



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

# Products from seals - potentials and possibilities

## a co-operation between regions in Sweden, Finland and Norway

Tromsø 26.08.08.

Mona Gilstad,  
Marine Biologist  
Head of project in Norway, Vega





# INTERREG IIIA KVARKEN-MITTSKANDIA

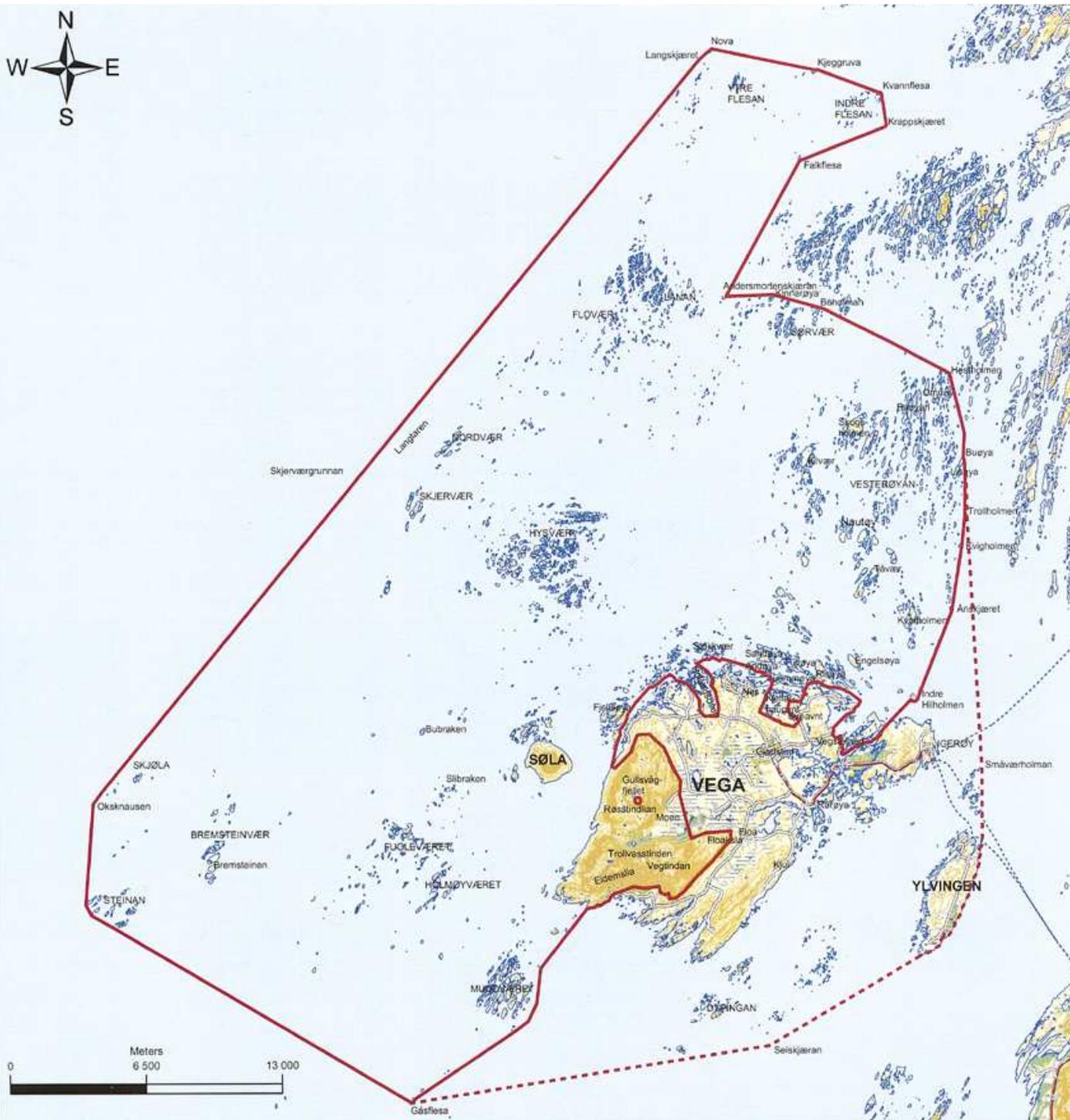


EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

## Regionene 2004-2006

To promote an ecologically safe maintenance of the existing seal stock for the benefit of the coastal population of the Kvarken Mittskandia area







EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

**SEALS ARE**  
not a problem.....  
not a pet.....

...but a valuable natural and renewable resource

- It is important to add value to the seals to create a product.
- Are there possibilities to restore the market today?
- No market - no resource!

# Coastal seals - from problem to resource



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

- The sea is a food source - not an aquarium!
- If we fish we also need to harvest higher in the food chain to maintain ecological balance
- Seal populations are viable and increasing, and causing problems for fishermen locally
- There is a proposal for bans of products of cats, dogs and seals within EC because the products "offend the general public"



# Possibilities?

- Develop accept for culling seals by making new and better products from the surplus in nature based upon an ethic, economically and environmentally sustainable management
- Add values to the seals by producing local seal-products from local resources
- To educate sealhunters, restaurant chefs, craftsmen and others to use seal as a resource
- Create new employment deriving from the cultural heritage





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

## SEAL - A HISTORICAL RECOURCE



Vegaøyene "The Vega Archipelago" received UNESCO's WH-status as a Cultural landscape in 2004 based upon:

"All resources were used. They also hunted seals and they domesticated the wild eider"

# The projects five main items were:



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

- Knowledge, gathering and documentation
- Sharing of experience, expertise and joint action
- Dissemination of information and training
- Virtual "Seal Centre" [www.nordicseal.org](http://www.nordicseal.org)
- Marketing and product development



# MARKETING AND PRODUCT DEVELOPMENT

- contributes to innovation and development of new quality products based on seal
- offers courses to local craftsmen, cooks, hunters and other that uses seal as a resource
- offer support to minor development projects aimed at developing new seal-derived products
- present businesses and their products/services through the "Sealcentre" [www.nordicseal.org](http://www.nordicseal.org)
- mobile exhibitions
  - AboveSeaLevel
  - White Seal produced by local craftsmen
  - H2O produced by local craftsmen

