

# Biffen har sagt mø og poteter vokser i jorda



Når vi står mellom bugnende butikkhyller eller forsyner oss fra fulle fat i kantina, er det lett å glemme at bonden har verdens viktigste jobb og at mange har lagt ned en innsats for at vi skal ha mat på bordet. I prosjektet «Bærekraftig og lokal mat på folkehøgskolen» i regi av Framtiden i våre hender ønsker vi å gjøre noe med dette.



◀ Oppstartssamling med middag på gartneriet på Bygdøy, Kongsgård.



Tekst  
**Astrid Bjerke**

Prosjektleder  
Framtiden i våre hender

Elevene bor og spiser alle måltider på folkehøgskolen. Sunne, smakfulle og bærekraftige måltider, kombinert med kunnskap, gir et godt grunnlag for gode matvalg seinere i livet. Elevene kommer tettere på maten, helt fra bonden setter pløgen i jorda, til maten er på bordet.

- Jeg ønsker at elevene får være med på kjøkkenet for å lage mat. Unge folk trenger praksis, ikke bare å høre, da soner de ut, sier Svend Toivo Bergheim. Han var utdannet kokk da han begynte på Seljord folkehøgskule og er stipendiat, 2.årselev. Svend har ansvar for valgfaget småmat. De har hørt så mye, de må gjøre noe aktivt, sier han.

### Bærekraftig og lokal mat på folkehøgskolen

Skoleåret 22/23 er pilotår. Arbeiderbevegelsen, Elverum, Nordfjord, Rønningen, Seljord, Sogndal og Trondheimsfjord folkehøgskole er med. Ved at pilotskolene deler erfaringer og hva de ønsker, vil det bli laget et forslag til hvordan skolene kan sette mat høyere på dagsorden. 10. og 11. januar 2023 var skolene på oppstartssamling i Oslo.

Fra høsten 2023 kan alle folkehøgskoler som vil, bli med i prosjektet. Hva de så ønsker å legge vekt på, er opptil hver enkelt skole. Elevene skal være med å lage mat og kanskje kan de være med på dyrking eller kjøttproduksjon, kanskje sanke, fiske eller jakte. For noen vil det også være aktuelt å bidra til omfordeling av overskuddsmat. Teoretisk forståelse for mat og bærekraft er ikke nok. På folkehøgskolen har elevene en unik mulighet til å få praksis og mestringsopplevelser.

### Mange folkehøgskoler gjør mye bra

Rannveig Hana er stipendiat på Trondheimsfjord og går på linja

Bestemors  
konservering  
- hermetiserte  
grønnsaker-  
gammel  
kunnskap blir  
som ny.

Wanderlust Øst-Afrika. Det har vært tørke i området i tre år, så klassen ønsket å sette fokus på klima. De har vært på gårdsbesøk og dumpsterdivet. - Vi stilte opp etter kl. 23 med hodelykter og fant mengder med brukbar mat i en konteiner utenfor en butikk. Maten vi laget ble bl.a. servert til ordføreren i Trondheim, Rita Ottervik. Studentlaget til Framtiden i våre hender var med på

markeringen, og NRK var også der forteller hun. - Ordfører Ottervik ville ikke smake, men sa at hun er enig i at det må jobbes for reguleringer for å redusere matsvinnet i næringslivet.

Rønningen folkehøgskole og Sogndal folkehøgskule er de første vinnerne av folkehøgskolenes bærekraftpris. På forskjellige måter følger de opp folkehøgskolenes







Foto: Asta Skjerve

## Om Plateful

- Norsk matgrossist som viderefremidler brukbar mat som ellers kunne blitt kastet.
- I nettbutikken selger de råvarer fra kjente leverandører som av ulike årsaker ikke blir solgt i tradisjonelle salgskanaler.
- Leverer mat til kantiner, restauranter, hoteller etc.

«Alt godt» er slagordet til Plateful.

Kjøkkensjefene Tanita Opheim og Oskar Flymann på Sogndal og Rønningen folkehøyskoler.



bærekraftvedtak fra 2019. Begge skolene legger vekt på bærekraftig mat, og involvering av elevene.

