. Med sin ljuva stämma har hon erövrat Sápmi och övriga världen. Hennes nya album ÁHPI wide as oceans finns ute nu. Sofia Jannok tilldelas nyli- gen Nils-Aslak Valkeäpää musicaward/Áillohaš musihk-kabáلكkášupmi på påskfestivalen i Guovda-

geidnu/Kautokeino. Priset går till en musiker, jojkare, ett band eller andra som jobbar med och som främjar samisk musik i Áillohaš anda.

www.sofiajannok.com

[Fredag+Lördag] Per-Olof Nutti - Jojkande renskötaren från Könkämä



Per-Olof Nutti, renskötaren från Könkämä sameby, som håller jojken varmt om hjärtat spelar också på Sápmi Awards. Jojken ligger honom varmt om hjärtat och han lyssnar ofta på samisk musik. Med hans djupa känslor samma stämning har många liknat honom vid Áillohaš. -När jag inte är hos renarna och i fjällen, hinner jag även med skidåkning, löpning, jakt, politik och framförallt min familj säger Per-Olof.

Foto: Fia Kaddik

[Fredag] Sara Ajnnak - Snart aktuell med album



Sara Ajnnak har sitt ursprung från Björkvattdalen i Tärnaby. Sara har jojkat och sjungit under många år och arbetar nu med ett debutalbum. Albumet kommer att släppas senare i år.

[Lördag] Medina - Unikt sound inom genren "Haffla Music"



Medina är kanske mest känd för "Miss Decibel" som blev årets stora sommarplåga 2013 och sålde trippel platina. Hiphop-duon Medina består av Sami Rekik & Ali Jamali, de är uppvuxna i Stockholm och Göteborg men har rötterna i Tunisien, Sverige och Finland. Under 2002 träffades duon för första gången under en spelning i Knivsta, och har sedan dess arbetat tillsammans. Duon

har ett unikt sound och kallar sin genre för "Haffla Music"; en blandning av reggaeton, hiphop, rai, house, pop och dancehall. "Haffla" betyder fest på arabiska och det är det Medina vill förmedla.

[Lördag] Lars-Ánte Kuhmunen - Unik musikupplevelse



Lars-Ánte Kuhmunen har erövat publiken både de stora festivalscenerna ute i Europa och de små intima spelningarna ute på landsbygden. Alltid med samma hängivenhet och energi, med en röst som darrar av kraft som inte lämnar någon oberörd.

Artisten, poeten och renskötaren Lars-Ánte Kuhmunen står med det ena benet i Sápmi och det andra i världen. Med rå urkraft och musikalisk naturbegåvning behärskar och förvaltar han sitt

samiska arv. Han har levt och andats traditionella jojken hela sitt liv. Samtidigt arbetar Lars-Ánte otåligt, men ändå ömsint, med att föra traditionen och arvet vidare, utveckla det och göra det tillgängligt för framtiden och för världen.

Tillsammans med hyllade mästareproducenten Tobias Fröberg (Ane Brun, Peter, Bjorn & John och Lykke Li) har han skapat en enastående album, "Somas Muittut" som är rå och fängslande. Klätt i ett fodral med doft av rock'n roll, sjuttiotalsretro i en produktion som samtidigt känns både modern och tidlös. En konsert med Lars-Ánte Kuhmunen är en unik musikupplevelse som inte liknar någonting annat.

Foto: Privat

[Lördag] John Kuoljok - Lulesamisk jojk



Renskötaren och reportern har många järn i elden och är aktuell med sin första skiva Ájttegij Siellosom. Musiken har sina rötter i den lulesamiska jojken.

Foto: Agneta Nyberg

[Fredag] The Refreshments - Rock på hög nivå



The Refreshments från Gävle, som bland annat har tävlat i den svenska melodifestivalen och gjort fler än 3.500 spelningar - ett rotfast rock'n'roll-band enligt bandets egen hemsida.