



Goarahat og Sandvikhelvøya

FINNMARK

Prosjektrapport fra Matkultur i UKL-området

Delprosjekt under prosjektet Kulturformidling på Vestersida – innenfor UKL



Utarbeidet av:
Siren Johannessen
Kristin Elisabeth Hansen

Redigert av:
Sissel Goodgame (prosjektleder)

Indre Billefjord, 23. august 2019

Innhold

Målsetning.....	3
Bakgrunn.....	3
Tradisjonskafé.....	3
Planlegging	3
Menyene som ble planlagt	4
Forberedelser første uke	4
Fangst av ferskvannsfisk:	4
Høsting av gressløk:	4
Sanking av rabarbra:	5
Forberedelser andre uke	5
Høsting av urter til rundstykkene	5
Høsting av urter til urtesmør	5
Tyttebær	5
Forberedelser tredje uke	6
Sanking av multer	6
Filetering av laks	6
Annonsering	6
Oppskrifter og fremgangsmåter	7
Første uken	7
Andre uken	10
Tredje uken.....	17
Tilleggsaktivitet – lokal salgsmesse	20
Pressedekning.....	20
Erfaringer	20
Anbefalinger for fremtidige prosjekter	21
Parter i prosjektet:.....	22
Vedlegg 1 – Mattyper jentene/prosjektet ønsket å lære mere om, produsere og dokumentere.....	23
Vedlegg 2 – Tradisjonskafé.....	24
Vedlegg 3 – Aksjonsliste med ansvarsfordeling fra prosjektmøte 23. juli 2019	25
Vedlegg 4 – Presseoppslag	26
Vedlegg 6 – Facebookinnlegg med kommentarer.....	31

Målsetning

Ifølge forvaltningsplan for Goarahat og Sandvikhalvøya UKL, skal området være et flaggskip for mat og kulturlandskap i Finnmark. Tiltaket skal fokusere på lokale mattradisjoner og bruk av lokale råvarer fra naturen.

Prosjektet Matkultur i UKL-området skal gi muligheten til den yngre generasjon å lære matlaging av tradisjonsmat og mat fra naturen i UKL-området.

En annen målsetning er at besøkende i kafeen på Mearrasiida, skal få anledning til å få smake på, og gjøre seg kjent med, lokal tradisjonsmat og lokalmat fra naturen, samt få tilgang til oppskrifter for å lage denne.

Bakgrunn

Prosjektet Kulturformidling på Vestersida – innenfor UKL, besluttet at en av prosjektaktivitetene skulle være å lære opp den yngre generasjon i å lage tradisjonsmat og mat fra naturen i UKL-området. Delprosjektet fikk navnet Matkultur i UKL-området.

Muligheten ble postet på facebookssidene «Goarahat og Sandvikhalvøya UKL», «Vester siida» og «Billeforum».

Sommerjobben for de to jentene involvert varte i perioden 24. juli - 14. august 2019.

Maten som ble laget skulle benyttes i Tradisjonskaféen på Mearrasida.

Tradisjonskafé

Det ble bestemt at prosjektet skulle ha åpen sommerkafe tre lørdager i løpet av prosjektperioden, hvor maten som ble laget skulle bli servert til en rimelig pris. Dette skulle være et tilbud til befolkningen om å få smake på lokalmat og mat laget fra råvarer fra naturen i UKL-området.

Prisene for maten ble satt til kr 100,- for middag for voksne, og gratis for barn. I tillegg priset vi dessert, kake og kaffe separat, men til priser alle kunne ha råd til å betale. Målet var å få et totalt salg på kr 12.000,- for å dekke egenandel for tilskuddet gitt av UKL-midler. Det kan nevnes at vi klarte å innfri dette budsjettet.



Planlegging

Den første uken ble de første dagene brukt til planlegging av hvordan vi skulle gjøre det, hvilken mat som skulle lages og hvilke menyer som var ønskelig og passet mest mulig med tanke på sesong for de tre kafédagene. Vi ble enige om tre forskjellige temaer. Den første uken skulle ha tema «ferskvannsfisk og rabarbra», den andre uken skulle ha «kjøttmat og tyttebær» og den siste uken ble bestemt «sjømat og muldebær.»

Menyene som ble planlagt

Uke 1:

- Ferskvannsfisk (ørret og røye) med poteter, gressløkpesto, agurk og rømme
- Rabarbrasuppe og rabarbrakake

Uke 2:

- Kjøttsuppe med rundstykker og urtesmør
- Kjøttkaker med ertestuing, tyttebærsyltetøy og poteter
- Tyttebærfrosasj
- Tyttebærsaft
- Te-kake

Uke 3:

- Torsk og torsketunger
- Hjemmelaget fiskegrateng
- Laksesuppe
- Multekrem i krumkake

Eldre familiemedlemmer ble oppsøkt for å få fatt i oppskrifter, samt at vi benyttet gamle kokebøker og oppskriftshefter.

Forberedelser første uke

Fangst av ferskvannsfisk:

Vi trengte å lære to ting; hvordan få tak i fisken og hvordan tilberede den.

Det ble fisket i et vann innenfor UKL området, med et ferskvannsgarn med maskevidde på 22 mm.

Her trengtes garn, båt og fiskevann, og to fiskere. En rodde båten mens den andre satt ut garnet. Denne uken var været varmt og hadde vært varmt uken før. Derfor var det viktig å ikke ha garnet i vannet for lenge, da fisken kan bli bløt. Varmen har også noe å si for hvor i vannet fisken befinner seg. Ørreten befinner seg på grunnere områder enn røya, og for å få røye måtte garnet settes på dypere vann.

Før vi gikk om bord i båten måtte vi greie garnet, og siden garnet var helt nytt ble det satt på to steiner på synke-telna/bly-telna i hver ende av garnet. For at garnet skulle synke til bunns. Flyte-telna eller øver-telna er det som får garnet til å flyte opp i vannet, slik at garnet «står» i vannet og fisken kan svømme i nettet. I den ene enden av flyte-telna ble det festet et flyteelement for å lettere kunne se hvor garnet var når det skulle trekkes.

Det var lett å sette ut garnet når vi først hadde «greid» det i båten, den ene steinen ble sluppet ut, deretter dro garnet ut av seg selv mens den andre rodde. Og da garnet tok slutt var det siste finjustering for at garnet hverken skulle være for «slapt» eller for «stramt».

På grunn av varmen ble garnet trukket kun få timer senere, i båten hadde vi med en bøtte med isvann for at fisken ikke skulle tape seg. Garnet ble trukket, fortsatt en ved årene og en til å trekke garnet. Fisken ble lagt i bøtta med isvann og sløyd på land.

Høsting av gressløk:

Gressløkpesto var enkelt å lage, den eneste utfordringen var å finne gressløken. Det var egentlig litt sent for sesong, og gressløken var begynt å gulne i enden. Det er best å ta gressløken før den blomstrer, dette er på grunn av smak. Smaken er mye sterkere tidligere på sommeren.

Det ble gjort et forsøk å finne gressløken på en av holmene i Porsangerfjorden, uten hell. I gamledager høstet

de mye der, men vi var dessverre for sent ute. Erfaringen er at til neste år starter vi tidligere med høstingen. Gressløk ble likevel funnet ved en elv på fastlandet.

Blomst-stilken skal ikke brukes, kun gresset som vokser ved siden av blomsten, «bladene» til blomsten. For å finne gressløken kan det være greit å se etter disse lilla blomstene, blomsten er også spiselig, så den ble brukt til å pynte opp pestoen til serveringen.

Sanking av rabarbra:

Rabarbraen sanket vi selv. Vi har rabarbra utfor huset vårt hjemme i UKL-området. Jeg tok med en kniv og en vanlig pose, og gikk ut for å skjære rabarbra. Rabarbraen ble skjært av helt nede ved roten. Så ble rabarbra hodet kuttet av, og all rabarbraen lagt i posen.

