

# I lære hos Brimi'n

Sju lokale aktører stiller en lærlingplass til disposisjon. Tre av lærlingene er lokale og hadde sin første dag sammen på Vianvang fredag.

Knut Storvik  
knut.storvik@gd.no  
466 21 890

VIANVANG: Kristin Slålien Gjerdet (18) fra Skjåk, Mina Øihusom (17) fra Otta og Tor Henning Sveen (17) fra Vågå er de heldige som er valgt som lokale lærlinger. Det er ikke uten grunn at Arne Brimi, som er en del av Brimi-Kjøken SA, velger lokalt.

- Vi har et ansvar for å videreføre kunnskapen over til lokale aktører. Samtidig er det viktig å huske på at det bor folk utenfor dalen som også har god kunnskap, sier Brimi.

## Unik mulighet

- Nå har dere muligheten til å oppleve og lære ting ingen andre ungdommer får oppleve, sier Brimi mens lærlingene lytter nøye etter.

I to år skal de få lov til å lære og plukke opp så mange tips de bare orker. De blir plassert rundt omkring på lokale bedrifter, der de skal delta på kjøkkenet. Mina er plassert på Lemonsjøen og er ikke i tvil om at dette er en sjanse hun må gripe.

- Det er en unik mulighet jeg har fått og det skal ikke stå på meg, sier Kristin.

Hun forteller at opplegget virker meget godt lagt opp og ikke minst får de opplæring av selveste Arne Brimi.

- Det er betryggende å vite at



Arne Brimi (fra venstre) er en av de som skal lære de lokale lærlingene Kristin Slålien Gjerdet (18), Tor Henning Sveen (17) og Mina Øihusom (17) hvordan de skal lage mat de neste to årene. (Foto: Knut Storvik)

vi ikke får noen bedre lærer enn han, sier Kristin. Selv om lærlingene vil være hver for seg, skal de samles av og til for gruppesamlinger.

## Opplæring av mesteren

Tor Henning er kanskje den som er mest heldig, siden han har havnet på Vianvang og får opplæring av den anerkjente kokken.

- Jeg gleder meg stort og er utrolig heldig som får anledning til å oppleve dette.

Hvorfor tror du at du ble valgt?

- Jeg var utplassert her før jul, så jeg får håpe at jeg gjorde en god jobb da, sier Tor Henning.

Han forteller at målet med hele opplegget er at han forhåpentligvis tar fagbrevet om to år.

- Det er vel ikke mange som

kan skryte av en så god læremester, så jeg håper jeg kan lære noen knep av Arne.

## Kokk som en livsstil

Noe av grunnen til at Brimi ble med på dette opplegget er at han har gode minner fra sin egen læretid. Samtidig forteller han at han vil lære lærlingene mer enn bare å lage mat.

2008 ser ut til å bli et godt år for norsk reiseliv. NHO Reiseliv spår en vekst på mer enn åtte milliarder kroner fra i fjor. Prognosene viser at norsk reiseliv vil omsette for nær 170 milliarder kroner i år, men likevel er NHO bekymret. Svak dollar og sterk krone er to faktorer som gjør at Norge blir mindre attraktive for turistene fordi det blir dyrt å komme hit. (NTB)