# Products

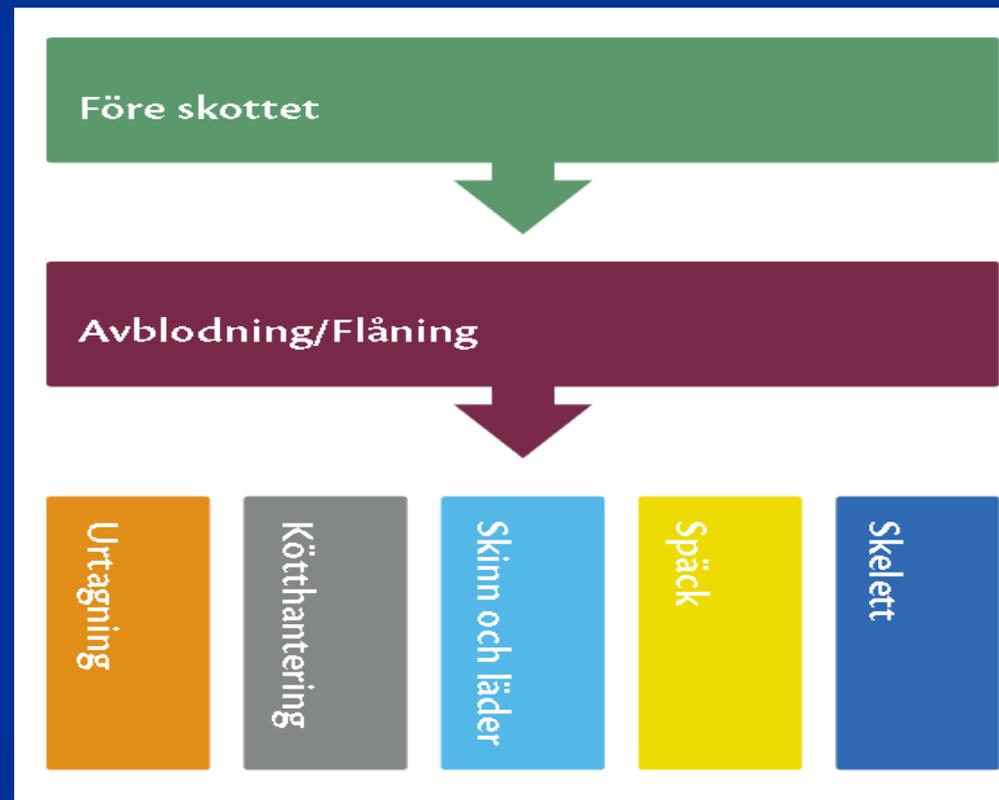
Hunting seals with a guide

Skin

Meat

Blubber

Skeleton



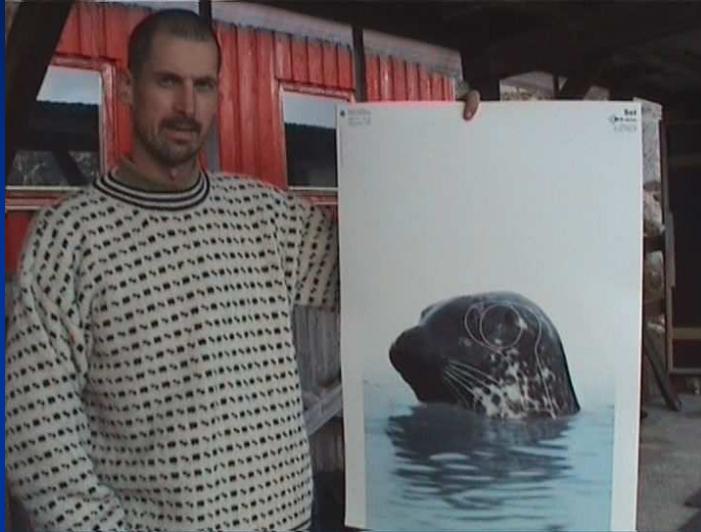
# Educate sealhunters and guides



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



# Hunting seals



# Training courses for sealhunters and how to use the seal

Preparation and  
treatment of sealskins  
and the meat





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

# White seal - design



-Design and patterning -  
courses in sealskin design and  
sewing for local craftsmen





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



8.  
**TORILL KASNO**  
tfn 75 15 29 30 / 91 54 36 13



10.  
**SB-DESIGN**  
**SOLWEIG BJÖRKLUND**  
Tfn +358 8 887 60 38  
+358 50 380 45 74





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



6.  
**Dotte Skinn Verkstad**  
Dotter Tidnings  
tfn 090 13 66 20  
dotte@skinnverkstad@bredband.net



7.  
**Björg Sjögren**  
bjorg.sjogren@oracl.se



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

## WHITE SEAL



DESIGNKURS  
2004



1.  
SIVILARKITEKT  
EIVIND HOLDEN  
eivind@holden.no



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

**ANN SALOMONSSON**

ann.salomonsson@annova.ac.se

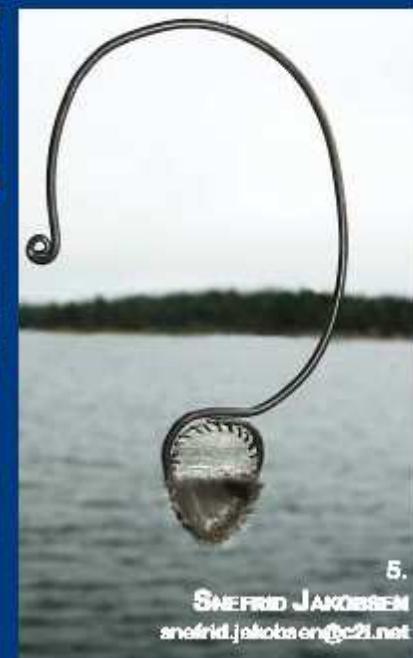


4.