Rabarbraen ble med inn på kjøkkenet, og kuttet først av topp og bunn. Så ble den skåret i litt større enn en firkant, skyldt og lagt i kjøleskapet. Halvparten av rabarbraen ble skåret samme kvelden og resten morgen etterpå. Den rabarbraen som var skåret opp ble oppbevart i en skål med plastfolie over i kjøleskapet, og resten i posen nederst i kjøleskapet. Noe ble også frosset til å bli brukt til rabarbrasuppe.

Forberedelser andre uke

Denne uken fikk vi god hjelp av Mona Henriksen til å lage kjøttsuppe, urtesmør, sanke urter til baking av rundstykker, flere kjøkkentips, lagring av mat, ideer til retter, og hvordan lage tyttebærfromasj. Vi fikk også hjelp til saftlaging, koking av tyttebærsyltetøy og å lage kjøttkaker av Sissel Goodgame. Denne uken handlet det mer om kjøkkenet enn å fangste som vi hadde gjort uken før. Likevel var det en del sanking her også, men kun urter og spiselige planter.

Høsting av urter til rundstykkene

Brenneslefrø ble høstet ved å ta av «toppene» til brennesla, mange er redde for å «brenne» seg på planten, men dersom du tar rundt planten og trekker opp toppen slipper du det. La vær å stryke nedover på stilken. Disse ble tørket i stekeovnen på 225 grader i 10 minutter.

Fra harerugen ble de røde frøene tatt og ristet i en tørr jernpanne, for å få frem en nøtteaktig smak.

Rylliken ble lagt på benken for å tørke i solen. Ovn var ikke nødvendig. Når rylliken høstes er det bladene som vokser på bakken, ved siden av blomsten som skal brukes, ikke bladene som vokser på stilken til den hvite blomsten.

Høsting av urter til urtesmør

Høsting av gressløk og ryllik er allerede beskrevet.

Kvann er en plante som ble mye brukt i gamledager, en plante som kan brukes til mye godt. Kan forveksles med søsterplanten «Sløke» men er slett ikke den samme. En forskjell for å skille disse fra hverandre er «kuppelen» på blomsten, om den er helt rund eller om den er «halv», hvor Kvannen har rund kuppel og Sløken har halv kuppel. I dette prosjektet brukte vi Kvannen til urtesmør, sukkertøy og utstilling. Reinen er også veldig glad i planten og da vi dro for å sanke denne fant vi flere planter hvor reinen hadde forsynt seg. Den er ofte å finne langs bekker, slik som den vi fant.

For urtesmøret tok vi unge blader, det første året har ikke planten noe blomst, kun blader, på samisk kalles den «Fatnu». Det andre året, hvor planten står i blomst kalles den «Boska».

Tyttebær

Det var ikke tid på året for å plukke tyttebær, men Sissel hadde tyttebær i fryseren som hun tok med til oss.

Forberedelser tredje uke

Det var ikke sa mange forberedelser den tredje uken, da den eneste ingrediensen vi skulle samle inn til ukens meny var multene. Det var ikke sesong for sjøfiske på denne tiden av året. Fisken og fisketungene ble kjøpt inn.

Sanking av multer

Multene ble sanket på en holme like utenfor UKL-området. Det bugner av bær i UKL-området og på tilhørende holmer, og disse ble brukt til å lage dessert på siste kafeen. Multene ble sanket i et gammelt melkespann, rensset og sukret. Deretter ble multene fylt i beger og frosset klar til kafédagen. Det er viktig å sukre bærene litt før frysing, da de er vanskelig å søte etter at de er tatt ut av fryseren.

Filetering av laks

Her trengs en god, skarp kniv, og en kraftigere kniv for å komme gjennom bein, eller kutte av bein. Laksen tørkes av og legges på en stødig fjøl. Her skal man følge laksens ryggbein, stikk kniven inn i ryggen på fisken og følg beinet nedover mot halefinnen, men stopp et stykke før. Kniven skal kun gjennom buken til fisken i første omgang for å løsne den fra ryggbeinet. Flere runder med kniven i samme spor gjør det lettere enn å stikke seg gjennom fisken i første kniv-streif. Når kniven er gått gjennom fisken til andre siden, gjøres det kutt oppe ved fiskens gjeller, rett bak gjellelokket for å ta løs fileten. Når dette er gjort er det bare å legge kniven ned mot ryggbeinet igjen og la kniven gli ned mot halefinnen, vinkel på kniven er viktig for å få med mest mulig av fisken. Vend kniven mot ryggraden. Fjern eventuelle bein og uappetittlige deler.

Når det gjelder flekking av fisk er det enklere å begynne i halefinne-enden. Legg kniven langs skinnet, og vend bladet ned mot skinnet, skjær litt langs med skinnet. Løft kjøttet fra skinnet og skjær en åpning i skinnet hvor du kan holde tommelen for å ha bedre kontroll på fileten. Hold igjen fileten i tommelhullet og dra kniven langs skinnet, trekk litt i tommelhullet samtidig for å lettere gli gjennom med kniven.



Annonsering

Tradisjonskafeen ble annonsert på Facebook via Goarahat og Sandvikhalvøya UKL, Vester siida og Billeforum. Det ble tatt en bevisst avgjørelse for at vi ikke skulle annonsere i andre områder enn UKL-området, da vi tok sikte på å lage middag til ca. 30 personer. Vi hadde ikke kapasitet til å lage mat for flere, og vi konsentrerte oss på å holde arrangementet som et lokalt arrangement for folk som bor i og omkring UKL-området. Det var en av jentene, fikk ansvaret for annonseringen.

Vi postet oppdateringer med bilder fra matlaging og ferdige retter både før og etter arrangementene for å holde interessen og nysgjerrigheten oppe blant folk i bygda.

Oppskrifter og fremgangsmåter

Første uken

Første uke var temaet ferskvannsfisk og rabarbra.

Tilbereding av fisken:

- Fisken var ferdig sløyd, og ble kuttet i mindre porsjoner, ingenting ble kastet, hverken hode eller halefinnen. Deretter ble den lagt på folie i på et stekebrett, krydret med salt og pepper, noen smørklatter her og der og sitronskiver oppå fisken.
- Stekt i ovnen på 200 grader til den ble ferdig.

Gressløkpesto:

- Gressløken ble lagt i en blender og kuttet opp til fine partikler, en grønn masse. Denne massen ble tilsatt olivenolje, noen fedd hvitløk og parmesan. Disse tingene tilsettes på «feeling» for å lage en masse du synes er passelig tykk men heller ikke for tynn. For to brødposer med gressløk ble det brukt en hel flaske olivenolje, tre fedd hvitløk litt salt og litt pepper og en hel triangel parmesan.

Mange var nysgjerrige på gressløkpestoen og ønsket oppskriften for å kunne lage den selv.



God gammeldags rabarbrakake:

- 300 g rabarbra
- 200 g hvetemel
- 100 g sukker
- 1 ½ ts bakepulver
- 150 g smør (Romtemperert)
- 3 stk egg

1. Forvarm ovnen til 200 grader
2. Skyll rabarbraen. Hvis den nederste delen kjennes hard ut, skjær den bort. Skjær rabarbraen i passe små biter.
3. Bland de tørre ingrediensene i en bolle, og smuldre så inn smøret. Tilsett eggene, og rør forsiktig sammen deigen.
4. Smør smør på med pensel og strø på masse sukker. Du kan bruke mandelflak og perlesukker som et alternativ
5. Stek kaken i ovnen i 30 minutter på midterste rille.

Så avkjølte vi kakene, satt plastfolie over dem og satt dem i fryseren til de skulle serveres.

På kafédagen tok vi opp rabarbra kakene fra fryseren, og tinte dem. Så skar vi dem opp i passe små biter, og la de ut på et kakebrett i kafeen. Gjестene var fornøyde med kakene, og mange synes de var veldig gode.



Hva har jeg lært av dette?

Jeg har lært å lage fantastisk god rabarbra kake, og at man skal skjære bort toppen og bunnen på rabarbraen. Jeg har også lært at det er like enkelt å lage gammeldags tradisjonsmat, som jeg synes smaker bedre og er mye sunnere enn moderne mat.

Hva synes jeg om prosjektet?

