

På yttersida av Brakstad er det grunt nok for taren som trenger lys for å vokse og steinbunn for å få godt feste i strømmen. På våren er flere av disse best på smak, mens arter som søl og havsalat er gode på høsten også.



Eventyrlig sjømatuke på Jøa

Når man kobler lokale fiskere, kystlag og kokker kan skolebarn få en unik forståelse av hvilke herligheter som finnes i deres eget nærmiljø. Kysten er lang, ressurser finnes over alt. Vi har bedt biolog Kari Helene Bachke Andresen beskrive et prosjekt hun ledet på Jøa.

Sjå, ka vi fainn. Kainn vi spis det? spør en av elevene etter en kort økt på leting etter spiselige arter i fjæra ved Brakstad Hamn. Fra bøttene sine tar elevene opp hjerteskjell, sandskjell, knivskjell, blåskjell, kuskjell, strandsnegl, albuesnegl, kongsnegl, taskekrabber, strandkrabber og flere tangarter. Noe tare finner de også, rett ute ved brygga som ligger litt ut i strømmen. Finger- og sukkertare ble funnet på yttersida av havna.

Alle de vel 60 elevene ved Jøa barne- og ungdomsskole og Salsnes oppvekstsenter i Fosnes kommune i Nord-Trøndelag skal bli bedre kjent med det meste som kan høstes fra havet. I tillegg til å lete i fjæra skal de ut i båt i fjord- og havområdene omkring øya Jøa. De skal sette krabbeteiner, torskeruser, kveiteline

og sildegarn. Og fiskestanga skal brukes for å få makrell, torsk og småsei. De skal også gjøre seg kjent med noe av områdets kystkultur ved å besøke jernaldergården Janheim på Tranås som er bygget opp på gamle hustuffer av lokale ildsjeler. Den siste dagen skal kokken Vegard Ovesen vise hvordan de kan lage de beste retter av artene de selv høster. Ei uke skal prosjektet vare, mot slutten blir det sjømatfest for hele skolen med foreldre og gode hjelpere.

Sammen finner elevene fram til riktige navn på de fleste artene de har sanket, og diskuterer livlig hva de tidligere har spist som er laget av disse artene. Taskekrabber er godt kjent for de fleste, og det samme gjelder blåskjell. Ellers er det mye som de tror kan spises, men som de ikke har smakt.

Spenningen er stor når lina trekkes. Skate, pigghå og noen torsker trekkes opp. Men kveita har lurt oss ..



– Strandkrabber friterer vi og spiser hjemme, forteller ei av jentene. Hennes mor kommer fra Thailand, hvor det er mer vanlig å bruke krabber i ulike typer retter. Strandkrabber er en delikatess mange norske kokker har fått øynene opp for de siste årene. De er kjempegode blant annet til å koke kraft på til fiskesuppe. Jo, det meste kan spises, konkluderer elevene, men de er nok litt usikre på om alt kommer til å smake like godt.

Historien bak smaken

Undertegnede har utviklet et undervisningsopplegg kalt «Velkommen av havet – historien bak smaken» for «Den kulturelle skolesekken». Det finnes også ei bok med samme tittel som beskriver sammenhengen mellom marine arter, høsting og matlaging. Flere skoler i Trøndelag har prøvd ut opplegget, på Jøa i Nord-Trøndelag fikk vi til et samarbeid med Jøa barne- og ungdomsskole og Jøa kystlag.

– Vi bor på ei øy med det åpne havområdet Folla rett inn på yttersida, og har en rik kystkultur som vi kanskje ikke er like bevisst på i hverdagen, påpeker rektor Inge Haarstad som var primus motor i organiseringen.

Etter modell fra pilotprosjektet som ble utviklet i samarbeid med Stokksund oppvekstsenter i Åfjord, startet skolen på Jøa en kartlegging av marine ressurser i sitt nærområde. De undersøkte hvilke marine arter de har lokalt, og hvem som har kunnskap om hvor de er, hvordan de høstes og hvordan de brukes til mat.

Fiskere, medlemmer av Jøa kystlag samt lokale ressurspersoner med kunnskap om fiskeri, mat og kysthistorie møtte opp på kveldstid for å dele kunnskap og erfaringer. Ivrigere elever bidro selv med egne fiskehistorier og artskunnskap. Pensjonert fisker Aage Ugseth viste seg som en viktig ressursperson. Han er lommekjent etter mange år på sjøen.

