

FOLKEHØGSKOLEN

#5 – 2013 – ÅRGANG 109 – UTGITT AV FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET

STORE FORSKJELLER I KOSTØRET
VED NORSKE FOLKEHØGSKOLER

SIDE 8

KRONIKK: ANDREAS VIESTAD
OM MATKUNNSKAP

SIDE 9

OLAV KLONTEIG
ER DØD

SIDE 38

A man wearing a black chef's hat and a white chef's jacket with a dark apron is holding a large, whole fish horizontally in his mouth. The background is a blurred outdoor setting, possibly a harbor or a street. The entire image has a reddish-orange tint.

TEMA: MAT

ÆRLIG MAT I LOFOTEN

SIDE 12

FOLKEHØGSKOLEN

UTGITT AV FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET

Redaktør:

Øyvind Krabberød
ok@folkehøgskole.no
mob. 986 27 439

Journalist:

Tone Minerva Grenness
tone@folkehøgskole.no
mob. 402 28 302

Send ros og ris til:

redaktor@folkehøgskole.no

Kommer ut med 5 nr. pr. år
Frist for innlevering av stoff: Den 15. i måneden før utgivelse, som er 15. februar, april, juni, september og november. Stoff meldes i god tid før deadline.

ISSN 0333-0206

Design: Skin Designstudio

Produksjon/trykk: Østfold trykkeri
Papir: Amber Graphic
Forsidefoto: Peder Pedersen

Abonnement: 300 kr

Annonser: 1/4-side: 2.100 kr,
1/2-side: 4.100 kr og helside: 8.000 kr

FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET

Øvre Vollgate 13, PB 420 Sentrum, 0103 Oslo, tlf.: 22 4743 00,
fax: 22 47 43 01, bankgiro: 8101.34.46466

nf@folkehøgskole.no

www.folkehøgskolene.net/nf
www.frilyntfolkehøgskole.no

Generalsekretær:

Knut Simble
knut@folkehøgskole.no
tlf.: 69 14 44 63 / 97 42 89 79

Leder:

Øyvind Brandt
Falkestien 12, 3179 Åsgårdstrand
oyvind.brandt@folkehøgskole.no
tlf: 900 77 694

Nestleder:

Haldis Brubæk
Romerike folkehøgskole
2050 Jessheim

Styremedlem:

Britt Soot
Follo folkehøgskole
1540 Vestby

Styremedlem:

Elin Evenrud
Hotekilen folkehøgskole
1368 Stabekk

Styremedlem:

Henning Iversen
Toten folkehøgskole
2850 Lena

1. varemedlem:

Siri Skjerve Gjeldnes
Ringeby folkehøgskole
2630 Ringeby

INFORMASJONSKONTORET FOR FOLKEHØGSKOLEN

Øvre Vollgate 13, PB 420 Sentrum, 0103 Oslo
Tlf.: 22 47 43 00
Fax: 22 47 43 01
Bankgiro: 1609.13.12135
if@folkehøgskole.no

Daglig leder:

Dorte Birch
dorte@folkehøgskole.no
tlf: 913 52 372



Fagpressen



PORTRETET – NINA LINDSHOLM	4
KOSTØRET VED NORSKE FOLKEHØGSKOLER	8
MATKUNNSKAP, VIESTAD	9
ÆRLIG MAT I LOFOTEN	12
EPSI-UNDERSØKELSE	16
INNSPILL	18
SKRÅBLIKK	19
SUND: SUNNHETEN PÅ BORDET	20
FOSEN: ØKOLOGISK OG KORTREIST	24
VEFSN: TRADISJONELL MAT – NYE SMAKER	26
KUNST: HVA SPISER VERDEN?	28
BØKER	30
HADELAND: SATSER GRØNT, SUNT OG ØKOLOGISK	32
UNGDOM OG MAT, FORSKNING	34
INTERVJU – KNUST SØYLAND	36
MINNEORD – OLAV KLONTEIG	38
PEDAGOGISKE INSPIRASJONSKILDER I FOLKEHØGSKOLEN	42
FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET	46
INFORMASJONSKONTORET	48
FOLKEHØGSKOLERÅDET	49
INTERNASJONALT UTVALG	50
BAKSIDEN, JENS BJØRNEBOE	52

Medredaktør Marte Fougner Hjort er tilbake etter fødselspermisjon, vi ønsker velkommen tilbake! Tone Minerva Grenness har vært vikar for Marte, som journalist for Folkehøgskolen i 2013, hun forlater nå skuta etter å ha gjort en kjempejobb. Tusen takk for innsatsen!

RETTELSE

Gir ikke mening... – «Tre former» skal være «tre reformer»

I sist nummer av bladet *Folkehøgskolen* kom vi i skade for å kalle en av professor Bjørnsruds bøker for «Tre former for en lærende skole» (2009).

«Jeg har alltid ment at folkehøgskolen gir mening, men dette gir liten mening...» humrer professoren over telefonen. Riktig tittel på er boka er «Skoleutvikling; tre reformer for en lærende skole» (2009).

MAGASINET FOLKEHØGSKOLEN

Folkehøgskolen gis ut av Folkehøgskoleforbundet og er organisasjonens talerør overfor medlemmer, ansatte i folkehøgskolen, politikere, pedagoger og læresteder.

Bladet skal sette dagsorden, speile og kommentere aktiviteten i frilynt folkehøgskole og i organisasjonen ved å bringe aktuelt pedagogisk, politisk og kulturelt stoff til inspirasjon og debatt.

Folkehøgskolen legges ut på bloggen frilyntfolkehøgskole.no. Målet er å ha en vekselvirkning mellom blad og nett. Relevante blogginnlegg kan også tas inn i bladet. Folkehøgskolen startet opp som Høgskolebladet i 1904 og er medlem av Fagpressen.

LEDER

«DER ER LÆKKER ØKOLOGISK MAD PÅ BORDET HVER DAG»

Dette nummeret av Folkehøgskolen handler om mat. Bakgrunnen er at EPSI-undersøkelsen fra november 2012 viser et betydelig forbedringspotensial når det gjelder kostholdet ved mange av våre skoler. Vi ønsker med dette temanummeret å fortelle de gode historiene om det positive som skjer på fronten i skoleslaget – og å se på utfordringene. Det er viktig at mat-stellet ikke går på autopilot – her ligger skatter gjemt for positiv utvikling. Det er stor forskjell på skolene. Noen baker brød hver dag – andre har (etter sigende) daglig tørt brød – kjøpt eller frosset.

Der de store multinasjonale selskaperne søker global standardisering – du kan spise den samme hamburgeren i Kina, Sør-Afrika, Norge og USA – søker Maaemo, Mathallen, Rørosmeieriet og Valdres Rakfisk å smelte sammen profileringen av *produktets* unike smak

med branding av det unike stedet. Slik kan de hente kraft fra hverandre. I en annonse for Rørosmeieriet har man delt annonsen i to. Øverst: et bilde av Røros, med gammel trehusbebyggelse, Røros kirke og teksten: «Severdighet». Nede: et bilde av flattbrød, en pakke Rørossmør og teksten: «Smakverdighet». Et tegn i tiden er at reklamen for et produkt blander seg med omdømmebyggingen til en by og sted på denne måten.

Utfordringen for folkehøgskolene er å finne sin unike identitet – også på matområdet – å unngå å bli en del av den stor grå massen. Her snakker jeg ikke om kynisk markedsføring, men om sunnhet og helse, økologi og miljøvern, klimatanke, trivsel og estetikk.

Vestjylland højskole i Danmark holder til i et heller avsides distrikt, de merket nedleggelser og tilbakegang i området. De markerte seg nasjonalt med en grønn profil og fikk mye oppmerksomhet – og ble «hot». De skriver på sine hjemmesider om sin grønne profil: «På højskolen er økologi og bæredygtighet en naturlig del av hverdagen. Vi snakker ikke bare om økologi, men vi setter projekter i gang til inspiration for os selv og andre. Der

er lækker økologisk mad på bordet hver dag, et par halmhuse giver bolden op til en snak om mere klimavenlige byggematerialer og vindmøllen suger energi ud af luften leverer mere strøm end vi bruger...»

Flere norske folkehøgskoler har vært på studietur til Vestjylland, vi oppfordrer flere til å gjøre det samme!

Et lite eksempel på hvordan det vi spiser påvirker våre omgivelser: Hvis nordmenn hadde innført en kjøttfri dag i uken, ville det gitt reduserte klimautslipp tilsvarende 360 000 biler. Å fremstille et kilo storfekjøtt krever 90 ganger mer areal og gir 75 ganger større klimautslipp enn å dyrke et kilo poteter. Klimamessig er det blitt beregnet at et kilo storfekjøtt tilsvarer 250 kilometer bilkjøring. Da er vi plutselig langt inne i etikken og forvalteransevaret for kloden vår.

Det bør ikke være manko på saker til lørdagsseminar og personalmøter om vi pirker bort disse emnene.

Vi håper dette nummeret vil være til inspirasjon i det videre arbeidet med å utvikle skolenes matprofil. Lykke til!

ØYVIND KRABBERØD

MÅLTIDET – TID TIL MÅL

Hvis man ikke er i den ytterste nød, er inntak av mat mer enn bare å spise seg mett – fortest mulig. Eller burde være. I dag er det et voldsomt fokus på hva maten inneholder, eventuelt ikke inneholder, hvor langt den har reist. Også det estetiske rundt maten og serveringen er blitt en industri. Samtidig bruker vi i Norge mest penger i verden på oppussing av boligen, inkludert kjøkkenet. Vårt kjøkken og vår mat er blitt dyre signaler i kampen for å markere oss. Og vi har vel alle opplevd middagsselskaper eller restaurantbesøk hvor stresset over den perfekte maten og rammene har satt begrensninger for det potensielle gode samværet.

For det er samværet rundt maten som gjør et måltid. Måltidets relasjonsbyggende kraft er kjent. Torvald Stoltenberg utaler at han brukte dette helt bevisst i sitt politiske arbeid på Balkan. Han inviterte rett og slett ulike sentrale mennesker, i konflikt, til en uhyøytidelig frokost eller lunsj på sitt kjøkken. Min kone har noe av den samme egenskap. Inviterer folk i hytt og vær, uten å ha sjekket kjøleskapet.. Men det blir alltid en eller flere varianter av mer eller mindre kjente retter fra inn- og mest utland – og alltid hyggelig. I alle fall hvis vi har tid.

I folkehøgskolen er vi velsignet med en tradisjon rundt måltidet, spesielt middagen. Det har selvfølgelig noe med at elevene bor på skolen, og derfor også må ha mat. Og mat vet vi er viktig for

elevene. Men det handler om så mye mer. Vi lever i et stresset samfunn. Noe av det viktigste vi kan bidra med i folkehøgskolen er tid, tid til samtalen, refleksjonen, også over et felles sunt, økologisk forsvarlig og estetisk måltid. Mat er ett av de emner vårt nyetablerte utvalg for praktisk personale kan bidra til å utvikle videre, for eksempel ved å invitere til kurs.

Jeg elsker uttrykket «tak for skiftet» som vi sier i folkehøgskolen etter et måltid. Selv om det ikke er helt korrekt, så tar jeg det også som en takk for ordskiftet – over skiftet av mat!

ØYVIND BRANDT, LEDER AV
FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET



– DU SKAL FRONTE DET DU GJØR!

NINA LINDSHOLM (54)

Gift med Dag, 3 barn (Karoline 27, Kamilla 25 og Didrik 18)

Gikk søm og teater på Skiringssal fhs 1976/77

Utdannet fra Sandefjord kokkeskole

Arbeidserfaring fra Rederiet Bergesen d.y., KNA hotellet, Park hotell og Ludls Gourmet, Hotel Caledonien

Jobbet fra 1988 – 2007 som husmor og internatleder ved Skiringssal folkehøgskole

Driver i dag Magasinet som tilbyr catering, selskaper, arrangementer og matkurs sammen med mannen Dag

Det var nærmest en selvfølge at Nina Lindsholm skulle portretteres når Folkehøgskolen ville lage et temanummer om mat. Damen gjorde en belomvelting av kjøkkenet på Skiringssal og gav inspirasjon til flere skoler enn sin egen. Stikkord er variasjon, valgmuligheter, fantasi og yrkesstolthet. Og krydder da.

TEKST OG FOTO: TONE MINERVA GRENNES

Sommeren holder langåpent denne onsdagen midt i september. Nina henter meg på Sandefjord stasjon. Ei liten, svartkledd, litt krumbøyd dame vinker energisk. Mørk i håret, sterke smilerynker og karisma herfra til Vladivostok. – Jeg har farget håret mørkt for å ligne mer på min nye sønn fra Eritrea, smiler hun. Sønnen er ikke biologisk, men en utenlandsfødt ung mann som nå jobber for henne på Magasinet. Det er typisk for Nina at hun gjør unge mennesker til sine barn.

Bilturen fra togstasjonen til Magasinet er ikke veldig lang, men i løpet av kjøreturen har Nina fortalt meg så mange historier at jeg nesten ikke trenger flere. Hun unnskylder seg underveis: – Jeg trodde det skulle bli en rolig dag i dag, men så har jeg fått bestilling på 65 tapas fra Jotun og to selskaper kommer klokka fem. Oops, tenker jeg. Hvordan skal hun ha tid til et intervju da?

KUNSTEN Å MULTITASKE

Kjøkkenet til Nina er ikke så stort, men du trer inn i en vidåpen verden av smaker og lukter. Krydderplantene og oljene kjemper om plassen på vindushyllene, det lukter så godt at sansene blir våryre og våkne. Nina bukserer inn et bord og stol, og på et blunk står det kaffe fra Kenya og et rykende ferskt foccaciabrød fremme. – Dette brødet er hevet på hetetokter, ler Nina. Karven er fersk fra Hedmark og du kan sjekke mannfolk med det krydderet. Hun henter en stor hvit bølge og ber meg stikke hodet ned for et magadrag. O, hildrende du!

I de neste timene får jeg et fascinerende innblikk i kunsten å multitaske. Nina lager mat til over hundre personer, tar imot bestillinger, får et par besøk, snakker i mobilen, kommuniserer med ektemannen Dag og svigermor, skryter varmt av dem begge. Samtidig er hun fullstendig tilstede i samtalen med meg og mister ikke tråden en eneste gang. Kun et lite «uhell» blir det i matlagingen når de «omskjærte hønene som verper i hjerteform» blir satt på litt for sterk varme. – Jeg har vel litt sånn ADHD. Mye energi. Også er jeg dyslektiker, noe som gjorde at jeg la teaterdrømmen på hylla for da må man lese mye manus.

Nina har sluttet å kjøre slalåm. – Jeg er for redd for nøtta mi. Alle oppskriftene ligger i hue. Med unntak av *Den lille kokeboka* vi ga ut det siste året jeg var på Skiringssal. Hun legger et flekkete stensilert hefte på bordet mitt. – Det var til inntekt for Kambodsja. Vi fikk inn 40 000 kroner. Det er det eneste eksemplaret jeg har.

FRA FAT TIL BUFFET

Nina kom til Skiringssal folkehøgskole i 1988. Hun var på trilletur med sitt første barn og hadde hørt at de trengte en ny husmor. FrP ville legge ned skolen, den var for dyr for Vestfold fylkeskommune. Nina fikk vide fullmakter av en god

«Jeg har laget middag til 100 personer på to knoker»

rektor. Hun fikk ansvar for alt som var av budsjett og matfag og tillatelse til å bryte opp på gamle rutiner. Det første hun gjorde var å rive ned luken der «elevene kun fikk se det som ikke er penest på ei dame» skyfle ut fat med kokt torsk og agurksalat. Med erfaring fra hotellbransjen gikk hun fra fatservering til buffet.

– Jeg sparte og spinket i 3 år, og det kostet jo energi. Unner ingen å måtte ha en så sterk sparekniv mot strupen. Jeg ble en racer på å bomme mat. Satte meg på døra til bakeren når han skulle stenge og fikk brød, boller og kaker han ikke hadde solgt. Gjorde gode avtaler med lokale leverandører.

Nina forteller at det kunne bli litt mye av det gode, som den gang hun ble lovet gratis gulrøtter og fikk en diger pall. – Det var gulrotåret på Skiringssal, klukker hun, og medgir at både hun og elevene gikk litt lei. For dette med variasjon, nye smaker og valgmuligheter er viktig for kokka.

Noen tenker kanskje at buffet koster mer enn fatservering, men slik er det ikke. – Hvis du har hjembakt, duftende brød først i buffeen, så flere typer poteter, så salat og grønnsaker – da trenger du ikke mye roastbiff. Jeg har laget middag til 100 personer på to knoker. Men det må smake og det må være lekert. Du spiser mest med øya, vettu. – Brød og poteter er god butikk. Hvis det er duftende og smakfullt. Krydder og smør og variasjon. Og kjærlighet til maten. – Nei, jeg blir ikke lei av å lage mat, annet enn privat da. Det blir vel alle, sier hun med et lurt smil.

Svigermor har rømt kjøkkenet, for hun ble helt omtåket av all skravlingen vår. Nina minner om en kvinnelig sjømann. Hun er rapp i replikken, litt grov i vestfoldmålet og dønn ærlig. Jeg går stadig i stå av tempoet hennes, for helt ute av ingenting så tryller hun fram et lass med rekecocktails, baker brød, lager saus og steker de vidunderligste kjøttbollene jeg noen gang har smakt. Og så var det de hjerteformede eggene da. Hun fyker fram og tilbake mellom kjølelageret, eltemaskinen, kjøkkenbenk og stekeplaten. Innimellom kommer en ung dame med krydderurter fra egen kjøkkenhage – bjørnerot, løvstikke og salvie. Det dufter så sanselig at jeg må ut å kjøle hodet et par ganger.

FISKETORS DAG

Historien om hvordan Nina fikk elevene ved Skiringssal til å strømme til matsalen når de hadde fisketorsdag er godt kjent. Før fikk gatekjøkkenet godt besøk av elevene når torsdagen



*«Det tar ikke mye lengre tid
å røre i to gryter enn i én.
Vi mennesker har to hender!»*

kom, mens i dag er dette en matfavoritt dag på skolen. – Hvis du har sei på menyen kan denne fisken varieres på så mange måter. Man kan lage fiskekaker, fiskeboller og fiskelasagne, men også steke, koke, frityre, lage pinner, bruke forskjellig krydder og sauser. Elevene har glede av å prøve seg på nye smaker.

Men tar ikke dette mye mer tid, spør jeg? – Det tar ikke mye lengre tid å røre i en gryte enn i to. Vi mennesker har to hender! Den største konflikten var oppvasken, for bufeet krever selvsagt flere fat og gryter. Men det er det verdt! Mila ligger i viljen til å prøve noe nytt.

Elevenes ønsker og behov var også viktig for Nina. – Hvis noen har allergier, dietter, diabetes eller religiøse grunner for et kosthold, så må man forholde seg til dette. Det står i loven. Også på denne måten er buffet og valgmuligheter bra. Det skal ikke være lov til å si at man ikke kan etterkomme elevenes behov. Alt kan løses hvis man har vilje til det.

SALGSARGUMENT

For Skiringssal folkehøgskole ble Ninas snuoperasjon på kjøkkenet et godt salgsargument for skolen. De kunne med trygghet kalle seg skolen med det beste kjøkkenet – og gjør det ennå. Ninas venninne og makker Hilde Lene har fortsatt det gode matfaglige arbeidet, og på Instagram legges det stadig ut fristende bilder av den berømte fisketorsdagen.

Flere ganger fikk Nina tilbud om jobb mens hun tjente sine 19 år ved Skiringssal. Ryktene gikk i Sandefjord om både hennes energiske personlighet og matfaglige dyktighet. – Ja, jeg kunne fått både bedre lønn og mindre arbeidstid, men som min datter Karoline sa det: Ikke bytt jobb, mamma! Du kommer aldri til å ha det like gøy!

Alle de tre barna til Nina er nærmest oppvokst på skolen. – Jeg pleide å si at jeg har 93 barn. Nitti på jobben og tre hjemme. Med Dag to uker på sjøen av gangen var det likevel ikke noe problem. – Jeg hadde seksti par armer som ville være barnevakt, og leke med ungene når det var elevkvelder. Bedre kan vel ikke noen barn ha det?

ETT PERSONAL

En ting Nina brenner for er synligheten av det praktiske personalet på skolene.

Som medlem og 20 prosent ansatt for tidligere FUS (Folkehøgskolens utviklingsstrategi) kjempet hun for tanken om at det er ett personal på en skole som jobber mot samme mål. Misunnelse, smålighet og urettferdighet er det verste hun vet, men dessverre så hun litt av dette i forholdet mellom det praktiske og pedagogiske personalet. – Vi må få være med på de samme festene og inviteres med på turer. Mat er alfa og omega for god trivsel, derfor er kjøkkenpersonalet så viktig. De fleste har noe de er skikkelig gode på, og det må man hente fram. Vi har et stort ansvar, ikke bare ernæringsmessig, men for trivselen. Og det gjelder for alle!

– Men skolene må ha folk som er åpne og positive og sosiale. Glade mennesker lager glad mat, postulerer kokken.

Nina vektla heller en positiv innstilling enn utdanning når hun hyret folk. – Hvis du har en negativ innstilling hjelper det ikke at du har masse erfaring. Da kan du ikke jobbe i skoleslaget. Ledelsen på sin side må jobbe for at IKV-personalet (Internat/Kontor/Vaktmester) kjenner seg verdsatt og inkludert. De må bli tatt på like stort alvor som lærerne. Derfor er det så viktig at elevene får se ansiktene på de som lager mat og annet praktisk på skolene. Du skal fronte det du gjør!