Jeg synes dette var en av de artigste rettene å lage. Det er fordi min bestefar var veldig glad i før å lage rabarbra suppe, og derfor er jeg ekstra knyttet til mat som er laget av rabarbra. Jeg synes det var veldig fint å gå ut å sanke rabarbraen, og lage den. Jeg synes den var veldig enkel å lage også, og at den ble veldig fin og smakte veldig godt. Dette er en ting jeg gleder meg til å gjøre igjen.

Rabarbrasuppe på gamlemåten

Rabarbraen til rabarbrasuppen var frosset ned fra tidligere sanking.

Det første vi gjorde da vi skulle lage rabarbrasuppe, var å tine rabarbraen i posene de var frosset ned i. Vi bestemte oss for å beholde skallet på, så vi kunne spare litt tid.

- 250 g rabarbra
- 1 liter vann
- 200 g sukker
- 1 ½ ss potetmel

1. Ved bruk av fersk rabarbra: Vask og skrell rabarbraen. Skjær rabarbraen i biter og sett den i en gryte med sukker og vann.
2. Kok helt rabarbraen deler seg/går fra hverandre, ca. 7-10 minutter.
3. Rør ut potetmelet i kaldt vann til en tykk og jevn grøt.
4. Hell det i den ferdigkokte rabarbrasuppen. Husk å røre godt rundt.
5. Gi suppen et raskt oppkok



Vi blandet inn potetmelet i kaldt vann og rørte til tynn og jevn grøt. Det stod i oppskriften vi brukte at vi skulle ha blandingen i suppen i en tynn stråle, men det gjorde ikke vi.

Faren min, Hans Hansen, kom og hjalp oss litt på kvelden før kafédagen. Han sa at vi burde fordele rabarbrasuppen i to gryter, fordi det var altfor mye rabarbra i den ene gryten. Vi gjorde det og ga suppen et raskt oppkok. Vi skulle så kjøle ned suppen, og det var sent på kvelden. Vi måtte finne en måte å kjøle den ned på fortest mulig. Da kom faren min på en ide. Han ok rabarbrasuppen og satte lokk på den ene, og en vanlig middagstallerken på den andre, siden den manglet lokk. Vi satte grytene i garasjen på Mearrasiida, for der kunne de stå kjølig til dagen etterpå.

På kafédagen:

På kafédagen varmet vi opp suppen, og satte den ut på bordet med gryteunderlag under. Det var mange som likte rabarbrasuppen og at den var veldig god. Jeg smakte på den, og den smakte veldig godt.

Hva har jeg lært av dette?

Det jeg lærte av å lage rabarbrasuppe, var blant annet en måte å kjøle ned mat på, ved å sette grytene i garasjen over natten. Jeg lærte også at man kan ha rabarbraskallet på når man lager mat av den. Jeg lærte mye om hvordan man håndterer og tilbereder rabarbra, som vokser mange steder i UKL-området.

Hva synes jeg om prosjektet?

Det jeg synes om prosjektet var at det var veldig artig og fint å lage suppen. Min bestefar pleide å lage rabarbrasuppe da jeg var barn, og det var ekstra fint for meg å lage den når jeg visste at han pleide å lage det da han var yngre. Jeg synes at det var veldig lett å lage denne suppen, og at den ble veldig god. Dette er en av favorittrettene min å lage fra Tradisjonskaféen. Dette, med de andre rettene kommer jeg til å lage igjen.

Andre uken

Andre uken var temaet kjøttmat og tyttebær.

Kjøttsuppe:

Vi begynte å tilberede kjøttsuppen allerede på onsdag, der vi ble med Mona Henriksen hjem for å finne kjøtt i fryseboksen. Der fant vi kraftbein til å koke kraft på, pinnekjøtt og lammekjøtt. Dette ble lagt i gryte med kraftbeina nederst fordi disse skulle koke lengst og avgi god kraft til suppa, oppå der igjen la vi pinnekjøttet og til slutt røkt lammekjøtt som ikke trengte like lang tid som kraftbeina og pinnekjøttet. Dette sto på komfyren og kokte i rundt 4 timer.

- 10 L kraft tilsatt 4,5 L vann
- 4 stekte løk (karamelliserte løk)
- 300 g sellerirot
- 900 g røkte kjøttpølser
- 4,9 kg kjøtt
- 1,3 kg bein
- 6 kg poteter
- 3 kg gulrøtter
- 1 søtpotet

Vi lot kraften stå i kjøleskapet med «fettlokk» frem til lørdag, på denne måten var den konservert uten at noe oksygen slapp til og kjøttet ble fryst ned. På lørdag fjernet vi fettlokket og kokte opp kraften sammen med den karamelliserte løken og selleriroten. Gulrøttene og potetene ble tilsatt da det begynte å koke i gryten. Det tinte kjøttet og pølsebitene ble tilsatt da grønnsakene var «nesten» ferdig.



Kjøttkaker i brun saus

- 1 kg kjøttdeig
- 2 ts salt
- 1 ts pepper
- 2 ss potetmel
- 1 ts malt muskat
- ½ kopp vann
- 1 blankstekt løk

1. Kutt opp løken og stek på lav varme til den er blank. Avkjøl.
2. Bland alt godt sammen og lag små kaker (litt flate)
3. Stek til kakene er fint brune
4. Legg i brun saus og varm opp før servering



Hjemmelaget sausebruning

- 400 g margarin
- Hvetemel (Så mye at den blir tykk)

1. Ha i smøret i en stekepanne, og vent til det smelter. Ha mel i til den blir tykk.
2. Sausebruningen skal stekes, røres i og vendes hele tiden. Pass på så Sausebruningen ikke brennes! Når den er ferdig, skal den være like brun som Brunsaus.
3. Settes i et dypt fat, til å bli kald.

Sausebruningen deles opp i passelige firkanter før den lages til brunsaus. Bruk kokekraft fra kjøtt eller vann for å lage sausen. Krydre til passe god smak og kokes i 10 min. Hvis man bruker vann, må man bruke buljong eller kraftterninger for god smak.

På kafédagen:

På kafédagen tok vi opp Sausebruningen til å tines. Når den var tint, delte vi den opp i små firkanter og hadde det i Brunsausen.

Hva lærte jeg av denne prosessen?

Det jeg lærte av denne prosessen, er at det er veldig enkelt å lage Sausebruning. Og Mona Henriksen fortalte oss at vi garantert er de eneste i vår generasjon som har lært å lage Hjemmelaget Brunsaus. Sausebruning. Jeg lærte også hvor forsiktig vi må være med Sausebruningen, så den ikke brenner.

Hva synes jeg om denne prosessen?

Jeg synes dette var veldig artig. Det var veldig fint å lære seg å lage Hjemmelaget Brunsaus, og at vi er de som skal bringe denne kunnskapen videre. Det var en veldig fin ting å lære seg å lage. Nå skal jeg lage Hjemmelaget Sausebruning og Brunsaus hver gang jeg skal lage Brunsaus.

Klaring av smør:

Mona Henriksen er en kjempekapasitet i bygda og for UKL-området for tradisjonsmat. I forbindelse med matlaging og forberedelser til Tradisjonskafé, tilbød hun jentene å lære seg å klare smør. De lærte at smør er basert på melk og salt, og dersom man klarer smør kan man skille melken og saltet fra fettene. Dette fettene kan benyttes i matlaging av forskjellig tradisjonsmat. Bruk av klaret smør er bra for steking, da fettene ikke vil sprute etter at melken er fjernet.

- 1 kg smør
1. Smelt smøret langsomt, til alt er smeltet.
 2. Hell blandingen i en skål og plasser i kjøleskapet etter at den er kald.
 3. Når smøret har blitt solid igjen, kan man lage et hull gjennom fettene og slå bort melken og saltet, slik at man bare har rent fett igjen.

Rundstykker:

- 2 kg hvetemel
- 50 g gjær
- 5 dl melk
- 2 dl vann
- 120 g smør
- ½ ts salt
- 2 ts sukker
- 2 egg
- sesamfrø med skall
- brenneslefrø
- harerug
- ryllik

1. Legg sesamfrøene til bløt for at ikke disse skal trekke så mye væske ut av deigen.
2. Rør ut gjær i oppvarmet vann, melk og smør.
3. Rør inn eggene og bland i resten av de tørre ingrediensene, elt urtene inn i deigen og hev.
4. Når hevet ferdig, bak ut og stek i midten av ovnen på 200 grader til de er ferdige.

