

## SKOLEMAT



TEKST og FOTO  
Asbjørn Olav Lien  
asbjorn.o.lien@tb.no



**KOKEKUNSTNERE:** Det var tydelig at matmesteren blant de fire er Fatima Rashid Sharif (nærmest). Men også Zeynab Khoudadad Hussein og Wadeya Nooradin Muyhedini (til venstre) kan sitt kurdiske kjøkken.

# Tar kjøkkenveien

Fire kurdiske kvinner skriver kokebok på norsk for å lære språket.

Vante hender stapper deigen full av velduftende kjøttblanding. Ved stekeovnen sitter en kvinne på huk med falkeblikk på kaken inni; den skal stå 20 minutter akkurat. Like ved står den eldste av de fire kvinnene, Fatime, og drysser perfekte klyper med krydder og urter opp i den himmelske salaten hun tilbereder.

**Kjøkkenkunst.** I et bakrom noterer Zeynab flittig ned alt sammen. Litt senere skal hun og de tre andre kurdiske kvinnene oversette notatene til norsk.

Det er slik de lærer seg det nye språket.

Hvordan lære mest mulig effektivt? Svaret er innlysende, mener Runa Løwe ved sosialtjenesten på Nøtterøy:

– Ved at de bruker det de kan mest om, nemlig kjøkkenkunsten. Den mestrer de. Dermed blir det også den letteste veien å gå for å lære norsk.

Kjøkkenviften går for fullt, men makter likevel ikke å ta unna alle aromaene som svever rundt i sveitservillaen ved Nø-



**HÅNDVERK:** Golla Farhad Fatah er godt øvet ved kjøkkenbenken. Gjennom det utradisjonelle norskkurset håper hun å få jobb i SFO.

terøy kulturhus.

Det er nemlig der den utradisjonelle norskkurset går sin gang.

Utradisjonelt fordi det er slik de lærer norsk.

Utradisjonelt fordi de fire

kurdiske kvinnene vil stå som forfattere av den første kurdiske-norske kokeboken noensinne.

**Staten betaler.** Ingen av de fire kurdiske kvinnene har noensinne vært ute i det norske arbeidslivet før.

– Men det skal de nå, og da må de lære seg norsk, sier Løwe.

Ni år har Golla Farhad Fatah vært i Norge.

– Jeg fikk litt norskundervisning for syv år siden, men det var ikke så mye, forteller hun.

– Nå lærer jeg både å snakke og skrive norsk, tilføyer hun.

Golla Farhad Fatah må fortsatt ha hjelp av tolken Pakshan Tofik.

– Jeg håper egentlig å få jobb i SFO etter dette kurset, sier hun.

Av de syv som begynte på matnorsk kurset, er fire igjen. Staten har bevilget penger til utgivelsen. Mens det er sosialtjenesten på Nøtterøy som blir utgiver, har Idéfagskolen stått for bildene og lay out.

**Mye for pengene.** Underveis i kurset har Kirsten Knutson fra

Tønsberg voksenopplæring vært engasjert i selve norskundervisningen. Hun har blitt nesten like opptatt av å notere oppskrifter og framgangsmåter på norsk – til eget bruk – som de fire kurdiske kvinnene har vært på sitt språk.

– Vi er blitt ganske imponert over hvor mye de får ut av pengene. Når vi norske handler på matbutikken, blir det fort veldig dyrt. Disse damene går inn og kjøper ingredienser for noen få hundre kroner, og det er nok til at 20 mennesker blir mette, kommer det beundrende fra Knutson.

Bjørn Harstad fra Idéfagskolen synes at prosjektet har vært givende på mer enn én måte.

– Vi har fått mye god mat, smiler han.

– Etter hvert synes vi bokprosjektet har blitt mer og mer spennende, sier Harstad.

Det kurdiske-norske matbokprosjektet har arbeidstittellen Fermo fadal, som betyr Velkommen til det kurdiske bord.

– Vi satsar på at kokeboken er i butikkene på nyåret 2009, forteller Løwe.



**KEFTA:** Med ris, kjøttdeig, salt, kjøtt, løk, krydder, mandler, auberginer, bladpersille og kjærlige hender for smakfull mat lager de kurdiske kvinnene tradisjonell mat, som de snart presenterer i en kokebok på norsk.



**SØTT OG GODT:** Kaken baklava lages av smørdeig, og dynkes i sirup og honning. En nydelig, men svært søt og mektig kake.