KUL MAT

Mens vi snakker kommer en ung dame inn og spør Nina om det er mulig å få varm lunsj til 180 personer for kun kr 100,- per person. Hun må høre med Dag, men det skal nok gå. Hvordan får du til det og likevel tjene en smule, spør jeg forundret. – Jeg bruker ris som jeg steker, aubergine istedenfor kjøtt, skallet av rensket asparges, urter som er tørket ut, eddik, sursøt saus, masse chili og hvitløk. Kjempebillig og veldig godt. De er studenter på internasjonal skole ved siden av her og har jo ikke mye penger. Den gode hjertedøra er igjen på vid gap, for ingen skal fortelle meg at hun tjener inn mye på dette. Men så er nok ikke penger det viktigste i Ninas liv.

Lokalene i Magasinet er nydelige, luftige med store panoramavinduer ut mot innseilingen til Sandefjord. Jeg ser for meg at de 180 studentene vil få en svært hyggelig lunsj til en hundrings per snute.

Nina har noen roligere perioder, da det ikke er så mye bryllup, konfirmasjoner eller andre bestillinger. – I februar og oktober har jeg kurs for barn og ungdommer gjennom kulturskolen (Kulmat), så jeg holder litt i pedagogikken og elever. Hun forteller stolt at et av kursene hennes for 9 trinnet resulterte i deltagelse hos UKM (Ungdommens kulturmønstring) der de live lagde mat på scenen i en kokkekamp. Kult tenker jeg. Kul mat, kul kokke.

Når klokken tikker mot 16:00 skifter Nina fra svart til hvit kokkeskjorte. Det samme gjør mannen Dag. Jeg skjønner at nå begynner snart selskapene, og samler meg sammen til avgang.

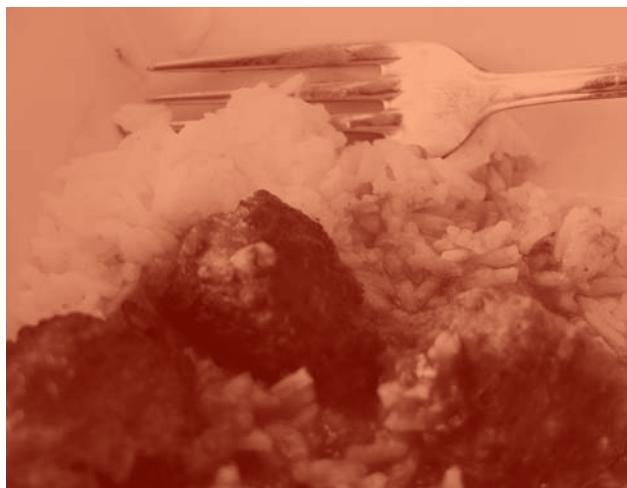
Nina har sagt dette flere ganger, men gjentar det en siste gang: – Skriv dette: Jeg hadde de beste årene av mitt liv på folkehøgskolen – ikke bare på kjøkkenet, men med elevene. De utrolig spennende elevene, og så mange fantastiske kollegaer. Skiringssal og årene der har vært enormt viktige for meg – og for ungene mine. Du må huske å skrive det, altså!



«Jeg hadde de beste årene av mitt liv på folkehøgskolen – ikke bare på kjøkkenet, men med elevene»

NINAS BESTE RÅD FOR Å GJØRE INTERNATMATEN MER ATTRAKTIV:

- Ikke vær en slave av oppskriftene – tenk utenfor boksen.
- Bruk mer av, og mer variert krydder enn oppskriftene sier.
- Bruk alt av maten. Tenk restebruk. Kast aldri noe mat.
- Variert mat og valgmuligheter øker matlysten.
- Spør elevene hva de har lyst på – gi dem medbestemmelsesrett.
- Ha temakvelder, som gresk, indisk, kinesisk – gjerne i forbindelse med hvor elevene skal på tur. Da er de ekstra motivert til å smake noe nytt. Eller fisketorsdag, vegetarianerday, lær-å-spise-med-pinner – bare fantasien setter grenser.
- Gjør det lekkert. Du spiser mye med øynene.
- La kjøkkenpersonalet komme fram og presentere maten de har laget – slik de gjør på fine restauranter. De skal fronte det de gjør!
- Ha kjøkkenundervisning med elevene. Det å kjenne mestring ved å lage mat og få en stolthet av det de lager er viktig. Da øker motivasjonen til å spise på skolen.
- Elevene bør ha en mulighet til selv å lage god og bra mat utenom spisetidene. God mat skaper trivsel!



NINAS KJØTTBOLLER PÅ RIS

Bland sammen kjøttdeig, salt, pepper, chili, karri, oregano, fersk ingefær, hakket løk, hvitløk, kapers, hakket oliven, maisennamel og vann.

Stekes i en blanding av olje og smør på ikke alt for høy temperatur.

Kok ris. En del ris og to deler vann, beregn ½ dl ris pr person.

Tomatsaus lages av hakkede tomater på boks, ingefær, grønn og sort kardemomme, hel kanel, olje, salt, sukker og chili.

Legg ris i bunnen av en ildfast form. Kjøttbollene legges på toppen og sausen helles over. Stek varm i ovn.

Bon Appétit!

STORE FORSKJELLER:

KOSTØRET VED NORSKE FOLKEHØGSKOLER

Det er i dag store forskjeller i kostnadene til mat ved norske folkehøgskoler. Av de 22 skolene vi har sett på, har den skolen som ligger høyest, 2,5 ganger høyere kostøre enn skolen som ligger lavest.

AV ØYVIND KRABBERØD

Vi har fått kostøret for 22 utvalgte folkehøgskoler – skoler der det meste lages fra bunnen, og andre der vi vet at det brukes mye halvfabrikata. Skoler hvor det er sterkt fokus på mat, og skoler hvor det kanskje er mindre fokus på mat og matkvalitet.

Gjennomsnittlig kostøre for norske folkehøgskoler er 50 kroner pr døgn pr årselev (190 + 33 dager). Overraskende nok viser tallene fra Økonomiutvalget at det ikke er skille mellom store og små skoler når det gjelder kostøret. En skulle tro at stordriftsfordeler ville gi de største skolene et klart fortrinn, men det viser ikke tallene vi har fått tilgang til.

Kostøret på de skolene vi har sett på varierer svært mye fra den laveste med 37 kroner til den som topper med 93 kroner – det er 2,5 ganger høyere. På en skole med 100 elever vil det utgjøre en forskjell på 1,25 millioner på et år.

Fosen folkehøgskole er den eneste skolen som er DEBIO-godkjent – det vil si at de har et godkjent økologisk kjøkken. Deres kostøre ligger derfor høyt med sine 80 kroner, grunnet dyrere råvarer og innkjøp. Her betaler elevene en ekstra kostnad for økologisk mat. Sund folkehøgskole er en skole som også satser økologisk, og har en målsetting om 50 prosent økologisk mat (i dag har de omlag 30 prosent). Skolen ligger rett over snittet på 50 kroner i kostøre.

Gjennomgående (men ikke helt konsistent) har skoler med mye bruk av halvfabrikata høyere kostøre pr elev. Flere av skolene der vi vet de lager mat fra bunnen og har en bevisst matpolitikk ligger lavt eller rundt snittet i forhold til kostøret. Ved Vefsn folkehøgskole har de tidligere vist til sterk innsparing ved å legge om

kjøkkenet og kaste halvfabrikata på dør, der ligger de i dag godt under snittet for kostøret ved norske folkehøgskoler.

«På en skole med 100 elever vil kostøret utgjøre en forskjell på 1,25 millioner i kostnad mellom topp og bunn»



MAT- KUNN- SKAP

– BILLIG LØSNING PÅ
DYRT PROBLEM

*Å lære barn og unge om mat, kan løse et av våre største problemer: **overvekt**. Så hvorfor snakker politikerne bare om veier og eldre?*

AV ANDREAS VIESTAD, MATSKRIBENT



Det er valgkamp, og alle veier gleder seg. Det er tid for løfter og overbud, for at man endelig skal ta tak i eldreomsorgen, og for debatt om privatisering og karakterer i skolen. Et av de viktigste temaene i vår tid, blir ikke drøftet. For at vi skal sikre folkehelsen for fremtiden, må vi gjøre noe for å demme opp om den kommende fedmeepidemien. Og for å gjøre dette må vi sørge for at de oppvoksende generasjonene har en helt grunnleggende ferdighet: Matmessig alfabetisme.

TREDOBLING AV DE TYNGSTE

Noen tall først: Undersøkelser fra Universitetet i Bergen viser at 17 prosent av barn mellom seks og 12 år er overvektige. Siden 1970-tallet har det skjedd en tredobling av antall barn i den tyngste vektklassen. Det er særlig disse som er spesielt utsatt for å få alvorlig redusert livskvalitet. De har større fare for livsstilssykdommer som diabetes 2. Og de opplever redusert livskvalitet knyttet til lek og andre hverdagslige aktiviteter.

Dette er dramatisk i seg selv, og ekstra dramatisk når man ser på tallene fra USA og Storbritannia. Der var de omtrent på vårt nivå for 20 til 25 år siden. Siden den tid har problemene eskalert med rekordfart. I dag er én av tre unge amerikanere overvektige, og antall sykkelig overvektige er mangedoblet.

HELSEBUDSJETTENE ØKER MEST

Problemene er ikke ukjente. Da Regjeringen la frem *Folkehelsemeldingen* tidligere i år, var sunt kosthold, sammen med fysisk aktivitet trukket frem som den viktigste måten å sørge for en sunn befolkning på. Myndigheter og helsepolitikere er også akutt klar over de rent praktisk-økonomiske problemene ved at helsebudsjettene øker mer enn verdiskapningen ellers i samfunnet.

Så hvorfor i all verden snakker man bare om veier og gamlinger?

Det er ikke slik at oppskriften på en sunn befolkning er ukjent. Hvis barn og unge lærer mer om mat, og blir glad i mat, vil de også bli i stand til å ta sunne matvalg resten av livet. Så enkelt er det.

Tidligere var det slik at alle fikk med seg den kunnskapen hjemmefra. Slik er det ikke nå lenger. Når Folkehelsemeldinga peker på at vi har et individuelt ansvar for å spise sunt, er det helt riktig. Men det er ikke tilstrekkelig, når stadig flere er matmessige analfabeter.

«Tidligere var det slik at alle fikk med seg den kunnskapen hjemmefra, slik er det ikke nå lenger»

KAN IKKE LAGE MAT

Vi treffer dem hver dag på Geitmyra matkultursenter for barn. Unge mennesker som kommer fra hjem hvor ingen av foreldrene kan lage mat. Hvor man ikke vet hvordan poteten vokser, langt mindre hvordan man kan tilberede den. Hvor de har fått med seg at potetgull og cola ikke er det sunneste man kan spise, men hvor man ikke er matmessig kyndige nok til å ta andre og sunnere valg når man skal kose seg.

Disse barna får ikke kunnskapen på skolen heller. Mat- og helsefaget har vært systematisk bygd ned de siste tiårene, til fordel for opplæring i de fagene som oppfattes som viktigere. Tidligere i år hadde vi besøk av en sjetteklasser hvor barna aldri hadde vært på et skolekjøkken før. De var nysgjerrige, sultne på alt som vokste og grodde, og på nye smaker. Men de hadde aldri før holdt i en skarp kniv, stekt eller kokt noe, eller blitt fortalt om hva ulike typer fett og stivelse gjør med kroppen.

Man kan innvende at denne klassen hadde fått et dårligere grunnlag enn gjennomsnittet. Men ikke mye: Gjennomsnittlig har bare en tredjedel av mat- og helselærerne fagkompetanse, og gjennomsnittlig er råvaretilskuddet i mat- og helsetimen fire kroner pr. elev.

OVERLATES DEN ENKELTE

Konkrete tiltak for å styrke barns matkunnskap har vært mye drøftet i andre land, blant annet i USA, Finland, Danmark og Frankrike. Men det er nærmest et ikke-tema her hjemme. Mangelen på handling er fordelt over hele det politiske spekteret: Vi har en helseminister som på vegne av fellesskapet punger ut milliarder til behandling av livsstilsrelaterte sykdommer, men som likevel understreker at ernæring – kanskje det viktigste forebyggende tiltaket – i all hovedsak skal overlates til den enkelte.

Vi har en kunnskapsminister som har vist minimal interesse for mat- og helsefaget – der barn kan lære å lage mat – men som hvert fjerde år får en plutselig interesse for maten man skal servere til barn. Vi har en landbruksminister som er mer opptatt av smørpris enn av matkultur. Og en opposisjon som ikke snakker om mat og skole, annet enn når de skal erte SV.

En satsing på å bidra til matmessig alfabetisme hos barn og unge, handler om å gi dem en ferdighet som er minst like grunnleggende som de man trenger for å lære matte eller engelsk. Det handler om å gi dem muligheten til å ta egne valg og leve sunne og meningsfulle liv.

MINDRE ENN MERÅKERBANEN

Mens milliardene flyr over valgkamphimmelen er det nyttig å huske på at dette er et billig tiltak. Et skikkelig nasjonalt løft på dette feltet vil ikke koste mer enn et middels viktig lokalt samferdselstiltak, som oppgradering av Meråkerbanen, eller en finjustering av rikingskatten.

De som er opptatt av ansvarlighet i den økonomiske politikken bør også merke seg at dette er et tiltak som kan spare mye penger i det lange løp. Dessuten vil det være med på å gi en oppvoksende generasjon et bedre liv. At mat også er glede og nytelse, bør ikke være grunn nok til at politikerne holder seg unna temaet.

«En nasjons skjebne avhenger av hvordan den ernærer seg», skrev den franske gastronomen Brillat-Savarin i 1825. Det har aldri vært mer sant enn nå. Valgkampen er ikke over. Kom igjen, snakk om det!

«En nasjons skjebne avhenger av hvordan den ernærer seg», skrev den franske gastronomen Brillat-Savarin i 1825»



A man and a woman are standing in front of a wooden building. The man is holding up a large fish, and the woman is using a saw to cut it. They are both smiling and looking at the camera. The image has a red tint.

ÆRLIG MAT I LOFOTEN

– Det viktigste enkelttiltaket på kjøkkenet vårt, er uten tvil at vi presenterer maten for elevene. Hver dag. På den måten vekker vi nysgjerrighet for det vi serverer, samtidig som vi i praksis gjør det umulig å fuske som kokker. Hvem vil stå overfor 90 sultne elever og skryte av at man tilbyr ferdigmat?

AV BRYNJAR TOLLEFSEN / FOTO: PEDER PEDERSEN

Det er kjøkkensjef Edvard Johansen Stordahl ved Lofoten folkehøgskole som stiller dette retoriske spørsmålet. Og han gjør det etter å ha snakket om mange andre tiltak som er gjennomført. Men det er altså presentasjonen han framhever som viktigst.

– Den har betydning på så mange måter. Alle liker vi å vite hva vi spiser, og elevene er selvfølgelig ikke noe unntak. Er de i den minste tvil om hva et produkt er, så synker matlysten. Og motsatt: klarer vi å vekke nysgjerrigheten, er det imponerende å se hvor villige de er til å prøve nye retter.

Den som har vært til stede i matsalen på folkehøgskolen i Kabelvåg og hørt de kjøkkenansatte ringe skipsklokka(!) og fortelle om det som skal spises, vet at dette er en sentral del av måltidet. De høster alltid applaus for presentasjonen, og ikke sjelden er det rene ovasjoner å høre. Spenninga er bygd opp, og man er klar til å forsyne seg. Hver dag klarer de å gjøre middagsmåltidet viktig, og maten til noe annet enn nødtørftig næringsinntak.

MYE FISK

Edvard er leder på det folkehøgskolekjøkkenet som helt sikkert serverer mest fisk her i landet. To-tre dager i uka byr han gjerne på havets gleder sammen med sine kolleger. Og hva sier han til påstanden om at unge mennesker ikke liker fisk?

– Det stemmer kanskje på den måten at de ikke er vant til å spise så mye annet enn salmalaks, men generelt sett er dette en alt for enkel påstand. Vi legger vekt på å servere fisk med godt og variert tilbehør, og vi er nøye på råstoffet. Dessuten er det viktig å skape ei god ramme rundt det hele. Jeg forteller gjerne om opprinnelsen til råstoffet. At jeg har vært på fiskebruket og plukka ut fisk, og at det er ferske produkter som serveres. Det ligger en ekstra kvalitet i at det er kortreist mat og at den er tilberedt fra grunnen på vår egen skole. Dessuten – og det er viktig – gir det en god følelse for oss som kokker å vite at vi serverer ærlig mat.

– Ærlig mat?

– Ja, mat som vi kjenner innholdet av. Det vil si at vi har kontroll med alle ingredienser.

GOD PLANLEGGING

Det er lett å bli begeistra når Edvard prater om jobben sin. Han brenner for det han arbeider med, og ingenting er tilfeldig i det han gjør. Valg av råstoff, tilberedning, anretning, presentasjon – alt har sin klare begrunnelse. Som det sikkert hadde også da han var kokk på sjukehus og sjef for ferskvareavdelinga i en stor matbutikk. Men hva med det daglige strevet, er det mer arbeidsomt å behandle mat på den måten han gjør?

– Til en viss grad, ja, men det kan løses med å planlegge arbeidsdagen under ett. Skal det skjæres hysefilet til 90 elever, så må man kanskje velge bort andre ting som krever tid akkurat

Kjøkkensjef Edvard Johansen Stordahl



den dagen. Men poenget er at det betaler seg. Det er ingen problemer å få elevene til å være glad i kjøtt, det er de fra før, men våre elever blir glad i fisk, i alle fall de fleste, fordi vi legger arbeid i å servere den slik vi gjør. På den måten opplever vi å gjøre noe nyttig for kostholdet til elevene.

EKSKLUSIVT

– Det kan kanskje høres eksklusivt ut for andre folkehøgskoler når du snakker om hvordan dere arbeider med fisk i Lofoten?

– Det er klart at vi har et fortrinn ved at vi befinner oss akkurat her, men det skulle jo bare mangle at vi ikke utnyttet det. Andre skoler har fordeler som vi ikke har. Men det er også slik at det er fullt mulig å finne gode leverandører av fisk i hele landet.

– Hva er det mest ytterliggående dere serverer når det gjelder fiskeretter?

– Kanskje lutefisk av rundtørka skrei, slik det er vanlig i Lofoten. Eller stekt sild, eller lettsalta uerhode – «auarshau». Da passer vi alltid på å utfordre den enkelte når vi presenterer maten. Det er ganske mange som liker å vise at de er modige, og jeg blir ofte imponert over lysten til å prøve nye retter. Det skjer også at vi lover å komme med en skikkelig bonusdessert hvis mange er flinke til å spise av hovedretten, og det hjelper.

Kall det gjerne et banalt trick, men her mener jeg at målet hel-
liger midlet. Det gjelder å utvide mathorisonen til folk.

– Og hva er vinneren blant fiskerettene?

– Det de er mest vant med fra før. Ovnsbakt laks er popul-
ært. Men kanskje i enda større grad stekt sei eller stekt hyse
med klassisk tilbehør: stekt løk, råkost, remulade og kokte
poteter.

IKKE HALVFABRIKATA

Edvard forteller at bortsett fra en del påleggsvarianter som
skinke, servelat og posteier, så brukes det ikke halvfabrikata
på kjøkkenet hans.

– Det har vært et mål for oss å komme dit vi er i dag når
det gjelder akkurat dette. Selvfølgelig fordi maten blir bedre
når vi kutter ut halvfabrikata, men også fordi det blir mye mer
meningsfullt å være kokk. Det har med stoltheten over vårt
eget arbeid å gjøre.

– Du legger også vekt på å trekke elevene med i arbeidet
med de gode råstoffene?

– Ja, det er en totalopplevelse dette med mat. Når elevene
får være med å kjenne på kvaliteten og oppleve hvordan rå-
stoffet bearbeides, så øker også gleden ved måltidet. Det er et
generelt problem at mange idag har et dårlig forhold til mat og
dårlige middagsvaner, og våre elever er ikke noe unntak. Men
når de har strevd med å skjære fiskefilet selv, så stiller saken seg
annerledes. Jeg hadde for eksempel med meg en dansk elev i

fjor, som fullstendig skamskar den første fisken sin. Men han
ga seg ikke, og etter hvert ble han den dyktigste av alle. Det er
klart at han lærte noe verdifullt om behandling av fisk som han
kommer til å profitere på resten av livet. Og som vil gi han og
alle rundt han hyggelige stunder ved middagsbordet.

HEIMBAKT BRØD

– Og så bakes alt brød på skolen?

– Vi bruker kanskje én arbeidstime i snitt per dag på baking
av rundstykker og brød, og kostprisen ligger på ca 13 kroner per
brød. Vi kunne sikkert kjøpt brød til samme pris, men absolutt
ikke med samme kvalitet og med samme metningsgrad. Så
mange og så lange turer som våre friluftselever er på, ville det
nærmest vært umulig å smøre matpakker av kjøpt brød.

Lofoten folkehøgskole har det siste året renover
grovkjøkkenet, og utstyrt det med en ny, kraftig hurtighakke.
Og dette er helt nødvendig, mener Edvard. Skal man arbeide
med råstoff fra grunnen, kreves det et kjøkken som kan
spyles ned, og som har en ordentlig arbeidsbenk. Oppussing
av hovedkjøkkenet står også på planen, men hva med de mat-
politiske målsettingene?