Urtesmør:

Det ble laget to typer urtesmør, en med kvann og mjødukt og en med gressløk, hvitløk, ryllik:

Blandet 1/3 pakke Bremykt sammen med 3 stikker kvann (jo yngre blar jo bedre), sammen med ca. lik mengde mjødukt.

Blandet 2/3 pakke Bremykt sammen med fire fedd hvitløk, to never gressløk og en neve ryllik. Urtene her ble kuttet til små partikler i en blender.

Urtesmøret ble lagt i boden for modning av smak.



Tyttebærfromasj:

For de mengdene som ble laget til kafeen (30 prosjoner) ble det brukt:

- 3 pakker jordbærgele
- Ca. 700-800 g tyttebær
- 2 store spiseskjeer vaniljesukker
- 4 dl melis
- 1 beger fet rømme
- 2 pakker fløte
- Digestive kjeks
- Kanel

1. Knus kjeksene til smuler og tilsett kanel, legg kjeks i bunnen av hvert dessertglass.
2. Kok opp de tre gelepakkene som anvist på pakningen og avkjøl.
3. Tyttebæra halvtines, tilsett 2 store spiseskjeer vaniljesukker, og 4 dl melis. Dette stavmikses til syltetøy, tilsett også 1 beger rømme.
4. Når jodbærgeleen er avkjølt tilsettes det syltetøyet.
5. Pisk to pakker fløte sammen med 1 stor spiseskje melis, og tilsett også dette.
6. Bland alt sammen og porsjoner i dessertglassene.
7. La stå kjølig.
8. Når dette er stivnet, kok opp en pakke gele og hell over som et gelelokk på fromasjen.



Kokt tyttebærsaft:

- 3 kg tyttebær
- 2 kg sukker

1. I en saft koker er det 3 deler. Det vi gjorde når vi skulle lage kokt tyttebærsaft, var først å fylle den nederste delen med vann som gir damp.
2. Vi fylte halve kjelen opp og kokte opp vannet.
3. Deretter fylte vi bærene i den øverste beholderen sammen med sukkeret, og satt alle delene sammen når vannet var klart.
4. Vi lot det dampe til all saften var trukket. Det tok ca. 1 og en halv time.
5. Til slutt helte vi saften på rengjorte, varme flasker, eller kartonger.



Råsaft av tyttebær:

- 3 kg tyttebær
- 2 kg sukker

1. Mal bærene i en fiskekvern.
2. Slå tyttebærmassen/saften i en sil med klede (vi benyttet en ren kopphåndduk).
3. La massen stå å sile gjennom kledet natten over (ikke klem, da blir saften grumsete).
4. Rør inn sukker neste dag.



På kafédagen:

På kafédagen blandet vi saften ut og satte den ut i kafedisken hvor det var kjølig. Saften hadde en nydelig farge og gjestene var fornøyde med saften. Vi tok et bilde av saften (se under) og satte det på Facebook arrangementet vårt, slik at gjestene skulle se den flotte saften de skulle få servert. Det var stor forskjell i farge og smak på den kokte saften og råsaften.



Hva jeg lærte av dette:

Jeg lærte mye om hvordan man lager saft med mat man finner i nærområdet vårt, og hvordan man lager saft med en saft koker. Jeg lærte også hvordan man tilbereder tyttebær til å lage saft.

Hva synes jeg om denne prosessen?

Jeg synes dette var veldig artig og lærerikt. Jeg har smakt på saft fra lokalområdet vårt på høsttakkefesten i UKL-området for noen år siden, og det gjorde at jeg var ekstra motivert til å lage denne saften.

Tyttebærsyltetøy

- 1 kg tyttebær
- 600 g sukker
-

1. Bland alt i en stor kjele og kok opp.
2. La koke til syltetøyet begynner å tykne
3. Fyll på rene og varme glass



God, gammeldags tekake

- 1 kg hvetemel
- 200 g smør
- 5 dl melk
- 50 g gjær
- 200 g sukker
- 150 g sukat
- 100 g korinter
- Litt Kardemomme
- Litt sitrondråper

1. Hell melet i en bakebolle, og smuldret smøret i melet.
2. Varm opp melk i en liten gryte, til den ble fingervarm og rør ut gjæren i melken.
3. Ha i sukker, mel, sukat og korinter og bland godt sammen med en tre sleiv først.
4. Kna deigen med hendene
5. Sett deigen til heving i litt over en time, til den har vokst seg stor og fin.
6. Det er nok deig til å lage tre tekaker, skjær dem opp med kniv i 3 emner.
7. Form dem til passe store kaker, og gjør dem litt flat i formen.
8. Ha på veldig mye smør og sukker kakene settes i ovnen.
9. Hver kake stekes i ca. 33 minutter.

Etter at kakene var avkjølt, pakket vi dem inn i plast og frøs dem til de skulle brukes.





På kafédagen:

På kafédagen tok vi kakene opp med en gang vi kom, og satt dem til tining. Kakene klarte å tines før kafeen startet. Vi tok en kake på et brett, og skar den opp i lange skraver. Så delte vi stykkene i to, siden skivene ble for lang. Vi satte stykkene slik at det ble en sirkel med kake stykker, også satte vi kaken ut i kafeen. Det var mange som likte kaken, og vi fikk bare positive tilbakemeldinger.



Tredje uken

Tredje uken var temaet sjømat og multer.

Laksesuppe:

- Fiskekraft kokt på beinrester og hode fra laks
- To fileter fra en laks på 3 kg
- 700 g poteter
- 500 g gulrøtter
- To purreløk
- Tre beger creme fraiche
- Meljevning

1. Kok opp kraften, gulrøtter og poteter skrelles og kuttes i delikate terninger.
2. Når kraften koker tilsettes gulrøtter og poteter.
3. Dette skal få stå å koke en stund før creme fraiche tilsettes.
4. Laksen kuttes i terninger og legges forsiktig ned i suppa hvor den skal få lov til å «trekke».
5. Purreløken tilsettes samtidig med laksen.
6. Om suppen virker tynn kan den tykne ved å tilsette meljevning (en blanding av vann og mel).

Lettsaltet torsk

Det første som skulle gjøres for å lage Lettsaltet torsk, var å strø 2 ts havsalt på hver filet av fisken kvelden før den skulle kokes. Så satt vi fisken kaldt, i en bolle som hindret at saltvann et lekket.

Dagen etter skyldte vi av saltet og satt det i kjøleskapet til fisken skulle kokes.

Vi smakte litt på fisken først for å sjekke hvor salt den er. (Det kan variere ved forskjellig tykkelse på filetene, og hvilket salt du har benyttet, og på hvor lang tid fisken har vært saltet.

Vi kokte vann opp til det fosskokte, og tilsatt fisken oppi gryta. Deretter skrudde vi ned platen på laveste temperatur, og lot den stå å trekke i 10-15 minutter.

Til slutt øste vi den opp fra vannet og la den på serveringsfat.



Hva har jeg lært av dette?

Jeg har lært at å lage Lettsaltet torsk er en artig og litt utfordrende og det var en spennende rett å lage.

Hva synes jeg om denne prosessen:

Jeg synes at denne prosessen var kjempe fin og artig, og at det var kjempe artig å lage så god, gammeldags tradisjonsmat.

Torsketunger i ovnsform

- 1 kg torsketunger
- 5 ss hvetemel
- 3 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 løk

1. Sett en ovnsform inn i stekeovnen med godt med margarin og la bli godt varm
2. Legg tungene i saltvann og vask dem godt.
3. Legg dem på kjøkkenpapir og tørk godt.
4. Bland mel, salt og pepper i en dyp tallerken
5. Kutt løken i små biter
6. Vend tungene i melblandingen og legg i det kokvarme fett i ovnsformen
7. Strø løkbitene over
8. Drypp over litt smeltet margarin på tungene før de settes inn i ovnen.

Stekes på 250g i 25 minutter. Skru opp varmen på maksimum litt før servering, slik at tungene blir sprø.

