



Cindy Bibow kursar og dei tilsette på Tednebygg lyttar. Det er tapastid på Rong. Foto: Kai Svellingen-Flatekvål

Det luktar spansk når Vestnytt kjem inn på ein av avdelingane på Tednebakkane. Med spansk fingermat bind dei tilsette seg saman. Det er alltid betre å skapa vennskap på tom mage.



Grovbrød med tomat, krydder og ost ventar på å koma seg i steikeovnen.



Britt Jorunn Landro er einingsleiar for PLOMS. Ho ser på slike kurs som svært viktig for lagbygginga.

# Med tapas som bindeledd

**RONG:** – Kva er det? Spørsmåla haglar inne på eitt av kjøkkene på Tednebakkane. Dei tilsette står i ring kring Cindy Bibow, kursleiar for kvelden.

**DEN SPANSKE MATEN** skapar stemning på det vesle kjøkkenet. Dei tilsette på Tednebakkane smiler frå øyre til øyre. Det er nemleg tid for å smaka på det ukjente og binda seg med kjente.

– Dette er fantastisk lagbygging. Desse kursa har vore ein stor suksess, seier einingsleiar Britt Jorunn Landro med kjøkkenforklelet hengande under bringa.

Ho har nett delt opp dadlar som ho har pakka inn med bacon.

**SAMKOME BLANT** tilsette på kvelden har synt seg å ha positive ringverknadar inn i arbeidsdagen. Venner som samstundes er arbeidskollegaer, trivst betre i saman. Då vert arbeidsplassen ein betre stad å vera.

Sølvi Sangolt Førde er saksbehandlar i Pleie- og omsorgsavdelinga (PLOMS). Ho har berre smaka tapas ein gong tidlegare.

– Det var i ein 50-årsdag. Då fekk me tapas, seier saksbehandlaren på dagtid, og kulinarisk heimeproducent på kveldstid.

For dei er alle amatørar når det kjem til det spanske kjøkkenet. Krydder og forskjellige typar ingrediensar vert kikka på med skråblikk når Cindy dreg dei fram or posen. Men alle er bestemt på å smaka, og alle tør.

– Eg er overraska. På det førre kurset, turde berre to av fem å smaka på fetaost. I kveld vil

alle smaka, seier Cindy med eit smil.

Berre ei mumling borte med brøda med ost og tomat kan høyrast. «Eg er no ikkje svært begeistra for feta, men eg ska no eta det.»

**PÅ EIT KJØKKEN** der arbeidslag vanlegvis lagar mat til dei eldre, byrjar den spanske lukta å breia seg ut i lokala. Dadlane med bacon fresar i steikepanna og rettane byrjer å verta ferdig.

– Mannen min gler seg heime til eg skal koma og laga tapas til han, gliser Sølvi.

Ho har tenkt å ta med seg matideane frå Bibow sitt kurs heim.

– Kva tenkjer du når eg seier tapas?

– Små rettar. Masse smak, smiler Sølvi.

Dette er det andre kurset som vert halde på Tednebakkane. Det skal haldast to til. Initiativtakarane er kulturgruppa i PLOMS.

– Dei står bak alle slike arrangement. Dei gjer ein flott jobb, smiler Britt Jorunn.

Ho tykkjer dette er heilt topp, og ho gler seg til å smaka på rettane dei sjølve har vore med på å laga.

Attendemeldingane frå dei som har vore med på slike kurs, har vore udelt positive.

– Folk likar å gjera slikt. Dette skapar samhald, seier Landro som leier ein av dei mest utfordrande avdelingane i Øygarden kommune.

– Dette er kurs som tilsette frå heile PLOMS kan vera med på, seier ho.

**CINDY BIBOW** bur i Blomvågen. Ho har drive med kursverksemd i mange år.

– Kvifor akkurat tapas?

– Folk likte kursa mine, og spurte om eg kunne finna på noko anna spanande. Tapas er svært godt og enkelt å laga, seier kursleiar til Vestnytt.

Lidenskapen er imidlertid lefser og flatbrød.

– Folk er svært begeistra for tapas-kurset. Det er mange nye smakar og folk set stor pris på det, seier Bibow.

Fleire er skeptiske i matvegen, men Cindy har opplevd at fleire har fått augene opna for nye smakar med tapas.

– Eg hugsar særskilt ei. Ho likte svært lite av det eg presenterte, men ho var bestemt på å smaka. Det morosame var at ho likte alt me laga, ler Cindy Bibow.

Ho ser at dette er lagbygging på høgt plan.

– Desse kursa vert haldne på tvers av avdelingane, og folk som ikkje kjenner kvarandre, står mykje meir saman etter ein kveld rundt tapasbordet, smiler Cindy Bibow.