



«Velkommen av havet – historien bak smaken»

Undervisningskonseptet ruller videre

Etter at boka «Velkommen av havet – mer enn en kokebok» kom ut i 2013 skreddersyr biolog og forfatter av boka, Kari H. Bachke Andresen, undervisningsopplegg sammen med grunnskoler langs Trøndelagskysten, videregående skoler med interesse for marin mat og grunnskoler i Trondheimsområdet. Viktigste samarbeidspartner i dette arbeidet er Den Kulturelle Skolesekken.

Store verdier knyttet til identitet, stolthet og kunnskap omkring råvarer og maten

«Når en laks nå omsettes for mer enn et fat olje, skjønner vi at verdien av sjømat er formidabel», sier Geir-Rune Larsen, leder ved restaurant- og matfag ved Strinda videregående skole i Trondheim. «Det sier seg selv at det ligger store verdier i at alle som jobber langs denne verdikjeden kjenner til bakgrunnen til våre råvarer, er stolte av dem og jobber med å få fram kvaliteten både gjennom ord og handling» fortsetter han. Det er ingen tvil om at han gløder for å få fram kunnskap om lokal mat og råvarer til sine elever og andre som jobber innen matbransjen.



å utvikle et allsidig opplegg sammen med Kari H. Bachke Andresen. Her får elevene en innføring om trønderske marine arter og råvarer» forteller Geir-Rune Larsen. I den første delen av opplegget får elevene en bred introduksjon til lokale arter og ressurser og hvorfor de er å finne her. Det gjøres på en ledig måte, hvor Kari involverer elevene ved å bruke elevenes egne erfaringer fra fiske og kunnskap de har om sjømat. Sammen med dyktig kokk,

byr de på en smak av råvarene og tips om matlaging. I neste runde har elevene besøkt utvalgte sjømatbedrifter på Fosen for å se hvordan lakseoppdrett fra rogn til slakteferdig laks drives, hvordan blåskjell dyrkes og hvordan klippfisk og tørrfisk lages. Ved Stokkøya Sjøsentret har de fått matkurs med profesjonell kokk og informasjon om hvordan de satser bevisst på bruk av lokale råvarer i sine menyer.

Undervisningsopplegget går rett inn i vår sjømatmodul for restaurant- og matfag VG1

«Gjennom undervisningsopplegget for restaurant- og matfag, har vi vært med på



«I dag inngår tare i de fleste retter vi serverer», forteller Sissel Svenning som har hovedansvaret for å utvikle bruken av tare og lokalt dyrkede grønnsaker i maten Sjøsentret tilbyr. «Tare brukes i supper, som garnityr i fisk og skaldyrretter, i desserter, sjokolade og som snacks».



Laks og blåskjell er de viktigste råvarene som inngår i måltidet. Kokken Hadar Öster setter elevene i sving med matlaginga. Som viktig tilbehør inngår både klippfisk, ulike typer tare og grønnsaker som er dyrket og høstet i nærområdet.

Før elevene reiser forbereder de oppgaver knyttet til opplegget som de skal rapportere på i etterkant.

Nå ser skolen på hvordan de kan utvikle undervisningsopplegget videre i samarbeid med Thora Storm VGS reiseliv, Skolesekken og Kari H. Bachke Andresen.

Rekruttering til matfagene bør skje allerede i grunnskolen

«Barn og unge må lære hvor maten kommer fra og om vår kulturhistorie som knytter seg til den. Og det bør starte godt ned i trinnene ved grunnskolen», sier Geir-Rune Larsen, og han fortsetter «Det er ikke til å legge skjul på at yrkesfagene sliter med rekrutteringa. Det gjelder dessverre også kokkefagene, også for sjømat. Vi jobber bevisst med rekruttering på flere fronter.

Vår skole har vært så heldige å få midler til å benytte dette undervisningsopplegget to år gjennom Skolesekken, og kanskje får vi et tredje også, siden vi har bidratt vesentlig til å finne en god form på undervisninga som treffer vår målgruppe godt. Vi skulle gjerne hatt et slikt opplegg hvert år, men det er dessverre ikke rom for å videreføre dette i skolens budsjetter».

Flere kystskoler benyttet undervisningsopplegget i sin nærmiljøuke

Etter at et pilotprosjekt for kystskoler ble gjennomført i 2014 i samarbeid med Stokksund oppvekstsenter i regi av Skolesekken, meldte fire nye kystskoler sin interesse for å delta i fjor. En av disse var Vallersund oppvekstsenter i Bjugn.