Tante Lines fiskegrateng

- Fisk
- Makaroni
- Hvit saus
- 3-4 egg
- Strøkavring

1. Kok fisken, rens den og del den i mindre biter.
2. Kok Makaronien og sil kaldt vann over.
3. Lag hvit saus, la den bli kald.
4. Bland inn eggeplommene, fisken og makaronien i sausene. Bland varsomt, så fisken beholder formen.
5. Stivpisk eggehviten og brett den forsiktig inn.
6. Fyll røren i godt smurt ildfast form.
7. Dryss strøkavring over.
8. Stek gratengen på nederste rille på 200 grader i 40-50 min.

Knallgod risengrynsuppe

- 200 g grøttris (Langkokt)
- 4 dl vann
- 2,5 dl melk
- 1 ts salt
- 2 dl rosiner

1. Kok ris sammen med vann i 2-3 minutter.
2. Tilsett melken.
3. Kok under omrøring på svak varme, i 40-50 minutter



Hva jeg lærte av dette:

Jeg lærte at risengrynsuppe er veldig lett å lage, og enklere enn jeg trodde.

Hva synes jeg om denne prosessen:

Jeg synes denne prosessen var enkel, og jeg synes det var artig å lage det.

Multekrem og krumkaker.

- 1 l fløte
- 250 g sukker
- 1 kg multer

1. Pisk kremen til fin konsistens sammen med sukkeret (pass på at den ikke blir for mye pisket)
2. Tilsett multene forsiktig etter at kremen er stiv
3. Pynt med hele bær

Til multekremen ble det laget krumkaker. Disse av en gammel oppskrift fra Sissels kokebok:

- 4 egg
- 250 g sukker
- 250 g margarin
- 300 g hvetemel
- 2/4 ts kardemomme

1. Egg og sukker vispes til eggedosis.
2. Margarin smeltes og avkjøles.
3. Mål opp hvetemelet og bland inn kardemommen.
4. Bland vekselvis margarin og mel i eggedosisen.
5. Stek i krumkakejern og form krumkaken i en kopp for å lage et beger til multekremen.

Tilleggsaktivitet – lokal salgsmesse

Siste kafédag arrangerte vi en liten lokal salgsmesse, hvor utstillere kunne selge håndarbeide, småsnekkerier og mat. Vi ønsket ikke å lage en storstilt salgsmesse i denne omgang, på grunn av krav om ekstra arbeidsmengde og plassmangel. Vi ønsket å gjøre dette for å teste ut konseptet, for å få erfaringer for et mulig større arrangement på et senere tidspunkt.

Utstillerne var fornøyde med salget, da de var gjort oppmerksom på forhånd at dette var en test, og at de ikke kunne forvente flere enn rundt 30-40 besøkende.



Pressedekning

Det var stor respons på alle Facebook innlegg, og det kom inn mange positive tilbakemeldinger på tiltaket.

I tillegg hadde Sagat førstesideoppslag, pluss 3,5 helsider fra Tradisjonskafeen og salgsmessen.

Erfaringer

Hva kunne vi ha gjort bedre, planlegging/matlaging/utførelse/annet?

Et avsluttende prosjektmøte ble arrangert, hvor vi diskuterte erfaringene fra prosjektet. Vi forsøkte å gå igjennom alle prosessene, for å se hva som kunne ha vært gjort bedre, for å ha erfaringer å gi videre til et eventuelt senere prosjekt.

- Arrangementet var meget arbeidskrevende, og det ble ofte lite tid og lange kvelder for å gjøre ferdig maten ferdig til kafélørdagene. Det hadde vært hensiktsmessig om prosjektet kunne ha vart over litt lengre tid, slik at en del av matvarene kunne ha blitt laget på forhånd og frosset, klar for kafé.
- Prosjektet var lagt opp for at arbeidstid kunne bestemmes av jentene, så arbeidet kunne passe inn ved andre aktiviteter de allerede hadde planlagt da jobben ble lyst ut. Jentene føler at det burde være faste arbeidstider ved en annen anledning. Arbeidet ble ofte tatt på kveldstid, noe som opplevdes som slitsomt.
- Første lørdagskafé la opp til at porsjonene skulle bli satt på fat og pyntet før servering til kundene. Dette tok utrolig masse ressurser, og vi måtte justere dette ved å lage et sted kundene kunne sette sammen sin egen middagstallerken. Dette ble tatt godt imot, men det betød at vi behøvde mere mat for de to siste lørdagene. Dersom det hadde vært flere ansatt på kjøkkenet og i kafeen på lørdager, så hadde man kunne fortsatt med å ta imot bestillinger og servere ferdige middagstallerkener satt sammen, og pyntet, av prosjektdeltakerne.
- Det ble veldig travelt i forbindelse med kafédriften, og vi erfarte at det ble altfor lite med to personer i kafeen. For neste gang må vi sørge for at det blir flere involvert med salg, servering og rydding. Enten ved å ansette betalt hjelp, eller at man benytter frivillige mer organisert. Måten vi løste dette på, var at flere tilfeldige og familiemedlemmer trådte til med hjelp.
- Tildeling av UKL-tilskudd blir gjort litt for sent for å få tid til skikkelig prosjektplanlegging og sikring av ressurser og lokaler.

Svarte prosjektet til forventningene? Hvorfor/hvorfor ikke?

- Jentene gikk inn i prosjektet med forventninger om å kunne få lage tradisjonsmat og benytte ressurser fra naturen i UKL-området. Denne forventningen ble innfridd, men noen av de matrettene de ønsket å lære seg å lage lot seg ikke gjøre å inkludere på grunn av tid og ressurser. Allikevel føler jentene at prosjektet var en suksess, og ønsker å bli med igjen dersom et nytt prosjekt blir planlagt i framtiden.
- Jentene fikk lære å lage mat helt fra grunnen av med kortreiste råvarer. Dette var de meget fornøyde med, og sier at de kommer til å fortsette med matlaging av tradisjonelle retter.
- Prosjektet ønsket å knytte UKL-området nærmere til innbyggerne i og rundt området, få folk til å føle eierskap til UKL-området. Dette ønsket har blitt innfridd i stor grad. Det har vært utrolig mange positive tilbakemeldinger og ønsker om at man gjør noe lignende til neste år. Det har bare vært positive tilbakemeldinger på at UKL-midler går til prosjekter som dette, og det er viktig å fortsette denne positive trenden for å få folk stolte av dette viktige området de har på dørstokken sin.
- Vi forventet å inkludere turisme, ved å lage et stoppested for tilfeldig passerende. Dette var et ambisiøst mål, som ikke lot seg gjøre i denne omgang med tilgjengelige ressurser.

Anbefalinger for fremtidige prosjekter

Dette prosjektet var meget ressurskrevende, og man må se på muligheten til å benytte erfaringer fra dette års prosjekt i fremtidige lignende prosjekter, og starte planlegging så raskt som mulig.

- Man må begynne planlegging mye tidligere, slik at det blir tid nok til avtaler og til å skaffe ressurser og samarbeidspartnere til prosjektet i tide til prosjektstart.
- Det må lages avtaler med ressurspersoner for frikjøp til assistanse for å sikre tilgang til disse. Sommeren er en travel tid, både med hensyn til jobb og ferieavvikling. Skriftlige avtaler må sikres i god tid før prosjektstart
- Det er viktig å sikre lokale for kafédrift så tidlig som mulig
- Prosjektet avdekket et lokalt behov for et samlingssted i Billefjord, og kafédrift på Mearrasiida vil kunne være et næringsrettet tiltak verdt å se nærmere på. Prisen på servering i neste prosjekt bør økes, for å forhindre forventninger om lave priser. Det er ikke mulig å drive kafé som næring med prisene som ble benyttet, og et nytt prosjekt bør være med på å skape de riktige forventningene for en lønnsom drift av lørdagskafe på Mearrasiida.

