

Når sjetteklasse lager samisk delikatesse

Boknafisk og latter på kjøkkenet

På Vollebekk skole i Oslo er grytene varme og stemningen høy når sjetteklasse lager samisk mat for første gang. Potetene sprenger, sveiser må fikses, og kjøkkenet fylles av latter og lukten av både bacon og tørrfisk. Resultatet? En samisk rett som smaker både tradisjon og samarbeid.



I mat- og helseklasserommet ved Vollebekk skole er forventningene til å ta og føle på. Elevene har funnet sine stasjoner og hjelper hverandre ivrig med å knyte forklærne før de kaster seg over dagens oppgaver. Oppskriften på dagens rett, boknafisk med bacon, gulrotstuing og poteter, ligger klare på hver arbeidsstasjon.



Lærer Tor klapper i hendene og roper: – Kom igjen, folkens, nå setter vi i gang! De ulike elevgruppene fordeler oppgavene sine kjapt. Gryter fylles med vann, poteter skrelles, og det er allerede høyt engasjement rundt vasken. Særlig på gruppa til lysluggen Liam. Der får nemlig hodet til Liam også en runde under springen. Han drar vann gjennom håret og glatter fornøyd på sveisen sin. – Håret mitt må ligge perfekt når jeg blir tatt bilde av, sier han med et lurt smil mens kompisene ler. – Men Liam, hva med hendene? bryter læreren inn. – Rene hender, alltid! sier lærer Tor og beordrer gutta til en ny runde med håndvask.

Lukten av tørrfisk og bacon

Ved en annen kjøkkenstasjon står Sixten med et stort smil. Han har tatt kontroll over kjelene. – Yes! Jeg skal stå med grytene i dag. Det er det morsomste! utbryter han og snur seg til Binta. – Har du gjort klar fisken? spør han. Binta leser oppskriften ivrig og prøver å finne ut hva hun skal gjøre med fisken. – Hvor er fisken forresten? Vi trenger den nå, roper Binta til læreren.



Lærer Tor pakker ut en god porsjon med skinn- og beinfri fisk og legger den på et fat. – Å, jeg hadde håpet vi skulle kutte fisken selv. Det ser så spennende ut å sløye, sier Binta litt skuffet. Hun kommer likevel raskt frem til at det kanskje ikke er så dumt at fisken allerede er ferdig kuttet, da slipper de unna litt arbeid, og maten blir raskere ferdig. Selv om Binta synes fisken lukter litt



art, hiver hun seg likevel over oppgaven. – Det står at fisken skal trekke til den flaker seg i 10 minutter. Hvem tar tiden? spør hun Sixten. Sixten derimot er mer opptatt av å snuse på baconet enn fisken. Han har funnet frem stekespaden og dytter ivrig rundt på de små kjøttbitene i panna. – Å, jeg elsker lukten av bacon! Det blir spennende å prøve det sammen med fisk, sier han.

Sprengte poteter og perfekt saus

På gruppa til Una er det fullt fokus på potetene. Hun holder øye med vannet som koker og styrer kjøkkenet som en ekte kjøkkensjef. – Potetene er nesten ferdige, men én eksploderte litt, ler hun. Vi må være raske med å helle av vannet! Gruppa hennes samarbeider godt og nærmer seg ferdig matrett, men vil det smake godt? Una er litt skeptisk. – Jeg spiser mest laks til vanlig og ikke så mye hvit fisk. Men kanskje dette er godt? Det blir uansett spennende å smake på samisk mat, mener hun.

Leo og en medelev står ved en annen kjøkkenstasjon tett sammen over gryta med saus, helt oppslukt i oppgaven. – Pass på at du ikke heller oppi for mye melk nå, sier Leo, mens han rører med en fart som om det var en konkurranse. Medeleven måler opp mer melk til sausen, og de jobber i takt. – Oi, nå begynner jeg å få vondt i armen, sier Leo med et skjevt smil. – Bytt med meg, svarer Lina raskt, og tar over røresleiva. Samarbeidet er intenst, og begge følger nøye med. Vil sausen bli perfekt? På gruppa ved siden av står Liam fornøyd med en smakeskje. – Vår saus er i alle fall blitt ganske så god, sier han triumferende og gir sausen et siste dryss med salt og pepper.

Boknafisk på kroken?

– Jeg er veldig spent på hvordan alt dette smaker sammen, sier Liam. – Vi spiser ikke akkurat samisk mat hver dag, men jeg elsker fisk, særlig å fiske den, legger han til. Liam kan fortelle at familien har et fritidssted ved sjøen der de fisker ganske mye i ferier. – Makrell, lyr og torsk får jeg ofte. Men jeg har aldri fått boknafisk på kroken! sier Liam.

Det har han nok rett i. Boknafisk er nemlig ikke en egen fiskeart, men en fisk som er «bokna». Prosessen foregår gjerne om vinteren, og fisken henges til tørk i noen dager til et par uker, avhengig av hvor tørr man ønsker den. Fisken blir delvis tørket av sol og vind på hjell eller vegg, og dette gir fisken den karakteristiske smaken. Den boknafisken som ligger i grytene til 6. klasse på Vollebekk skole er torsk, som er den vanligste fisken brukt til boknafisk. – Er det torsk vi har i grytene? Så bra, torsk er jo kjempegodt! sier Liam og snur seg for å hjelpe gruppa med det siste før maten skal på bordet.



Høy stemning og rumlende mager

Når maten endelig er ferdig, setter elevene seg ved bordet med rumlende mager. Sixten smaker først. – Fisken er god, men kanskje litt lite salt. Leo tar en munnfull med litt av alt og nikker. – Det er rart, men faktisk godt med bacon og fisk sammen. Liam, som har jobbet hardt med sausen, er også fornøyd. – Den smakte litt som mammas fiskebollesaus! Stemningen er høy, og alle er enige om én ting: Dette var både lærerikt og morsomt. – Nå skal jeg prøve å lage hvit saus hjemme, sier Una med et smil.

Med dagens mat- og helseskoletime har sjetteklasse ved Vollebekk skole ikke bare lært å lage en ny rett, de har også fått et lite innblikk i en spennende del av Norges kulturarv. Og kanskje, med litt mer trening på kjøkkenet, blir boknafisk en ny favoritt hjemme hos noen av dem?