Da Oskar Flymann begynte som kjøkkensjef på Rønningen, var han ambisiøs og ønsket å gjøre skolen vegansk med en gang. Han fikk mye motbør. Rønningen har flere idrettslinjer og mange elever vil ha mye kjøtt. Etter hvert har Oskar oppdaget at han må venne elevene til nye smaker og menyer og gradvis få inn forståelsen for at kjøtt er «krydder» i et ellers fullverdig måltid.

- Skolen er elevenes hjem det året

de går her og elevene må få eierskap og forståelse for valgene kjøkkenet tar, mener han.

På Rønningen er de opptatt av å ikke kaste mat. De har restemiddager inntil to ganger i uka og i tillegg har de ofte rester til lunsj. De får mat fra Plateful (se faktaboks), på den måten sparer de penger og bidrar til å bruke mat som ellers ikke ville blitt spist.

- En utfordring kan være at maten det blir rester av, er noe elevene ikke synes er så godt. Hvis de ikke liker det, hjelper det ikke å gi det som restemiddag, særlig hvis det for eksempel er en gryterett det ikke er så lett å lage noe nytt av, sier han. Elevene kan ønske seg retter i en egen app og påvirke matvalget.

## Matauk på Sogndal

På Sogndal folkehøgskule bruker kjøkkenet tid i starten av skoleåret for å fortelle hvordan de tenker, og

«På Rønningen Folkehøyskole er de opptatt av å ikke kaste mat. De har restemiddager inntil to ganger i uka og i tillegg har de ofte rester til lunsj.»

«Teoretisk forståelse for mat og bærekraft er ikke nok. På folkehøgskolen har elevene en unik mulighet til å få praksis og mestringsopplevelser.»

## Om prosjektet

«Bærekraftig og lokal mat på folkehøgskolen» ledes av Framtiden i våre hender og er finansiert av Sparebankstiftelsen og Bergesenstiftelsen. Prosjektet avsluttes våren 2026, men målet er at det skal leve videre på skolene.

Ta gjerne kontakt med prosjektleder Astrid Bjerke astrid@framtiden.no



Foto Asta Skjervev

hvilke valg de tar. De opplever lite klager og spørsmål om maten, og at elevene kan minne hverandre på hva de hørte i begynnelsen av året når noen har spørsmål. – Vi prøver å tenke bærekraft i alt vi gjør. Arbeidsgleden vår ligger i hva vi kan gi elevene, sier Tanita Opheim, kjøkkensjef på skolen.

Elevene på Sogndal presser juice av epler de høster på skolen og hos

naboer. De plukker også poteter som ligger igjen på jordet etter at bonden har kjørt potetoptageren. – Vi har fem sorter egenprodusert syltetøy og mye sylta løk og grønnkål fra kjøkkenhagen, forteller kjøkkensjefen. Hver høst har vi to uker der elevene høster mat til kjøkkenet. Ukene avsluttes med en egen høstfest der elevene forbereder maten, avslutter hun. ■



Foto Asta Skjervev

## 11 prosent av norsk ungdom går på folkehøgskole

I Norge har vi 86 folkehøgskoler. Fra Svalbard, Pasvik og Alta i nord til Mandal i sør. Mange ligger landlig til. Skoleslaget har mer enn 150 års historie i Norge.

De fleste folkehøgskolene har 18 års aldersgrense. Ca. 11 prosent av ungdommene i Norge går på folkehøgskole. Mange går der etter videregående.

Folkehøgskolens formål er å fremme allmenndanning og folkeopplysning. I 2019 vedtok folkehøgskoleorganisasjonene Folkehøgskolenes bærekraftvedtak som bl.a. sier at: folkehøgskolene skal ha som mål om å kutte klimagassutslippene med 40% innen 2030 og at de skal utarbeide en årlig klimaplan og strategi for å nå bærekraftmålene. Det skal deles ut en bærekraftspris til en skole hvert år.

Tidligere hadde skolene fag som matproduksjon og matlaging som en del av allmenndanning og folkeopplysning. Disse fagene falt etter hvert ut. Med den nye bærekraftsatsingen, har dette igjen blitt aktuelle temaer i aktivitetsuker, fellesfag og valgfag.