**MIA DAMBERG**

Tfn +468 60 353 60 61  
miadamberg@hotmail.com

There were a mobile exhibition  
produced on our courses.....



5.

**SNEFRID JAKOBSEN**  
snefrid.jakobsen@ct2i.net



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



8.  
**TORILL KÄRNO**  
tfn 75 15 29 30 / 91 54 36 13



10.  
**SB-DESIGN**  
**SOLWEIG BJÖRKLUND**  
Tfn +358 8 867 80 38  
+358 50 380 45 74

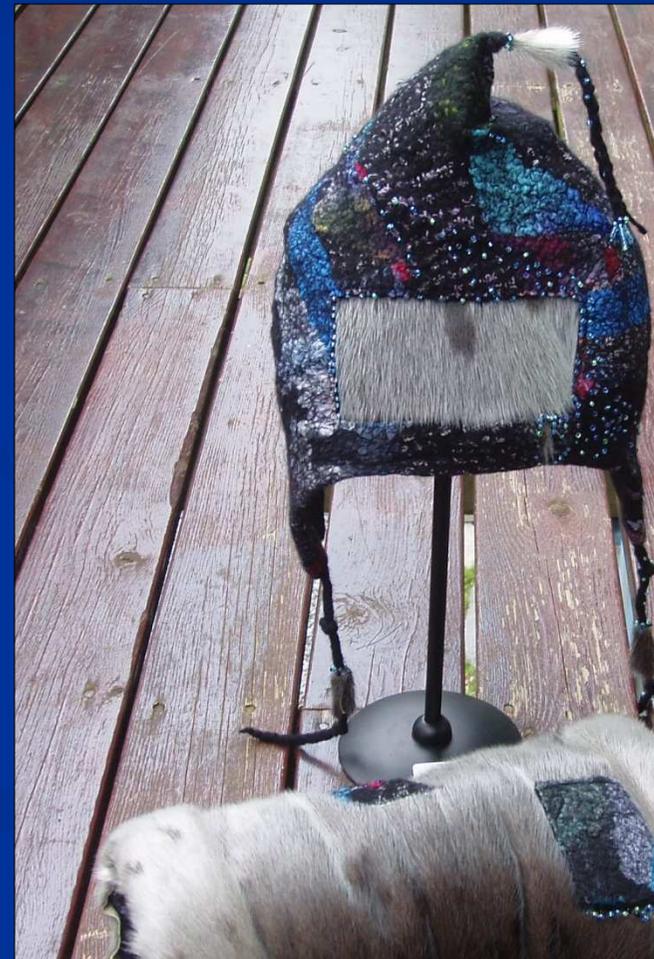


9.  
**BIRGITH HAGENWALD**  
tfn 00 46 6 80 25 00 277  
07 02 65 15 19,  
arb. 06 80 11 79 90



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

# WATER H2O - Design skin and other materials





EUROPIKKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

12.

**ANN-SOM FJÄLLSTRÖM**

Tfn +46 7 06 06 01 21

[anneof.fjellstrom@sams.net](mailto:anneof.fjellstrom@sams.net)



14.

**GUNNEL BACKA**

Tfn +358 6 727 21 25



EUROPISSKA UNIONEN  
Europiska regionala utvecklingsfonden

# Exhibition AboveSeaLevel





EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

# VÄLKOMNA PÅ UTSTÄLLNINGEN GRÄNSLÖST AV SÄL

PÅ ÖSTERMALMA

Utställningen består av kreationer tillverkade av sälskinn och -ben med inslag av smide, trä och silver. Produkterna är tillverkade under två kurser: "White Seal" och "Water H<sub>2</sub>O". Hantverkarna är från Österbotten, Västerbotten, Örnsköldsviks kommun och Helgeland.