– Vi må bli bedre når det gjelder å tenke økologisk, sier
kjøkkensjefen. – Der er vi langt fra gode nok. Vi må både øke
bruken av økologiske produkter, og redusere bruken av kjøtt.
Av hensyn til vårt eget kosthold, og av hensyn til kloden. Så det
er mer enn nok å ta fatt i, avslutter han.



*«Det ligger en ekstra kvalitet
i at det er kortreist mat og at
den er tilberedt fra grunnen
av på vår egen skole»*

*«Vi kunne sikkert kjøpt
brød til samme pris, men
absolutt ikke med samme
kvalitet og med samme
metningsgrad»*





EPSI-UNDERSØKELSE

MAT OG TILFREDSHET MED FOLKEHØGSKOLEN

AV DORTE BIRCH

Byrået EPSI laget høsten 2012 en tilfredshetsundersøkelse blant norske folkehøgskoleelever og kom fram til at våre elever er svært godt tilfredse med folkehøgskolen. Det som gjorde denne undersøkelsen ekstra interessant var at det ble påvist hvilke elementer som hadde størst betydning for tilfredsheten og hvor forbedringspotensialet var størst.

Vi kan like gjerne ta det først som sist: Maten er viktig. Og maten kan forbedres.

Det var to ting som pekte seg ut som ekstra viktige for elevene som ble spurt om hva de syns om folkehøgskolen sin:

- Lærerne
- Maten

Dette er altså de to tingene som, hvis man endrer på dem, vil ha størst utslag på elevenes samlede tilfredshet med skolen. Når det gjelder lærerne så var elevene allerede svært fornøyde, men når det gjelder maten så skårer ikke folkehøgskolene spesielt bra. Eller rettere sagt, det er stor forskjell på hvor godt skolene skårer. Noen skoler får gode tilbakemeldinger på maten, mens tilbakemeldingene om maten på andre skoler er så dårlig at den trekker gjennomsnittet for norsk folkehøgskole ned.

«I og med at maten var det flest elever var misfornøyd med så kan dårlig mat et år være medvirkende årsak til at færre søker seg til en skole året etter»

FOLKEHØGSKOLEN ER IKKE EN VARE

Man kan spørre seg hva folkehøgskolene skal med tilfredshetsundersøkelser. Skolene er ikke en vare og vi driver ikke butikk. Vi driver skole.

Samtidig er vi avhengige av å få elever og når vi vet at størsteparten av våre elever kommer fordi de har blitt anbefalt folkehøgskole av andre, så kan også tilfredshetsundersøkelser bli viktige i utviklingsarbeidet. Ingen ønsker å miste potensielle nye elever fordi tidligere elever forteller om mat de ikke orket å spise, mat de syntes var usunn eller mat som rett og slett var kjedelig.

EPSI-undersøkelsen viste at det var stor forskjell fra skole til skole på i hvor stor grad de tidligere elevene ville anbefale skolen til andre. I og med at maten var det flest elever var misfornøyd med så kan dårlig mat et år være medvirkende årsak til at færre søker seg til en skole året etter.

MAT ER SOSIALT

Maten er også viktig sosialt. En folkehøgskoleelev tilbringer fort to timer hver dag i matsalen. Hvis mye av denne tiden tilbringes på rommet med en kjøpepizza i stedet for sammen med resten av skolen, så har eleven gått glipp av en viktig del av skolens tilbud.

Det er lett å irritere seg over elevers matvaner og krav, men hvis elevene ved en skole til stadighet velger noe annet enn skolens mattilbud så bør skolen spørre seg hvorfor.

For å omskrive Holberg: «Alle vet at Jeppe kjøper pizza, men ingen spør hvorfor Jeppe kjøper pizza.»

«Alle vet at Jeppe kjøper pizza, men ingen spør hvorfor Jeppe kjøper pizza»

NORDISK MAT

Kortreist krepsehale fra en dam i Rogaland, på en seng av økologisk, håndplukket granbar fra Østmarka, toppet med luftig hummerskum fra Hadeland – det norske kjøkkenet står hard som en påle, klar til å pule verden. Med Maaemo som fortropp, er faktisk utsiktene til at Norge blir husket som matnasjon bedre og bedre. Frankrike, du liksom.

NATT&DAG

FASTFOODENES NYVINNINGER

Okei, hvor kult er det ikke å kyle en pølse i nebbet med vissheten om at det er struts? Struts dere! Spesielt kortreist er det jommen ikke, men hei hvor det er eksotisk. Narvesens nye satsning på pølser laget av kjøtt down under, får hestekjøtt-skandalen til å virke som en velregissert forretningsidé for alle aktører som frykter de ikke kan tilfredsstille med «vanlig» pølse lenger og derfor må ty til hardere skyts.

NATT&DAG

GIFTRESTER I MATEN

Liv Birkeland, en tidligere forsker på jordbær ved Bioforsk, opplever det som hårreisende at Mattilsynet tillater stadig flere giftrester i maten. «Du skulle tro at Mattilsynet var på forbrukernes side, og satte grenser etter hva som var skadelig for oss, men de blir kontaktet av industrien for å heve grensene etter deres behov», uttalte hun til Dagbladet i august 2011.

N.C. GEELMUYDEN I BOKA SANNHETEN
PÅ BORDET

ROUNDUP

I februar 2013 kunngjorde franske forskere at Roundup er farligere enn hittil antatt. Det viser seg at glyfosat ikke er eneste virkestoff, slik Monsanto hevder i markedsføringen. Man har også funnet stoffet POE-15, som er svært giftig for menneskets celler. Oppdagelsen faller i tid sammen med at Mattilsynet i Norge har besluttet å 100-doble grenseverdiene for Roundup i maten.

N.C. GEELMUYDEN I BOKA SANNHETEN
PÅ BORDET

ØKO ØKER

En matglad venn av meg fortalte forleden om en middag han hadde vært i. Verten hadde tatt oppgaven på alvor og laget den franske klassikeren coq au vin. Men da han fortalte gjestene hva de skulle spise, brukte han ikke navnet på retten. Han serverte heller en «en kylling fra Holte gård, med friske urter fra Vestfold og tørrsaltet bacon fra Grøstad, kokt i en Pinot Noir fra Burgund». Jålete? Tja. Det er sånn vi vil ha det for tiden. Vi vil vite hva vi spiser. Egentlig er ikke det så veldig jålete. Eller for å si det på en annen måte; Det er i alle fall folkelig nok til at omsetningen av økologisk mat steg 15 prosent første halvår i år, i følge Landbruks- og matdepartementet. ... Matjukserne går bokstavelig talt over lik for å tjene mest mulig penger. Manglende sporbarhet, vann, fett, salt og fosfat er kjente og kjære triks. I tillegg til en haug med greier vi ikke aner hva er. Liker du guacamole til fredagstacoen? Hovedingrediensen i guacamole er avocado. Likevel selges det glass med «guacamole» i butikkene som inneholder bare 1,5 prosent avocado. 98,5 prosent er noe annet. Hva da?

JOACIM LUND I AFTENPOSTEN

FISKEBOLLER

En boks med fiskeboller, to voksne og tre barn. Det var ingen uvanlig middag hjemme hos oss midt på 70-tallet. Når boksen med fiskeboller skulle deles, ble det kun tre-fire boller på hver.

Så om du var sulten, noe vi ofte var etter en aktiv skoledag, måtte vi spise poteter. 4–5 poteter og et par fiskeboller eller en kjøttbit – og saus. Da ble vi mette.

Slik er det ikke lenger.

På 70-tallet spiste vi 72 kilo poteter hver i året. Går vi lenger tilbake, til 50-tallet, spiste hver person 93 kilo. I dag spiser vi bare 22 kilo hver.

... Fra å være hovednæringskilde i måltidet, er poteten nå bare en ingrediens på linje med grønnsakene. Nå er det kjøttet som dominerer.

Resultatet er at kjøttforbruket har gått opp fra 53 kilo i 1989 til 75 kilo pr. person i 2011.

Det betyr at en norsk mann spiser én kilo kjøtt i uken, dobbelt så mye som anbefalt.

MARITA E. VALVIK I AFTENPOSTEN

PESTICIDER

Kalde fakta står tett som husdyr i norske fjøs. Om genmodifisert mat. Tvangsmodning av korn med cyanamid. Om pesticider. Mekanisk utbenet kjøtt. Fosfatinfisert fisk. 30.000 avrevne fiskehaler.

– Du er vel sulten, vil du ha litt mat?

Det kommer an på hva han mener med mat. Er det banankake med 49 ingredienser, uten spor av banan? Guacamole med 1,5 prosent avokado? Soyasprenget laks eller hurtigvokst kylling.

– Dette brødet er fra Havbakeriet på Tjøme. Det står ikke noe på posen om at det er sunt, ingenting om hva det inneholder. Jo mer en vare pranger med sin sunnhet, jo verre er den som regel.

NIELS CHRISTIAN GEELMUYDEN TIL DN



HVORFOR DET ER SÅ VANSKELIG Å SLUTTE MED BOLLER

Jeg er utrolig glad i boller. Det vet alle på kontoret. Jeg er ikke alene om det. Det er bare å se på tilbudet i Narvesenkiosker, SevenEleven, bensinstasjoner og desslike. Og det er jo aldeles ikke bra. Alle slags eksperter er mer enn flinke til å fortelle meg dette, gjennom alle slags kanaler, godt pushet av min kone.

AV ØYVIND BRANDT

Det mangler heller ikke på bøker og TV-programserier av mer eller mindre seriøse eksperter om mat og kosthold. Likevell! ...Synes jeg har viljen...motivasjonen, men antagelig ikke sterkt nok. Det viser seg utrolig vanskelig å endre mine matvaner. Jeg er antagelig ikke hardt nok utfordret av egen kropps eventuelle mangel på (synlig) sunnhet.. ennå. Som et par andre jeg kjenner. Jeg etterrasjonaliserer nok en del.., er det så farlig.., starter i morgen.., trimmer jo,.. har jo ingen problemer med helsen...

Kurt er en mer ekstrem utgave av meg. Han er sjåføren til Thomas i TV-serien «Fedt, fup og flæskesteg» fra Danmarks Radio, også vist på NRK. Programlederen Thomas Breinholt har tatt sin venn og sjåfør Kurt på rundtur i det danske matriket. Kurt er overvektig, har hatt blodpropp og er utsatt for begynnende «gammelmannssukkersyke». På tross av disse alvorlige advarslene

gidder han ikke følge ekspertenes frelsende kostråd. Jo mer det prekes sunnhet for Kurt, desto mindre følger han det. Kurt synes Thomas er en kaffe latte-idiot, skinnhellig og bedre-vitende, der de sammen drar på en underholdende reise om mat, matvaner, matfremstilling, matmarkedsføring, matforskning, kostråd og sunnhet.

En tidligere ingeniørkollega av meg, da jeg jobbet i ENØK, var veldig tydelig på at energiøkonomisering ikke handler om å sitte i egen stue å fryse. Han uttrykte like tydelig det stress han følte av alle slags, gjerne motstridende,

kost- og helseråd, og at dette var verre for hans helse enn den gevinsten han eventuelt kunne oppnå ved hele tiden å halse etter disse rådene.

Jeg vet ikke om EPSI-undersøkelsens funn (se annet sted i bladet) av at det å forbedre mat og kosthold på skolene vil bidra mye til å øke elevens anbefaling av skolen, er uttrykk for ønske om mer sunn mat eller mer av den maten mange er vant med. Kanskje at det et udefinert behov for å kunne velge mer, mellom smakfulle, lekre og sunne retter som er svaret?

«Jeg etterrasjonaliserer nok en del.., er det så farlig.., starter i morgen.., trimmer jo,.. har jo ingen problemer med helsen...»

AV BRØD ALENE?



AV LASSE SANDBERG, REKTOR VOSS FOLKEHØGSKULE

Vi lever ikke av brød alene sies det, og i folkehøgskolen er vi gode på å gi elevene en ballast av dannelse og fag med på veien videre i livet – næring for sjel og ånd. Sjelen gror gjennom opplevelser, felleskap og deltakelse; det danner moralsk ansvar og omsorg for vår neste. Ånden gror i tankenes og ideenes frie rom; det er her vi ånder. Og her investerer vi villig. Det er dette folkehøgskole handler om. For vi lever ikke av brød alene.

Nei, vi lever ikke av brød alene, men det hadde blitt billigere. Også her møter vi et kjent dilemma – sparing eller investering. For det er enten eller. *Vi spiser for å leve, men vi lever ikke for å spise*, sa Sokrates. En god rettesnor. Men hva skal til for å leve?

Hva er det viktigste i livet? spurte jeg Maria kvelden før årets aller siste

morgensamling, den siste olje; den måtte handle om de store verdiene i livet. *Det viktigste er å være glad*, sa Maria.

Syttenaaringen har fortsatt rett. *Glede* kjennes i hodet, i hjertet, i hele kroppen. Men hva gjør ånden villig, hjertet varmt, og kroppen sterk?

Arild lærer har gitt oss et motto: *eat well – move well – think well*, og det er en bedre rekkefølge, eller prioritering, mere i tråd med det vi vet om primære og sekundære behov. I skrivende stund står alle elever og lærere på kjøkkenet og lager mat. I fjor resulterte høstens matdag i et overdådig utbud av vel-smakende og næringsrike retter av gode råvarer, kjøtt, grønnsaker, bær og frukt – og masse fantasi, toraderspill og høstløv til pynt. Høst på matsalen. Kanskje er det overførbart å huske på

Sokrates enda en gang: *det handler om å tenne en ild! – ikke fylle et kar.*

Før møtte elevene våre brød tre ganger om dagen. Lunsjen var matpakken du smurte til frokost. Kom du ikke til frokost ble det ingen matpakke og ingen mat før middag. Nå samles hele skolen midt på dagen og vi høster masse godord for varm lunsj med salatbar hver dag, og brød og litt pålegg for de som vil. Lunsjen er skoledagens viktigste måltid! Og vi har satt av en time til bevegelse på timeplanen hver dag. Så kanskje dette kan bidra til at både kropp og tenkning blir mere bevegelig, blir enda friere, våken, modig og selvstendig.

Når maten er til *Glede for øyet – Glede for ganen – Glede for kroppen* – da vet jeg at den også er laget med glede. Og det viktigste er å være glad, sa Maria.

HAR DU ANSVARET FOR
STUDIE-/GRUPPEREISEN I ÅR?
**KONTAKT OSS OG GJØR
REISEN EN KLASSE BEDRE!**



WWW.KILROYGROUPS.NO

Spas tid - spar penger - styrk det faglige



Studie- &
faglige besøk



Voksen-
grupper



Trygghet &
sikkerhet



Erfarne
reiseeksperter

Vi har allerede nå sikret oss flyseter til mange av de populære reisemålene, og vi sitter klare til å hjelpe dere med planleggingen av neste gruppereise. Plassene selges etter første-mann-til-mølla-prinsippet. Jo før dere kontakter oss, jo større sannsynlighet er det for at vi kan tilby dere de billigste prisene. **Våren 2014:**

Amsterdam fra kr. 2 365,-	Roma fra kr. 2 350,-
Barcelona .. fra kr. 3 180,-	Praha fra kr. 1 680,-
Brussel fra kr. 2 920,-	London fra kr. 2 120,-
Paris fra kr. 2 335,-	Reykjavik . fra kr. 2 465,-
Berlin fra kr. 1 865,-	Krakow fra kr. 2 340,-

Prisene inkl. fly fra Oslo, 5 netter på ungdomshotell/herberge. Prisene er gyldige for grupper på min. 10 personer som reiser samlet tur retur. Prisene varierer ut fra reisedato og vi har tatt utgangspunkt i billigste periode. Vi tar forbehold om eventuelle plassproblemer som kan oppstå ved reservasjon, pris- og avgiftsendringer samt valutasingninger.

Kontakt for mer:

• 23 10 23 40
• groups@kilroy.no

KILROY

group travel

SUNNHETEN PÅ BORDET

Sund folkehøgskole har satt seg et hårete mål om at all mat skolen serverer skal være 50 prosent økologisk i løpet av 2015. – Det er dyrere, så vi må tenke annerledes, sier internatleder og kjøkkensjef Svein Arne Sundfær ved Sund folkehøgskole.

AV ASTRID MOEN / FOTO: JANNE AMALIE SVIT



Før i tiden var økologisk mat forbundet med fotformsko, dreadlocks og karsesuppe. Slik er det ikke lenger. Tall fra Landbruks- og matdepartementet viser en 15 prosents økning i salget av økologisk mat i Norge 1. halvår i år. Og enhver trendy musikkfestival serverer økologisk festivalmat dersom de skal ha respekten i behold. Det begynner også å gå opp for folk at Norge er en sinke når det gjelder både produksjon og kjøp av økologisk mat. Årsaken til denne voksende interessen kan være så mangt; matskandaler, økt bevissthet omkring produksjon av mat, eller rett og slett at økologisk mat smaker mye mer og mye bedre en såkalt konvensjonelt produsert mat.

FELLES MÅL

På Sund folkehøgskole har arbeidet mot 50 prosent økologisk mat pågått i et par år allerede. I dag er omlag 30 prosent av all mat økologisk produsert. Vedtaket om økologisk satsing kom på et allmøte i 2011, sier Svein Arne Sundfær.

– Det har vært helt grunnleggende at dette er noe hele personalet er enige om. Personalet og ledelsen må være 100 prosent innsilt på at dette skal vi gjøre, og de må også få med seg styret slik at de forstår at dette får konsekvenser også økonomisk, sier Svein Arne. Sundfær understreker at hans motivasjon ligger både i at dette er bestemt i et allmøte, samtidig som han har en sterk egenmotivasjon når det gjelder økologisk mat. – Det er rett og slett viktig for meg at maten er så ren som mulig, sier kjøkkensjefen.

«Det er rett og slett viktig for meg at maten er så ren som mulig, sier kjøkkensjefen»

FÆRRE PRODUKTER

I tillegg til at økologisk mat i gjennomsnitt er 40 prosent dyrere enn «normal» mat, er den største utfordringen at det er dårligere utvalg. For å forsøke å forbedre utvalget, har Sund inngått et tett samarbeid med den største grossisten i området, Nær-Engros. Utfordringen for Nær-Engros er at det er få og små bestillinger på økologiske produkter. For å gjøre noe med dette, har Sund arrangert flere kurs og informasjonsdager der institusjonskjøkken i distriktet er invitert. Både lokalsykehus, forsvaret, kommuner og andre skolekjøkken har vært på kurs i bruk av økologisk mat på Sund folkehøgskole, og interessen er stor. Men færre råvarer må føre til økt kreativitet hos kokken, sier Svein Arne Sundfær:

«Når vi kan skjære ned slaktet selv sparer vi mye penger, får fantastiske kjøttprodukt, og morsomme og utfordrende arbeidsdager på kjøkkenet»

– Vi må tenke annerledes når vi lager økologisk mat. Det er færre produkter, og prisen er høyere, og dermed må vi som er kokker finne ut hvordan vi likevel kan gi et like godt tilbud til elever og andre som spiser på Sund. Kokkene må være høyt kvalifisert, og må tenke nytt og kreativt. Det er utfordrende, men når man får det til er det ekstra artig. Det er også viktig å bruke opp så mye av maten som mulig, blant annet restene, og selvsagt ikke lage for mye, men likevel nok. Her har vi fortsatt mye å gå på, sier Svein Arne.

HOLLI MØLLE

I dag er alt mel, gryn, poteter, melk, gulrøtter, hvitost, yoghurt, smør, og kjøttdeig økologisk. Røros Meieriet leverer stort sett alle melkeprodukter, mens Tine kun leverer det Røros ikke klarer å skaffe. Melet kommer fra Holli Mølle, som også leverer ulike slag urmel, som er morsomt og spennende å bake med. Fisk kommer fra lokale fiskere, fra Møre-fisk, men det blir også noe laks som jo slett ikke er økologisk.

– Den største utfordringen er kjøttet, sier Svein Arne Sundfær. Økologisk kjøtt er så dyrt at vi ikke har råd å til å kjøpe 50 prosent økologisk kjøtt. Derfor skal vi begynne å ta inn hele økologiske slakt, og skjære det ned selv. Dette kan vi gjøre når elevene er på reise, eller andre rolige perioder på kjøkkenet. Foreløpig har vi gjort det i liten skala, men målet er å gjøre dette systematisk. Hittil har vi vært i en læreprosess når det gjelder dette, og det handler om å lage mat fra bunnen: kvernet kjøtt som vi lager produkter av, for eksempel karbonader og biff á la lindstrøm osv. Vi skal jo fortsatt ha kjøttmiddager 3-4 dager i uka. Når vi kan skjære ned slaktet selv sparer vi mye penger, får fantastiske kjøttprodukt, og morsomme og utfordrende arbeidsdager på kjøkkenet, smiler Svein Arne.

SAMARBEID MED ELEVENE

En ting er pris og utvalg, men det viktigste er jo tross alt elevene som skal spise maten. Kjøkkenet samarbeider tett med elevene, slik at de også får et bevisst forhold til hvorfor vi



«Kokkene må være høyt kvalifisert, og må tenke nytt og kreativt»

velger å servere så mye økologisk mat som mulig her på skolen, sier Svein Arne.

– Samarbeidet med elevene går veldig bra. De er utelukkende positive til skolens satsing, og kommer med gode innspill til hvordan vi skal få det til. Det var elevene som foreslo at vi skulle kutte ut desserter og kaker, og det har vi gjort, i hvert fall på hverdagene. Det var også elevene som mente at det var unødvendig med juice til frokost, ettersom det inneholder svært mye sukker. Så nå er det bare juice til søndagsfrokosten på Sund folkehøgskole, gliser Svein Arne.

