



Fra Hav til Gaffel Rødøy

Prosjektrapport

Prosjekttittel:	Fra Hav til Gaffel Rødøy
Startdato:	12.-13.november 2019
Oppdragsgiver:	KIGOK
Samarbeidspartnere:	Helgeland Smolt, Rekeetråler Bjørnar Sjøvik, Mowi, Tjongsfjord skole.
Prosjektansvarlig:	Heidi Meland
Prosjektleder:	Isabel B. Hansen
Budsjett:	110 000,-
Finansiering:	110 511,-

Sammendrag:

Prosjektet gikk over to dager, der deltakerne på dag en besøkte smoltanlegg, sjøanlegg og var med en rekeetråler. På dag to lagde deltakerne mat sammen med profesjonelle kokker. Vi fikk laks fra sjøanlegget til Mowi dagen før prosjektet, og reker fra rekeetråleren på dag en. Slik fikk deltakerne et innblikk i hvordan noe av maten kommer fra hav til gaffel. De lagde god, sunn og spennende sjømat. Rettene ble servert til inviterte gjester fra lokalsamfunnet.



Bakgrunn:

Norge råder over store havområder. Vi forvalter rike fiskebestander og har naturgitte forhold langs kysten som gjør den svært godt egnet til havbruk. Fiskerinæringen i har lange tradisjoner i Norge og står sterkt i mange lokalsamfunn. Det å utvikle havbruksnæringen er en naturlig forlengelse av vår historie som fiskerinasjon. Havbruket sikrer i dag verdiskaping, arbeid, bosetting og samfunnsutvikling langs kysten. Sjømatnæringene bidrar til en betydelig verdiskaping, og skaper velstand og utvikling langs norskekysten.

Gjennom prosjektet Fra hav til gaffel skal vi motivere barn og unge til å se mulighetene disse næringene gir til videre lokal verdiskaping frem til bearbeiding og servering av sjømat med lokale råvarer. Vi ønsker også at ungdommene skal lære enkel tilberedning av god sjømat for å bidra til et variert og sunt kosthold i samsvar med nasjonal handlingsplanen for bedre kosthold, samt bidra til å fremme en bærekraftig utvikling for barn og unge. Bærekraftig utvikling er utvikling som imøtekommer dagens behov uten å ødelegge mulighetene for at kommende generasjoner skal få dekket sine behov. I 2009 lanserte regjeringen en strategi for en miljømessig bærekraftig havbruksnæring. Den trekker frem fem områder der oppdrett påvirker miljøet. Disse er: Genetisk påvirkning og rømming, forurensning og utslipp, sykdom, arealbruk og fôrressurser. Bærekraftig fiske betyr at nok med fisk blir igjen i havet, at fiskens livsmiljø respekteres og bevares, og at fremtiden for mennesker som er avhengige av fiske for sitt levebrød beskyttes. Ved at ungdom får direkte, sansemessig erfaring med fiskeri og oppdrett får de et bedre grunnlag for å være med å bidra til at næringen skal jobbe for å sikre en bærekraftig utvikling.

Kigok har lang erfaring med rekruttering til fiskerinæringen, og i dette prosjektet fokuserer vi på matlaging som hovedelement. «Det handler om å ta vare på behovene til mennesker som lever i dag, uten å ødelegge mulighetene for generasjonene som kommer etter oss. Et kosthold med mer frukt og grønt, mer fisk og mindre kjøtt, vil være et mer klimavennlig kosthold» Utdrag fra Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold 2017-2021. Utgitt av Helse- og omsorgsdepartementet



Læreplanforankring:

- Elevene skal utvikle, lage og presentere et produkt
- Elevene skal lage trygg og ernæringsmessig god mat
- Elevene skal vurdere hva god måltidsskikk innebærer (MHE1-01)
- Elevene skal ha kunnskap om norsk tradisjonsmat (formål MHE1-01)

Mål:

Det overordnede målet er å rekruttere barn og ungdom til sjømatnæringen og å fokusere på folkehelse ved å presentere sunn og enkel sjømat for deltagerne. Deltakerne skal, uavhengig av framtidig utdannings- og yrkesvalg, få en viss innsikt, interesse og forståelse for sjømatnæringene. Vi vil bygge identitet, kjennskap og forståelse for næringenes og samfunnets muligheter og utfordringer ved å fokusere på marin sektor som næring og sjømat som kosthold.

