

Matnyttig meny

HEMNE: Åtte kokker og ti interesserte på norsk matlaging. Slikt blir det lite søl, men mye lærdom og god mat av.

● Edna Margrethe Hovden

Det syder i ordets rette forstand. På kjøkkenet ved Hemne videregående skole, er elevene i Restaurant og matfag travelt opptatt. Det er onsdag ettermiddag, og mens noen synes det er greit at skoledagen er over, fortsetter andre med liv og lyst på menyen.

– Smake?

Shohde fra Sudan byr på fristende nachos. Sammen med Kristin Klungervik og Ola Hageskal har hans gruppe allerede tilberedt nachos og pizza for steiking. Menyene er slett ikke rotnorsk, men absolutt en moderne del av det norske kjøkkenet.

Nå er vi klar for skolebrødene, annonserer Kristin Klungervik.

– Skole-brød. Sweet! Humrer Sami fra Eritrea.

Initiativet til et matkurs for beboerne kom fra Jarlen Mottak. Det så elevene ved Restaurant Matfag på som en strålende utfordring. Tre ettermiddager har det dermed vært internasjonalt preg over matlaginga ved skolens kjøkken. Alt på fritida, og ingen obligatorisk del av undervisninga.

Faglærer Lars Christian Bugten observerer at elevene og deltakerne trives godt. Og resultatet blir ikke bare velsmakende mat.

– Kurset rommer mye for begge parter. Språk, det sosiale og kulturell forståelse. Dette er i sannhet integrering og inkludering.

Ella Vatn tørker mel og svette fra panna. Engasjert forteller hun om opplegget, der de både har hatt teori og praksis for de 10 kursdeltakerne.

– Egg og fisk i varianter har stått på menyen, blant annet hemnfjordstorsk som ble til deilige fiskekaker. Og vi har hatt teori om næringsstoffer, opplyser Ella.

Oggie fra Mongolia kutter



Ella Vatn og Ibrahim stortrives i hverandres selskap. Gjærbakst står på menyen, og det betyr smakfulle kanelnurr.

grønnsaker. Chili, paprika og løk.

Mens mange av deltakerne synes norsk mat er for lite kryddret, er Oggie av en annen oppfatning. Det greier seg med én chili.

– Norsk mat er god, og mye influert av italiensk matkultur. Det mongolske kjøkkenet er imidlertid mye likt det russiske, mener Oggie.

Vanligvis er det begrenset med muligheter for kreativ matlaging ved mottaket. Til daglig blir det gjerne noe enkelt på rommet.

– Her på kurset er det gode råvarer og et velutstyrt kjøkken. Det er spennende, og vi har lært mye.

Bjørnar Pande braser kjøtt i



Nachos klar for servering. Shohde, Sami, Kristin Klungervik og Derege er kokker i fellesskap.

storpanna. Han synes slett ikke deltakerne er matvand.

– De smaker på alt, og det eneste vi har unngått er grisekjøtt, forklarer han.

Til tross for at mange av kursdeltakerne kan lite norsk, går praten livlig over gryter og baktefjøl. Engelsk, hemnværsk, bokmål og ikke minst fingerspråket fungerer utmerket. Kun-



Oggie fra Mongolia er ikke like glad i sterkt kryddret mat som de fleste kursdeltakerne. Sammen med Bjørnar Pande klarer han at én chili er nok.

sten å kommunisere på tvers av nasjonalitet og språk løses ikke rent sjelden med et smil.

– Noen misforståelser har det vært, men det har ikke satt noen usmak på maten enda, ler Ella Vatn.

Enebolig i Haugen selges



Enebolig i Seljeveien 9 selges. Ca. 1 mål tomt, bruksareal 179 kvm, byggeår 1978. Inneholder blant annet 4 soverom, kjellerstue, stue og kjøkken.

Prisantydning kr. 1.490.000,-

Visning tirsdag 6. mai kl. 17.00-18.00

Bud sendes: Advokat Stig Mjones, Evjensveien 3, 7300 Orkanger
Tlf. 72 48 17 00 - 40 41 32 16
For takst, bilder etc. se: www.hemnetakst.no

Reis med charterfly direkte fra Kristiansund til

PORTOROZ

Avreise 28/6, 5/7, 12/7

Gunstige priser inkl. middag og frokost daglig - samt mat på flyet.
Parkering Kvernberget kun kr. 100,-!



Peer Gynt Tours

Tlf. 71 57 04 50

www.peergynt.com