Innholdsrik og inspirerende sjømatuke i Vallersund

«Dette opplegget passet utmerket for skolen vår», sier rektor Bodil Skorstad ved Vallersund oppvekstsenter. «Skolen ligger rett ved havet, og har både krabbemottak, lakseoppdrett og fiskeri rett i nærheten. I tillegg er det kort veg til fjæra hvor det er rikelig med skjell, og det er gode muligheter til å fiske fra bergene. I Vallersund har vi en rik kysthistorie og kunnskapsrike ildsjeler som kan mye om dette».

«Etter en runde med lærerne ved skolen ble vi enige om å benytte undervisningsopplegget for ALLE våre 60 elever fra 1- til 7- trinn ved skolen, og utvidet det til å inngå i nærmiljøuka ved skolen», forteller Bodil Skorstad.



Fra kveldsmøte hvor mange fiskemed ble delt. Foto: Jørn Thomassen

Lokal forankring

«Vi har en notatbok fra bestefar over fiske- med han kjente» fortalte en av elevene som hadde en bestefar som var fisker. Denne type erfaringskunnskap har blitt fortalt fra generasjon til generasjon og vært gull verd for at de unge skulle nytte ressurser i havet. Elever, interesserte foreldre, lærere, lokale ressurspersoner – og ordfører, møtte på kveldstid for å dele sin kunnskap. De fleste elevene hadde selv vært ute og fisket. Med god hjelp fra fiskere og andre med interesse for fiskeri, oppdrett, kysthistorien og mat fant de fram til godt over 30 spiselige marine arter som de plasserte på riktig lokalitet på sjøkartene. Flere av de som deltok jobber på fiskeri- og oppdrettsbedrifter i nærheter av skolen og inviterte like godt elevene til å komme på besøk i løpet av nærmiljøuka for å se hva de driver med.

Knytter skole nærmere lokalsamfunn

Det skulle vise seg at det ikke var vanskelig å fylle hele uka med spennende opplegg



Tallerkener med laksetataki og blåskjell er pyntet med friske urter og spiselige blomster fra Stokkøya. Herlig og lekkert!



Elever følger spent med når fisker Tommy Viken trekker krabbeteinene.
Foto: Solrun Grindskar



Elevene dykket etter kamskjell sammen med ordfører Ogne Undertun (t.v) og lærer Siw Tone Snåsøy (t.h). Foto: Jørn Thomassen

for elevene. Fiskeren Tommy Viken tok med elever i båten «Steinmar» for å trekke krabbeteiner og garn. I garna fikk de både torsk, lyr, sei, bleik, rødspette og pigghå. De yngste elevene besøkte Fosenskalldyr for å se hvordan de foredler krabber. Mellomtrinnet besøkte Marine Harvest sitt oppdrettsanlegg for laks. Selv ordføreren i Bjugn, Ogne Undertun, lot valgkampen være og fant fram dykkerutstyret. Sammen med elever og lærer fra skolen dro han for å dykke etter kamskjell, o-skjell og andre godsaker de kunne lage god sjømat av.

Barn og unge lærer best gjennom egenaktivitet

«At barn og unge lærer best gjennom egenaktivitet er godt kjent», sier Ogne Undertun, som selv har vært både lærer og rektor i mange år. «I dette opplegget har elevene selv bidratt hele vegen, fra de startet med undersøkelser om hvilke arter

de kjente fra sine nærområder. De fisket og høstet sjømaten, laget mat og stelte til sjømatfest. Dessuten er det veldig artig å gjøre slike ting sammen også», sier han med et smil.

Matlaging veiledet av profesjonell sjømatkock

«Elevene stelte i stand et festbord uten like» sier kokken Martin Trana Flak fra Scandic Hotel Solsiden i Trondheim. Han er ingen «smågutt i faget», med gull i juniorkonkurransen Nordic Young Chef og sølv i VM for unge kokker i 2015. Ut fra elevenes fangst hadde han tenkt ut en meny som kunne egne seg til sjømatfesten. Han var imponert over elevenes innsats. «Dersom jeg kan bidra til at noen av elevene fatter interesse for sjømat er det flott, for vi har behov for mange dyktige kokker i bransjen» sier Martin.

Gode hjelpere, innbudte gjester, elever

og lærere lot seg imponere av både innsatsen og aktiviteten ved skolen den siste uka- og ikke minst av maten. De lekke og smakfulle rettene kunne ha vært servert på den flotteste sjømatrestaurant. Og det er ikke hver dag gjestene mottar håndtegnet og personlig skrevet invitasjon til fest.