Parter i prosjektet:

Prosjektansvarlig:

Porsanger Kommune

v/Ingrid Golten

Tlf. 48503463

Email: ingrid.golten@porsanger.kommune.no

Prosjektleder:

Sissel Goodgame UKL-koordinator

Postboks 60, 9711 Lakselv

Tlf. 46823588

Email: Sissel.Goodgame@porsanger.kommune.no

Ansatte:

Siren Johannessen

9710, Indre Billefjord

Tlf. 99565705

Email: siren.98@hotmail.com

Kristin Elisabeth Hansen

Gåradak, 9710 Indre Billefjord

Tlf. 95172102

Email: kristin_ehansen@hotmail.com

I tillegg hadde vi hjelp fra flere personer tilknyttet UKL-området og omegn.

Vedlegg:

Vedlegg 1: Mattyper jentene/prosjektet ønsket å lære mere om, produsere og dokumentere

Vedlegg 2: Tradisjonskafé

Vedlegg 3: Aksjonsliste med ansvarsfordeling fra prosjektmøte 23. juli 2019

Vedlegg 5: Presseoppslag

Vedlegg 6: Facebookinnlegg med kommentarer

Facebook innlegg med reaksjoner

Vedlegg 1 – Mattyper jentene/prosjektet ønsket å lære mere om, produsere og dokumentere

Mattyper ble diskutert med jentene på møte 20. juli:

- Fiskekaker/fiskeboller
- Røkt/saltet laks/ørret
- Blodmat
- Flatbrød
- Mat/drikke med urter/planter fra naturen
- Mat laget med tang og tare
- Supper og stuinger
- Saft fra bær og frukt
- Gammeldagse desserter
- Retter av saltvanns- og ferskvannsfisk
- Kaffekaker
- Kaviar
- Torsketunger

Listen ble noe endret etter videre samtaler med jentene, til å passe inn med tilgjengelige ressurser og kafémenyene de laget for Tradisjonskaféen. Noen retter ble lagt til listen, og andre ble fjernet for denne gangen.

Vedlegg 2 – Tradisjonskafé

Liste diskutert med jentene på møte 20. juli. Denne listen ble oppdatert ettersom vi fikk alt på plass og ble enige om utestående momenter.

	Ansvarlig
<u>Hva skal serveres?</u> Jentene foreslo at det skal velges 3 tema: Sjømat, kjøttretter, ferskvannsfisk. Endelig meny første lørdag skal avtales på prosjetmøte 23. juli. Gammeldagse desserter Kaffekaker Hjemmelaget saft	Kristin/Siren med hjelp av prosjektleder om nødvendig
<u>Datoer/klokkeslett</u> Lørdag, 27. juli kl. ?? (i forbindelse med retur fra fottur til Sandvik) Lørdag, 3. august kl. ?? Lørdag, 10. august kl. ?? (festivalhelg Mearrasiida)	Siren/Kristin
<u>Annonsering</u> Facebook Mearrasiida, Vester siida, Billeforum, Goarahat og Sandvikhalvøya UKL Oppslag Coop Marked Sagat Oppslag biblioteket Lakselv og Naturhuse	Siren/Kristin Sissel Sissel Sissel
<u>Betalingsystem kafeen</u> Kontant? Kortautomat? Kan vi låne av BIL? Har kommunen noe vi kan benytte? Skal vi benytte	Sissel
<u>Priser</u> Maten skal være rimelig, slik at familier kan ha råd til å besøke kafeen og kjøpe middag. Barneporsjoner er gratis.	
<u>Overskudd</u> Eventuelt overskudd av salg skal gå til et godt formål. Kreftforeningen ble diskutert på møte 20. juli.	
<u>Navn på kafeen</u> Vi må ha et navn på kafeen. Dette må bestemmes ganske fort, slik at vi får annonsert.	Siren/Kristin

Vedlegg 3 – Aksjonsliste med ansvarsfordeling fra prosjektmøte 23. juli 2019

Følgende ble diskutert på prosjektmøtet 23. juli 2019. Denne aksjonslista dannet grunnlag for prosjektutførelsen, og ble tatt fram og endret ettersom prosjektet skred fram.

	Ansvarlig
Arbeidskontrakt	Ingrid
Meny lørdagskafe (3 menyer) Meny 27. juli må endelig bestemmes på møtet	Kristin/Siren
Ferdigstille liste med mattyper å inkludere (vedlegg 1)	Kristin/Siren
Ferdigstille liste over ressurspersoner vi ønsker å invitere til opplæring	Alle
Arbeidskontrakter	Ingrid/Sissel
Lørdagskafé – har vi alt med på listen i vedlegg 3? - hva trenger vi av råvarer og utstyr til førstkomende lørdag?	Siren/Kristin
Formell leieavtale med Mearrasiida	Sissel
Arbeidsoppgaver første uken	Alle (Sissel ansvarlig)
Avtale leverandører av råvarer – betalingsutsettelse	Sissel/Thomas
Kan jentene jobbe med gamle oppskrifter på egenhånd?	Kristin/Siren
Hvor ofte skal vi ha inn ressurspersoner, og hvor ofte kan jentene selv lage mat etter gamle oppskrifter? Vi har budsjettet med 60 timer veiledning.	Alle
Hva finnes av matlagingsutstyr på Mearrasiida <ul style="list-style-type: none">- Må vi låne utstyr, og evt. hvor?- Vi ønsker en fullstendig liste over utstyr som trengs på møtet<ul style="list-style-type: none">o Store kjeler (hvor mange trenger vi?)o Visper/øser/kniver/annet utstyro Kjøkkenmaskin/fiskekverno Stekepannero Gryteklutero Forklær/hodetøyo Engangshansker	Kristin/Siren
Skilt for å få besøkende til Mearrasiida <ul style="list-style-type: none">- Fra Coop Marked?- Fra krysset på gangstien?- Fra krysset på Soudiveien?	Sissel
Budsjett <ul style="list-style-type: none">- Tildelinger til dette prosjektet- Tildelinger Mearrasiida for innkjøp av råvarer	Sissel
Har Mearrasiida fryse- og lagringskapasitet for ferdigvarer for salg?	Kristin/Siren
Gjennomgå og ferdigstille prosjektbeskrivelse	Alle

Vedlegg 4 – Presseoppslag

Sågat viste stor interesse for prosjektet, og to forskjellige journalister dukket opp på siste dag for Tradisjonskaféen. Vi fikk plass på førsteside, i tillegg til at vi hadde nesten 4 sider med presseudkast i avisen, noe vi ble veldig fornøyde med



En smak av tradisjon

I Billefjord har det de siste lørdagene vært mulig å nyte god gammeldags kost i Tradisjonskafeen på Mearra-siida.

Tradisjonskafeen i Billefjord er et prøveprosjekt med Porsanger kommune som prosjektleder.

Kafeen er en av aktivitetene i prosjektet kulturformidling på vestsiden, innenfor utvalgte kulturlandskap (UKL). Prosjektet går ut på å videreføre tradisjonsrike kokekunster til den yngre generasjonen.

Stort potensiale

Bak tradisjonskafeen står Sissel Goodgame, som er ansatt i kommunen som UKL-koordinator.

– Jeg føler at Billefjord har et enormt potensiale, sier Sissel, og skryter av innbyggerne.

– Ja, det er noe spesielt med Billefjord-bygda, alle stiller opp. Det er morsomt med prosjekter i Billefjord, forteller Sissel. Hun sier videre at hun vil at alle i Billefjord skal være stolte av bygda sin og at de kan føle et eierskap over det unike UKL-området Goarahat og Sandvik-halvøya.

Hver lørdag har kafeen hatt over 30 betalende gjester, og de har opplevd å gå tom for mat. De gangene det har blitt litt til overs, har maten blitt delt ut til eldre i bygda.

Lokale krefter

For å få til tradisjonskafeen søkte Sissel etter sommervikarer som ønsket å lære seg mer om tradisjonskost. Jentene som ble ansatt, har de siste ukene lært seg å sanke urter og råvarer fra området, og tilberede dem.

– Vi har brukt lokale krefter for å få råd til hva som kan sannes i nær-området, og hvordan råvarene skal



VELLYKKET PROSJEKT: Sissel Goodgame (til høyre) er primus motor bak tradisjonskafeen, og med henne er Kristin Elisabeth Hansen, som har vært ansatt i sommer for å lære å lage tradisjonelle matretter og drive kafeen. FOTO: IRENE ANDERSEN.

håndteres og ivaretas, sier Sissel. Hun vil rette en spesiell takk til Mona Henriksen for hjelp med urter og matlagning og til Hans Oliver Hansen for hans bidrag når det kommer til fiske.

