

● Elever forsker på bruken av arts mangfoldet i fjæra

Tang og kråkeboller? Ja, takk!

Er det ok å spise rogn fra kråkeboller eller vårruller av tang? Dette kan elever fra VG 1 svare på nå, og de utfordrer deg til å komme og prøve onsdag kveld.

Denne høsten har nemlig elevene i VG 1 musikk, dans og drama ved IVGS vært med på det tverrfaglige prosjektet LUR-ing (lite utnyttede ressurser). Det handler om behovet for matkilder i framtida, og kortreiste ressurser for en bærekraftig turisme. Ressursene har de funnet i strandsonen, og noe har de fridrykket etter.

Tangchips ble favoritt

– Vi startet prosjektet i fjor høst med en tur til Jonholmen. Der fikk vi i oppgave å sanke tre arter som for eksempel ulike typer tang og tare. Resultatet av dagen var mange gode smaksopplevelser, men «tangchips» ble den største favoritten, forteller Kjersti Sofie Heglum fra PR-gruppa.

Kokk på «dypt vann»

Prosjektet er i regi «Den naturlige skolesekken», og skolen har fått støtte til gjennomføring. De har alliert seg med kokk Henning Nørholm for å lære å tilberede maten på best mulig måte, og denne uka har de vært i full gang på kjøkkenet.

– Jeg må innrømme at jeg er litt på dypt vann jeg også, smiler Henning. Han har ikke lagd soppstuing med O-skjell eller tilberedt rogn av kråkeboller før, men utfordringen tok han på strak arm.

– Vi prøver oss litt fram, og vi har blant annet lært at friterte tanglopper har en smak som minner om hummer, og det er jo en delikatesse, sier han.

Åpen kveld med foredrag

Elevene deltar ivrig på prosjektet, og de tøffeste smaker på alt. Nå er de i full gang med å planlegge foredragskvelden de skal arrangere onsdag 5. februar på AKSET.

– Der vil elevene fortelle om prosjektet. Vi vil også vise en app vi holder på å utvikle. Sissel Svenning fra Stokkøya som driver produktutvikling med fokus på tang og tare kommer for å holde foredrag. Til slutt blir det smaksprøver på maten vi har laget sammen med Henning Nørholm, forteller Kjersti.

– Alle som er interessert i temaet er hjertelig velkommen, sier elevene som kan skrive under på at dette har vært interessant.

NINA FOSSUM

nina.fossum@inderoyningen.no



SPENNENDE RETTER: Elevene er godt i gang med å tilberede retter de vil presentere den 5. februar. Bak fra v. Henning (kokk), Sofie, Vilde, Trym, Roger, Kjersti. Foran fra v. Simone, Anders, Aksel, Sarah og Emma.



SNEGLESPISER: Elev Hedda Sotkajævi Hestvik spiste snegl. – Helt ok, mente hun. (Foto: Stig Leinan)



TING OG TANG: Roger Tønne kuttet opp blæretang som så ble blandet med krydder og hvitløk når de var på Jonholmen. (Foto: Stig Leinan)



PRØVER UT: Her er Kjersti Sofie Heglum og kokk Henning Nørholm i ferd med å prøve ut kremet soppstuing med dampede O-skjell.



PRØVESMAKER: Elevene er ikke redd for å teste nye smaker, og her er det rogn fra kråkeboller med sitron som prøves ut. Godkjent ble det også.