

Villreinen - genetikk og mat under samme tak!

Hvorfor smaker indrefilet bedre enn skanker?

September 2009 møtte 30 spente elever og 2 lærere fra Rjukan videregående opp ved Norsk Villreinsenter på Skinnarbu for å lære mer om villreinen. I to dager skulle de bo ute i lavvoer på Hardangerviddas tak og lære mer om bruk av reinen som matressurs og om villreinsens tilpasninger.

Fagene som skulle inngå i opplegget var kroppsøving og naturfag. I kroppsøving var det et ønske om fokus på det å praktisere friluftsliv med naturen som matkilde, mens innenfor naturfag ønsket man et opplegg hvor genetikk var hovedfokus.



Som naturveileder har du ofte fokus på en håndterbar gruppestørrelse, så klassen ble delt inn i fire grupper som ble satt i sving med de ulike arbeidsoppgavene. Her var det mange arbeidsoppgaver som måtte gjøres før man kunne gå i gang med det villreinfaglige. Alt fra å sette opp lavvoer, fyre i bål og organisere leirplassen ble unnagjort med flittig hjelp fra mange gode hjelpere.

Den første dagen hadde vi fokus på reinen som matkilde. En hel! villrein ble partert ute sammen med elevene under kyndig veiledning av lærere og naturveiledere. Her var det mye rynking på nesene i starten. Men etter hvert som sansene ble vant med de nye luktene, og synsinntrykkene og elevene fikk dreisen på parteringen, ble dyret raskt delt opp i ulike biter og gjort klar for de mange gode rettene som skulle lages.



Underveis var det tid til å stille alle de spørsmålene som dukker opp når man for første gang (for mange) får studert en villreins anatomi på nært hold. Da var det også naturlig å snakke om alt fra jaktetikk til forvaltning, så her var spørsmålsrekka utømmelig!

Etter mange timer med forberedelser, var det en sulten men lystig gjeng som satte seg rundt bålet i lavvoen for å nyte av alt det gode som var produsert gjennom dagen. På menyen stod reinsdyrlår kokt i kokegrop og krydret med bjørkeblader, brennesler og tyttebær. Også reinsdyrssuppe og rein i rømme ble godt mottatt av elevene. Det ble spist, diskutert og vurdert og de fleste var enige om at reinsdyrkjøtt var utrolig godt.

På dag nummer to var det villreinsens genetikk og tilpasninger som sto i læringsfokus. Her foregikk undervisningen inne på selve senteret, både som forelesning og i gruppearbeid. Med et innblikk i reinsens anatomi og fysiologi fra den første dagen, hadde elevene et godt referansegrunnlag for å sette seg inn i videre stoff om villreinen. Det var en sliten men godt fornøyd gjeng som takket for seg etter disse to dagene!