Med fisk på menyen

Vinje: Gjennom Ungt entreprenørskap (UE) har sjette klasse på Vinje lært om fisk og fiskens betydning som eksportartikkel. Bruk av fisk har de også lært. Vi ble invitert til et velsmakende måltid før helga.

Sei-taco som forrett og lakselasagne som hovedrett, det høres noe aparte ut. Men hvor feil kan man ta. Det var ikke aparte i det hele tatt, Det smakte faktisk veldig godt! De unge kokkene var dristige i sitt valg av oppskrifter, men det var gode valg.

Forretten med sei-taco hørtes noe uvant ut, men smaksmessig og konsistensmessig var det mer enn ok. Som en av sjetteklassene uttrykte det, det var ikke supergodt, men godt. Slett ikke fælt. Lasagne av laks var også uvant, men en skikkelig god matrett som mettet veldig godt. Laksen i lasagnene var en blanding av fersk og røkt.

Klassen var delt inn i grupper hvor noen tok seg av forrett og noen tok seg av hovedrett, borddekking og oppvask. Alle deler er like viktige, men oppvasken er nok ikke like populær som det å lage hovedrett eller forrett.

Lærer om fisk

De unge på kjøkkenet på Vinje imponerte både med maten og med innsatsen. Helt klart interesserte unge elever hadde lært mye i dette opplegget. Både om mat og om fisk som en viktig eksportartikkel for Norge. Ann Lynum har en 20 prosent stilling i Ungt entreprenørskap og reiser rundt på skolene i bygda med opplegget. Hittil er Montessoriskolen på Agle og Breide skole unnagjort. Vinje skole er på gang nå og har flere timer med entreprenørskap utover våren. Ungdomsskolen skal også være med på dette, de blir med i august. På Vinje har fisk stått i sentrum. Laks er en stor og viktig eksportartikkel for Norge og gjennom Ungt entreprenørskap lærer de unge om hva eksporten av laks betyr for landet og de lærer også hvor det eksporteres. Når de skulle fortelle om de viktigste mottakerne av norsk laks var det en smule forvirring blant de unge før Sofia skar gjennom med at både Kina og Japan var viktige mottakere, samt Tyskland.

Restauranten på Vinje hadde fått navnet "Restaurant Ressurs". Hvor mange stjerner denne restauranten bør få i Michlinguiden skal jeg ikke uttale meg om. Jeg føler meg ikke kvalifisert til å bedømme det, men opplegget med Ungt Entreprenørskap bør få noen stjerner. Det var helt tydelig at dette engasjerte de unge og ga dem en samfunnskunnskap som er nyttig ballast i livet.

Billedtekster:

Forrett: Sofia Gouissem og Hans Martin Flasnes lager forrett.

På restaurant: Sofie Urstad, Ingrid Marie Eggen, Stine Småli Melting, Arnvid Parnas Bruvoll, Simon Aasum Tangvik, Gro Nilsen, Ann Lynum, Birgitta Fossum, Martin Selliås, Marius Skaug, Torfinn Opheim, Hans Martin Flasnes, Sofia Gouissem, Maja Aune Bardal.