– Jentene har selv fisket ørreten med garn, og for å få til det måtte de lære seg hvor fisken var og det praktiske rundt garnfiske, forteller Sissel.

Fra a til å

En av jentene som har vært ansatt på tradisjonskafeen i sommer, er Kristin Elisabeth Hansen (25) fra Gáradak. Hun kan fortelle at de

har hatt ansvaret for hele driften av kafeen, og at læringskurven har vært bratt.

– Jeg har jobbet på kafé tidligere, og har også servert på Mearra-siida ved flere tilfeller. Men nå har jeg lært å drive en kafé i sin helhet. Vi har jobbet 36 timer per uke og stått for administrasjonen av prosjektet og drevet en bedrift – ikke bare laget mat, kan Kristin fortelle. Sissel Goodgame synes jentene har vært flinke til å disponere tiden og forholde seg til budsjettet.

– Dette er et prosjekt langt utenom det å bare lage mat. I tillegg til å administrere alt, har de

også dokumentert det de har gjort med bilder og tekst. Ønsket er å videreføre prosjektet neste år med en oppskriftsbok, sier Sissel.

Bedre kjent i nærområdet

Kristin kan fortelle at tradisjonsprosjektet har gjort henne bedre kjent med nærmiljøet, hva som vokser hvor – og hva som kan brukes til mat.

– Vi har lært mye om sanking av løk og urter, blant annet har vi plukket gressløk, harerug, kvann, mjørdurt og ryllik. Urtene har vi brukt både til matlagningen og som pynt, sier Kristin. Hun er over mid-

dels interessert i mat og setter stor pris på muligheten som tradisjonskafeen har gitt henne.

– Jeg er veldig interessert i mat, både generelt og mer tradisjonelle retter. Dette prosjektet har vært veldig inspirerende og artig, sier Kristin. Hun har lyst til å fortsette å lage tradisjonsmat og også inspirere andre til å lage mat fra bunnen av.

– Også ønsker jeg å takk bygdefolket for at de har kommet og spist, de møter opp og er så positive, avslutter Kristin Elisabeth Hansen.



GODT OPPMØTE: Tradisjonskafeen på Mearra-siida har vært godt besøkt. FOTO: PRIVAT.



FLERE JERN I ILDEN: Kristin i full gang med å forberede lørdagens meny, som besto av lettsaltet torsk, fiskegrateng, fiskesuppe med laks samt krumkaker med multekrem. FOTO: IRENE ANDERSEN.

Kvinnen bak kafeen

Sissel Goodgame er født og oppvokst i Honningsvåg. Hun har bodd 16 år i England hvor hun arbeidet med datasikkerhet og programmering i bank. I 2018 tok hun med seg sin mann og flyttet til Billefjord.

– Jeg er oppvokst i Honningsvåg, men min mors familie kommer fra Billefjord og jeg var hos dem i alle ferier når jeg var barn. Når vi bestemte oss for å flytte til Finnmark, var det en lett avgjørelse å velge Billefjord, smiler Sissel.

Hun og mannen ønsker nå å gjøre det de har lyst til, og å få gi noe tilbake.

– Jeg prøver å finne aktiviteter som har med natur og miljø og gjøre, sier Sissel, som blant annet er verdens nordligste birøtter.

– Jeg er ansatt 20% i kommunen som UKL-koordinator, mellom grunneiere, innbyggere og fylkesmannen, sier Sissel som også er ekstravakt på Porstun Bo & Servicesenter.

Det er uten tvil en driftig og engasjert dame som har kommet til Billefjord.

IRENE ANDERSEN
irene@sagat.no



SÅGAT FAKTA

Utvalgte kulturlandskap (UKL)

- Utvalgte kulturlandskap i jordbruket er et utvalg av Norges mest verdifulle kulturlandskap. Områdene er valgt ut fordi de har store biologiske og kulturhistoriske verdier.
- I Finnmark er Goarahat (Gåradak) og Sandvikhalvøya i Porsanger kommune ett av to utvalgte kulturlandskap.
- Goarahat og Sandvikhalvøya ligger i et sjøsamisk område, rikt på kulturminner med blant annet tufter fra yngre steinalder, bergkunst og samiske sagn knyttet til dolomittsøyler i Trollholmsund.

Kilde: Landbruksdirektoratet



FILETERING: Denne fredagen stod filetering av laks på programmet. Ingen av jentene hadde gjort det før, og fikk grundig veiledning av Sissel Goodgame. FOTO: IRENE ANDERSEN.



SELVFISKET ØRRET: Fra å fiske ørreten selv, til den ligger ferdig på tallerkenen, klar til servering. De ansatte i kafeen har utført hele prosessen selv, fra a til å. FOTO: PRIVAT.

Marked i Billefjord

I forbindelse med «Billefjord-dagene» var det lørdag et marked på det sjøsamiske senteret i bygda.

En av primusmotorene for arrangementet var Sissel Goodgame. Hun sier dette er begynnelsen til det hun håper kan bli til en tradisjon. Også flere er blitt interessert, og til neste år håper de å kunne tilby et mer fylldig og variert program.

Det var også salg av middag, og menyen besto av kokt torsk med gulrotstuing. Stekte torsketunger sto også på menyen. Og en deilig laksesuppe ble også servert.

● Multe krem servert i krumkake
○ var en av dessertene man kunne velge.

● Så er det bare å håpe at «Billefjord-dagene» i Porsanger er kommet for å bli til en tradisjon i bygda og omegn.



ANTHON SIVERTSEN
avisa@sagat.no

Anna Berit Eira Anti kom fra Snekkernes og hun solgte reinskinn, skaller, suvenirdukker, tørket reinkjøtt og multer. ALLE FOTO: ANTHON SIVERTSEN



Dagny Sofie Larsen fra Igeldas viser fram Porsanger-votten og Porsanger/Karasjok kofta.



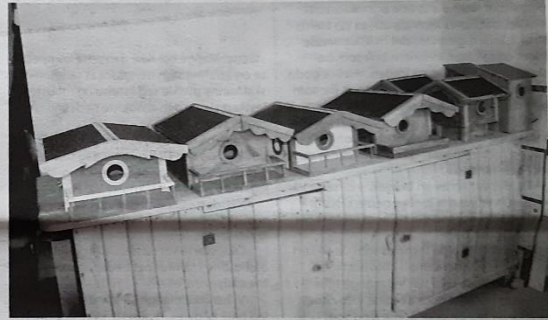
Solveig Tangeraas hadde en del strikkevarer med seg.



Og i en krok var det lekeplass for de minste.



Dagny hadde også med seg et utvalg av silkesjal.



Johanne Sivertsen hadde med seg et utvalg av barnesokker, mens mannen hennes hadde diverse fuglehus til salgs.

Debatten om Nordkapp er et eksempel på hvorfor lokalt politi bør opptre svært aktsomt i lokale kontroverser, slik at ikke en mistanke vokser om ensidig politisk forfølgning fra politiets side. Lokalt politi skal være et politi for oss alle.



KRONIKK

KNUT BJØRN LINDKVIST

Meningspoliti i Nordkapp-striden

APs nestleder Hadia Tajik tok tidligere i sommer til orde for at politiet skal kunne bøtelegge hets og hatprat med forenklede forelegg.

Dette er et standpunkt som møter sterk kritikk i VG fra 10. august. Forslaget oppfattes av VG som etablering av et «meningspoliti».

Nordkappsaken med kontroverser og debatter har nå pågått i over to år, og har påvirket det lokale samfunnet. I det debatt-klimatet som har oppstått har Nordkapp Arbeiderpartis leder Kari Lene Olsen gjorde seg til talskvinne for en sanksjonsmulighet å la Tajik for det lokale politiet med utgangspunkt i forhold som er knyttet til debatten om Nordkapp.

