

PROSJEKT «LOKAL TRADISJONSMAT» MED STØTTE FRÅ



KVA ER TRADISJONSMAT?



Kokken Arne Brimi:

«Kva som er eit godt måltid er umogleg å beskriva. Til det fins de heldigvis for mange livrettar, nasjonalrettar, tradisjonar og ikkje minst ytre suksessfaktorar som påvirkar ein god opplevelse. Sidan eg vart litt kjent som kokk har eg alltid fått spørsmålet kva som er norsk mat, tradisjonsmat osv. Slike spørsmål har ikkje enkle svar. Kanskje er det heller ikkje rett å prøve å svara enkelt på det, for ein tradisjon og ein kultur skal alltid vere i utvikling, men nettopp derfor er det viktig å ha kunnskap om kva som har vore, og kvifor».

Frå forordet i boka «Norges nasjonalretter – en matglad reise i vårt eget land»



PROSJEKTET «LOKAL TRADISJONSMAT»



1. Lokalisert til ulike grendahus i gamle Roan kommune, i første omgang på Straum og Bessaker
2. Tenkt gjennomført i samarbeid med dei to skolane i Roan, med elevar frå 5.-10.klasse
3. Tenkt gjennomført i lag med lokale ressurspersonar i foreldre- og besteforeldre-generasjonen. **Her er det berre å melde interesse til Roan frivilligsentral, telefon 4132 4892 så snart som råd er.**
4. Lage og servere lokale tradisjonsrettar i grendahusa etter påmelding i lokalmiljøa
5. Matlaginga tenkt gjennomført med grupper på 5 elevar og 5 vaksne ressurspersonar kvar gong.
6. Nye elevar kvar gong, og det kan vere ulike vaksne ressurspersonar kvar gong, eller dei same, alt etter tid og kapasitet.
7. Annankvar onsdag ut frå oppsett menyplan. **Planlagt oppstart 11.mars på Bessaker**
8. Det vil bli laga ein menyplan for vårhalvåret slik at folk kan melde seg på minst ei veke i forkant. Dette for å kunne planleggje innkjøp og unngå matsvinn.

PROSJEKTET «LOKAL TRADISJONSMAT»



Det er pr. i dag komme inn forslag frå folk i lokalmiljøa på 14 ulike rettar:

1. Nysalta uer med potet, kaldt smør og flatbrød
2. Kleppmat
3. Uer med gulrotstuing/ eggsmør + rabarbrasuppe
4. Blodpølse og blodpannekaker
5. Kjøttsuppe med melboller
6. Gammeldags sodd med melboller og løksaus
7. Silsuppe
8. Kokt klippfisk med kokt potet, gulrotstuing, stekt bacon + heilgrynsuppe med rosiner og svsker

9. Ferskfisk, lever og rogn + ferskfisksuppe

10. Lapskaus

11. Lutefisk av brosme

12. Raudsei med potet og kålstuing

13. Saltsprengt sild med potet og kålstuing

14. Steika sild + melkesuppe med sukker og kanel

Følg med på oppslag på butikkane og på nettsida til Roan frivilligsentral om menyplan, påmelding og framdrift i prosjektet. Nettadressa er:

<https://roan.frivilligsentral.no/>