Tidligere har Ugseth bidratt med verdifull kunnskap om fiskeområder

i et marint kartleggingsprosjekt, kalt HASUT. Informasjonen ble gjennomgått systematisk i regi av Fiskeridirektoratet og satt sammen med veldig detaljerte kart over dybder og sedimentskart laget av Norges Geologiske Undersøkelser (NGU) og Forsvaret. All informasjon er tilgjengelig på mareano.no. Ett av resultatene var veldig detaljerte sjøkart i området. Erfaringer fra prosjektet er også et viktig bidrag til at boka «Velkommen av havet» er laget, og at dette undervisningsopplegget drives slik det gjør.

Kystlaget viktig kunnskapsformidler

Frode Bjøru, leder for Jøa kystlag og en av skipperne på fiskeskøyta «Straumingen», er glad for samarbeidet med skolen. Til daglig driver han og kona Margreet Sloot bedriften Seglloftet. Gårdsbruket, som ligger rett i nærheten, har de overlatt til neste generasjon.

Frode Bjøru og Margreet Sloot er gode representanter for kystbefolkningen langs trøndelagskysten, i alle tider har folket her drevet allsidige kombinasjonsbruk. Frode og Margreet har også vekslet mellom å nytte de mulighetene landbruk og nærheten til havet har gitt og utviklet egne ferdigheter for ny virksomhet. Denne erfaringen er god å ha når de tar med elevene ut på havet for å sette line og torskeruser.

Før elevene fikk prøve sine praktiske ferdigheter med å ro, kjøre båt eller padle, fikk de en innføring i sjøveit og andre aktiviteter, som å lage gode knuter for å feste fiskeredskap og anker. Sikkerhet til sjøs får stor oppmerksomhet, og alle som skal ut med båt må selvsagt ha vester.

Teori blir raskt omsatt i praksis. Noen av elevene tar «litj-båten» sammen med Margreet, for å trekke sildgarna som ble satt kvelden før. Silda skal brukes til å egne lina. Og anglene som sirlig er lagt opp langs kanten av linestampen er mange.

Etter at agnsilda er på plass og alle



Både elever og ordfører må trø til for å gjøre opp fangsten.



Etter en god kaffekopp hentes fiskestengene fram. Og nå biter også makrellen.





Margreet Slot har satt elevene i sving. På kjøkkenet vaskes makrell og krabber renses. Uka feires med sjømatfest på samfunnshuset med mange fristelser.

er vel om bord i «Straumingen», settes kursen mot yttersida av holmene.

– Her er det egnede forhold for å sette line. Er vi ekstra heldige, får vi kveite, sier Frode.

Lina blir klargjort og elevene instrueres i hvordan silda festes. Litt øvelse må til. Etter hvert får de en god rytme i arbeidet. Etter at lina er ute, settes også ei torskeruse. Et annet båtlag på den andre sida av øya setter krabbeteiner og garn.

Stor spenning

Ungdommene lener seg spent over båttrippa og følger med når lina trekkes dagen etter. Line, teiner og ruse har fått stå over natta. Det blinker i sjøen, en skate har latt seg friste av agnet. Mer kjent er neste fisk som viser seg, vi har fått en torsk på kroken. Torskefiske er godt kjent i området. Fiskeværet Gjæslingan på yttersida er ikke så veldig langt unna. Området er også kalt «Lille Lofoten», fiskere fra Trøndelag har drevet fiske etter skrei i århundrer her ute.

– Det er viktig at ungdommene blir bedre kjent med våre lokale ressurser og hvordan de kan nyttes, sier Bjørg Tingstad, ordfører i Fosnes. Hun er opptatt av at barna og ungdommene skal kjenne gleden ved å bruke sjøen og nærområdene mer aktivt enn det som gjøres nå. På litt sikt kan det kanskje gi inspirasjon til næringsutvikling og nye arbeidsplasser. Tingstad har vært en viktig tilrettelegger for at undervisningsopplegget gjennomføres på Jøa skole. Pigghå og en liten uer har bitt på

kroken, men kveita lot seg ikke lure denne gangen. Etter hvert tar vi fram fiskestanga for å se om makrellen vil bite. Skipper Frode vil liksom ikke gi opp håpet om å lure kveita, og får gjennomslag for å sette kveitelina en siste gang - forutsatt at noen blir med tidlig neste morgen. En elev meldte seg umiddelbart til å stille ved kaia kl. 07.00.

Kanskje kokk?

