



ØKO-VETERAN: Odd Inge Moldvær har lang fartstid som kokk på Sogn Jord- og Hagebruksskule. Han har mellom anna sytt for at er ein av få innehavarar av det økologiske Gullmerket.



NYTT UTSTYR: Alt er nytt og meir moderne enn tidlegare etter den omfattande renoveringa. Kokk Odd Inge Moldvær seier seg godt nøgd.



RUSTAR ALDRI: Torgeir Haglund Norli og ny buffé, som saman med diskar av rustfritt største endringane som er gjort i kjøkenet

Gamle tradisjonar i topp

■ ■ Nytt kjøkken ■ ■ «Ny» skule ■ ■ Gamal filosofi ■ ■ Godt som

AURLAND: Utstyr og inventar er splitter nytt, men filosofien og tradisjonane bak maten på økoskolen er eldgamal.

– Me lagar alt frå botnen av. Halvfabrikat brukar me ikkje, seier kokk Odd Inge Moldvær. Han har vore tilsett i kjøkenet ved Sogn Jord- og Hagebruksskule sidan midt på 90-talet, og var i mange år kjøkensjef. No har han overlate sjefskokkjobben til Jari Sander, og jobbar sjølv i halv stilling som kokk.

God kapasitet

Då det nye skuleåret tok til i august etter ei omfattande renovering til 30 millionar kroner, var det mellom anna med nye undervisningslokale og splitter nytt kjøkenet. Der er det tilsett i alt fem personar fordelt på om lag tre årsverk. Desse syter for at rundt 45 personar kvar dag får varm mat til middag eller lønsj, i tillegg til frukost og kvelds for internatbebuarene.

I kjøkenet er alt nytt, frå dei store kombiomnane, via digre gryter med automatisk rørefunksjon, meir effektiv oppvask til den nye serveringsbuffeen elevar og gjester forsyner seg av.

– Tidlegare hadde me ein slik kombiomn som både kan steika og dampa, den fekk eg innkjøpt den gongen eg byrja her. No har me fått to nye, litt mindre, men med veldig god kapasitet, seier Odd Inge.

– I tillegg reinsar og vaskar den seg sjølv, det er berre å putta inn reinsetablettar.

Lenger å gå

I tråd med forskriftene er det no også rustfri benkeplater i stål så langt auga kan sjå og nye kjøle- og frysefasilitetar.

– Eg er veldig godt nøgd med det nye kjøkenet, seier han, men konstaterer også at med større kjøken og matsal, har han og dei andre tilsette også fått lenger veg å gå.

– Sånn sett var vel det gamle kjøkenet meir effektivt, avstandane var ikkje så store. Men det

får gå. Me er veldig godt nøgde, er konklusjonen.

Odd Inge Moldvær var sentral i arbeidet med å få Debio sitt Gullmerke i mars 2015.

Strengt krav

Det er eit synleg bevis på at over 90 prosent av det som vert servert her, er hundre prosent økologisk.

Utmerkinga er gjev, men fører også med seg strenge krav i høve til kva som vert kjøpt inn, servert og dessutan dokumentert. Og trass i at utstyr og inventar er moderne, er filosofien bak økokjøkenet slik han alltid har vore. Maten vert laga frå botnen av med mest mogleg økologiske og kortreiste råvarer.

– Maten er den same. Og me kan ikkje fira på krava dersom me skal halda på Gullmerket. Me jobbar hardt for å få den utmerkinga og me må halda fram med å jobba hardt for å halda på det, seier Odd Inge.

Hårfin balanse

Det krev ein hårfin balanse mellom økologisk filosofi, tilgang på råvarer og sjølv sagt, budsjett.

– Økologi kostar meir enn konvensjonelle varer, slik er det berre. Eg trur det kan bli dyrt å skulle behalda eit slikt nivå i ein vanleg heim, meiner kokken.

Han er medviten om å bruka dei råvarene skulen sjølv produserer eller det som er mogleg å få tak i nærområdet.

– Sommar og haust er det veldig bra og utvalet er godt, men når ein kjem ut i februar og mars kan det fort bli litt mindre.

Mest mogleg kortreist

– Då er det eit spørsmål om ein skal kjøpa inn økologiske råvarer som er importerte – eller om ein skal kjøpa konvensjonelle og kortreiste. Det kan vera litt av ei utfordring i høve til at me skal halda på desse 90 prosentane av økologiske varer her i kjøkenet. Personleg ser eg ikkje poenget med å bruka økologiske varer som me gjerne har brent av tusenvis av liter diesel for å frakta inn til landet, då er det betre at det er mest mogleg kortreist. Men det er som sagt ein balansegang me må ta omsyn til i høve

til dei krava som er sett til Gullmerket – og til budsjettet.

Variert meny

Kjøtmat framstiller skulen anten sjølv eller kjøper inn hjå Olav Arnar Bø og Vikja slakteri. Fisk er det einaste som konsekvent vert innkjøpt frå leverandør.

– Men fiskekakene me serverer er heimelaga frå botnen av, altså!

Ein typisk meny består av rettar med kjøtt eller fisk og dessutan ein vegetarrett. Fredagane er det også dessert, slik som akkurat denne dagen, der råmelkspudding er på menyen. Før det har elevane også forsynt seg av lammelår, blomkål med ostesaus, gratinert hokkaidogresskar, kokte og steikte poteter i tillegg til salat.

Flott profil

I kjøkenet er Clea Bianca Suhr (29) i full sving med å skjera opp physallisbær frå skulen si eiga avling. Ho er frå Sjælland i Danmark, og er utdanna agronom frå SJH, ei utdanning ho byrja på for seks år sidan. No er ho attende som kokkelærling.

– Ein vert vel aldri utlært, verken i økologisk landbruk eller i kokkefaget fordi det skjer så mykje, utviklinga i begge fag er store – det er heile tida nye ting, seier ho, som stortrivast i det nye flotte kjøkenet.

– Eg valde å komma hit fordi skulen har ein så utruleg flott profil, seier ho.

Ordnar opp sjølve

I samband med oppussing, vart også internatkjøken totalrenoverert, til stor glede for elevane.

– Me får frukost i matsalen og lønsj eller middag midt på dagen. Kveldsmaten vert sett fram i kantina, men elevane yter sjølve for å servera og rydda, fortel Irene Ekren (24), som er elev ved Vg2. I

– I helgane lagar me mat sjølve, ofte i fellesskap og det er sjølv sagt ekstra fint å laga mat når kjøkenfasilitetane er så nye og fine, legg ho til.

Hanne Stedje
hanne.stedje@sognavis.no



DANSK KJØKEN: Danske Clea Bianca Suhr (29) er utdanna agronom frå



dei andre elevane kan forsyna seg av ein stål så langt auga kan sjå er mellom dei og matsalen.



LAGAR MAT SJØLVE: Irene Ekren (24) vaks opp på SJH då mor hennar var elev her. No er Iren og sambuar Torgeir Haglund Norli elevar på vg2 og godt nøgde med å kokkelerer på splitter nye elevkjøken når matsalen er stengd.



FAKSIMILE: Sogn Avis mars 2015.

Opptimerte moderne kjøken

h gull



SJH, men har no byrja på kokkeutdanninga. For tida her ho tilsett som lærling i det nesten splitter nye kjøkenet, som ho er strålende godt nøgd med.