Tre kollektioner presenteras:

-  Vildmarksprodukter gjorda av Miina Rautaneva
-  Herrkollektionen "AboveSeaLevel" tillverkad på Mellersta Österbottens Yrkehögskola
-  Smycken i sälben gjorda av artesanerna i forntida hantverkstekniker Markku Salonen och Minna Paavola



Fotograf: Anja Starr





# The sceleton



EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPISSKA UNIONEN  
Regionale utvecklingsfonden

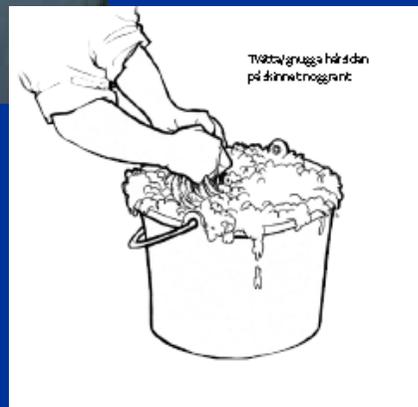
# Two courses in preparation of the skin



# Preparation of sealskin at Vega

Glenn og Rebekah Williams from Baffin Island were teaching traditional methods





- Preparation, colouring, storing and treatment of dry skins
- Workshops in making tools (ulus and knives), frames, traditional ropes and equipment for dogs



# SEAL AS NEW FOOD



Extension training courses for restaurant chefs at Vega

# SELNO DEN





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROOPPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

# Wolds first coking book for sealmeat

säl hylje sel

Gör en historisk matresa med avstamp i dagens kustnära kök. Med över 20 unika och spännande gourmetrecept på säl, och en mängd andra matnyttiga tips, guidas du till en helhet som pryder både menyer och festbord.

Upptäck en historisk matresa med förankring i dagens kustnära kök. Med över 20 unika och spännande gourmetrecept på säl, och många andra matnyttiga tips, guidas du till en helhetlig matoplevelse som pryder både menyer och festbord.

Sök efter merellisen keltians historia i syvbygdin ja polmi aartela nykyajan keittiön. Parhaimmista jännittävistä alnutaista hylkeenlihan gourmet-reseptistä ja muut hyödylliset ruokavinkit opastavat laatimaan kokonaisuutta, jotka koristavat niin ruokalista kuin juhlapöytäkin.

sälen i det moderna köket • selen i dagens kjøkken  
• hylje nykyajan keittiössä



EUROOPPISSKA UNIONEN  
Eurooppiska regionala utvecklingsfonden

# In norwegian, swedish and finnish



Jon Aga

krögare/krovert/ravintoloitsija,  
Vega Havhotell, Vega

sjögräsmarinerad sälcnacke med  
gräslök och basilikapesto

sälcnacke

2 kg sälcnacke  
sjögräs

Svep in köttet i sjögräs och lät ligga över natten. Lät köttet ligga framme 1 timme innan det grillas. Skär i täringar, salta, peppra och grilla. Serveras kalla med pesto (nedan).

sjögressmarinert selcnacke med  
gresslök och basilikumpesto

selcnacke

2 kg selcnacke  
sjögress

Pakk inn kjøttet i sjögress og la det ligge natten over i kjøleskapet. La kjøttet ligge i romtemperatur minst en time før det grilles. Skjær opp kjøttet i biffer, krydre med salt og pepper og grill kjøttet. Serveres kalde med pesto (se under).

merilevämarinoitu hylkeen-  
niska, ruohosipuli- ja basilika-  
pesto

hylkeenniska

2 kg hylkeenniskaa  
merilevää

Kiedo liha merilevään ja anna seistä yön yli kylmässä. Ota liha huoneenlämpöön tuntia ennen grillausta. Kuutioi liha, mausta suolalla ja pippurilla ja grilla. Tarjoillaan kylmänä peston kanssa

# More than a coking book

...many pictures on how to prepare the seal.....



EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

Utskärning av innerfilé, bild 2

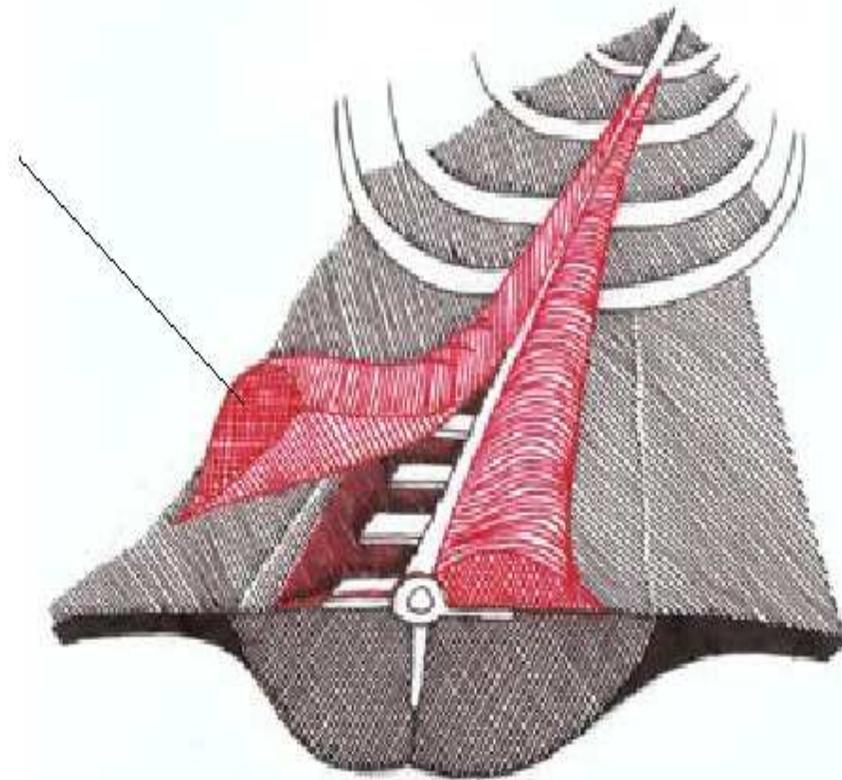
Höger innerfilé är delvis lösskuren och lite lyft åt vänster.

Utskjæring av indrefleter, bilde 2

Høyre indrefilet er skåret delvis løs og lagt litt mot venstre.

Sisäfleiden irrottaminen, kuva 2

Oikea sisäfilee on osittain irrotettu ja nostettu vasemmalle.



# .....and the good stories.....



EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

## Helbredet det meste

Men selen var ikke bare en delikatesse; den kunne også brukes til å kurere sykdommer. Ja, den var det nærmeste man kommer et universalmiddel. Johannes Tengström ramser opp en del av dem etter å ha konstatert: "Det finnes nesten ikke den sykdom, inn- eller utvortes, som ikke kan helbredes med et middel fra selens kropp". Kjøtt fra selunger, skrev han, var bra mot livmorframfall, samt mot epilepsi og andre plager som "mani og svimmelhet". De sistnevnte kunne helbredes hvis man spiste selungekjøtt sammen med blod mens man var beruset av vin.

Og hvis det skulle bli for mye alkohol, kunne man bruke tranolje kokt av spekket mot bivirkningene. Det var fantastisk mot fyllesyke. Den som var "henfallen til drikking" skulle derfor før gjestebudet legge grunnlaget med en skikkelig porsjon seltranolje.

Seltran kunne også kurere alt fra gnagsår og forstuelser, samtidig som den fremmet skjeggvekst!