Det er også viktig å unngå svinn, det vil si kasting av mat. Miljøstrategien revideres en gang i året, og kjøkkenet skal registrere antall kilo mat som blir kastet hver uke. Elevene kaster lite mat, og dette er etter stadige påminninger om at man ikke skal forsyne seg med mer enn de tar.

Likevel; det er fortsatt mye å gå på når det gjelder samarbeidet med elevene. – Lærerne må bringe temaet omkring økologisk mat og produksjon enda mer inn i undervisninga, mener internleder Sundfær, som i samme åndedrag understreker at han er fornøyd med at elevene plukker eplene i hagen i undervisningstiden. Elever og lærere kjører eplene til pressing ved den

lokale landbruksskolen, og så hentes nydelig eplemost etter noen uker. – På Sund drikker vi egne epler når det er fest, vi har nesten kuttet ut all bruk av brus!

Elevene på Sund har også begynt å dyrke poteter selv, i samarbeid med en lokal gartner. Og debatten omkring økologisk mat går både blant elever og ansatte. Samtidig har hele Sund satt seg et felles mål, dette er ikke bare et prøveprosjekt, sier Svein Arne Sundfær.

– Dessuten, sier Svein Arne, så kan det jo hende at vi får noen ekstra elever på grunn av denne satsinga!

«Samarbeidet med elevene går veldig bra. De er utelukkende positive til skolens satsing»

FORSKNING OG INNOVASJON

Regjeringen har vedtatt å utarbeide en nasjonal strategi for forskning og innovasjon på området mat, ernæring og helse.

NHO Mat og Drikke mener dette er et viktig skritt i riktig retning og håper mat- og drikkeindustrien blir involvert i arbeidet.

– Vi har vært i dialog med myndighetene om dette lenge. Vi mener det er helt avgjørende at HOD kommer på banen, og syns det er helt suverent at HOD skal lede arbeidet, sier Roald Gulbrandsen i NHO Mat og Drikke.

Mat og helse er et tema som kommer til å bli enda viktigere i fremtiden. Det er avgjørende å få mer kunnskap om mat og helse. Norge trenger å styrke kunnskapsmiljøene sine på matområdet. Vi trenger mer næringsrettet forskning, også på matområdet, og vi må ha et utstrakt samarbeid mellom myndigheter og næringsliv.

– Vi håper dette fører til mer midler til forskning på mat og helse. Hvis dette arbeidet skal lykkes må industrien få være med fra starten av. Jeg håper den nye regjeringen tar vare på denne muligheten og involverer oss fra starten av, avslutter Gulbrandsen.

NHO – MAT OG DRIKKE

NED I VEKT

– Jeg kan anbefale folk som vil gå ned i vekt, å skrive om moderne matproduksjon. Selv er jeg blitt fem kilo lettere under arbeidet med boken. Men jeg spiser fortsatt det jeg blir servert, jeg er godt oppdratt...

... – At Norge er på verdenstoppen i så mange sykdommer. Jeg har alltid syntes synd på amerikanere, deres sykdomsfremkallende liv og forferdelige mat. Så viser det seg at vi har mer diabetes, mer benskjørhet, astma og allergier, og er ledende på fire kreftformer.

NIELS CHRISTIAN GEELMUYDEN TIL DN

TAREN KOMMER

Dyrking av tare har lange tradisjoner i Østen. Der produseres det i dag mer enn 15 millioner tonn pr. år, og 90 prosent benyttes til menneskemat.

I Norge har vi tradisjon for å høste tang og tare til taremel og alginatproduksjon, men vi er helt i startfasen med industriell dyrking av tare. Dette vil bli en viktig ressurs for Norge i fremtiden.

GUNVOR ØYE I AFTENPOSTEN

DIAGNOSE

Her sidder jeg i forårssol og dikter ved min pult. Det suger i mit mellemgulv så sødt og smertefuldt. De ved: det sug man føler ved Forælskelse og sult.

Jeg slipper alt og styrter til Café Den Gyldne Krikke og tar en steg, en mixed grill, en bøf og lidt at drikke. Men sulten er der stadigvæk. Saa sult – dét var det ikke.

PIET HEIN



ØKOLOGISK OG KORT-REIST MAT PÅ FOSEN

AV BJØRN ERIK VANGEN, KJØKKENSJEF, HUSFAR OG LÆRER / FOTO: FOSEN FOLKEHØGSKOLE

Fosen folkehøgskoles matfilosofi er ikke beskrevet med to ord, en setning eller et slogan, men kan oppsummeres slik:

Råvarene henter vi på åkeren, i skogen og i sjøen før vi utfolder oss på kjøkkenet med lukt, smak, farge og form. Vi bearbeider, foredler og konserverer, og lager mat til glede og sosialt samvær.

Matproduksjon er et fellesprosjekt på Fosen folkehøgskole, med mange linjer involvert: Jordbrukslinja driver vårt økologiske gårdsbruk, seglelinjen fisker, friluftsliv plukker sopp, og hele skolen deltar på bærplukking og sauesanking. En stor andel lokale råvarer bidrar til sunn og bærekraftig mat.

*«Vi brenner for
å skape verdier ut
av de ressursene vi
har, vi blir inspirert
av hverandre»*

(SITAT RØROSMAT)

Vi er alle gode på forskjellige ting her på Fosen. Noen er gode på fisk, andre på kjøtt, sopp, ville vekster, frukt og bær. Ikke minst baking, vi baker hver dag brød i forskjellige varianter, kaker og desserter i helgene.

BLODPANNEKAKER

Vi er nå inne i den årstiden vi legger grunnlaget for vinter og mørketid. Vi safter og sylter både frukt, grønnsaker og bær. Hele skolen drar på Utsetøya i Trøndelagsskjærgården for å samle inn skolens villsauser (utegangarsau). De blir hentet i skolens selvbygde råseglbåter og seglet tilbake til skolen. Noen dager senere slakter vi, lager blodpannekaker, innmatkaker mens råvaren fortsatt er fersk, parterer og foredler resten av kjøtt og bein.

Skinne blir selvfølgelig tatt vare på de også, garvet på huset, mens talgen går til lys og skosmurning.

Vi er opptatte av å følge årstidene og det de har å by på, vi har ikke frisk salat vinteren gjennom, men erstatter den med råkost av forskjellige rotvekster og kålplanter som er egnet i denne årstiden.

Gårdens produksjon varierer fra år til år i mengder og kvalitet, men vi gjør vårt beste for å ivareta de avlingene vi får. Vegetarmat er også på agendaen, vi har fast vegetardag på mandager, dette er godt mottatt av elevene og gir i tillegg noen fordeler for kjøkkenet som trenger lite forberedelser dagen i forveien.

Egg og melk har vi også fra egen produksjon, og 8–9 griser som springer fortsatt rundt på gården og lever lykelige dager uvitende om at kniven er skjerpet og bolt pistolen ladd. Vi slakter tradisjonelt gris til jul og lager dertil julemat.

Skolens julebord er en oppsummering av hva vi lager gjennom høsten. Vi er så heldige å ha egen matlinje som heter *Mat – fra jord til bord* som er et viktig bidrag sammen med husets egne dyktige kjøkkenfolk, her er et utdrag hva vi serverte sist jul:

Merk: Nøst er Fosens egen skolegård. Skolen har Debio-godkjent kjøkken.

JULEAVSLUTNING FOSEN FOLKEHØG- SKOLE

VARMMAT:

- Ribbe, av Nøstgris
- Medisterkaker, laget av Nøstgris & elg
- Villsaupøls, av utgangar
- Krydder & urtepølser, av Nøstgris & utgangar
- Rødkål, hjemmelaget
- Erterstuing, hjemmelaget
- Pinnekjøtt, utgangar saltet & røkt på huset
- Svinekam, av Nøstgris
- Potet, fra Nøst
- Ribbesaus
- Pinnekjøttkraft
- Kålrotstappe, hjemmelaget

DIVERSE TILBEHØR:

- Diverse steinovnsbakt brød, baket av Mat-fra jord til bord
- Flatbrød, laget på juleverksted på skolen
- Smør, heimkinna
- Plommechutney, plommer fra skolens egne trær
- Nyrørt tyttebær, selvpplukk

VEGATARISKE RETTER:

June's surprise...

KALDMAT:

- Sylte
- Sennep, Børjes spesialitet fra Skåne
- Rødbeter, fra Nøst syltet på huset
- Lammerull, av utgangar
- Elgrull, elg fra Modalen
- Lammesadel, fra utgangar
- Fenalår, utgangar saltet & røkt på huset
- Spekeskinke, Nøstgris saltet & røkt på huset, modnet i 1 år
- Røykelaks, villaks saltet & røkt på huset
- Eggerøre, fra Nøst høner
- Leverpostei, Nøstgris
- Sursild, speket sild fra rektor
- Eggesalat, nøstegg
- Potetsalat, hjemmelaget
- Italiensk salat, hjemmelaget
- Svinekam, Nøstgris
- Rakaure, fisket & lagt ned av Mat-fra jord til bord & Friluftsliv ved Ormseth-vatnet
- Røkt makrell, fisket & saltet av rektor, røkt på huset

DESSERT:

- Liv Ingers daimiskake
- Rein klosteris



DEBIOGODKJENT KJØKKEN:

DEBIOS SERVERINGSMERKER – TYNGDE TIL ØKOLOGISATSINGEN

Alle spisesteder som ønsker å markedsføre økologisk mat, kan synliggjøre satsingen ved hjelp Debios serveringsmerker.

Merkeordningen er for kaféer, restauranter, hoteller, kantiner og andre virksomheter hvor det tilberedes og selges økologisk mat og drikke.

For å ta i bruk serveringsmerkene må spisestedet kunne dokumentere innkjøpene for de tre siste månedene. Bronse-, sølv- og gullmerkingen representerer de tre ulike nivåene det er mulig å legge seg på.



BRONSE: Minst 15 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpssum. Alternativt kan 15 ulike økologiske produkter brukes til enhver tid.

SØLV: Minst 50 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpssum.

GULL: Minst 90 % av serveringen er økologisk, beregnet av innkjøpssum.

Serveringsmerkene kan vises frem i døra, på menyen, på hjemmesidene og brukes i den generelle profileringen og markedsføringen av spisestedet.

Det er også mulig å få en Debio-godkjenning uten serveringsmerker, hvor man i stedet kun bruker Ø-merket på økologiske produkter som serveres.

Andelene gjelder produktgrupper som finnes på markedet både som økologisk og ikke-økologisk. Det vil si at produktgrupper som i henhold til lovbestemmelser ikke kan markedsføres som økologisk, f.eks. vilt og fisk fra fangst, ikke tas med i beregningene.

TACO OG PIZZA, ELLER TRADISJONELL MAT MED NYE SMAKER

Undersøkelsen som EPSI presenterte sist høst viste at de fleste klagenene fra elever i folkehøgskolen går på maten de får servert. Vi har, slik vi ser det, to valg for å få ned klagenene: Server den maten vi vet elevene liker, eller server god, tradisjonsrik og næringsrik mat med variasjon og spennende tilbehør og smaker. Da kan vi servere mat elevene ikke visste at de likte.

AV LEIF KLÆBOE / RIGMOR WOLD / KIM RUNE THORESEN / HILDE LYENG / FOTO: VEFSN FOLKEHØGSKOLE



Langtidsplanlegging, Produksjon og pakking. Kristin Frøystein Nilsen har full kontroll.

Ved Vefsn Folkehøgskole har vi valgt den siste modellen. Vi har hatt en bevist tanke bak ansettelse som er gjort på kjøkkenet de siste 6–7 årene. Vi har nå bare kokker med god fagutdannelse. To kokker med fagbrev som restaurantkokker, og internatleder med fagbrev som institusjonskokk. Internatleder har også tatt praktisk pedagogisk utdanning.

Noen vil sikkert mene at dette fører til nødvendig høye lønnskostnader, men det viste seg fort at dette var en svært lønnsom investering. Budsjettposten kost, sank allerede første året, samtidig som vi fikk økt inntjening på salg av mat. Vi har nå en stigende omsetning både når det gjelder selskaper og catering.

Det viktigste var imidlertid at tilbakemeldingene fra elevene viste at de var mer fornøyd med maten vi serverte. Denne mattrivselen har bare økt, og nå er det sjelden vi har elever som totalt sett er misfornøyd med maten.

NYE SMAKER

Maten blir laget fra grunnen av, med rene produkter, fersk, ikke industrielt behandlet fisk og ferske norske grønnsaker. Kjøkkenet lager mat med stor variasjon, og med nye smaker som elevene liker. De bruker krydder og urter med smaker som elevene kjenner fra sine reiser rundt i verden.

Kokkene er opptatt av å servere spennende garnityr, særlig i de tilfellene der rettene normalt ikke er så populære, som fisk. Blant annet serveres poteter på ti forskjellige måter. Dette gjør ikke maten dyrere, men mer spennende og smakfull. Dette er med på å gi elevene et annet syn på selve retten og i tillegg oppfordrer vi dem til å tørre å smake

Vi har de senere årene lagt om kjøkken/ internattjenesten. Nå er elevene også med på kjøkkenet når maten lages. De er med på deler av produksjonen. Dette gjør at de får kjennskap til rettene, noe de setter stor pris på. De får et eierforhold til maten de selv har vært med på å lage.

KOMPETENT KJØKKENPERSONALE

At alle skal like alt de får servert lar seg vel ikke gjøre. Det er alltid noen som har noe de ikke liker. I de fleste tilfellene er dette holdninger de har med seg hjemmefra. Når de blir utfordret til å smake, er ikke maten så verst likevel.

Vi kan ikke legge oss flate for elevenes ønsker, men heller bruke måltidene til å lære elevene og like variert og næringsrik mat.

Med så kompetent kjøkkenpersonale som vi har, har vi også store muligheter til å bruke de i undervisningen. Friluftsliv, for eksempel, lager det meste av turmaten sin selv fra bunnen av.

Det er viktig at elevene har et optimalt kosthold også på tur. Enkelte turer krever mer langsiktig planlegging enn andre da noe av maten krever tørking og bearbeiding. For eksempel



Hjemmelaget «Real Turmat» til lunsj. – Skal kun tilsettes vann.



Godt humør og humor er en viktig ingrediens i hverdagen. Fra venstre: Hilde Lyeng, Lilly Kleiven, Rigmor Wold, Kim Rune Thoresen (bak)

kjøtt, grønnsaker, bær, sopp. Elevene blir veiledet og tipset i forhold til valg av råvarer, bearbeidingsprosesser, mengder osv, og de er med på hele prosessen.

Til slutt et sitat fra Årboka til årets elevkull, skrevet til kjøkkenpersonalet:

Maten dere lager er helt fantastisk. Rettene er kreative, det ser bra ut og det smaker utsøkt. Dere er tålmodige, spesielt når dere får inn nye elever til kjøkkentjeneste. Vi har lært mye når det gjelder renhold, mat og samarbeid. Dere er alltid i godt humør, og noe dere er utrolig flinke til; Det er å få fisk til å smake godt.

«Poteter serveres på ti forskjellige måter»

HVA SPISER VERDEN?

Nobels Fredssenter viser de nå den kritikerroste og populære fotoutstillingen Hva spiser verden? I utstillingen kommer vi tett på familier fra hele verden og får et innblikk i hva de spiser i løpet av en uke. Det er fotograf Peter Menzel og journalist Faith D'Aluisio som viser sitt prosjekt.

AV ØYVIND KRABBERØD



Familien Valle Ottersland Dahl fra Gjettrum i Bærum, Norge Tor Erik (39), Gunhild (45), Sverre (1.5), Olav (6) og Håkon (3) – og en ukes matforbruk i mai i år. Foto: © Peter Menzel / www.menzelphoto.com



Familien Ahmed, Kairo

Fra utstillingen – familie fra Kairo. Foto: Øyvind Krabberød

I hvilket land bruker en familie 175 teposer i løpet av en uke? Hvor bor familien som spiser moskusokse og hvalross til middag? Hvem betaler syv kroner for maten sin – og hvem må ut med 4000? Hvorfor tror du folk spiser som de gjør? Fra 27. september til 23. februar neste år kan du kanskje finne svar på dette i den kritikerroste og populære fotoutstillingen *Hva spiser verden?* (Hungry Planet) på Nobels Fredssenter i Oslo.

NORSKE FAMILIER

I arbeidet med å lage fotoutstillingen har fotograf Peter Menzel og journalist Faith D'Aluisio reist verden rundt og besøkt 33 familier i 25 land. De har dokumentert hvordan familiene skaffer mat og hva de betaler for den, de har lært hvordan maten tilberedes og spises, og til slutt har de fotografert familiene sammen med alt de spiser i løpet av en helt vanlig uke. Til utstillingen ved Nobels Fredssenter i Oslo er også tre norske familier besøkt og portrettert.

FRA KOSTHOLD JORDEN RUNDT TIL SPISELIGE INSEKTER

Hva spiser verden? ble første gang vist i 2005 og har siden turnert jorden rundt – til stor begeistring fra både publikum og kritikere. Menzel har gjennom årene vunnet flere av verdens viktigste fotopriser og bildene hans har blitt publisert i blant annet National Geographic, Le Figaro, Der Spiegel, Paris

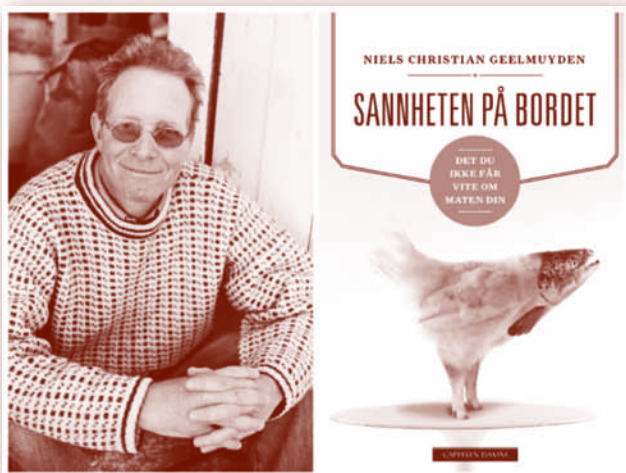
Match og New York Times Magazine. D'Aluisio er tidligere tv-produsent og journalist, og sammen har de laget flere bøker som har vakt oppsikt, som *What I Eat – Around the World in 80 Diets* og *Man Eating Bugs*.

FRED, MAT OG MILJØ

Nobels Fredssenter presenterer også fredsprisvinnerne, deres arbeid og historien om Alfred Nobel. Senteret er en arena for debatt og refleksjon om aktuelle temaer som krig, fred og konfliktløsning. Gjennom årene har flere fredsprisvinnere engasjert seg i arbeidet for klima og miljø. Mange av verdens konflikter handler nettopp om tilgangen på mat. Og klimautfordringen er større enn noen gang. I utstillingen vil vi også kunne lære mer om favorittoppskriftene til flere fredsprisvinnere. Dessuten, ikke noe er mer fredelig enn å dele et måltid, sier Bente Erichsen, direktør for Nobels Fredssenter. Utstillingen inneholder også miljøvennlige tips som folk kan teste ut på sitt eget kjøkken.

Utstillingen er produsert av Nobels Fredssenter i samarbeid med Peter Menzel og Faith D'Aluisio, og Miljøpunkt Indre By Christianshavn, København.

Utstillingen er åpen til 23. februar 2014.



NIELS
CHRISTIAN
GEELMUYDEN
**SANNHETEN
PÅ BORDET**
CAPPELEN
DAMM
2013
INNBUNDET
320 SIDER
KR. 349,-

ER DU SIKKER PÅ AT DU VET HVA SOM LIGGER PÅ MIDDAGSTALLERKENEN?

Våre mest vanlige matvarer produseres av mektige næringsinteresser. Kan vi stole på at norske myndigheter velger vår helse fremfor dem?

Nei, er forfatter Niels Christian Geelmuydens konklusjon etter å ha skrevet denne boken.

– Jeg har skrevet dette i ubehag over å oppdage at mye av den maten myndighetene anbefaler folk å spise, er forbundet med omfattende og påviselige helseskader, sier Geelmuyden.

Med «*Sannheten på bordet*» går han til frontalangrep på norske myndigheter og matvareindustrien som driver dem.

Geelmuyden avslører matindustriens metoder og råvarenes virkelige innhold. Samtidig forklarer han hvor enkelt det kan være er med riktig kunnskap å velge trygge, rene og sunne alternativer.

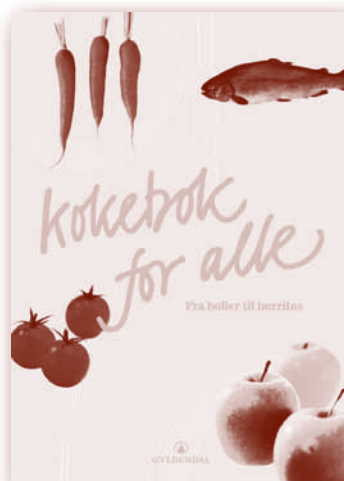
Visste du at:

- Halvparten av alle frukt- og grønnsaker i norske butikker inneholder rester av sprøytegift.
- Hver femte oppdrettslaks dør i anleggene på grunn av dårlige forhold. Ingen annen matvare ser ut til å inneholde flere miljøgifter.
- Nesten alt konvensjonelt dyrket korn i Norge inneholder muggsoppgift.
- 15 prosent av alle par i Europa nå er ufrivillig barnløse, antagelig på grunn av maten de spiser.
- Kyllingkjøtt inneholder like mye kolesterol som pinnekjøtt. Det inneholder også en økende mengde av antibiotikaresistente bakterier.

