

Lærer om berekraft i fjæra



Magnus Opedal Hass, Adrian Varanes Haugland og Isak Solli Søllesvik viser stolt fram fangsten.



Bestefar og friviljug Olav Steinsvik syner borna korleis han fileterer ein fisk. Emilie Seglem Bjørge (t.v.), Henrik Hjelmeland Steinsvik, Lars Mehl og dei andre borna på kaien følgjer interessert med.

Elevane frå Malmangerskule i Rosendal lærer om berekraft i praksis, når dei kvart år har fiskeprosjekt i fjæra. Då får 4. og 6. klassingane fiska, sløya, filetera og til slutt kokkeler seg eit herleg måltid på bål.

Nede ved «Prestabryggjo» ved Rosendal Fjordhotel koste vårre elevar seg i to heile skuledagar førre veke. Dei bytta på å fiska med stong, trekkja garn med båt og laga til herlege fiskematpakkar som dei nytte ved fjorden.

– Det smakar kjempegodt, sa Tord Lorentzen Furdal.

Korkje han eller dei andre elevane rynka på nasa sjølv om dei hadde sløya og filetert den same fisken ti minuttar tidlegare.

Prosjektstøtte frå Naturesekken

Skulen har hatt fiskeprosjekt for elevane i mange år. I starten vart det drive av idea-

listiske lærarar, men dei to siste åra har skulen også fått prosjektstøtte frå Den naturlege skulesekken; Naturesekken. Den naturlege skulesekken brenn for berekraftig utvikling, og berekraft er noko som kjem meir og meir på dagsorden i skulen.

– Alle er jo forplikta til å vera med på å nå FN sine mål for berekraft, og her har vi vore litt i forkant, fortel primus motor for fiskeprosjektet Annbjørg Fossberg.

Skulen prøver å læra elevane at fisk er ein berekraftig matressurs som krev mykje mindre av jorda vår enn til dømes kjøttproduksjon.

– Vi må læra elevane å tenkja at det vi driv med må vi kunna halda på med om 100 år også. Dette er jo den generasjonen som kan gjera noko med miljøutfordringane vi har. Dei er både den første og den siste generasjonen som kan gjera noko med det. For gjer ikkje dei det, så vert det for seint, seier Fossberg.

Lærarane tek det heile ned på nivået til elevane, og seier til dei at dersom alle



Eit herleg fiskemåltid.



Lars Mehl fileterer ein lyr.



Ein kråkebolle hadde også forvilla seg i garnet.



Karen Holsvik (biletet) var blant dei frivilljuge som hjelpte til med fiskeprosjektet. I båten står Frøya S. Hatteberg, Maren Skåla Seglem, Ronja Hatteberg Huke og Ariel Reed og ventar spent på å syna fram fangsten frå fisketuren.

skulle vore like rike som vi er i Noreg, måtte vi hatt tre og ein halv jordklode.

– Det skjonar dei, slår læraren fast.

Pengane skulen fekk frå Naturesekken har dei brukt til å kjøpa garn, fiskestenger, knivar og skjerefjoler. I tillegg til prosjektstøtta får skulen god hjelp frå foreldre, besteforeldre og lokale fiskarar til å skapa ein skuledag utanom det vanlege for elevane. Lærarane frå dei respektive klassane er sjølvsagt også med til «Prestabryggjo» ved Rosendal Fjordhotel.

Tverrfagleg

Elevane skal læra seg å artsbestemma fiskane, og dei undersøker også mageinnhaldet når dei sløyer fisken dei fangar. I tillegg skriv dei logg etter dei to dagane i fjæra, og dei skriv om prosjektet i skuleavis.

– Dette er eit tverrfagleg prosjekt, og vi er innoom både naturfag, norsk og mat og helse, fortel læraren.

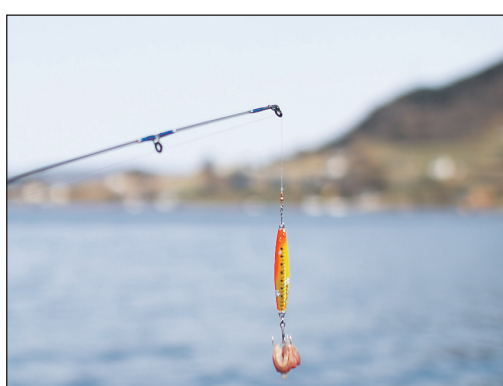
I tillegg til to dagar i fjæra får elevane frå 6.klasse vitja Hjønnvåg AS i Uskedalen for å sjå og smaka på produksjonen derfrå. Fossberg rosar bedrifta for å ta i mot elevane gratis kvart år. Ho nyttar høvet til å takka både familiemedlemmer og lokale fiskarar som stiller opp for å hjelpe elevane med båtkøring, fiskeing og filetering.

– Vi ønskjer at dette skal bli eit samarbeidsprosjekt mellom skulen, lokale fiskarar og andre frå bygda, og eg vil nytta høvet til å invitera andre interesserte til å bli med oss til kjekke dagar i fjæra neste år, seier Fossberg.

Mari Mehl
mari@grenda.no



Denne torsken vart eten med liv og lyst ein halvtimete etter dette.



Ei reke til agn på Emil Varanes Haugland sin krok.



Jenny Haavik Ljones og Kine Guddal Andersson ved bålet i fjæra.



Emil Varanes Haugland svingar fiskestonga.



Frøya S. Hatteberg fiskar ei flyndre ut av garnet.