



Projekt *FISKEFESTIVAL*

Idegrundla

Idegrundlaget for en fiskefestival i Blokhus er en tanke om, at skabe en kulinarisk oplevelse med fisk.

Der er i øjeblikket 2 elementer i idegrundlaget :

- Find en fisk, der kunne kendetegne Blokhus.
- Afholde et kokketræf/skills for kokkeelever med udgangspunkt i fisken.

Kulturens Venner Blokhus ønsker også at skabe projekter der tager udgangspunkt i de 17 verdensmål for bæredygtig udvikling – herunder specielt mål 14, som handler om **LIVET I HAVET : ” Vi skal bevare og sikre bæredygtig brug af verdens have og deres ressourcer.”**

Derfor er det planen at finde en fisk der kan kendetegne Blokhus – gerne en invasiv fiskeart f.eks. sortmulet kutling og undersøge gastronomisk om den kan tilberedes og anvendes som en kulinarisk specialitet.

Fisken bringes til Blokhus, og tilberedes af kokkeelever fra Food College, og uddeles som smagsprøver til fastboende, gæster og turister.

Seancen afholdes som en konkurrence (skills) blandt kokkeeleverne og der kåres en mester.

Formålet med projekt *FISKEFESTIVAL* :

Formålet med projektet er, at skabe en kulinarisk og epokeskabende event, der på den ene side er med til at give et bidrag til at opfylde eet af de 17 verdensmål for bæredygtig udvikling, og på den anden side kan brande Blokhus med en nyopdaget specialitet, der kan serveres på vore fremragende restauranter.

Samtidig vil projektet kunne brande Jammerbugten som en form for eksperimenterende værksted for udvikling af nye specialiteter indenfor fisk.

Projektet er nytænkende og nyskabende, fordi udgangspunktet er, at arbejdet med at fremme råvaren og sikre bæredygtighed lægges i hænderne på de unge mennesker der i fremtiden skal drive vore spisesteder i området, og at det foregår i et nonverbalt sprog, der baserer sig på sanser, og derfor et sprog der kan forstås af mennesker på tværs af kloden.

***Samarbejdspartnere* :**

Projektet blive udført i samarbejde med mange forskellige aktører. Det være sig

- FOOD College i Aalborg
- De lokale fiskere
- Gutterne fra Kutterne fra Thorup Strand
- De lokale restauratører, der måtte have interesse for det

Selve eventen med den invasive fisk vil kunne laves som en event på Blokhus Strand, hvor fisken vil blive bragt til området af Gutterne fra Kutterne. Deres båd vil ligge ude på revet, og de lokale fiskere i mindre både sejler ud og henter fangsten.

På standen vil eleverne fra FOOD College tage imod fisken og klkargøre den, de vil bearbejde og tilberede den på store grill.

Tilskuerne vil så for f eks kr. 20,- kunne købe sig en smagsprøve.

Efterfølgende vil restauratørerne udbyde en fiskegourmet anretning om aftenen på den enkelte restaurant, som fastboende og turister og andre gæster så kan esige.

Perspektivering :

Projektet er tænkt som en årligt tilbagevendende begivenhed i en ganske bestemt week-end hvert år f eks ligesom Hirtshals Fiskefestival. Måske i tilknytning til et allerede eksisterende arrangement i Blokhus,

Fremtidssikring :

Fremtidssikringen vil bestå i, at de engagerede samarbejdspartnere har lyst og trang til at være i processen hvert år sammen med nye elever fra FOOD college Måske kunne projektet også udvikle sig til andre kulinariske specialiteter.

Der er således tale om en kontinuerlig proces, og i lyset af, at der måske dukker nye kulinariske specialiteter op - ja så vil projektet naturligvis ændre rent indholdsmæssigt.