Niels Chr. Geelmuyden er forfatter og skribent, og er særlig kjent for sine portrettintervjuer i Kapital og Henne. Dessuten er han kåsør i radio og spaltist i Bergens Tidende og Tønsbergs blad.

KOKEBOK FOR ALLE FRA BOLLER TIL BURRITOS

Kokebok for alle er en grunnleggende kokebok som gir inspirasjon til å lykkes med smakfulle og sunne matretter. Her finner du oppskrifter fra både tradisjonell norsk mat og retter fra andre land og kulturer. De fleste oppskriftene er raske og enkle å lage – selv uten forkunnskaper. Fristende matbilder stimulerer til å lage nye og ukjente matretter. *Kokebok for alle* er del av regjeringens handlingsplan for et bedre kosthold i befolkningen, og den gir deg mange eksempler på hvordan rådene om sunt kosthold kan omsettes til måltider.



SOSIAL- OG HELSE-
DIREKTORATET
KOKEBOK FOR ALLE
GYLDENDAL FORLAG
BOKMÅL
192 SIDER
KR. 103,-

BENEDICTE HAMBRO FRA RINGERIKE FOLKEHØGSKOLE FIKK STILT ELEVENE NOEN MATSPØRSMÅL FØR DE VINKET FARVEL TIL FOLKEHØGSKOLEN I MAI.



NAVN: VILDE TVEITAN EIKELAND
KOMMER FRA : KRAGERØ
LINJE: MUSIKK & TEATER

Hva er sunn mat for deg?

Frukt, bær, salat, smoothie

Hva kommer du til å savne av skolens mat?

Dessertene

Hva savnet du av mat på skolen?

Taco – får aldri nok!



NAVN: YVONNE LOPES VAKSDAL
KOMMER FRA : BERGEN
LINJE: GLOBAL SOLIDARITET

Hva er sunn mat for deg?

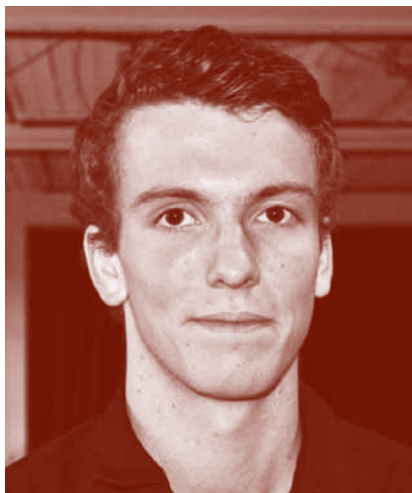
Fisk, grønnsaker

Hva kommer du til å savne av skolens mat?

Masse! F.eks. lakserullene, kjøttkakene og sjokoladesausen.

Hva savnet du av mat på skolen?

Fersk fisk



NAVN: THOR WÆRAAS
KOMMER FRA : TRONDHEIM
LINJE: IDRETT

Hva er sunn mat for deg?

Mat som inneholder godt med proteiner, norsk husmannskost

Hva kommer du til å savne av skolens mat?

Norsk husmannskost

Hva savnet du av mat på skolen?

Eksotisk mat

HVORFOR JOBBER DU I FOLKEHØGSKOLEN?



**JØRN BRENTE, LÆRER MØRE
FOLKEHØGSKOLE**

Min bakgrunn før jeg begynte i folkehøgskolen for fem år siden er delt i tre.

Først jobbet jeg som lærer i grunnskolen, videre mange år som filmprodusent og klipper. Deretter ble det noen år i bilbransjen.

De siste fem årene har jeg jobbet som lærer på Møre folkehøgskole i Ørsta. Her underviser jeg i animasjonsklassen, og har mange valgfag på skolen, hvor jeg kan nevne praktisk filosofi, allsang, pardans og rockeband.

Det er fantastisk å ha en jobb som er så morsom og givende at man gjerne tar en tur på jobb når man har fri. Det er veldig givende å møte så mange unge mennesker som er på vei ut i det voksne liv.

SINDRE VINJE

FOLKEHØGSKOLER LÆRER AV HADELAND

*Hadeland Folkehøgskole satser grønt, sunt og økologisk.
Nå kurser de andre folkehøgskolekokker.*

TEKST OG FOTO: MARIT SKJØTSKIFT

En undersøkelse ved landets folkehøgskoler viser at maten er det elevene er minst fornøyd med. Det har Hadeland folkehøgskole gjort noe med.

– Vi valgte ved skolestart dette året å legge om kostholdet for våre elever, sier kjøkkenleder Heidi Gustavsen. All mat lages fra bunnen av, og de satser på et kosthold med masse frukt og grønt, og mat som inneholder minimalt med gluten, laktose og sukker. De satser også mye på økologiske råvarer.

– For å få til dette leide vi inn en kostholdsekspert fra Danmark, Uffe Rudebeck, som var hos oss fra skolestart og fram til jul, forteller hun.

Forrige uke var Rudebeck tilbake, denne gang for å kurse kokker ved fire andre folkehøgskoler som vil lære av det skolen på Hadeland har gjort.

GAMLE KORNSORTER

Da avisen var innom kurset, var Johan Swärd foredragsholder og fortalte om sin produksjon av gamle kornsorter. Hadeland folkehøgskole kjøper det meste av melet de bruker, fra ham.

Selv om lokalprodusert mel kan variere i bakeevne med jordsmonn og vær, får en det igjen på smaken, påpekte Swärd som ikke var ute etter å kapre nye kunder. Til det er han en for liten produsent, og melet fra garden blir raskt utsolgt. Ved siden av privatkunder er det bare to institusjoner han leverer til, hvorav folkehøgskolen i Brandbu er den ene. Men han ga kokkene tips om andre i samme bransje.

Enkorn, emmer og spelt er blant de gamle kornslagene Swärd dyrker på Vestre Aschim gård i Tingelstad. De har også en egen steinkvern og maler kornet selv.

Pioneren fikk mange spørsmål fra kokkene blant annet om bakeevne, allergi og om næringsinnhold.

Mange som reagerer på hvete, har hatt gode erfaringer med å gå over til spelt, på grunn av at det har en bløtere gluten. Men Swärd påpekte at industrien begynte å krysse inn hard gluten da spelt ble populært, og at de som er følsomme for hvete, sannsynligvis også er følsomme for moderne spelt.

«Vi har fått inspirasjon til bruk av råvarer, å lage vegetarmat, nye retter og å bryte rutiner»

Emmer har mindre gluten enn hvete og spelt. Mange cøliaki-allergikere kan spise emmer, og sannsynlig kan alle disse spise enkorn, sa Swärd. Han trakk også fram enkorn som det mest næringsrike kornet vi har.

INSPIRASJON

Kursdeltakerne har også vært med på å lage mat, bake surdeigsbrød og fått mange nyttige tips å ta med tilbake til sine respektive skoler.

– Vi har fått inspirasjon til bruk av råvarer, å lage vegetarmat, nye retter og å bryte rutiner. Vi har lært mye ernæringsmessig og vil ta med oss lærdommen. Kanskje blir det ikke omlegging over natta, men på sikt, mente de fire kokkene.

Elever vi snakket med var stort sett svært godt fornøyd med maten de får på folkehøgskolen i Brandbu. At maten er sunn, at det alltid er et vegetarisk alternativ, og at det er lagt til rette for alle med allergier, ble framhevet.

Kostholdsprosjektet ved skolen skal også ende opp i en egen kokebok, som elevene får når de slutter til våren, forteller Uffe Rudebeck. (Se egen omtale)

© Hadeland – med tillatelse



KURSES: Folkehøgskole-kokkene Åse Kvisgaard, Ringerike, Nina Monssen, Sunnhordland, May-Tove Husmo, Soltun og Elisabeth Nilsen, Nansensolen, kursen av Heidi Gustavsen, Uffe Rudebeck og Johan Swärd.



FORNØYDE ELEVER: – Mye vegetar, variert og veldig sunn mat og vi vet hva vi får i oss, er dommen fra dette bordet under lunsjen på Hadeland folkehøgskole.

SUNT: Lunsjbordet på Hadeland Folkehøgskole inneholder brød bakt av økologisk mel fra gamle kornsorter, og mye frukt vegetarianer og det er også alltid et vegetarilbud til middagene. – Men jeg savner litt mer saus til, innrømmer han.



Forsker og sosiolog Annechen Bahr Bugge.
Foto: Scanpix

UNGDOM OG MAT

MAT HAR BLITT STATUS

I sin helhet synes våre mat- og spisevaner i økende grad å være styrt av kropps- og helseangst. Når det å være på ulike dietter er blitt så populært, kan det ses på som et risiko-rituale som lover en rasjonell konkretisering av de farene vi utsetter oss for gjennom maten – for eksempel risikoen for overvekt og fedme. Hva vi vektlegger er igjen et resultat av vår tids (ernærings)kunnskap og verdier. I vår tids helseverdsettende kultur, synes det som om ingenting gir mer status enn en sunn, slank og veltrent kropp.

AV TONE MINERVA GRENNES

Dette konkluderer forsker og sosiolog Annechen Bahr Bugge i sin rapport *Spis deg sunn* (2012). Hun har mat og spisevaner som sitt forskningsfelt ved SIFO (Statens Institutt for Forbruksforskning).

Bugge har i tre år arbeidet med et prosjekt om ungdom, mat og identitet (YoungFood). Hun har blant annet sett på ungdoms forbruksmønster av fastfood, søtsaker og snacks, samt hva og hvordan unge spiser i løpet av skoledagen. Videre har hun forsket på unges oppfatninger om mat, kropp og helse.

Det vakte en viss oppsikt når hun i 2007 publiserte en rapport om ungdoms skolematvaner som konkluderte med at de unge ønsker seg bedre tilgang på friskt vann og kantiner med grovere brød og salater på menyen. Ikke ville de ha junkfood, ikke ville de ha varm mat som de tenker vil være laget av halvfabrikata, og ikke ville de ha brun, most frukt eller lunken melk.

De ville ha sunn mat, og de visste hva det var. Den nye helsebølgen var for alvor på vei inn i skolen.

MYE Å TJENE PÅ ET GODT RYKTE

Siden har denne trenden bare økt, og i dag finner forskeren at unge

mennesker velger vekk gatekjøkkenmat til fordel for en helse riktig og sunn matstil. I sitt forskningsprosjekt *Mat i farta* konkluderer Bugge med at unge mennesker fremdeles spiser mest hurtigmat, men at de også var mer skeptiske til maten som ble solgt på denne type steder enn de andre aldersgruppene. De la også mer vekt på at sunn mat måtte bli billigere enn de andre aldersgruppene. Dagens ungdom er sunne og prisbevisste.

Unge mennesker har i stor grad nærmet seg den hegemoniske voksne matkulturen, og forlatt den søtere og fetere som ungdom gjerne har tillatt seg. I sin forskning har Bahr Bugge også funnet en sterk økende grad av *reduksjon* av matvarer. Listen over hva man ikke bør/skal/må spise blir bare lengre og lengre. Lavkarbodiетten i alle sine varianter er et godt eksempel på dette.

Bugge tror derfor at folkehøgskolene har mye å tjene på at internatkjøkkenet ikke blir synonymt med institusjonsmat, som har et (ofte berettiget) dårlig rykte hos de unge. Hun tenker at utdannelse-institusjoner som kan vise til et sunt og variert kjøkken vil vinne kampen om elevene.

– Hvis ryktet går om at man legger på seg 5 kilo under et folkehøgskoleår

kan dette skremme mange fra å søke, tror Bugge.

I rapporten om ungdoms skolematvaner viser sosiologen til en spissformulering publisert i Aftenposten. Lite kan vel si mer om ungdoms oppfatninger av sunnhet og slankhet knyttet til suksess som denne ytringen fra en tenåringsgutt:

«Du er typen som er god i sport, tja ... du er egentlig typen til å være god i alt. Vinnertypen som alltid ender med en vakker kone, et vakkert hus, en vakker hund, en vakker jobb. Jeg er taperen. Drømmen min er å ligge på sofaen uten ansvar og energi til å gjøre noe som helst. Bare å ligge i min store røde sofa mens jeg zapper gjennom kanaler hele dagen og blir servert hver time med de deiligste søtsaker som vil besudle kroppen min med ondheten fra sukker, fett og andre kalorier. I den røde sofaen bryr ingen seg om treningsbager, slikt skal man ikke bry hodet sitt med. Det blir selvsagt ingen vakker kone, bil eller jobb.»

For de med særlig interesse for feltet anbefales det å gå inn på hennes side på SIFO. Bugge har produsert svært mange forskningsresultater, rapporter og formidling gjennom mediene om mat, ungdom, kropp og helse.

– DAGENS LEDERE ER UANSVARLIGE

– Dagens politikere har skapt en forventning hos min generasjon om hva staten skal løse for den enkelte. Når man innser at det ikke blir oppfylt, vil det skape avmakt og avstand til politikere., sier Løland.

Unge Venstre, Unge Høyre og KrFU mener kraftige kutt må til. De vil blant annet redusere sykelønnen, behovsprøve velferdsordninger og la folk stå lenger i arbeid.

– Det er ingen partier som vil gå til valg på dette. Men det er vår jobb som ungdomspolitikere å si i fra, sier Elisabeth Løland i KrFU.

AFTENPOSTEN

NORGE: FRA DNA TIL DNB

... Dette er selvsagt ikke noe angrep på Rune Bjerke som person. For meg er Bjerke, som AP-mann og tilknyttet DNB, bare et symbol. Bjerke er en forstørret utgave av enhver nordmann, den mentalitetsendring som preger oss alle. Før var tanken å ta litt fra de rike og gi til de fattige. Nå er tanken at vi alle skal bli rike. Bankens, finanssektorens, tenkemåte har gjennomsyret de sosialdemokratiske ideer. Når det gjelder etikk, har vi gått fra en A-nasjon til en B-nasjon. Vårt moralske arvestoff er forandret. DNA er blitt DNB. Den kollektive innsats for en rettferdig fordeling av godene er byttet ut med individets strev etter å oppnå økonomisk gevinst.

FORFATTER JAN KJÆRSTAD I
AFTENPOSTEN

TULLEJOBbene

Hvorfor har vårt samfunn ekstremt begrenset etterspørsel etter poeter og musikere, men en tilsynelatende uendelig etterspørsel etter spesialister på selskapsrett?

.... Mens bedrifter til stadighet nådeløst kutter stillinger, rammer oppsigelsene og produksjonspresset alltid den klassen folk som faktisk lager, flytter, fikser og vedlikeholder ting. Gjennom en eller annen underlig alkymi

som ingen helt klarer å forklare, synes antallet lønnede papirflyttere å stige. Og stadig flere jobber, faktisk ikke helt ulikt sovjetiske arbeidere, 40–50 timer i uka på papiret, men i praksis 15 timer slik Keynes spådde, siden resten av tiden deres brukes på å organisere eller delta på motivasjonskurs, oppdatere Facebook-profilen eller laste ned tv-serier.

... Det finnes en generell regel om at jo mer ens arbeid tjener andre, jo mindre sannsynlig er det at man blir betalt for det.

DAVID GRAEBER I LE MONDE
DIPLOMATIQUE

TOMAS ESPEDAL

Han debuterte i 1988. Og slo gjennom for alvor i 2006.

– I 18 år ble jeg ikke invitert til litteraturfestivaler, sjelden anmeldt og nesten aldri intervjuet. Jeg registrerte at andre forfattere stadig ble invitert på litteraturfestivaler på Lillehammer og Molde, bare ikke jeg. Plutselig var jeg inne i varmen, og nå av de forfattere som blir sendt rundt år etter år. Vi er den samme gjengen, de samme stedene. For en fantasi! Lavmålet kom da jeg satt som deltaker i en debatt på Lillehammer med Anne B. Ragde og Arve Juritzen med tittelen «Vil du bli millionær».

... – Jeg er trøtt av oppdiktede romaner etter århundrer med oppdiktede historier. Noen er blitt klas-sikere, men herregud så mye uinteres-sant. Det må være en kraft og ubehag i litteraturen, og den er på vei tilbake nå.

... – Jeg tilhører den første genera-sjonen der barna av arbeiderklassen har mulighet til å være elitær, arrogant og uforskammet. Men det kan jeg, og jeg elsker det.

MAGASINET DAGBLADET

FISKEPINNER

Nå har vi så mange tekniske hjelpe-midler at jeg får panikk når de ikke virker. Enda mer pussig er det at i denne høyteknologiske tid setter vi så mange

spor etter oss, at vi blir helt usynlige. Vi blir rett og slett borte i alt mylderet.

... Og det er både fint og følt på en gang. Litt sånn alle vil til himmelen, men ingen vil dø. For det er ikke slik at folks liv blir mindre interessante om alle mennesker ikke kan lese om alt man gjør. Samtidig er det også blitt slik at stadig flere av oss gjør sitt beste for å iscenesette livene våre i stadig større grad. Vi legger ut meldinger på Facebook eller tvitrer om de fantastiske stedene vi besøker, måltidene vi har spist eller hvor lenge vi har trent. Men livet er også fiskepinner, helgebeseøk til Førde og lange søndager med bare dårlig sport på TV

LEVI HENRIKSEN I AFTENPOSTEN

GAUSSKURVA HAR KOLLAPSA

Tak berre dei ferske eksamensresultata for ungdomsskolen. Dei har mest kollapsa medan Kristin Halvorsen har vore utdaningsminister. Ho ber neppe skulda åleine, men i skuleåret 2008–09 fekk 5,1 prosent av tiandeklassingane karakteren 1 ved avgangseksamen. Året etter fekk 5,9 prosent det same. I skuleåret 2012–13, derimot, enda 11,7 prosent opp med karakteren 2.

Så kunne ein alltid vona at dette var eit symptom på at skulen no prioriterer dei flinke, men nei: Om vi ser på karakteren 5, fekk 17,9 prosent denne i 2008–09, i 2012–13 var den same gruppa på 13,3 prosent. Når det kjem til karakteren 6, var det 3,9 prosent som fekk denne i 2008–09, i 2012–13 oppnådde 2,0 prosent det same.

Der er vi altså. Gauss-kurva har slutta å gjelde i norsk ungdomsskule; seks gonger så mange får karakteren 1 som karakteren 6.

I Byrjinga av 1970-åra var 25 prosent av alle lærarane på almennfag realistlektorar, i vår tid er det på fem prosent; fallet har gått jamt og trutt.

... Løna og prestisjen til norske lærarar har gått ned, IQ-en har gått ned, resultata har gått ned, og skulen har gått ned.

JON HUSTAD I DAG OG TID

INTERVJU MED KNUT SØYLAND

Knut Søyland begynte som rektor på Skiringssal Folkehøyskole i 2012, men har lang fartstid fra skoleverket. I 2011 fikk han blant annet «Bård Skolemesterprisen», hvorav han ble karakterisert som «en erfaren og reflektert pedagog som satte elevene i fokus. På tross av en travel lederjobb var Søyland en rektor som så alle, elever, foreldre og ansatte. Med humor, varme og medmenneskelighet ble han en positiv miljøskaper som inspirerte til godt teamarbeid.».

AV SINDRE VINJE



Knut tok lærerhøgskolen i Kristiansand. Han jobbet som lærer og kommunal musikkleder i Lierne i Nord-Trøndelag, var ett år på Moi før han begynte som lærer på Eik barneskole i 1987, og i 1994 startet han på Karlsvika alternative skole. I 1998 ble han inspektør på Byskogen skole i Tønsberg før han ble rektor på Framnes skole i Sandefjord i 2002 frem til 2011. Etter drøyt åtte år som rektor var det en liten periode som sosialpedagogisk konsulent i Sandefjord kommune, før Skiringssal og folkehøgskolen ble neste stoppested. Vi stilte spørsmålet:

– **Hvorfor folkehøgskolen?**

Vel, det ble ledig rektorstilling her på Skiringssal da jeg var på jobb jakt. Det var våren 2012 og jeg holdt på å avslutte i Sandefjord kommune.

Jeg kjente at dette var blink og sjelden har jeg vært så glad for å få en jobb. Det skal jo sies at jeg har hatt barn på folkehøgskolen og en onkel som jobbet der, så jeg visste noe om hva dette dreide seg om. Jeg har alltid hatt stor sans for pedagogikken og skoleslaget. Det var som å komme hjem – det stemte.

Jeg har alltid vært aktivt med i barne- og ungdomsarbeid og ser gleden av å jobbe med utviklingen av det enkelte menneske – av hele mennesket.

I folkehøgskolen er det stort fokus på dannelse og menneske, samtidig som det er høy kvalitet på undervisningen. Det er denne blandingen av fag og menneske som fasinere.

– **Noen tanker om arbeidet videre?**

Vi må ta vare på de gode tradisjonene, og det gode innholdet både på Skiringssal og i skoleslaget som helhet. Folkehøgskolen har absolutt har sin berettigelse, men vi må samtidig være villige til å utvikle og bevege oss.

(PS. Det kan også nevnes at han var praksislærer for undertegnede i min spede begynnelse som pedagog.)