«Dette bidrar til å synliggjøre hvilke ressurser, råvarer, folk, historier og bedrifter som vi har omkring oss», sier ordfører Ogne Undertun. «Vi har så mange muligheter. Og det er veldig flott om noen av våre ungdommer ønsker å ta fatt i noen av disse, og utvikle de videre».

«Æ ha ailler smakt tarra før, det smake nesten som potetgull» sa en av elevene da hun smakte på fritert tare. Og nye smaks- og matopplevelser fikk nok alle sammen i løpet av nærmiljøuka.

Mer info om Vallersund opplegget på: www.vallersundoppvekstsenter.no



Kamskjell tartar med reddiker og dill.



Her lages det Krabbe «brandad» med sitron og majones.

Veldig god oppslutning om undervisningsopplegget for grunnskoler i Trondheimsområdet

Dagen etter at tilbudet ble offentliggjort av Den kulturelle skolesekken var det fullbooket. I løpet av to uker fikk mer enn 550 elever og lærere se, kjenne, lukte, lage mat og smake på flere av de spiselige artene langs kysten og i Trondheimsfjorden. Dette er det andre året samarbeidsprosjektet mellom NTNU Vitenskapsmuseet, Skolesekken og Kari H. Bachke Andresen ble arrangert. Her

har mange aktører bidratt faglig og økonomisk.

I dette undervisningsopplegget får elever se arter i saltvannsakvariet og nyfanget fisk på is, og de får se og høre om hvordan de blir høstet. Sammen med profesjonelle kokker fikk de selv delta i å lage gode retter av lokale arter.

Kokken Martin Trana Flak er stolt over de unge kokkene som viser fram et herlig fat med laksetataki med soya, ingefær og vårløk.



Gjennom «Historien bak smaken» har vi utviklet et kulturelt kinderegg der vi får ideer til å blomstre, hjertet til å banke og får smaksløker i godlaget. «Veien til hjertet går gjennom magen», sies det – hvilket herved er bevist.» Ketil Hustad



Ketil Hustad,
Seniorrådgiver
i Sør-Trøndelag
fylkeskommune

«Det er utrolig hva en kort prat under en boklansering kan føre med seg: en sommerprat med Kari for et par år siden ga støtet til et utrolig spennende prosjekt for Den kulturelle skolesekken. Som fagansvarlig for denne ordningen er jeg hele tiden på jakt etter prosjekt som kan skape entusiasme og engasjement for historie, fortellinger og opplevelser».



Alf Jostein Skjærvik,
leder av Midt-Norsk
Havbrukslag

«Det er veldig viktig at barn og ungdom lærer om hvilke ressurser vi har langs kysten. Sjømaten har vært viktig i all tid, og i dagens samfunn vil behovet for mat bli enda større. For oss som næring er det viktig at ungdommen ser mulighetene og ønsker å utvikle sjømatnæringa i framtida. Og det er fint at lakseoppdrett inngår som en av elementene i undervisningsoppleggene.

Som samfunnskontakt for SalMar har vi tatt imot elever fra kystskolene på oppdrettsanlegg der det har vært etterspurt fra skolene og latt seg gjøre. Det gjelder også for de videregående skolene som har spurt. Det samme vet jeg at de andre oppdrettselskapene i regionen har gjort.

Vi ser det er en utfordring å nå ut med gode undervisningstilbud til byungdom, selv om flere selskaper nå har fått visningslokaliteter hvor de åpner for besøk av blant annet skoler».

Kari H. Bachke Andresen

«Til nå har godt over 2000 elever i Trøndelag deltatt på en eller annen variant av undervisningsoppleggene», forteller Kari.

«For meg kjennes det veldig riktig å jobbe med skoler gjennom Den kulturelle sko-

lesekken. Verdimessig er oppleggene godt forankret ved at arter og matkulturen er en viktig del av vår felles natur- og kulturarv. Skolene må selv ta aktivt eierskap til sine opplegg med utgangspunkt i sine ønsker og muligheter i sitt lokalmiljø. Prosjektene er avhengig av en stor grad av dugnadsinnsats. Både lokalt næringsliv, lokale ressurspersoner, ildsjeler og ideelle organisasjoner stiller opp for elevene, spesielt ved mindre kystskoler. Jeg ønsker å takke alle som har bidratt så langt. Uten deres innsats hadde det ikke vært mulig for skolene å få disse tingene til.

Solbjørg Pedersen, museumsformidler ved NTNU Vitenskapsmuseet, Ståle Sandvik, ferskvaresjef Meny Solsiden og Kari H. Bachke Andresen.

