

«Kjøtt i skole (KIS)» 2023

v/Bergen og Os Sau og Geit, Nils Inge Hitland



Innhald

- Kort om «Kjøtt i skole»
- Kvifor heiv vi oss på dette?
- Korleis
- Status, tilbakemeldingar og vegen vidare



Mål

- Målet med konseptet «Kjøtt i skole» er å auka kunnskapen blant unge om våre produksjonar og produkt slik at dei i neste omgang etterspør det. Slik vert dei og ambassadørar for næringa.
- Gje våre fylkes- og lokallag eit verktøy til å bruka i deira lokale skular, til å spreia kunnskap og fortella dei gode historiane.
- Gje utgangspunkt for konkrete opplegg på skular rundt i landet.

Verktøy



«Kjøtt i skole (KIS)» 2023

«Kjøtt i skole (KIS)» 2023

ARRANGØRHÅNDBOK

INFO



Norsk lam i verdensklasse

“Norsk lam er en fantastisk råvare som norske og utenlandske kokker bruker med stolthet og respekt.” (matprat.no)



Mjølkeråen skole



700 elevar frå første til tiande
klassetrinn
Ungdomstrinnet tek og mot
elevar frå barneskulane i Hordvik
og Salhus

Det er fire klassar i kvart
klassetrinn på ungdomstrinnet

Tidlegare elevar er underteikna
Lars Vaular og Stian Blipp



Stian Espedal og
Frode Hetland er
klare til å reisa på
skulen

Der skal vi
presentera oss for
klasse 9D, sei litt
om produksjonen
vår, partera eit lam,
laga mat og avslutta
med lammequiz



Stian viser fram lammerullen han laga av svange på under fem minutt

Lærarane fekk og masse ny kunnskap denne dagen og var svært nøgde med opplegget vårt



«Stians lammegryte»
klar til servering



Ytrefilet klar til servering



Indrefilet



Så var det klart for eit herleg måltid med lammerettar ingen av elevane hadde smakt tidlegare

Maten fall i smak og alt vart oppete

Vegen vidare



Siste veka i november, matlaging og info til neste niadeklasse

22.01.24 ny runde med neste klasse. Denne gongen med Stian Espedal og same opplegg som no i oktober

Veka etter siste klassen, matlaging og info

Første veka i mai, gardsbesøk over to dagar med 60 elevar kvar dag

Takk for meg

**Lukka til med
KIS!**