HOLD DEG OPPDATERT OG SI DIN MENING PÅ WWW.FRILYNTFOLKEHØGSKOLE.NO

KALENDER 2013

20. og 21.11.2013 **Nordisk idékonferanse: Nyttan med folkelig bildning – i nytt ljus**, Nordiska FHS, Kungälv
- 25.11.2013 **Trenger din skole penger? Kurs i søknadsskriving for tilskudd og tilskuddsportalen.no**
- 28.11.2013 **Skrivekurs Fra idé til tekst – skriving for media**, Oslo
2. og 3.01.2014 **Distriktsmøte i D5 (Rogalandsmøtet)**, Karmøy fhs
- 13.–16.01.2014 **Rektormøtet 2014**, Bergen
- 21.–23.01.2014 **Inspektørmøtet 2014**, Hamar
3. og 4. 02 2014 **Kurs for nytilsatte, del 2**
- 3.–5.03.2014 **Kurs for lærere i friluftsliv – undervisning i og med fag 2014**, Hallingdal

Kalenderen finner du på www.folkehogskolene.net



Hold deg orientert og delta i debatten på
www.frilyntfolkehøgskole.no.

Kan lastes ned på din smartphone med en scanner, for eksempel appen RedLaser.

Planlegger dere en gruppetur?



Gruppetur.no har lang erfaring med å organisere ulike typer gruppeturer. Vi tilrettelegger gjerne faglig/kulturelt program, måltider, transport, billetter til show/teater – det er opp til dere hvor mye dere ønsker å ha klart før avreise. :

BERLIN fra kr. 2.990,- (4 dager/3 netter)

Prisen er basert på 20 personer og inkluderer:

- Direkte fly Oslo-Berlin tur/retur (f.eks mandag-torsdag) inkl. skatter og avgifter
- 3 netter i dobbeltrom på 3* hotell (f.eks Express by Holiday Inn) inkl. frokost
- Transport mellom flyplass og hotell t/r



Gruppetur.no tilbyr gode priser på alle typer gruppeturer og vi skreddersyr din reise etter dine ønsker og behov. Vi kan hjelpe med alt fra konferansereiser for store og små firma, studietur for lærergrupper/barnehager, spa-reiser eller storbyferie for vennegjengen, idrettslaget, kor, korps eller forening.

Telefon: 23 10 23 19
Kirkegata 32, 0153 Oslo
grupper@gruppetur.no
Gruppetur.no - et selskap i KILROY konsernet



Gruppetur.no



MINNEORD OLAV KLONTEIG

Olav Klonteig er død. På tur med cruiseskipet *Poesia* saman med sin Monica fall han brått om.

Det er ligg noko symbolsk i dette at han skulle forlate denne verda i eit skip som heiter Poesia. Grundtvigs formuleringar om folkehøgskolen som historisk-poetisk opptok han. Det poetiske da som den åndelege dimensjonen ved mennesket. Eller som Olav sjølv skreiv: «..det historiske gir *lys* (forståing) det poetiske gir *varme* (glede) til livet»

Vi har hatt mange høvdingar i norsk folkehøgskole.

Olav var aldri ein av dei, men han var ein som høvdingane alltid lytta til. Noen av dei rynka også på bryna innimellom, i enkelte miljø var han omstridt. Men ingen stilte seg likegyldig til Olav Klonteig.

Han blei en institusjon i den frilynte folkehøgskolerørsla. Og også i den nordiske folkehøgskolen var han en som alltid blei hørt med stor interesse og stor respekt.

Korleis blei det slik? Ikkje fordi han var lærer på Elverum, Hallingdal, Fana og Seljord folkehøgskolar. Ikkje fordi han var redaktør av bladet vårt, Folkehøgskolen, i mange år. Ikkje fordi han var norsk lektor ved det nordiske møtestaden vår, Nordens Folkliga akademi, i enda nesten like mange år. Ikkje fordi han var rektor på Vestoppland Folkehøgskole.

Nei, han blei den som Norsk Folkehøgskolelag alltid inviterte til landsmøta sine fordi Olav var Olav. Han var viktig for oss.

Han gav oss aldri fred. Han ville vi skulle huske at skolane våre ikkje er kommersielle bedrifter, dei er skolar og meir enn skolar. Dei er folkehøgskolar, og byggjer på et idégrunnlag og

eit menneskesyn fundert på tanken om den folkelege opplysning. Og det var det han alltid var opptatt av at vi ikkje skulle gløymme. Det var den frilynte folkehøgskoletanken han ville ta vare på, den opne folkehøgskolen, der skolen ikkje hadde et program for å påverke elevane til et spesielt livssyn, men der elevane frå sin eigen ståstad gjennom et reflekterande møte med ulike menneske og kulturstoff skal utvikle seg og bli deltakande samfunnsmenneske.

Du skulle ha tid når du snakka med Olav. Han snakka aldri i overskrifter. Denne kunnskapsrike mannen var aldri lettvin. Han var grundig og reflekterande.

Olav var ein tenkar, og han skreiv. Mellom 300 og 400 artiklar om folkeopplysning, filosofi og samfunnsspørsmål kan vi finne i aviser og norske og nordiske tidsskrift. Og fleire bøker om norsk og nordisk folkehøgskole og folkeopplysning forfatta han. Hovudverket hans har den mykjeseiande tittelen, tatt frå et dikt av Grundtvig : *Menneskelivet er underligt* – om menneskesynet i grundtvigsk folkehøgskole og folkeopplysning.

Men Olav var aldri ein som satt fast i fortida. Han var ein vegvisar i frilynt norsk folkehøgskule. Han gjorde Grundtvigs tankar til ein realitet i ei ny samtid, i 1970-åra, ved å la tankane spele på lag med nye filosofar som Hans Skjervheim, Jon Hellesnes og Jürgen Habermas. Han var oppteken av frigjeringspedagogikk, og fekk mange til å lese Paolo Freire. Ved fleire høve introduserte Olav Klonteig prosjektarbeid som arbeidsmetode i folkehøgskolen, han refererte til den danske forskaren



Knud Illeris og gav mange folkehøgskolar eit inspirerande spark bak. Olav Klonteig var radikal, men aldri dogmatisk, han var samfunnskritisk, men aldri utan respekt for andre sitt syn, sjølv om han til tider kunne vere ein skarp debattant.

Som mangeårig redaktør av bladet *Folkehøgskolen* hadde Olav ein kommandopost i folkehøgskulen, ein post han nytta til å gi folkehøgskulen ein teoretisk overbygnad som i sin tur gjorde det daglege folkehøgskolearbeidet rikare.

I tillegg var alvorsmannen Olav Klonteig ein munter mann i festleg lag, leiken, song- og danseglad. Ja, han vann faktisk også ein førstepremie for Tinn-springar på ein kappdans i studiedagane!

For Olav vart fødd og vaks opp i Tinn i Telemark. Og tinn-dølen gløynde aldri opphavet sitt. Som student i Oslo var han leiar både i Telaget og Studentmållaget. Som godt vaksen mann gav han ved årtusenskiftet ut to bøker med kulturhistoriske tema frå heimbygda si og for nokre få år sidan kom han ut med ei bok om tinnmålet.

Vi har nemnt ei bok av Olav Klonteig om menneskesynet hos Grundtvig, men må også nemne ei anna bok som kom ut i samband med 100-årsjubiléet til Norsk Folkehøgskolelag: *Folkehøgskolen i medspel og motspel*. Saman med *Menneskelivet er underlig* og eit tidleg skrift, *Daningsidéar hos Grundtvig*, er dette er dette svært leseverdige innlegg om ein vil orientere seg om idégrunnlaget til den frilynte folkehøgskolen. Bøkene er stadig tilgjengelege for interesserte. Folkehøgskoleforbundet har eit lite lager.

På eit nordisk folkehøgskolemøte på Færøyane kom danske Monica Munch inn i livet hans. Ho følgde han til Vestoppland Folkehøgskole der han var rektor i to år fram til 1986. Men han hadde ingen ting i mot å reise til Grundtvigs heimland, og dei slo seg ned i Lyngby ved København.

Olav var opptatt av Grundtvig, men til forskjell frå Grundtvig var Olav både praktisk og tenkar – ja like ut ein moderne likestillingsmann. Også det i motsetning til Grundtvig. Det viste han i samlivet med Monica og sonen Nils. Monica kan fortelja om bleieskift, barnepass, brødbaking, sylting, oppvask, klesvask, støvsuging osb. Og om sirleg tillaga, flotte blautkaker til fødselsdagar som også barnebarn og barn til vener bestilte hos han. Han hadde ein naturleg stor respekt for praktisk husarbeid og kvinners innsats. Det hadde han med seg heimafrå.

Så sat han der i sitt lange, lykkelige eksil saman med Monica og Nils. Derfrå sende han oss bokmeldingar og kommentarar og refleksjonar. Kommentaranne kunne vera kritiske, men alltid kjærleg refsande. Det same var ofte innlegga hans på landsmøta våre. Han møtte alltid trufast opp. Og etter at Seniorlaget i folkehøgskolen blei starta var han så ofte han kunne til stades på de årlege samlingane. Du kunne rekne med Olav.

Nå kan vi ikkje rekne med han meir. Han let etter seg et stort sagn. Det er få, om nokon, som kan fylle rommet etter han.

AV ARILD MIKKELSEN OG DAG WOLLEBÆK



MARKANT EFFEKT AF HØJSKOLEOPHOLD FOR FRAFALDNE FRA ERHVERVSUDDANNELSERNE

Ny effektundersøgelse viser, at unge, der er faldet fra en ungdomsuddannelse, har markant bedre chance for at komme i gang igen, hvis de har været på et højskoleophold. Samlet set forøges chancerne med 17 % – for erhvervsuddannelser er det sågar 25–30 %. Alligevel falder antallet af unge kontanthjælpsmodtagere, der har mulighed for et højskoleophold. Problemet er Betalingsloven.

Effektanalysen, der er udarbejdet af Lange Analyser i august 2013 med støtte fra Kulturministeriet, har særligt fokus på at undersøge effekten af et højskoleophold for unge, der er frafaldet en erhvervsuddannelse.

- Samlet set vurderes det, at der er 17 % større chance for komme i gang med en uddannelse igen, hvis et afbrud følges op med et højskoleophold.
- For unge, der afbryder en erhvervsfaglig uddannelse, skønnes det, at et højskoleophold øger chancen for at vende tilbage til uddannelse med mellem 25 og 30 %.
- Især for unge fra ikke-uddannelsesvante hjem har et højskoleophold en positiv effekt.

Trods mange unges ønsker og vejlederes anbefalinger prioriterer kommunerne ikke højskoleophold, fordi kommunerne i henhold til Betalingsloven selv skal afholde den fulde udgift for den unges ophold. For dem er det altså billigere at lade de unge komme i tilbud, der er finansieret af staten helt eller delvist, selv om chancerne for gennemførsel altså er lavere her.

– Erhvervsuddannelserne døjer med ekstremt højt frafald. Men selv om et højskoleophold nu beviseligt bidrager markant til, at flere unge gennemfører, er barriererne for store til at det kan komme de unge til gode, siger Niels Glahn, generalsekretær i Folkehøjskolernes Forening.

**FOLKEHØJSKOLERNES FORENING
I DANMARK**

PASVIK FOLKEHØGSKOLE KAN MISTE MILLIONSTØTTE

SVANVIK: Rektor Ketil Foss varsler reduksjon i antall ansatte når det foreslås å kutte to av de 3,2 millionene som skolen får fra fylkestinget.

I oktober skal politikerne på fylkestinget i Finnmark ta stilling til om Pasvik folkehøgskole mister over to tredeler av den fylkeskommunale støtten.

Med statstilskudd, tilskudd fra fylket, elevbetaling og leieinntekter har skolen en årlig inntekt på om lag 16 millioner kroner i året. Hvis fylkestinget bestemmer å kutte to millioner, nesten 13 prosent av skolens totalbudsjett, så vil det får store følger, sier rektor Ketil Foss.

– Med de kuttene som er forespeilet må vi omorganisere oss og drive på en annen måte enn før. Vi må uten tvil redusere antall ansatte, forklarer Foss.

FYLTT OPP

For første gang siden skoleåret 1997–1998, har Pasvik folkehøgskole dette året fylt opp alle elevplassene. Og rektoren er svært fornøyd med årets elever.

– Vi får nå flere elever fra Finnmark enn vi gjorde tidligere. Fylket sliter med frafall i den videregående skolen, og vår erfaring er at de som tar et år på folkehøgskole i større grad fullfører videregående opplæring, sier Foss.

Foss mener skolen er en samfunnsnyttig institusjon, og ikke bare en lekegrind for ungdom som vil realisere seg selv.

– Dette er god samfunnsøkonomi. Vi har noen elever som kommer hit og som for første gang opplever fellesskap med andre. De får mot til å gå ut i verden og stole på at de har noe å bidra med. Andre ungdommer kommer hit og modnes, og finner sin vei i livet. Vi har elever som tas opp på særskilt grunnlag, og som glir rett inn blant de andre og greier seg bedre enn noen gang før. Vi utdanner selvstendige, tenkende mennesker som gir verdifulle bidrag til samfunnet, konstaterer Foss.

RINGVIRKNINGER I BYGDA

Han legger til at siden skolen er en stor arbeidsplass i bygda vil dette få ringvirkninger. I dag er det 23 ansatte ved skolen.

– Vi er en del av bygda her. Skolene og barnehagene bruker gymsalen og bassenget hos oss, og vi har allerede utfordringer når det gjelder vedlikehold, sier Foss.

Foss ser ikke lyst på framtidig vedlikehold heller.

– Skolen er ikke et lovpålagt tilbud, og fylkeskommunen vil kutte i alt som ikke er lovpålagt. Da sitter vi utsatt til, sier Foss.

KLIPPET FRA FINNMARKEN



KUN KVINNER I LEDELSEN

For første gang i Vefsn folkehøgskoles historie er det er det skolestart med kun kvinner i ledelsen; rektor Cathrine Markussen, studieinspektør Bodil Nystad, kontorleder Merethe Lorentsen og internatleder Rigmor Wold.

– Vi har mange forventninger til det nye skoleåret. Vi vil at alt skal skje med en gang, at det skal være artig med en gang. Men det avhenger av hva vi selv gjør av situasjonen, at vi er villige til å få det bra i lag. Jeg tror at en viktig grunn til suksess er erfaring. I veggene her er det 115 år med erfaring, sa Cathrine Markussen under åpningen.

KLIPPET FRA HELGELAND ARBEIDERBLAD

RINGERIKE FOLKEHØGSKOLE FORESLÅTT SOLGT

Morten Eikenes, rektor ved Ringerike folkehøgskole, er skuffet over at forslaget om å selge skolen ikke legges død.

Flertallet i fylkesutvalget, bestående av Høyre, Fremskrittspartiet og Kristelig Folkeparti, har vedtatt at det videre eierskapet skal bli vurdert av et nyopprettet eiendomsforetak. Ap, Sp og V stemte imot.

– Dette er et svært dårlig vedtak for oss. Slik jeg opplever det skyver flertallet spørsmålet om salg eller ikke salg foran seg. Det fører til usikkerhet for oss, og det kan være skadelig for vårt omdømme, og for fylkeskommunens omdømme som eier, understreker Eikenes.

– Denne saken har vært utredet i ett år og alle fakta er kjent. Fylkesrådmannen har kommet med en klar innstilling om at et salg ikke anbefales, sier Eikenes som gjerne skulle sett at spørsmålet om salg hadde blitt lagt død allerede nå.

– Jeg sliter også med å forstå hvorfor dette skal vurderes av et eiendomsforetak. Jeg mener det må være et politisk spørsmål om en mener at en folkehøgskole skal eies av fylkeskommunen eller ikke, sier Eikenes.

Nå er han redd for at usikkerhet kan påvirke rekrutteringen til skolen, og at ansatte må bruke tid på spørsmålet om salg. Eikenes frykter at det kan ta minst ett, kanskje to år, før man får en avgjørelse, siden eiendomsforetaket ikke er operativt ennå.

Rektoren mener det beste vil være om fylkeskommunen fortsetter som eier. Det er sendt ut e-post til alle ansatte, og i dag kalles det inn til allmøte.

KLIPPET FRA RINGERIKE BLAD

UTLYSING AV MIDLAR FRÅ SOLIDARITETSFONDET TIL FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET

Det er i år satt av inntil kr 90.000 til utdeling frå fondet.

Søknadsfrist 1. desember 2013.

I vår artikkelserie om pedagogikk i folkehøgskolen ser vi på hvilke inspirasjonskilder vi kan skimte i folkehøgskolens pedagogikk utover Grundtvig. Først ute var Arild Mikkelsen med en artikkel hvor den jødiske filosofen Martin Buber trer fram. Lena Sendstad har skrevet om Kaospilotene. Olav Klonteig fulgte opp med en artikkel om den amerikanske psykologen Jerome Seymour Bruner. Rune Sødal har belyst Møtet hos Friedrich Bollnow, mens Tore Haltli tok for seg Paolo Freire og bankmetoden. Øyvind Brandt har skrevet en artikkel om montessoripedagogikken. Sigurd Ohrem presenterte filosofen Arne Næss og hans lekne livsfilosofi. Øyvind Krabberød tok for seg prosjektarbeid som pedagogisk virkemiddel. Lena Sendstad skrev om lek og læring, med Lego som eksempel. Odd Haddal besøkte Alverno College i Wisconsin. Benedicte Hambro skrev om kunsten å bruke fortellinger til oppdragelse og dannelse. Sigurd Ohrem så på dialog i lys av Ricoeur og Gadamer. Nå følger Einar Opsvik ideen om at læring skjer mellom mennesker – sosialkonstruktivistisk læringsteori.



LAVE & WENGER

EN SOSIAL TEORI

OM LÆRING

«Læring er det som skjer mellom mennesker». Tidleg i mi famlande karriere i folkehøgskulen vart dette postulatet presentert for meg med stor tyngde frå ein kollega som var i ferd med å avslutte eit langt løp i folkehøgskulen. Det reflekterte ein kunnskap om undervisning, læring og pedagogikk som var rotfesta i lang erfaring, men like mykje i Grundtvig sitt syn på korleis samtale og levande vekselsverknad er sentralt for læring og personleg utvikling.

AV EINAR OPSVIK

EIN SOSIAL TEORI OM LÆRING

Ein reindyrka «Sosiokulturell læringsteori» finnst knapt, men vi finn ulike forskarar som har presentert sine idear; Namn som t.d. Dewey og Vygotskij skulle vere kjent stoff for dei fleste som har vore innom ein pedagogisk utdanningsinstitusjon.

Jean Lave og Etienne Wenger gav i 1991 ut boka *Situated learning*, Wenger kom seinare, i 1998, med boka *Communities of Practice* der han presenterer det som blir kalla *Ein sosial teori om læring*. Dette handlar ikkje berre om den sosiale dimensjonen som ein del av ein læringsprosess, men tar utgangspunkt i eit sosialt perspektiv på læring i det store og heile. Her blir det sosiokulturelle perspektivet reindyrka. Nye perspektiv på læring fører òg med seg eit nye omgrepsapparat. Tradisjonelt knyter ein læring til klasserommet og polariseringa mellom læraren og lærestoffet på den eine sida og eleven på den andre. Medvit og språk er avgjerande for å ha ei god pedagogisk tilnærming til undervisningssituasjonen. Wenger innfører ein terminologi og eit pedagogisk språk som knyter saman fleire omgrep. Omgrepa «situert læring» og «praksisfellesskap» er ei nøkkelord i forståinga av dette perspektivet.

«Wenger hevdar at den type læring som er mest effektiv og personleg utviklande er den læring som er knytt til deltaking i fellesskap med eit engasjement som aktiviteten er knytt til»

Wenger legg til grunn at læring og erkjenning heng tett saman. Han tar utgangspunkt i eit menneskesyn som set fokus på at vi alle er sosiale vesen, og dette er ufråvikeleg i den einskilde sin lærings- og erkenningsprosess, og evne til å skape mening. Tileigning av ny kunnskap er vidare knytt til at utvikling av kompetanse blir opplevd verdifullt for den einskilde. Engasjement, aktivitet og deltaking i det som skjer rundt ein, er nødvendig for å oppnå erkjenning, og til sist er læringa sitt mål knytt til at ein har evne til å engasjere seg og oppleve verda som meningsfull.

Med dette som grunnlag blir konsekvensen at læring skjer gjennom heile livet, og i dei fleste situasjonar, meir eller mindre intenst, sjølv om nokre situasjonar plasserer oss i samanhengar der læring er definert som den spesifikke aktiviteten. Læring blir såleis definert som sosial deltaking der ein utviklar sin identitet gjennom sitt engasjement i praksis-fellesskap. Det er ein nær samanheng mellom læring, deltaking og aktivitet.

Med utgangspunkt i forskning og med dei grunnleggane føresetnadene som er skissert ovanfor blir dei sentrale dimensjonane i læringsprosessen som er integrert i kvarandre er slik:

- **Fellesskap:** Dette er knytt til anerkjennelsen av den einskilde sin deltaking og kompetanse. Ein er del av ein fellesskap når ein opplever at det er verdifullt at ein engasjerer seg.
- **Praksis:** Læring er knytt til dei handlingar ein gjer saman og som igjen er knytt til eit gjensidig engasjement innanfor historiske og sosiale ressursar og rammer.
- **Identitet:** Læring endrar den vi er og det skape utviklingshistorier og forteljingar om ein person innanfor fellesskapet.
- **Meining:** Evna til å oppleve tilværet som meningsfullt er i stor grad knytt til korleis ein kan knyte ny kunnskap, læring og erfaring til eksisterande referanserammer.

Omgrepet *situert læring* har sitt utgangspunkt i meisterlære. Det blir lagt vekt på ei totalforståing av studenten sin situasjon. Det femnar om og inkluderer deltaking i samspel med andre, dei praktiske og teknologiske hjelpemiddel er tilgjengeleg og dei artefakter som inngår i den aktuelle autentiske situasjonen. Det avgjerande relasjonelle i læringsituasjonen blir sterkt vektlagt.