Jeg har kommentert dette standpunkt med generelle betenkeligheter til det å bruke lokalt politi til å styre en sentral, lokal verdidebatt. Heller kunne jeg ikke se behovet for slike drastiske tiltak ut fra hva som faktisk ble uttalt offentlig gjennom sosiale media i Nordkapp-saken. Da Nordkapp Arbeiderparti derfor støttet det lokale politiets anmeldelse av en sak hvor en privatperson ble forlangt straffet for et forhold til en lokal politiker, ville partilederen også mobilisere Youngstorget og partiapparatet til å gripe inn i saken.

Og siden politikere kan regulere lovverket, vil det kunne oppfattes som å legge til rette for en ny oppgave for det lokale politiet til å forfølge noe som også oppfattes som

meningsforskjeller. En meget farlig vei å gå. Noe også VG er inne på.

Vi som sto på sidelinjen mente at det lokale politikontoret viste vel stor interesse i å få tiltalt og straffet «vår mann». Personell ved det lokale politikontoret var nemlig involvert i Nordkapp-debatten og flere lokale politikere var aktive kritikere av våre standpunkter i Nordkapp-debatten. Vi følte at deres holdninger kunne medføre en urimelig partiskhet selv i små kontroverser, noe vi etter hvert oppfattet «vår sak» med trussel-anklager å være, en sak mellom «vår mann» og en politiker-venn.

Da så henleggelsen fra politiet i Finnmark kom i saken, utløste dette igjen sterke reaksjoner mot avgjørelsen fra den lokale ledelse i Nordkapp AP. Lederen Kari Lene Olsen

i Nordkapp AP var i lokalavisen Finnmarkspostens nettavis den 29. juli både overrasket og sterkt uenig, og ville straks bringe saken til sin partiledelse på Youngstorget.

Det som utløste reaksjonene i Nordkapp AP var begrunnelsen for henleggelse fra politijurist Thomas Darell, hvor han den 17. juli i Radio Nordkapp sa at det ikke fantes grunnlag verken i bevis eller lovparagrafer for tiltale. Den lokale ledelsen i Nordkapp AP lyttet tydeligvis heller ikke til juristens formaninger om besinnelse.

Debatten om Nordkapp er et eksempel på hvorfor lokalt politi bør opptre svært aktsomt i lokale kontroverser slik at ikke en mistanke vokser om ensidig politisk forfølgning fra politiets side. Det lokale politiet skal være et politi for oss alle.

Vedlegg 6 – Facebookinnlegg med kommentarer

Sissel Goodgame
Visuell forteller · 18. juli

Har vi to ungdommer i Billefjord, som ønsker 3-4 ukers sommerjobb for å lære å lage gammeldags tradisjonsmat og mat fra naturen vår?
Prosjektet Kulturformidling på Vestersida- innenfor UKL har fått tildelt UKL midler for å sikre at den nye generasjonen lærer seg gamle kokekunster.
Arbeidssted blir kjøkkenet på Mearrasiida, hvor vi også skal forsøke med åpen lørdagskafé. Dere blir da ansvarlig for maten som skal serveres der, samt ansvarlig for drift av kafeen. Lørdagen blir kompensert med en fridag i løpet av uken.
Dersom du er interessert, ta kontakt med meg før å diskutere denne flotte muligheten. Ring meg på 46823588, eller send PM, så prøver vi å treffes før søndag ettermiddag for en prat.
Tiltredelse snarest.



Fig 1 – Utlysing av stillingene



Fig 2 – Første invitasjon til Tradisjonskafé 27. juli



Fig 3 – Fra forberedelsene til Tradisjonskafé 27. juli

Sisser Goodgame er sammen med Thomas Hansen og 3 andre her: Tradisjonskafé.
 Visuell forteller · 27. juli

Tusen takk til alle dere, som stilte opp på Tradisjonskafeen og gjorde den til en kjempesuksess i dag. Vi serverte rundt 30 middager til betalende kunder, pluss mange barneporsjoner. Heldigvis fikk vi nok mat til alle sammen. Vi lurte veldig på om vi skulle få nok fisk, så vi bestemte oss for å dele porsonene opp for å være sikker på at alle fikk en smak. Det rakk akkurat - vi fikk noen få stykker igjen, som gutta gledet tre eldre i bygda med.



34
 4 kommentarer 4 delinger Sett av 208

Liker Kommenter Del

Malen Therese Mikkelsen Juliussen Så imponert over hva dere får til. Skikkelig stå-på vilje:D Fortsett med det gode arbeidet dere gjør ❤️
 Liker · Svar · 8 u 1

Fig 3 – Fra gjennomføringen av Tradisjonskafe 27. juli

Igjen leverer disse to flotte jentene. Kristin og Siren har allerede jobbet hardt for å gjenta suksessen fra forrige lørdag med Tradisjonskafé. Tradisjonskafeen er en av aktivitetene i prosjektet Kulturformidling på Vestersida - innenfor UKL, som Porsanger Kommune kjører med midler fra UKL- ordningen. Vi ønsker alle bygde- og hyttefolk på Vestersida velkommen til flott og god tradisjonsmat og mat fra naturen.



Kristin Elisabeth Hansen er sammen med Mona Henriksen og Siren Johannessen. 31. juli

Vi har i dag lært å lage god gammeldags kjøttsuppe, samlet inn urter og laget deilig urtesmør som vi skal servere kommende Lørdag 😊 Tusen takk til Mona Henriksen for en kjempe flott opplæring! 😊

Fig 4 – Forberedelser til Tradisjonskafe 3. august

 **Sissel Goodgame** har delt et arrangement.
Visuell forteller · 8. august



LØ., 10. AUG.
Tradisjonskafé på Mearrasiida
Indre Billefjord, Finnmark
10 var der · 8 interesserte

6 1 kommentar Sett av 168

Fig 5 – Invitasjon til Tradisjonskafe 10. august

Sissel Goodgame har opprettet et arrangement for gruppen.
 Visuell forteller · 29. juli



LØ., 10. AUG.
Minimarked i UKL på Mearrasiida
 Mearrasiida · Indre Billefjord, Finnmark
 8 var der · 14 interesserte

★ Interessert

5 2 kommentarer 4 delinger Sett av 186

Fig 6 – Invitasjon til Minimarked 10. august

Sissel Goodgame
 Visuell forteller · 9. august

Da har vi jobbet hardt i ettermiddag med matlaging og forberedelser til lørdagens meny med tema sjømat og multer.
 Velkommen til UKL middag og minimarked på Mearrasiida - et samarbeidsprosjekt mellom Porsanger Kommune og Mearrasiida, finansiert av UKL midler.



Mona Henriksen, Kristin Elisabeth Hansen og 26 andre 2 delinger Sett av 214

Fig 7 – Forberedelser til Tradisjonskafe 10. august



Fig 8 – Rapport fra minimarked 10. august



Fig 9 – Rapport fra Tradisjonskafe 10. august

Mariann Pedersen Bårdsnes Var innom før matsalget. Flott tiltak men neste gang så må det være salg av kaffe og kake(r) når minimarknaden er 🍷 Håper på gjentakelse til neste år

Liker · Svar · 5 u

Sissel Goodgame 🗨️ Mariann Pedersen Bårdsnes takk for konstruktiv tilbakemelding. Vi kommer sterkere tilbake 😊

Liker · Svar · 5 u

Mariann Pedersen Bårdsnes Sissel Goodgame artig at nokka skjer i helgan så har vi mulighet til å delta 😊

Liker · Svar · 5 u

Mona Henriksen 🗨️ Æ storkoste meg i dag. Æ var på kafé fra 14.30 til 19 Tusen takk for virkelig god mat. Imponerende hva dere har fått til på det lille kjøkkenet.



Haha · Svar · 5 u

Sissel Goodgame 🗨️ Mona Henriksen , ja det var nesten så vi måtte begynne å blinke med lysan 🤪🤪🤪

Liker · Svar · 5 u

Lillian Johansen Så lekker mat. Synd jeg ikke var der.

Liker · Svar · 5 u

Skriv et svar ...

Berit Thomassen Så flott tiltak lokalt 🍷😊

Fig 8 – Kommentarer på Facebook fra Tradisjonskafe 10. august