– Æ trur æ kainn tænk mæ å bli kokk, sier en av elevene mens han skjærer filet. Elevene ser ut til å storekose seg mens de forbereder maten til kveldens fest. De lar seg inspirere av kokken Vegard Ovesen som har satt dem i gang med å lage spennende retter av nykokte krabber, skate, torsk, tare, makrell, uer og flere gode saker som elevene selv har vært med å fange. Oppdrettsanlegg i nærheten har i tillegg bidratt med både laks og blåskjell.

– Herre e støggarti, sier kokken. Han har ansvaret for at matlagingen går etter planen, og at elevene får god veiledning underveis. Det skal både være lærerikt og inspirerende for elevene å jobbe med en profesjonell kokk. Hele formiddagen går med til å forberede maten.

Noen renser krabber til krabbesalaten, mens andre fileterer makrell, som de etter hvert vender i mel med salt og pepper og friterer i glovarm olje. Av torsken skjærer de fileter som de krydrer og dekker med pesto før de bakes i ovnen. Skaten, eller skatevingene, steker de i ovnen. Hodet og bein som er igjen etter at filetene er skåret, går i den store gryta sammen med grønnsaker for å lage deilig kraft til fiskesuppe. Noe av taren blir kuttet møysommelig opp for steiking eller fritering i varm olje. Tare fungerer veldig godt til snaks eller som smaks-tilsetter til sjømat.

Sjømatfest på samfunnshuset

Samfunnshuset pyntes til fest,

bordene blir dekket og elevene forbereder både faglige innslag og litt underholdning. Naturlig nok har alle elevene invitert sine familier.

Elevene ønsker forventningsfulle foreldre og søsken, gode hjelpere og ordfører velkommen til sjømataften. Etter hvert kom fatene med sjømat på bordet, og der er det mye som frister.

– Skatevinga har itj æ smakt før, sier en når hun forsyner seg. Flere kommenterer at det er spennende å smake nye ting.

– Fritert tare smaker nesten som potetgull.

– Vi bor jo i eventyret, sa en av gjestene.

– Enn at vi er så heldige at vi har alt dette tilgjengelig rett i nærheten.

Rektor Inge Haarstad påpeker at både elever og voksne i løpet av denne uka har blitt mer klar over nærmiljøets rike naturressurser og kystkultur, og at vi har ressurspersoner som gir oss nye muligheter så sant vi tar dem i bruk.

– Ikke minst er det artig å se elever blomstre når de får bruke ferdigheter de vanligvis ikke får vise i en stillesit-

tende hverdag på skolen, sier han.

For min egen del var det overveldende å være vitne til hva elevene, skolen og ressurspersoner på Jøa har fått til i løpet av ei uke. Mange gode krefter har stilt opp med alt fra kunnskap om lokale arter, fiskeri- og kysthistorie, båter og matlaging. Organisering har krevet innsats langt ut over vanlig arbeidstid i dette prosjektet. Det er de små og store opplevelsene som setter spor. Du ser elevenes glede i å mestre nye utfordringer og utforske nye smaker. Du treffer noen som ønsker å dele kunnskap som bidrar til å gi næring til nye tanker og ideer.

Og maten smakte fantastisk godt! Det var ei eventyrlig uke på Jøa. |

Kari Helene Bachke Andresen er biolog fra Norges Teknisk-naturvitenskapelige Universitet (NTNU) i Trondheim. Hun har erfaring fra marine næringer, tverrfaglig forskning, forvaltning og marine utviklingsprosjekter. Nå driver hun et eget foretak marin-ka.no fra Trondheim.

Hun har skrevet ei bok «Velkommen av havet – mer enn en kokebok» som hun bruker i et skreddersydd undervisningsopplegg for skoler i Trøndelag. Til nå har godt over 2000 elever og lærere fra Trøndelag deltatt i en eller annen variant av undervisningsopplegget.

«Det er artene i havet som var grunnlaget for bosetningen langs kysten vår, og som er blant våre viktigste ressurser i framtida om vi tar godt vare på dem. Det er avgjørende å la barn og ungdom bli kjent med sin rike natur- og kulturarv knyttet til å nytte de marine ressursene, og at de oppmuntres til å utvikle bruken av dem med glede, innsikt og stor respekt – og ser dette i et langsiktig perspektiv», sier Kari Helene Bachke Andresen.

Film <https://vimeo.com/113021199>

Bok: www.velkommenavhavet.no