Med dette utgangspunktet blir så omgrepet *praksisfellesskap* sentralt for læringsprosessen. Heime, på jobben, på skulen, i vennekretsen, i nabolaget og i mange andre samanhengar, engasjerer vi oss i ulike fellesskap. Praksisfellesskap finnst overalt, deltakinga bidrar til at vår identitet blir forma. Wenger hevdar at den type læring som er mest effektiv og personleg utviklande er den læring som er knytt til deltaking i fellesskap med eit engasjement som aktiviteten er knytt til. Han dreg eit skilje mellom læring og tilsikta belæring.

Ein føresetnad for dette er synet på kunnskap. Sosiokulturell læring har som ein av sine grunnføresetnader at kunnskap er distribuert. I praksisfellesskapen har alle eit bidrag og deltaking i fellesskapen inneber ei muligheit for å lære meir og utvikle meir sjølvtilitt når ein kjem til orde med sine synspunkt og meiningar.

FOLKEHØGSKULEN SOM PRAKSISFELLESSKAP

Didaktisk relasjonstenking har elevføresetnader som eit grunnleggande fokusområde er. Noko av grunnlaget for elevane i folkehøgskule er at dei ynskjer noko anna enn dei har hatt i 13 år. Det gir folkehøgskulen eit ideelt utgangspunkt. Dei fleste søker mening og identitet gjennom livet, og ungdomstida og overgangen til tidleg vaksen alder er kanskje den perioden i livet då dette er på sitt mest intense.

Dyrking og styrking av fellesskap er ein av grunnpilarane i folkehøgskulen. Dette gjeld like mykje i undervisningssituasjonen som på internatet og i fritida til elevane. Dette understrekar meir enn nokon gong behovet for å unngå den

polarisering i undervisningssituasjonen som skulverket elles ber preg av. Det er stor skilnad på læring og tilsikta belæring. Elevdeltaking, samtale og dialog i praksisfellesskap, legg grunnlag for å tilføre nye kunnskap og skape sjølvkjensle hos den einskilde.

Aktivitetsorienteringa i folkehøgskulen si undervisning er ein gratisinngang for å legge til rette for den praksis som er naudsynt for å dra nytte av det som er situert i læringssituasjonen. Folkehøgskulen konstituerer sjølv den kunnskap det skal undervisast i, og dei situasjonane som elevar blir sett i er autentiske og i seg sjølv menings-skapande. Dette gir òg rikelege muligheiter for individuell tilpassing.

Dei fleste trivast med tilbakemeldingar på det ein gjer, og den ein er. Folkehøgskulen gjer ikkje vurdering av elevar og læring med utgangspunkt i kollektive standardar for læringsresultat. Med Wenger sitt perspektiv i ryggen, kan vurdering gjerast innanfor praksisfellesskapen som ein del av læringsprosessen.

LÆRARROLLA

I media og i samfunnsdebatten blir det halde fram at det er viktig med ein sterk lærar som tar styring i klasserommet. Med det som er presentert ovanfor kan det sjå ut som læraren blir marginalisert i læringssituasjonen. Lærarrolla i dette perspektivet er langt meir mangesidig og utfordrande, både fagleg og personleg, enn i eit klasserom med tradisjonell kateterundervisning. Ein blir i langt større grad veileder og guide gjennom læringsprosessen. Å legge til rette og sikre tilgang til relevante ressursar er avgjerande. Ein får og ei svært viktig oppgåve å oppdage dei ressursar som den einskilde innehar, og på den måten bidra til individuell tilpassing til situasjonen. Å bygge relasjonar til den einskilde elev er avgjerande for å sjå kva posisjon den einskilde har og er i stand til å ha i gruppa. I tillegg er det i dei fleste situasjonar læraren som har eit reservoar og overskot av spesifikk kunnskap og den som ofte er i leiande i aktiviteten.

Det er viktig at folkehøgskulen har og bidrar til diskursar omkring korleis vi forstår læring og kva konsekvensar dette har for måten vi legg til rette undervisning. Gjennom m.a. Lave & Wenger sin terminologi har vi fått tilgang til eit pedagogisk språk som set ord på kva vi driv med og som kan nyttast både innanfor skulen, utover til fagmiljø og overfor myndigheitene.

Det munnlege, den rette innbyrdes undervisning og fokus på levande vekslerknad hos Grundtvig har etter mitt skjønn funne eit dagsaktuelt og forskingsmessig dokumentert uttrykk i sosiokulturell teori, og enno meir i Lave & Wenger si analytiske tilnærming til pedagogikk.

Det er både inspirerande og spennande å sjå korleis pedagogisk forskning i vår tid kan stadfeste det folkehøgskulen har stått for svært lenge, og korleis det kan nyansere og vidareforedle kunnskap som ivaretar mykje av dei same ideane som folkehøgskulen tidleg var tufta på.

JEAN LAVE, PhD, er sosialantropolog og teoretiker på sosial læring. Hun fullførte sin doktorgrad i sosialantropologi ved Harvard University i 1968. Hun er nå Professor i pedagogikk og geografi ved Berkley university i California. Hun er sammen med Etienne Wenger en pioner for teorien om situert læring.

ÉTIENNE WENGER (født 1952 i Sveits) er læringsteoretiker. Han er særlig kjent for sin teori om situert læring. Denne teori har Wenger utviklet i samarbejde med Jean Lave. Videre er Wenger kjent for sit arbeid med praksisfellesskap.

SOSIAL KONSTRUKTIVISTISK LÆRING-STEORI bygger grunnleggende på ideen om, at læring skapes mellem mennesker. Læring blir med andre ord en sosial handling eller prosess. Læring er noe som er mellem mennesker og ikke i mennesker.

KILDE: WIKIPEDIA

«Elevdeltaking, samtale og dialog i praksisfellesskap, legg grunnlag for å tilføre ny kunnskap og skape sjølvkjensle hos den einskilde»

MEDLEMMENE I UTVALG FOR PRAKTISK PERSONALE ER OPPNEVNT

Styret i Folkehøgskoleforbundet oppnevnte Rita Eriksson fra Sund, Osmine Austbø fra Voss, Bernard Tveite fra Elverum og Marit Elisabeth Gresseth fra Hadeland folkehøgskoler til utvalg for praktisk personale. Hele det praktiske feltet er dermed dekket i utvalget. Vi gratulerer med oppnevnningen!

Utvalget er opprettet av styret i Folkehøgskoleforbundet for å styrke arbeidet for praktisk personale. Utvalget blir styrets referansegruppe i saker som angår ansatte på kjøkken, kontor, internat og teknisk (vaktmestre). Utvalget skal være en idéskaper generelt overfor styret og sekretariatet på det praktiske personalets vegne. Samtidig skal utvalget være fagpolitisk organ, og rådgivende organ i personalpolitiske saker for det praktiske personalet i folkehøgskolen/Folkehøgskoleforbundet.

– Det er første gang det er nedsatt et fast utvalg for det praktiske personalet, og vi ser fram til samarbeidet, sier leder Øyvind Brandt etter oppnevnningen. Utvalget møtes første gang 13. november.



LOGO FOR FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET PÅ Plass

Folkehøgskoleforbundets nye logo ble lansert på tillitsvalgtkonferansen på Sanner onsdag 25. september. Etter en lengre prosess er nå logo med tilhørende profilmanual utarbeidet til bruk i alle Folkehøgskoleforbundets kanaler. Informasjonskontoret for folkehøgskolen har også endret sin logo slik at IF og FHF fortsatt har et korresponderende visuelt uttrykk for fellesskapet i frilynt folkehøgskole.

Byrådet Allegro har bidratt i prosessen fram til ny logo og profilmanual. Logoen består av et navnetrekk og et logo-symbol. Som logosymbol er valgt en liten f basert på ulike størrelse sirkler i ulike nyanser av grunnfargen. Den lille f-en står for frilynt, folkehøgskole, fellesskap. Den lille f-en kan uttrykke noe antiautoritært og lekent.

I sammenhenger der vi ikke kan bruke hele logoen kan vi benytte et emblem med bare den lille f-en.

Den visuelle profilen vil nå implementeres på nettsider, informasjonsmateriell, rundskriv, brevark, osv. De tillitsvalgte på Sanner fikk utdelt pinn med den lille f-en og den nye vervebrosjyren, samt en minnepenn som nøkkelring med den nye logoen. Brosjyre med vårt nye idé- og prinsipprogram, vedtatt på landsmøtet på Agder i mars, er også medlemmene via lokallagene.

Det er mange utfordringer i det å etablere en ny logo. Tilbakemeldingene på Sanner og fra samarbeidsparter er veldig positive. Vi i Folkehøgskoleforbundet har fått et godt visuelt fundament til det videre viktige arbeidet for norsk folkehøgskole og de som arbeider her.

PARTSSAMMENSATT UTVALG I GANG MED Å FORBEREDE NY SÆRAVTALE

Det partssammensatte utvalget mellom Virke og Folkehøgskoleforbundet/Noregs Kristelige Folkehøgskolelag og Utdanningsforbundet har startet på arbeidet som skal ta fram et grunnlag for forhandlinger om en ny særavtale når gjeldene avtale utløper.

Utvalget skulle etter planen ha gjennomført sitt arbeid i fjor høst. Men uenighet om forståelsen av arbeidstid for lærerne bidro til at utvalgsarbeidet ble utsatt og gjeldende særavtale prolongert. Utvalget har innledet sitt arbeid med å legge en plan for arbeidet og er nå i gang med å innhente faktagrunnlag. Knut Simble møter i utvalget fra Folkehøgskoleforbundet.

STYRETS PRIORITERINGER FRAM MOT LANDSMØTET 2015

I tillegg til løpende styresaker som oppfølging av handlingsplanen, vil styret fram mot landsmøtet i 2015 prioritere arbeidet med å etablere en skolepolitikk, ny særavtale, organisasjonsgjennomgangen og rekruttering. Dette ble resultatet av styreseminaret som ble gjennomført i forkant av tillitsvalgtkonferansen i slutten av september. I tillegg ser styret det som nødvendig å arbeide med frilynt folkehøgskoles idé, kjerne og framtid.



Kursholder Nicolaas Kippenbroeck

TRENGER DIN SKOLE PENGER?

KURS I SØKNADSSKRIVING FOR TILSKUDD OG TILSKUDDSPORTALEN.NO

TRENGER DU PENGER TIL:

- Undervisningsmateriell og eller utstyr
- Kulturarbeid
- Prosjekter
- Bygningsmasse, anlegg og vedlikehold
- Utviklingsarbeid
- Annet?

...da burde du komme til Oslo 25. november i Oslo. Nicolaas Kippenbroeck skal da holde kurs for oss i folkehøgskolene. Han er ekspert på tilskuddsordninger og søknader.

KURSHOLDEREN

Nicolaas Kippenbroeck holder inspirerende kurs om hvordan finne fram til aktuelle tilskudd i tilskuddsportalen og hvordan skrive effektive søknader om tilskudd samt kommer merd tips om tilskuddsøkonomien.

Bakgrunn til Nicolaas Kippenbroeck: Pressefotograf, fotosjef i ulike aviser, daglig leder i Norges største fagpresseforlag; LO-Media, samt 10 år som kursleder ved institutt for journalistikk.

NICOLAAS VIL TA FOR SEG

- mulighetene som ligger i www.tilskuddsportalen.no
- veileder deltagerne på praktiske og reelle søknader

Send gjerne inn ønske om en reel søknad du ønsker veiledning og hjelp til å skrive. Ofte har kursdeltakerne med seg en ide til et prosjekt, som de vil søke finansiering til. Kursleder viser hvordan man kan finne relevante tilskudd til de konkrete ideene, veileder hvordan man kan utvikle søknaden og gir tips om hvordan man skal løse ulike problemstillinger.

HVORDAN FINNE TILSKUDDSORDRINGER OG SØKNADSSKJEMAER SØKNADER OG TILSKUDD TIL DIN SKOLE?

Bli medlem av www.tilskuddsportalen.no.

Dette er en portal som:

- har samlet 2600 ulike støtte- og tilskuddsordninger.
- hvor du kan søke på stikkord, emner eller datoer (frister).
- hvor du kan følge aktuelle tilskudd og ordninger
- hvor du kan få varslinger direkte i din epost
- blir kontinuerlig oppdatert

HVORDAN FÅ TILGANG TIL TILSKUDDSPORTALEN?

Det er vanligvis relativt kostbart for en skole å være med i Tilskuddsportalen. Pga av en sentral avtale mellom folkehøgskoleorganisasjonene og Tilskuddsportalen kan din skole få tilgang til portalen for en overkommelig pris. Det koster kun kr 49,- (+ mva og evt. adm. gebyr) pr. måned for én bruker å ha tilgang til www.tilskuddsportalen.no

Dersom du ønsker å få tilgang sender du inn fullt navn og epostadresse for den eller de som skal ha tilgang på din skole til sindre@folkehogskole.no

MELD DEG PÅ KURSET ALLEREDE I DAG!

Sted: Folkehøgskolekontorene, Øvre Vollgate 13, Oslo

Dato: 25. november 2013

Tid: 1000-14000

Pris: kr 990,- pr deltaker

Påmeldingsfrist: 08. november 2013

Send en epost til

sindre@folkehogskole.no og oppgi navn på kursdeltakerne fra deres skole.

Vi tar forbehold om at kurset avlyses dersom det ikke blir minimum 20 deltakere.

NB! Bindende påmelding

SINDRE VINJE
RÅDGIVER PEDAGOGISK UTVIKLING

FHF – PEDAGOGISK UTVIKLING

KOMMENDE KURS

2013

- 25. november: Trenger du penger til skolen? Lær om tilskuddsportalen.no og søknadsskriving.

2014

- 3.-4. februar: Kurs for nytilsatte, del 2
- Feb-Mars(?): Kurs for praktisk personale (dato ikke avklart)
- 3.-5. mars: Kurs for lærere i friluftsliv – undervisning i og med fag

KURS I FRILUFTSLIV UTSATT TIL 3.-5. MARS 2014

PUF arrangerer i samarbeid med NKF kurs for lærere i friluftsliv den 3.-5. mars. Det vil være på Hallingdal folkehøgskole. Det blir spennende og innholdsrike dager hvor vi kan nevne aktiviteter som topptur, kiting, isklatrering, bivuak, sikkerhetskurs og øvelse, skredfarer og dialog som metode. Gå inn på nettsidene til folkehøgskolene.net for mer informasjon.

Det er Arne Myksvoll (Hallingdal FHS) og Henning Iversen (Nordhordland FHS) som er faglig ansvarlig. Det er mange lærere i friluftsliv i folkehøgskolene og vi ser til å møte dere i mars. Send en epost til sindre@folkehogskole.no og meld deg på allerede i dag.

KURS FOR PRAKTISK PERSONALE I 2014 – TEMA MAT

Vi håper å få til et spennende kurs for praktisk personale i 2014, og da gjerne med temaet mat. Det nye utvalg for praktisk personale vil her være viktige medspillere.

BOKA TIL TOM TILLER – FLERE TEKSTER ØNSKES!

Professor Tom Tiller jobber som kjent med en bok folkehøgskolepedagogikk. Det er flere som har sendt inn tekster om gode læringsøyeblikk, men har et sterkt behov for flere. Om dere har lyst og anledning – bli med på dugnad!

SELVEVALUERING – DANNING SOM TEMA

Skolene har fått tilbud om å delta i et prosjekt med «danning i undervisningen» som tema for årets selvevaluering. Det er 25 skoler som har meldt seg på, hvor ni er frilynte. Det er veldig kjekt at så mange skoler blir med på dette viktige satsningsområdet. For skoleåret 2014/2015 vil fokus være rettet mot danning og arbeid med det sosialpedagogiske arbeidet.

Dersom det er noen skoler som gjerne skulle vært med, men ennå ikke har gitt beskjed, kan dere ta kontakt på sindre@folkehogskole.no.

VELKOMMEN TIL IDÉKONFERANSEN «NYTTAN MED FOLKLIG BILDNING – I NYTT LJUS»

Onsdag 20. og torsdag 21. november inviterer Nordiska Folkhögskolan i Kungälv, Sverige til åpen idékonferanse om folkeopplysningens roller og utfordringer i Norden. Målet for konferansen er å diskutere viktige valg for folkeopplysningen ut fra helt ny forskning om folkehøgskoler og studieforbund sammen med forskere og pedagoger fra hele Norden. Hvordan ser koblingen mellom folkeopplysning og allmenn-dannelse og samfunnsnytte ut? Hva skjer med mennesker som deltar i studiesirkler eller går på folkehøgskole? Hvordan møter vi globaliseringa og økende utdanningskløfter i det mangekulturelle samfunnet? Finnes det konflikter mellom nytte og pedagogisk frihet?

I konferansen deltar blant annet Bernt Gustavsson, Ellen Stavlund, Agneta Knutas, Keith Palmroth, Birgitta Nesterud og Allan Agerbo.

#DEMOCRACYWALL I GANG

Alle folkehøgskolene har mottatt informasjon og materiell til prosjektet #democracywall. I all sin enkelhet går prosjektet ut på at alle folkehøgskoleelever som er ute og reiser i eller utenfor Norge i 2013–2015 får med seg et «visittkort» med en oppfordring til å stille ungdom de møter et enkelt spørsmål om hva demokrati er, samt informasjon om opplasting av bilde med svarene til Instagram. Bildene merkes med hashtaggen #democracywall.

HVA ER DEMOKRATI?

Senere vil det opprettes en kampanjewebside www.democracywall.net hvor alle svarene med bilder vil dukke opp og kan sorters evt. på bakgrunn av verdens-kart med verdensdeler.

Democracywall ble foreslått av Sund folkehøgskole og er ett av fire fyrtårns-prosjekt i folkehøgskolen i forbindelse med 200 års grunnlovsjubileet og 150 års jubileet til folkehøgskolen, begge i 2014. Skolene har mottatt informasjon om de fire prosjektene til etterarbeidsuka som var i mai. De øvrige prosjektene er DemokratiBudstikka, Ny norsk grunnlov og Europa+, som det vil komme mer informasjon om senere.



Informasjonskonferansen: Anne Zontag fra TNS Gallup

UNGES FORHOLD TIL FOLKEHØGSKOLE

I sommer laget TNS Gallup to spørreundersøkelser for å høre hva unge syns om folkehøgskole. Den ene undersøkelsen var en kvalitativ undersøkelse der fire grupper med unge som gikk i andre klasse på videregående skole, ble invitert inn for å diskutere hva de syntes om folkehøgskole og hvem de mente folkehøgskolen var for. Den andre undersøkelsen var en kvantitativ undersøkelse der et stort antall 17–19 åringer svarte på spørsmål på nettet.

Her er noen av svarene vi fikk gjennom undersøkelsen:

- Rundt 30 prosent av de unge syntes ikke de visste hva folkehøgskole var
- 60 prosent hadde en positiv oppfattelse av folkehøgskole. Jo bedre de kjente til folkehøgskole, jo mer positive var de til folkehøgskole
- De mente at folkehøgskolene ligger avsides og oppfattes som lite tilgjengelige. Flere av de unge gjentok at folkehøgskolene lå «inne i en skog» og at de var skeptiske til å være langt ute på landet. Dette gjaldt spesielt for de unge fra Oslo øst.
- Folkehøgskolen ble oppfattet som en skole med «hobbyfag» for dem som var spesielt interesserte i akkurat disse fagene. For en del av de unge

var det et problem at man måtte drive med det samme et helt år. De mente ikke at de hadde noen hobby og at det ville bli vanskelig å holde på et helt år med det samme. Selv om de kunne ha lyst til å gå på folkehøgskole så ville de ikke klart å velge en linje.

- Mange kjente til linjer som musikk, friluftsliv, kunst, skuespill, reise og drama. Noen kjente til at det også er sport- og idrettslinjer på folkehøgskolene.
- Mange mente at et folkehøgskoleår koster mye penger og gir lite avkastning. De mente at skoleåret var dyrt, men ga lite status og lite uttelling på CVn – noe som er viktig i den aldersgruppen.
- Mange hadde fått med seg at folkehøgskolene ikke har et definert pensum, men det ble ofte oppfattet som negativ. De unge opplevde folkehøgskolene som lite studie-relevante.
- Mange syntes folkehøgskole var fint, men for noen andre enn dem selv. Folkehøgskolen var for dem som hadde en hobby, for dem som var studielei, for dem som ville «finne seg sjæl» og for dem som var kreative.

TAR UNDERSØKELSEN ALVORLIG

Denne undersøkelsen gir oss en pekepinn mot en alvorlig ungdomsgruppe som ikke helt har oppfattet hva folkehøgskole er og hvilken nytte folkehøgskolens frihet har i forhold til læring og det elevene sitter igjen med etter et år på folkehøgskole.

En del av dette handler om informasjon og om å klargjøre overfor målgruppen at folkehøgskole ikke bare er tant og fjas selv om man kan ha det gøy det året man går på folkehøgskole. Vi må tydeliggjøre hva man lærer på folkehøgskole, utover den faglige kompetansen man sitter igjen med fra linjen man har valgt. **Vi må arbeide for at vår målgruppe hele tiden oppfatter folkehøgskolen som relevant for dem og da handler det i**

stor grad om å øke kjennskapen til innholdet i folkehøgskolen.

Samtidig kan det også være noe med linjestrukturen som skolene bør se på. Hvis de unge oppfatter linjene som rene hobbyer og at det føles overdrevent å bruke et helt år på en hobby man kanskje ikke engang har, så har vi et problem i forhold til hvor relevante vi er for de unge.