Operative mål er å gi forståelse og erfaring rundt råvarekvalitet, mattradisjoner og muligheter til å skape lokale arbeidsplasser.

Deltagerne skal lære om sjømat som råvare i matlaging:

- Se og lære om prosessen fra fangst/produksjon til servering
- Etablere kontakt med fiskere og oppdrettere
- Behandle råvarer
- Lage, smake og servere ulike fiskeretter
- Oppdage mulighetene som finnes i marine næringer

Målgruppe:

Målgruppen er elever fra 9. trinn i Rødøy kommune.

Kort om Kigok

Kigok er et ressurscenter innenfor opplæring og utviklingsarbeid, primært for marin sektor. Kunnskapssentret i Gildeskål (Kig) driver opplæringskontoret for fiskerifag i midtre Nordland (ok), og har en rekke prosjekt innenfor rekruttering, kompetanseutvikling og nettverksbygging.

Organisering

Prosjektansvarlig: Heidi Meland

Prosjektleder: Isabel Hansen



Tidsplan

Planlegging og tilrettelegging	Mai-Okt. 2019
Rekruttering	Aug-Okt. 2019
Gjennomføring	November 2019
Etterarbeid og rapportering	Desember 2019

Økonomi

Kigoks rekrutteringsprosjekt er støttet av bedrifter i sjømatnæringen, OKFM og Nordland fylkeskommune. Regnskapet viser en samlet kostnad på 110 511 kr.



Tiltak

Prosjektet ble arrangert på Tjongsfjord skole i Rødøy kommune 12.-13.november 2019.

Dag 1:

Deltakerne kom fra Øresvik, Nesøy og Jektvik med båt og buss til Tjongsfjord hvor de skulle besøke ulike lokale bedrifter innen fiskeri og oppdrett. De ble delt inn i tre grupper, der en gruppe besøkte Mowi, en gruppe Helgeland Smolt og den siste gruppen Bjørnar Sjøvik og hans reketråder. Elever fra Tjongsfjord deltok også.

På Helgeland Smolt fikk deltakerne omvisning og foredrag om laksen og dens livsløp. De fikk ta blodprøver av fisken, som er med på å avgjøre om yngelen fullført smoltifiseringen som gjør at den er klar for havet, og fikk et innblikk i hvordan en vanlig arbeidsdag kan være.

Den gruppen som dro ut med Mowi ble hentet med båt ut til anlegg i Tjongsfjord. Her fikk de mate fisk og fikk også et innblikk i arbeidshverdagen til de ansatte hos Mowi.

Den siste gruppen var sammen med Bjørnar Sjøvik på hans rekestråler. De fikk masse reker, og fikk også mange andre spennende bløtdyr, små fisker og krepsdyr i trålen. De var med å koke rekene på båten, slik at de var klare til å spise. Elevene fikk med seg reker til dag to på prosjektet.

Etter besøkene dro elevene hjem igjen med båt og buss.

På ettermiddagen ankom kokkene for å behandle og forberede råvarene til neste dag.



Dag 2:

Halvparten av deltakerne møtte kokkene på skolekjøkkenet på Tjongsfjord skole fra morgenen for å sette i gang med matlagingen. Elevene ble delt inn i små grupper på 3-4 per. gruppe, og de lagde klar fisketaco til lunsj. Resten av deltakerne kom til lunsjen på grunn av båttider, og fortsatte matlagingen etter de hadde spist. Den første gruppa ønsket en pause, så da hadde de ulike aktiviteter i gymsalen. Det ble lagd to smaksretter for servering. Den ene retten var speket og røkt laks, med sherryvinaigrette, granateple, pinjekjerner og pepperotrømme. Den andre retten var bakt torsk, gulrotpure, bacon, hvitvinssaus og dillolje.

Smaksprøvene ble servert til inviterte gjester fra lokalsamfunnet som kom for å smake i gymsalen på Tjongsfjord skole. Gjestene stemte på hvilken av de to rettene som var best av røkt/gravet laks eller torskerett. Laksen vant med en stemme. Deltakerne og kokkene ryddet opp på kjøkkenet før de dro hjem igjen. Det kom nesten 100 besøkende.