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden





EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



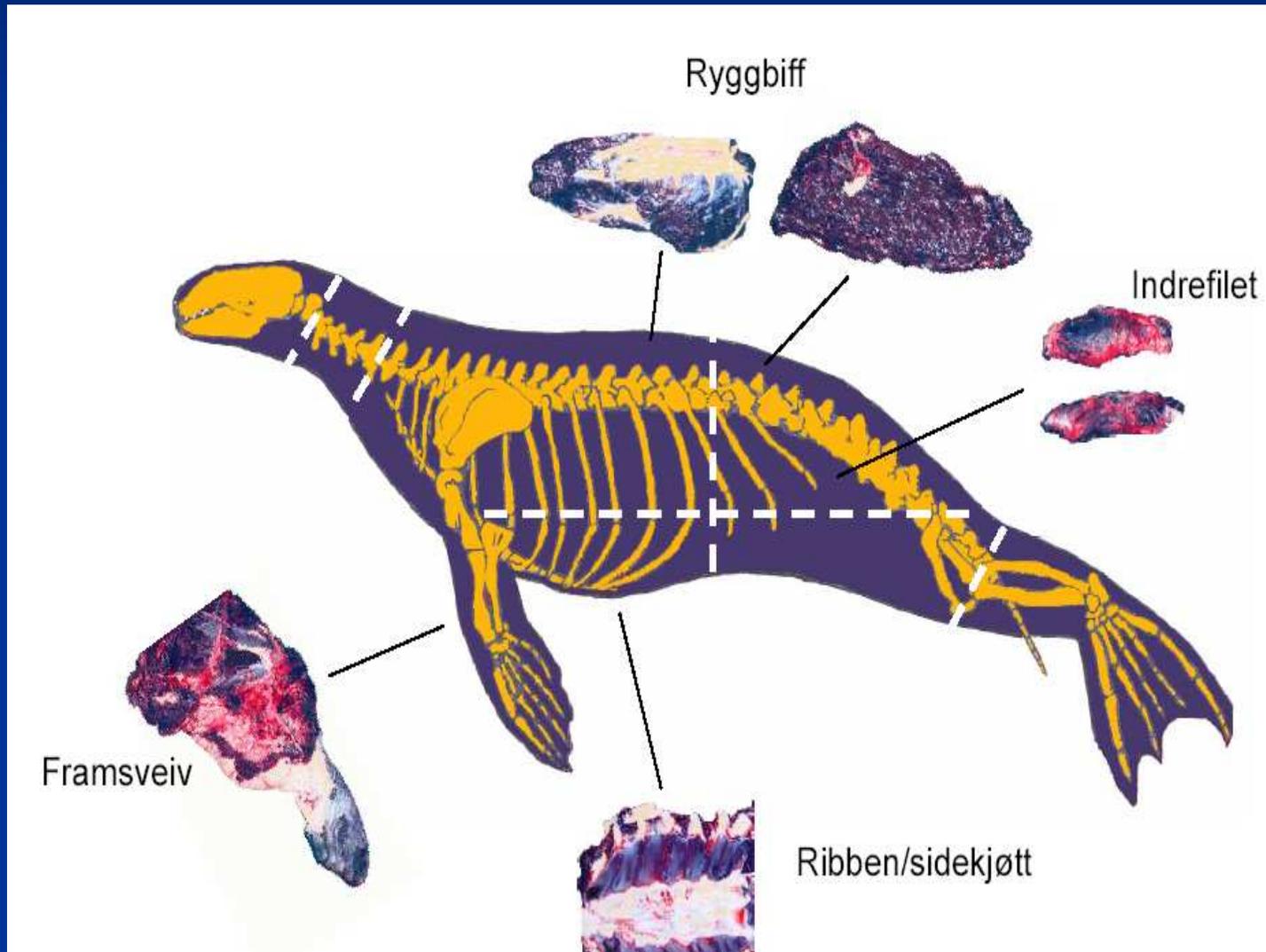


EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden



# Handbook

from shooting to product - not in norwegian yet?





