

Mange kokker, lite søl...

Spennende sjømatkurs på Innhavet

Anna fra Narvik vgs skal servere torskerett.
Foto: Kigok



I forrige uke arrangerte Kigok prosjektet «Fra hav til gaffel» på Innhavet. Da møttes elever fra ungdoms-skolen på Innhavet oppvekstsenter og elever ved restaurant og matfag fra Narvik vgs for å lage fristende sjømatretter.

BØRGE STRANDSKOG

Opplæringskontoret for midtre Nordland (OKFM) ble etablert som forening i 1992 for å sikre bedrifter innenfor fiskeri- og havbruk i midtre Nordland tilgang på arbeidskraft med god kompetanse. Fire år seinere gikk opplæringskontoret sammen med Meløy videregående skole, Gildeskål Forskningsstasjon og Gildeskål kommune og stiftet Kunnskapsenteret i Gildeskål (KiG) for å styrke kompetansearbeidet ytterligere, og tilby stifterne kurs og opplæring, utviklingstjenester og service etter behov. Siden 2014 har OKFM og KiG vært profilert med felles logo og navnet Kigok.

Isabel Bergseter Hansen er prosjektmedarbeider i Kigok. - Rekruttering av barn og unge til fiskeri- og havbruksnæringa har vært viktig siden etableringa av opplæringskontoret og



Mange kokker. Elever fra Innhavet oppvekstsenter og Narvik vgs. sørget for fristende sjømatretter på Innhavet onsdag i forrige uke.

Kunnskapsenteret på 90-tallet. Det har alltid vært en viktig oppgave for oss å inspirere og motivere barn og unge til å se mulighetene og engasjere seg i eget nærmiljø, og da spesielt i kysten og havet, understreker Hansen og forteller at «Fra hav til gaffel» er et tilbud til ungdomsskoleelever og elever fra restaurant- og matfag som samarbeider med profesjonell kokk for å hente råvarer fra oppdrettsanlegg og på fiske med fiskebåt, få fisken på land og til kjøkkenet og tilberede sjømat.

- Målet for prosjektet er å inspirere barn og unge til å lage og

spise mer sjømat. Dette prosjektet er arrangert flere ganger før på ulike steder i Nordland, men da med bedriftsbesøk på sjømatbedrifter der elevene får med seg sjømat til matlagingen. I år utgår bedriftsbesøkene pga. Covid-19, og det planlagte besøket på Nordlaks Smolt AS måtte avlyses, forteller Hansen.

Men det ble likevel et godt og inspirerende sjømatprosjekt. Meløy vgs, avd. Innstyr hadde ordnet med laks og torsk til prosjektet, og av blant annet disse råvarene produserte de deilig sjømat sammen med profesjonelle



Isabel Bergseter Hansen fra Kigok ledet prosjektet på Innhavet.

kokker, Kristoffer Myrvoll fra Nygårdsjøen og Rune Irgens fra Bodø. Kristoffer og Rune jobber for tiden på restaurant Lyst På i Bodø.

Sammen tilberedte ivrige elever og de to kokkene maten og lagde to ulike sjømatretter i løpet av

prosjektdagene på Innhavet. Resultatet av møtet mellom interesserte elever og profesjonelle kokker ble servert til noen heldige lærere og til elevene på mellomtrinnet.

Og smakte godt gjorde det!



Inspirerende sjefskokker; Rune Irgens fra Bodø og Kristoffer Myrvoll fra Nygårdsjøen.

