

## På kokkekurs for framtida.

For andre år på rad arrangerer lokallaget av «Framtiden i våre hender» vegetarkurs. Etter å ha undersøkt ulike moglegeheiter enda vi på ein ferdig pakke ifrå Kokk'n Roll i Ulsteinvik. Der skulle vi få kome til duk og dekkja bord, og dei skulle ordne alt. Vi var i år 14 deltakarar som kunne få vere med, og vi køyrde felles utover. Vi kom verkeleg til duk og dekkja bord, med kandelaber og friske hortensia. Kokken sjølv, Øyvind Rekkedal, hadde sett saman ein åtte rettars meny som vi skulle lage, og stemninga vart rett nervøs då han byrja å fortelje om korleis vi skulle lage «Portobello fylt med jordskokkpure i fylgje med bakt borretanløk, rødvinsglasert søvløk og bønnespirer». Mellom anna. Det vart ikkje betre då han spøkte (?) med at han ikkje tok noko ansvar for det ferdige resultatet, då det var vi som skulle lage maten. Og endå meir nervøse vart vi då vi fekk høyre at han skulle bruke «kongeøsters». Vi hadde med oss nokon med skaldyrallergi, og dette skulle vere eit vegetarkurs! Heldigvis var kongeøsters ein sopp.

Vi fekk velje gruppe sjølve, ut i frå kva vi hadde lyst å lage på menyen. Og så var det berre å prøve å hugse kva vi skulle gjere, medan dei tre kokkane prøvde å passe på at vi ikkje gjorde for mykje feil. Ein kan berre verte imponerte over at dei klarte å halde roa med så mange amatørar i sving. For vi spurte om alt. Utan oppskrift så kunne nokre knapt å smelte smør utan å svi det. Andre var meir kjøkenvande og sette i gong med kutting, fritering, sautering, marinering, baking, risting, grilling og glasering. Forvirringa var til tider total, men kjekt var det. Etter at alle var ferdige med oppgåvene sine, skulle vi setje oss ved bordet, og så skulle kvar gruppe etterkvart få kome tilbake på kjøkenet for å lage til og servere sine rettar.

Mange av dei som deltok på kurset var ikkje medlemmar i FIVH. Medan vi venta fortalde difor Iren Aambø frå styret litt om «Framtiden i våre hender». Det er ein friviljug organisasjon som arbeider for miljøansvar og ei rettvis fordeling av verda sine ressursar. Lokalt har ein jobba mest med å få Ørsta og Volda til å verte Fairtradekommunar. Marit Steinnes frå styret fortalde litt om bakgrunnen for at vi arrangerer vegetarkurs. Vona er at dette kan vere med på å inspirere til ein grønare kvardag. Om alle kutta ned med ein kjøtmiddag i veka, ville kvar person spare miljøet for 170 kg co2. Om alle i Noreg gjorde det same, ville vi spare miljøet tilsvarande co2- utsleppet frå 360 000 bilar. Husdyrnæringa brukar i dag meir menneskemat enn den produserer. I tillegg finst der både helsemessige og etiske grunnar for å redusere kjøttforbruket sitt. Ho fortalde også at FIVH hadde engasjert seg i den internasjonale kampanja «Meat Free Monday» som vert fronta av Paul McCartney. I Noreg er dette oversett til kjøttfri mandag (kjøttfrimandag.no).

Deretter starta etegildet, og me fekk servert rett etter rett. Sopp, ost, fløte, meierismør, olivenolje og grønnsaker lagar god smak! Rettane vart servert og dandert etter alle kunstens reglar. Og det mest utrulege var at vi hadde laga det sjølve. Mellom serveringane gjekk samtalen om maten, om ingrediensar og framgangsmåte. Og går det an å få tak i she-take sopp til 200 kr kiloen i Ørsta? Har dei scorzonnerot i Volda? Er rouqefort («råkkefår») en ost laga av får? Er «Maldonsalt» berre jåleri? Uansett vart ein mettare enn på sjølvaste julekvelden. Maten var nydeleg, og sjølv om ikkje alt var mat ein serverar på ein vanleg kvardag, så var det inspirerande. Dette har vi lyst til å få til neste år også!

Tekst: Marit Steinnes

Foto: Anders Å. Steinnes