

STOLT OG KREATIV

”Stolt og kreativ” er en konkurranse i Sør-Trøndelag der 1.klassinger skal få sjansen til å vise sin kreativitet og lære å bruke lokale råvarer. 5 skoler i Sør-Trøndelag deltok på dette, og to av tre lag ved Røros VGS gikk videre til finalen.

Vi fikk høre om denne konkurransen i begynnelsen av skoleåret, og vi begynte med å lete etter oppskrifter og gjøre dem om til lokale retter, ved å bruke lokale råvarer. Vi samlet inn idèer og snart var vi i gang med kokkeleringa. Til sammen hadde vi tre uker på oss til å finne rett, lage den og sende inn konkurranseskjema.

Fjellsorbét, av ”På Bærtur”



Stian Moa Nilsen og Kristen Knutsen, kalt *På Bærtur*, har lagd en dessert-Fjellsorbét, som inneholder nesten bare lokale råvarer.

Sorbéten inneholder:

- Eggehviter fra Galåen
- Tjukkmjølke med bringebærsmak
- Tjukkmjølke med blåbærsmak
- Farin
- Frø av vaniljestang
- Blåbær

Desserten kom videre til finalen, som er den 7.oktober.

Ørretkrem fra fjellet, av "*Untitled*"



Alexander Moen Ingebrigtsvoll og Magnus Krogh, kalt *Untitled*, har lagd en forretten- "Ørretkrem fra fjellet".

De har brukt:

- Ingredienser til grovbrød (har erstattet vesken med tjukkmjølke)
- Tjukkmjølke
- Rørosrømme
- Røkt ørret
- Krydder

Denne forretten kom også videre til finalen som er 7.oktober

Romantisk laks, av "*God kost*"



Kjersti Gjemble og Malin Gustafsson, kalt *God kost*, har lagd denne forretten-
Romantisk laks.

De har brukt:

- Laks som er fisket og røkt i Haltdalen
- Rørosrømme
- Egg fra Galåen
- Hjemmelagd flatbrød- lokal oppskrift

Denne retten kom uheldigvis ikke videre, men laget skal være med til
Trondheim den 7.oktober og hjelpe til hos de to andre lagene.