# Media attention

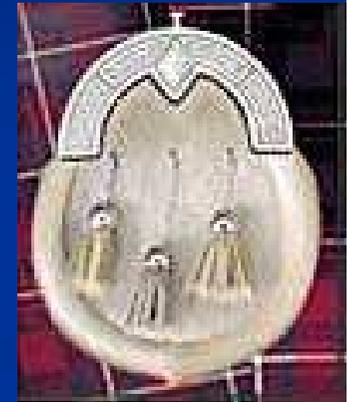
- Local papers in all countries
- Radio (Norgesglasset, P3, Finsk riksradio....)
- National papers
- NTB, Aftenposten
- Expressen
  
- Daily Express visited Vega
- Belgisk (Flamsk) TV with 850.000 watching
- BBC World with more than 20 mill watching
  
- Lørdagsrevyen 2006
- Norge Rundt 2006

# Problems



EUROPEISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

- Hunting seals is "political incorrect" in many countries and in many organisations
- Therefore it is important with information about
  - Why hunting seals and how to use it
  - That seals are not "better" than other animals
- Our project has been discussed in Brüssel, and it is important to inform politicians before they ban sealproducts
- Each of our Scandinavian countries are too "small" to counteract an established misinformation regarding protection of seals



# THE "SEAL CENTRE"

[www.nordicseal.org](http://www.nordicseal.org)



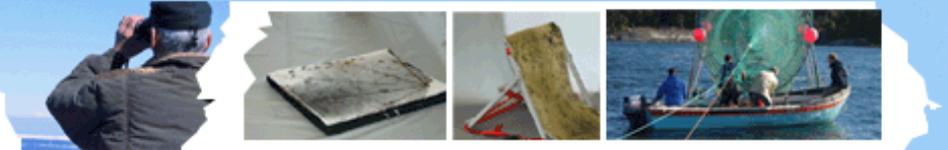
EUROPISSKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

A forum on the Internet for marketing and spreading information as well as for sharing experience of seal-related issues

The centre should stimulate the development of a balanced, comprehensive view of sealing

## SÄLEN

vår gemensamma resurs



Startsida/Nyheter

Projektet

Säl som resurs

Säl som problem

Förvaltning av säl

Företag

Länkar

- Projekt-sammanfattning
- Syfte
- Mål
- Projektledning
- Interregprinciper
- Gihdgidgdf
- Hgf
- Pdfgdfgdfg



På Norska  
Suomeksi

### Kvarkenrådet/MittSkandias nya projekt "Sälen – vår gemensamma resurs" inleddes detta år.

Här följer några axplock ur första årets verksamhet:

- Insamling av uppgifter om förvaltningsstrategier i andra länder
- Sammanställning av regelverket för jakt och tillvaratagande av säl i Finland Sverige och Norge
- Upprätta en litteraturförteckning över sälpublikationer
- Inventera företag som förädlar säl och sälprodukter
- Samla in uppgifter om tranets egenskaper och användning
- Anordna ett möte med förvaltningsansvariga från de 3 länderna för att utbyta erfarenheter av sälförvaltning
- Anordna en workshop för redskapsutvecklare
- Anordna en skjutinstruktörsutbildning
- Utarbeta handböcker för dels tillvaratagning av säl och dels sälsömnad
- Anordna en workshop i sälskinssömnad
- Anordna en kurs i tillagning av sälkött för restaurang-kockar





# Regional possibilities

- Serve good food of seal together with a good story
- Boil seal oil for sale? Documented healthy (obs! miljøgifter), traditional paint and impregnation
- Make handcraft products and local souvenirs
- Exhibitions and the history, traditions at museums
  - "To tell a story"
- Hunting gears in sealskin with good design
- Guided seal hunt, courses in seal hunt and how to prepare the seal



EUROPPISKA UNIONEN  
Europeiska regionala utvecklingsfonden

## Other results:

In our area the fishermen claims that there are less sealworms due to lower population of seals

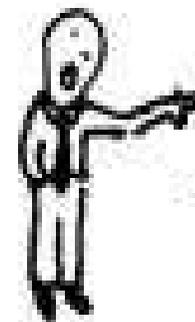


The fishermen get 40% lower prices when they deliver fish with sealworms





Thank you!



we will  
discuss  
this later