SEKS HOVEDGRUPPER

TNS Gallup har også, gjennom sin kvalitative undersøkelse, identifisert seks hovedgrupper i vår målgruppe. De peker på at vi kun treffer godt i to av disse gruppene, men at enkelte skoler i tillegg treffer i ytterligere to grupper.

Siden folkehøgskolen i utgangspunktet skal være for alle, burde vi også trekke elever fra alle seks ungdomsgrupper. Utfordringen er at det som oppfattes som spennende for en gruppe, kan føles skummelt for en annen. Noen ønsker for eksempel maksimalt med sosialt liv mens andre vil ha lov å trekke seg litt unna.

Både informasjonskontorene og den enkelte skolen bør ta en diskusjon om disse seks gruppene og hvordan vi skal jobbe med å trekke de ulike ungdomstypene til folkehøgskolene – eller om vi skal satse på noen grupper fram for andre.

ARBEIDE VIDERE

Denne undersøkelsen fra TNS Gallup vil være en bærebjelke i vårt videre arbeid med den felles kommunikasjonen om folkehøgskolene. Vi må øke kjennskapen til folkehøgskole blant den tredjedelen som ikke visste hva folkehøgskole var og vi må få ned andelen som mener at folkehøgskole er bortkastet.

Det gjenstår mye spennende arbeid for å få til dette.

DORTE BIRCH

«Folkehøgskolerådet konstaterer også at det heller ikke for 2014 er funnet friske midler til opprettelse av nye folkehøgskoler»

FORSLAG TIL STATSBUDDSJETT 2014

Regjeringen Stoltenberg har lagt fram sitt forslag til statsbudsjett for 2014. Forslaget innebærer et samlet tilskudd til folkehøgskolene på kr. 743 343 000 med en generell kostnadsjustering på 3,5 prosent.

AV ODD ARILD NETLAND

Elevtallet for tilskuddsperioden er 83,3 høyere enn i 2013.

Forutsatt kostnadsjustering og elevtallsjustering, er våre beregninger at tilskuddet skulle vært 4,6 millioner høyere for å få full kompensasjon for den gjennomsnittlige elevtallsutviklingen fra 2013 til 2014. Vi peker også på at vi i 2013 manglet 5 millioner som kompensasjon for elevtallsutviklingen fra 2012 til 2013.

Forutsigbarheten er svært viktig for folkehøgskolene og Folkehøgskolerådet arbeider for å oppnå målet om årlige justeringer på grunnlag av elevtalls- og kostnadsutvikling.

Rådet vil ta opp skoleslagets økonomi og tilføring av friske midler på grunn av økt elevtall med Kuf-komiteen.

Folkehøgskolerådet konstaterer også at det heller ikke for 2014 er funnet friske midler til opprettelse av nye folkehøgskoler. Rådet har tidligere pekt på Kristiansand som har hatt søknad om godkjenning inne i ti år, men fått avslag hvert år. Avslagene er ikke begrunnet i søknadens innhold, men på grunn av manglende midler i statsbudsjettet. Rådet vil ta opp spørsmålet om friske midler for godkjenning av ny skole med KUF-komiteen.

I tillegg ligger det inne forslag fra Stoltenberg-regjeringen om 11 måneders studiestøtte til studenter:

Regjeringa legg opp til at basisstøtta til studentar i høgre utdanning, og andre som får støtte etter same regelverk, som fagskolestudentar og elevar i folkehøgskole, skal bli gitt i elleve månader per undervisningsår. Dette inneber at det vil bli ei utbetaling meir med basisstøtte enn i dag i vårsemesteret. Siste utbetaling vil skje i juni. Mange studentar arbeider mykje ved sida av studia, og forslaget vil bidra til at fleire studentar kan bruke meir tid på å studere framfor å arbeide. Fordi siste utbetaling av støtte i dag er 15. mai, får ein del studentar økonomiske utfordringar i dei første vekene av sommarferien. Ei ekstra utbetaling i juni vil kunne redusere desse problema. Fordi den ekstra utbetalinga blir i juni 2015, har ikkje tiltaket budsjetteffekt i 2014. For 2015 er budsjetteffekten berekna til 586,4 mill. kroner i auka avsetning til stipend samt rentestøtte. I tillegg kjem auka utlån på 1,818 mrd. kroner. **Regjeringa foreslår òg å auke basisstøtta til 9 600 kroner i månaden. Desse to forslaga til saman gjer at det årlege støttebeløpet blir lyfta frå 94 400 kroner i 2013-14 til 105 600 kroner i 2014-15.**

Folkehøgskolerådet vil også peke på viktigheten av at folkehøgskolelærerne får del i den satsningen som er lovet for lærernes etter- og videreutdanning.

For første gang på ti år er det ei mindretallsregjering som skal legge fram endelig forslag til nytt statsbudsjett. Regjeringen Solberg har sagt at de vil trenge rundt tre uker på denne jobben. Deretter må regjeringen skaffe flertall for sitt forslag, først i samtaler med Krf og Venstre.

I første fase vil Folkehøgskolerådet ta kontakt med Høyre og Frp og peke på nødvendigheten av forutsigbarhet og fullfinansiering, ikke bare på bakgrunn av kostnadsutviklingen, men også etter elevtallsutviklingen og ønske om godkjenning av ny skole. I fase to, etter framleggingen av nytt forslag til statsbudsjett er de viktige partiene Krf og Venstre.

Kuf-komiteen er ny. Noen av komiteens medlemmer sitter over fra forrige periode, men de aller fleste er nye. Heldigvis har alle partiene med unntak av Frp, et eget punkt om folkehøgskolen i sitt partiprogram. Dette innebærer et godt fundament for videre samtaler om tilskuddet til folkehøgskolene. Folkehøgskolerådet har også bedt om å få møte Kuf-komiteen i den ordinære høringen i uke 45 eller 46.



INTERNASJONALT SEMINAR 2013 GLOBAL LÆRING I FOLKEHØGSKOLEN

Internasjonalt interesserte folkehøgskoleansatte møttes fra lunsj til lunsj 19.–20. september, på Sund folkehøgskole, for å sette fokus på global læring i folkehøgskolen.

AV BRITA PHUTHI. FOTO: KARINE RISNES

Det var stor variasjon blant deltakerne på fartstid i folkehøgskolen, også når det gjaldt bakgrunn fra arbeid med globale tema. Dette gjorde at vi fikk en sammensatt gruppe som hadde mye å by på, både av seg selv og av undervisningsopplegg.

I løpet av døgnet vi var sammen fikk vi prøve ut interaktiv refleksjon sammen med NTNU-stipendiat og dramapedagog Kristian Nødtvedt Knudsen, vi fikk dele mange deltakende undervisningsopplegg med fokus på globale tema, og vi fikk utveksle tips og råd om ressurspersoner- og organisasjoner, steder å besøke, filmer/ dokumentarer med mer. Deltakerne

var godt fornøyd med seminaret og la vekt på at det var positivt både å få nye ideer og undervisningsopplegg, samt å bli kjent med andre som jobber med globale tema i folkehøgskolen.

Vi fikk svært god oppvarming på Sund folkehøgskole, med lokale og økologiske retter i fokus. Det ble også tid til markering av 30-års jubileet til Internasjonalt Utvalg for folkehøgskolen (IU), og seminardeltakerne var de første til å motta jubileumsheftet «Folkehøgskolenes internasjonale engasjement». Markeringen fant sted på personalrommet på Sund i nydelig solnedgang og med en fantastisk hjemmelaget jubileumskake.

Internasjonalt Utvalg har i de senere årene hatt fokus på undervisningsopplegg og ideer, som er tilgjengelig på IU sine nettsider: www.folkehogskole.no/iu. I løpet av seminaret fikk vi inn nye opplegg som er lagt ut på ressursbanken til IU, så der er det mye å hente av gode opplegg om globale tema. Målet med seminaret var også å se på hvilke globale tema vi har lite ressurser på, slik at IU eventuelt kan samarbeide med andre organisasjoner for å utvide ressursbanken på de aktuelle temaene. Folkehøgskoler oppfordres til å fortsette å dele gode deltakende opplegg. Disse kan sendes til brita@folkehogskole.no.

INTERNASJONALT UTVALGS JUBILEUMSHEFTE

Deltakerne på internasjonalt seminar: f.v. Lars Håberg, Roseane dos Reis, Lene Sørøy Neverdal, Kristin O. Alvarez, Anne Marit Træland, Vidar Pedersen, Jakob Steenberg Thompson, Karin Suizu, Brita Phuthi, Tor-Erik Moen. Liggende f.v. Anders Hals og Ato Owusu-Addo. Ikke på bildet: Lene Espelund og Yngve Halse.



I år er det hele 30 år siden Internasjonalt Utvalg for folkehøgskolen (IU) ble opprettet som et utvalg under Folkehøgskolerådet. Dette vil IU selv sagt markere og det har vi gjort ved å lage jubileumsheftet Folkehøgskolenes internasjonale engasjement. I heftet kan man lese om noe av det IU har gjort de siste årene, samt mange eksempler på og refleksjoner rundt det mangfoldet av internasjonalt engasjement som finnes i folkehøgskolen i dag.

IU vil rette en stor takk til alle bidragsyterne i heftet, og til kolleger og andre som har bistått med konstruktive innspill og tilbakemeldinger. Vi håper at jubileumsheftet kan være med å inspirere til videre internasjonalt engasjement i folkehøgskolen, og IU håper å fortsette å være en ressurs for folkehøgskolene i tiden fremover!

Alle folkehøgskolene i Norge skal ha mottatt to eksemplarer av heftet. For bestilling av flere eksemplarer, kontakt: brita@folkehogskole.no. Pris pr. hefte kr. 60,- + porto.

STØTTEANNONSER TIL FOLKEHØGSKOLEN

AGDER FOLKEHØGSKOLE

4640 Søgne
Tlf.: 38 16 82 00
Rektor: Reidar Nilsen
www.agder.fhs.no

ARBEIDERBEVEGELSENS FOLKEHØGSKOLE, RINGSAKER

2390 Moelv
Tlf.: 62 35 73 70
Rektor: Ola Bergum
www.afr.fhs.no

BUSKERUD FOLKEHØGSKOLE

3322 Darbu
Tlf.: 31 90 96 90
Konstituert rektor:
Grete Strømsøyen
www.buskerud.fhs.no

BØMLO FOLKEHØGSKULE

5437 Finnås
Tlf.: 53 42 56 50
Rektor: Magne Grøneng Flokenes
www.bomlo.fhs.no

ELVERUM FOLKEHØGSKULE

2408 Elverum
Tlf.: 62 43 52 00
Rektor: Åsmund Mjelva
www.elverumfhs.no

FANA FOLKEHØGSKULE

5259 Hjeltestad-Bergen
Tlf.: 55 52 63 60
Fungerende rektor:
Kari H. Birkeland
www.fana.fhs.no

FJORDANE FOLKEHØGSKULE

Boks 130, 6771 Nordfjordeid
Tlf.: 57 88 98 80
Rektor: Arne Hagen
www.fjordane.fhs.no

FOLLO FOLKEHØGSKOLE

1540 Vestby
Tlf.: 64 98 30 50
Rektor: Magnar Osland
www.follo.fhs.no

FOSEN FOLKEHØGSKOLE

7100 Rissa
Tlf.: 73 85 85 85
Rektor: Wiggo Sten Larsen
www.fosen.fhs.no

HADELAND FOLKEHØGSKULE

2760 Brandbu
Tlf.: 61 33 96 00
Rektor: Tor Kristen Grindaker
www.hafos.no

HALLINGDAL FOLKEHØGSKULE

3550 Gol
Tlf.: 32 07 96 70
Rektor: Terje Leren
www.hallingdal.fhs.no

HARDANGER FOLKEHØGSKULE

5781 Lofthus
Tlf.: 53 67 14 00
Rektor: Trond Instebø
www.hardanger.fhs.no

IDRETTSSKOLEN – NUMEDAL FOLKEHØGSKOLE

3626 Rollag
Tlf.: 31 02 38 00
Rektor: Sølvi Pettersen
www.idrettsskolen.com

JÆREN FOLKEHØGSKULE

4352 Kleppe
Tlf.: 51 78 51 00
Rektor: Dag Folkvord
www.jarenfhs.no

KARMØY FOLKEHØGSKULE

4291 Kopervik
Tlf.: 52 84 61 60
Rektor: Kjell Arne Medhaug
www.karmoy.fhs.no

LOFOTEN FOLKEHØGSKOLE

8310 Kabelvåg
Tlf.: 76 06 98 80
Rektor: Brynjar Tollefsen
www.lofoten.fhs.no

MANGER FOLKEHØGSKULE

5936 Manger
Tlf.: 56 34 80 70
Rektor: Geir Rydland
www.manger.fhs.no

MØRE FOLKEHØGSKULE

6151 Ørsta
Tlf.: 70 04 19 99
Rektor: Odd Arve Steinvåg
www.more.fhs.no

NAMDALS FOLKEHØGSKOLE

7870 Grong
Tlf.: 74 33 20 00
Rektor: Bjørn Olav Nicolaisen
www.namdals.fhs.no

NANSENSKOLEN

2609 Lillehammer
Tlf.: 61 26 54 00
Rektor: Unn Irene Aasdalen
www.nansenskolen.no

NESTOR SENIORUTVIKLING

3159 Melsomvik
Tlf.: 33 33 55 00
Rektor: Jon Edgard Karlsen
www.nestorutvikling.no

NORDISKA FOLKEHØGSKOLAN

Box 683-SE-442 31 Kungälv,
Sverige
Tlf.: 00 46 303 20 62 00 vx
Rektor: Hans-Åke Höber
www.nordiska.fhsk.se

NORDMØRE FOLKEHØGSKULE

6650 Surnadal
Tlf.: 71 65 89 00
Rektor: Kristian Lund Silseth
www.nordmore.fhs.no

NORD-NORSK PENSJONISTSKOLE

8920 Sømna
Tlf.: 75 02 92 80
Rektor: Einar Jakobsen
www.nordnorsk-pensjonistskole.no

PASVIK FOLKEHØGSKOLE

9925 Svanvik
Tlf.: 78 99 50 92
Rektor: Ketil Foss
www.pasvik.fhs.no

PEDER MORSET FOLKEHØGSKOLE

7584 Selbustrand
Tlf.: 73 81 20 00
Rektor: Einar Hermansen
www.pedermorset.no

RINGEBU FOLKEHØGSKULE

2630 Ringeby
Tlf.: 61 28 43 60
Rektor: Rolf Joar Stokke
www.ringebu.fhs.no

RINGERIKE FOLKEHØGSKOLE

3510 Hønefoss
Tlf.: 32 17 99 00
Rektor: Morten Eikenes
www.ringerike.fhs.no

ROMERIKE FOLKEHØGSKOLE

2050 Jessheim
Tlf.: 63 97 09 10
Rektor: Gry Husum
www.romerike.fhs.no

SELJORD FOLKEHØGSKULE

3840 Seljord
Tlf.: 35 05 80 40
Rektor: Arve Husby
www.seljord.fhs.no

SETESDAL FOLKEHØGSKULE

4747 Valle
Tlf.: 924 23 106
Rektor: Lene Dyrkorn
www.setesdal.fhs.no

SKIRINGSSAL FOLKEHØGSKOLE

3232 Sandefjord
Tlf.: 33 42 17 90
Rektor: Knut Søyland
www.skiringssal.fhs.no

SKJEJBERG FOLKEHØGSKOLE

1747 Skjeberg
Tlf.: 69 16 81 04
Konstituert rektor: Marie Lindén
www.skjeberg.fhs.no

SKOGEN FOLKEHØGSKOLE

7620 Skogn
Tlf.: 74 08 57 20
Rektor: Jan Kjetil Haugen
www.skogn.fhs.no

SOGNDAL FOLKEHØGSKULE

Pb 174, 6851 Sogndal
Tlf.: 57 62 75 75
Rektor: Mai-Evy Bakken
www.sogndal.fhs.no

SOLBAKKEN FOLKEHØGSKOLE

2100 Skarnes
Tlf.: 62 96 70 70
Rektorvikar: Endre Haukland
www.solbakken.fhs.no

SOLTUN FOLKEHØGSKOLE

9440 Evenskjer
Tlf.: 77 08 99 30
Rektor: Marit E. Hetmann
www.soltun.fhs.no

SUND FOLKEHØGSKOLE

7670 Inderøy
Tlf.: 74 12 49 00
Rektorvikar: Astrid Moen
www.sund.fhs.no

SUNNHORDLAND FOLKEHØGSKULE

5455 Halsnøy Kloster
Tlf.: 53 47 01 10
Rektor: Mona Økland
www.sunnfolk.no

TONEHEIM FOLKEHØGSKOLE

2322 Ridabu
Tlf.: 62 54 05 00
Rektor: Jon Krognen
www.toneheim.no

TOTEN FOLKEHØGSKOLE

2850 Lena
Tlf.: 61 14 27 00
Rektor: Live Hokstad
www.toten.fhs.no

TRONDARNES FRILYNT FOLKEHØGSKOLE

9404 Harstad
Tlf.: 77 04 00 77
Rektor: Tove Hallan
www.trondarnes.fhs.no

TRØNDERTUN FOLKEHØGSKULE

7227 Gimse
Tlf.: 72 85 39 50
Rektor: Ronald Nygård
www.trondertun.no

VEFSN FOLKEHØGSKOLE

8665 Mosjøen
Tlf.: 75 17 24 11
Rektor: Cathrine Markussen
www.vefsnfolkehogskole.no

VOSS FOLKEHØGSKULE

5700 Voss
Tlf.: 56 52 90 40
Rektor: Lasse Sandberg
www.voss.fhs.no

ÅL FOLKEHØGSKOLE OG KURSSENTER FOR DØVE

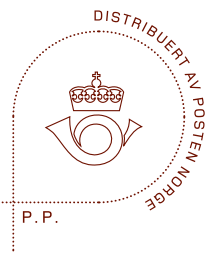
3570 Ål
Tlf.: 32 08 26 00 – TekstTlf.:
32 08 26 01 Rektor: Berglind
Stefansdóttir
www.al.fhs.no

ÅSANE FOLKEHØGSKOLE

5109 Hylkje
Tlf.: 55 39 51 90
Rektor: Bjørn Berentsen
www.aasane.fhs.no

B

NORGE



B-BLAD

RETURADRESSE:
FOLKEHØGSKOLEFORBUNDET
PB 420 SENTRUM
0103 OSLO

OM STEDER PÅ JORDEN OG MAT JEG LIKER (UTDRAG)

På Nordishavet
Ved de store banker
tok vi på et kvarter
torsk til et ferskt måltid.
Vi åt den en time etterpå,
og de store, snehvite skiver
var krøllet og stive
der de lå som fajancer
på fatet.
Dette kjøtt
var hårdt og frydefullt
og sprellet mot ganen.
Vi overgjøt det
med smeltet smør
og pepret
forsiktig.
Dertil leveren!
Kokt i eddikvann,
Saltet, pepret.
Aldri så jeg på norsk båt
frommere mannskap.
Nordishavets dybde og
Uhyre mysterier
Smakte vi der.

Ved Stureplan i Stockholm
åt jeg et torskehode
så stort som et syvårs barn,
rykende varmt
og med iskoldt Jägarebrännvin
og ungt öl.
Det torskehode stirret på mig
Som et fakultet.
Derpå spiste jeg det:
Tungen, nakken,
det ufattelige bak øynene,
hjernen!
Jeg skrek
da jeg spiste dette.

I Würzburg
åt jeg en karpe, blau gesotten,
i dens eget fett. Den passerte
ganen,
streifet tårekjertlene
og gikk i et lysglimt
gjennom hjernen.
Til det drakk jeg Mosel.
under dette måltidet var jeg
bevisstløs.
På øen Sylt
I Nordsjøen
åt jeg en sjøtunge som
opveiet meget
av mitt forspilte liv.
I det hele tatt kan man
i Sønderjylland, Schleswig og
Ditmarsken
godt våge
et måltid.
i Ribe
på Hotel Dagmar
spiste jeg bouillabaisse
som trøstet meg.

La meg ikke fortie
et måltid i Freiburg
av hvite vinbergsnegler,
flytende i fett og hvitløk,
skyllet ned i en åpen
vin fra stedet.
I den vin smakte man
jordbunn, sol,
regnvær og sten.

Levende skall
åt jeg fra vogn
i Napoli,
fikk dem i hånden,
åpnet dem med kniv,
presset citron over dem
og drakk dem
ut av skallet,
ustø på føttene
av salighet.
Som saltvann, vind
og stjernenetter
smakte dette.
(Jeg ble blind etterpå.
Men angret ikke et sekund.
Efter noen uker
fikk jeg da også
synet igjen.
Hvad jeg nu skulle med det.
Jeg har sett nok).

Ofte åt jeg også i mitt
fedreland:
Selvfisket fjellørret, rå,
filert, med fjernet ryggrad,
bare en natt gammel,
tilbrakt i salt, pepper,
sukker, salpeter,
og et hav av dill,
til frokost.
Eller avkokt, med
nye poteter (i dill!)
med agurksalat
og smeltet smør.
Ofte drev det tårene
frem!

Meget av den livets
metafysiske uhygge
som ellers
omklammer vår eksistens
har jeg siden for kortere
stunder fordrevet
ved hjelp av
lutfisk.
Hvilken lykke er det ikke
å ha en fordøyelse som min!
Desto mere
besynderlig er det
at jeg alltid har lidt av
uforklarlig sorg
og uheldredelig tungsind.

JENS BJØRNEBOE