Profilering

Prosjektet ble profilert ved invitasjon til de involverte skolene. Det har vært artikler i Ny Næring, Kulingen og Helgelands Blad. For å få lokalbefolkningen til å komme og smake på rettene ble det hengt opp plakater, samt invitert på Facebook på «Oppslagstavla Rødøy».

Evaluering

Bedriftene, kokkene, elevene og lærerne fra de ulike skolene ble bedt om å evaluere prosjektet skriftlig.

Oppsummering fra evalueringsskjema:

Lærere og elever:

- Gøy å få undersøke fisken på Helgeland Smolt.
- Fint å få delta selv, bra tiltak, interessant, gøy å treffe andre, artige kokker og hyggelige folk, og mye å lære.
- Flere ønsket mer tid ute på bedriftene.

Bedriftene:

- Bra konsept. Fint for bedrifter å bli kjent med mulige fremtidige arbeidstakere/læringer.
- Bra for bedrifter å skape kontakter både med opplæringskontor og skoler.
- Det er viktig at ungdom vet hvor maten kommer fra og arbeidet bak. Det er også viktig at ungdom og voksne får komme å se med egne øyne hva bedriften driver med. Åpenhet er veien til kunnskap og mindre skepsis.

Kokkene:

- Ønsket mindre grupper for at deltakerne skulle få større utbytte av matlagingen.



Vurdering/Måloppnåelse

På bakgrunn av skriftlige og muntlige evalueringer mener vi at prosjektet var vellykket. Vi vil vurdere mindre grupper på kjøkkenet, for eksempel ved å legge inn andre aktiviteter innimellom. I år ble det spontant satt i gang fotball i gymsalen slik at de kunne dele litt på matlagingen. De var 27 elever til sammen.

I år passet det ikke for videregående skole, avd. matfag i Bodø å være med, så måloppnåelse for videregående elever blir ikke kommentert i denne rapporten. Vi håper det passer bedre neste gang, og at de har mulighet til å være med.



I prosjektet Fra Hav til Gaffel Røddøy fikk elevene se flere eksempler på prosessen fra fangst/produksjon til servering, og var delaktig i hele prosessen. Særlig de som var med på reke-tråler fikk oppleve å fange maten selv, behandle den (koke) og renske rekene som de hadde til lunsj på dag 2. Laks fikk vi hos Mowi, som også var kort reisevei fra hav til gaffel, men fisken ble hentet av ansatt i Kigok, og elevene fikk ikke med seg fisken selv i prosjektet da det var litt usikre værprognoser dagen før, og ikke sikkert at de fikk hentet fisk på selve prosjektdagen.

Kigok fikk med dette prosjektet bedre kjennskap til samarbeidspartnerne Mowi og Helgeland Smolt, samt god kontakt med flere fiskere i området. Elevene får se ulike muligheter for aktuelle framtidige yrkesvalg i lokale bedrifter. De får også kjennskap til hvilken utdanningsvei en kan gå for å kunne jobbe innenfor de ulike yrkene.

Elevene fikk i dette prosjektet lage og presentere spennende sjømatretter. Den ene retten var speket og røkt laks, med sherryvinaigrette, granateple, pinjekjerner og pepperotrømme. Den andre retten var bakt torsk, gulrotpure, bacon, hvitvinssaus og dillolje.

Speking og røyking er konserveringsmetoder som har vært kjent i Norge i over 1000 år (<https://no.wikipedia.org/wiki/Speking>), og som er en del av norsk tradisjonsmat. Et av målene var at elevene skulle ha kjennskap til norsk tradisjonsmat, og de fikk her kjennskap til speking/røyking av laks.

Kokkene hadde på forhånd utviklet oppskriftene, men elevene fikk satt sitt preg på dem, og presenterte rettene på flott vis for alle besøkende. De satte ut bord, og gjorde det hyggelig i gymsalen for alle besøkende. Alle besøkende fikk servert maten ved bordene.

Hygiene på kjøkkenet og opprydding underveis var en del av matlagingen, og elevene fikk god opplæring av hygienerutiner av kokkene.

Elevene fikk generelt et godt innblikk i de oppsatte læremålene for disse dagene.

