



TING OG TANG: Videregåendeelev Roger Tønne kuttet opp blæretang som så ble blandet med krydder og hvitløk.

LURinger med fjæreprsjekt

Elevene i første klasse musikk, dans og drama-klassene ved Inderøy videregående skole sankedt skjell, tang og tare som ble tilberedt og spist.

Det skjedde da de forrige uke tok turen til Jonholmen.

– Bakgrunnen for dette er at vi gjennom «Den naturlige skolesekken» har fått midler til å drive litt alternativ undervisning med tanke på miljøarbeid. Vårt prosjekt heter Luringer i fjæra der LUR står for Lite Utnyttede Ressurser, sier lærer Merethe Green Ystad.

Bli kjent med artsmangfoldet

Hovedmålsetting for prosjektet er at elevene skal bli kjent med artsmangfoldet i strandsonen i Inderøy kommune, og se muligheter for utnyttelse av LUR-arter, sett opp mot behovet for matkilder i framtida, og kortreiste ressurser for en bærekraftig turisme i kommunen. – Inderøy videregående skole er en del av AKSET skole- og kultursamfunn, der vi samar-



SNEGLESPISER: Elev Hedda Sotkajærvi Hestvik spiste snegl. – Helt ok, mente hun.

beider tett med blant annet Inderøy ungdomsskole og Sakshaug barneskole. Vi ønsker å utnytte mulighetene som ligger i et slikt samarbeid, både med tanke på langsiktig læring for elevene, men også å kunne utnytte kompetansen som finnes på tvers av skoleslagene. Her har vi med oss lærer ved Inderøy ungdomsskole, Tor-Arild Holthe, som også er dykker, smiler Green Ystad.

Gratis mat

Holthe synes dette er en fin anledning til å vise ungdommen at det finnes svært mye god og gratis mat i fjæra.

– Her finner de det de trenger om de planlegger ha en tarresnackskveld eller om de vil invitere på for eksempel kongesnegl, skjell eller strandsnegler. I Norge har vi mer enn 200 skjellarter i havet. Østers, blåskjell og kamskjell er eksem-



RUNDT GRILLEN: Her er noen av elevene samlet rundt grillen og klare til å smake på fjære-herlighetene.

pler på skjell eller muslinger som kan spises, forklarer han.

Fornøyde elever

Og at elevene virkelig satte pris på eksperimentet var det liten tvil om. Én av dem som tilberedte blæretang blandet med hvitløk og krydder var Roger Tønne.

– Kjempespennende og lærerikt, innrømmet han. Elev Hedda Sotakajærvi Hest-

vik fikk spise snegl, som var kokt i ett minutt.

– Helt ok. Egentlig smaker det ikke så veldig mye. Mildt og litt salt, konkluderte hun.

– Vi vil rett og slett utstyre elevene med konkret handlingskompetanse for videre arbeid med bærekraftig matproduksjon, avslutter lærer Merete Green Ystad.

STIG LEINAN
stig.leinan@inderoyningen.no