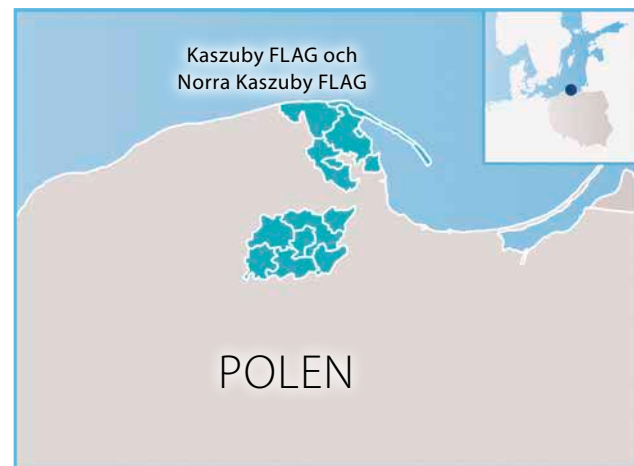


### Fiskutbildning för blivande kockar

**FLAG: Kaszuby FLAG och Norra Kaszuby FLAG**  
Kaszuby-regionen, Polen

#### Projektöversikt

För att hjälpa 60 elever och lärare från polska restaurangskolor till en ökad förståelse för fiskes potential som ett värdefullt livsmedel, har ett samarbetsprojekt anordnat utbildning i hur fisk fångas och förädlas och om hur man lagar regionala fiskrätter.



Konsumtionen av fisk i Polen är en av de lägsta i Europa. Ett av de huvudsakliga hindren är att fisk, särskilt lokala arter, anses mindre lockande, svårt att laga till och väldigt få restauranger serverar lokalt fångad fisk. I samarbete med sex restaurangskolor (gymnasier som utbildar personal för restauranger, storkök m.m.) i Kaszuby-regionen i norra Polen, tog två FLAG fram ett projekt som riktades till 60 elever och lärare vid dessa skolor, med en rad olika utbildningsaktiviteter rörande fiske.

För att presentera hela processen med att fånga, förädla och tillaga fisk började kursen med ett studiebesök till områdets hamnar, fiskebåtar, förädlingsanläggningar och restauranger. Det följdes av en intensiv, 72 timmar lång utbildning som hölls av erfarna kockar i hur man får fisk att bli ett lockande livsmedel och en praktikperiod på en fiskförädlingsanläggning. Eleverna medverkade också i att göra reklam för lokala fiskprodukter på en regional festival och i att framställa en kokbok med kreativa recept baserade på lokal fisk och regionala mattraditioner.

## Viktiga erfarenheter

- › **Relevans för Farnet-teman:** Tillföra mervärde till fiskeriprodukter, förbättra fiskeriprodukters image.
- › **Resultat:** 60 potentiella kockar och lärare från restaurangskolor har blivit duktigare på och mer motiverade att laga fiskrätter och har lärt sig hur man knyter samman lokalt fångad fisk med det regionala köket. De utbildades av berömda polska kockar och fick bättre insikter i livsmedelskedjan för fisk. Efter avslutad utbildning sa många deltagare (både elever och lärare) att den praktiskt inriktade och trevliga utbildningen bidrog till att ändra deras inställning till fisk. Dessutom framställdes en kokbok för att uppmuntra andra att försöka sig på nya recept med lokal fisk. Projektets syfte på lång sikt är att utveckla marknaden för färsk kvalitetsfisk i hela regionen.
- › **Överförbarhet:** Sådana kurser kan vara särskilt relevanta i länder och regioner med begränsad tradition av att äta fisk och/eller där den lokala fiskens kvalitet inte är erkänd. Eftersom utbildning inriktad på blivande kockar kan bidra till högre medvetenhet och stärka möjligheterna att marknadsföra fisksorter som är mindre kända eller anses vara mindre värdefulla, skulle liknande kurser också kunna användas i kustområden där en stor del av fångsten består av sådan fisk.
- › **Avslutande kommentar:** Det goda samarbetet mellan de viktigaste aktörerna, dvs. de två FLAG som ledde projektet, restaurangskolorna och deras lärare, kockarna, samt ägarna av fiskebåtar och fiskförädlingsanläggningar bidrog till att praktikanterna blev mer motiverade och engagerade. Tack vare projektets framgång anordnades året därefter en ny omgång av utbildningen.

## Totalkostnad och EFF-bidrag

**Total projektkostnad:** 37 730 €

- › EFF Område 4: 28 302 €
- › Nationell medfinansiering: 9 428 €

## Projektinformation

**Titel:** Fiskutbildning för blivande kockar

**Längd:** Oktober 2013–april 2014 (första omgången).

**Dag för fallstudien:** April 2015

### Projektansvariga

Kaszuby FLAG

Ewelina Lila | [e.lila@lgrkaszuby.pl](mailto:e.lila@lgrkaszuby.pl)

[www.lgrkaszuby.pl](http://www.lgrkaszuby.pl)

### Närmare uppgifter om FLAG

Norra Kaszuby FLAG | [www.plgr.pl](http://www.plgr.pl)

[Kaszuby FLAG faktablad](#)

[Norra Kaszuby FLAG faktablad](#)

**Utgivare:** Europeiska kommissionen, Generaldirektoratet för havsfrågor och fiske, generaldirektören.

**Ansvarsfriskrivning:** Medan generaldirektoratet för havsfrågor och fiske ansvarar för den övergripande framställningen av detta dokument, ansvarar det inte för innehållet och garanterar inte heller att uppgifterna är exakta.