

Tips oss!
Ring 21 31 00 00
tips@nationen.no

Alle tips som brukes, honoreres med to flax-lodd.
 Månedens beste tips belønnes med en skinke eller et fenalår.

Nationen
 Postboks 9390
 Grønland 0135 Oslo
 www.nationen.no

Besøksadresse:
 Schweigaards gate 34 E

Sentralbord:
 Telefon: 21 31 00 00
 Faks: 21 31 00 90
 Redaksjonen
 etter kl. 16.00:
 Telefon 94 00 86 50

Debattredaksjonen:
 Telefon: 21 31 00 00
 debatt@nationen.no

Trøndelagskontoret:
 Hans Bårdsgård
 Telefon: 911 98 998
 hans.baardsgaard@
 nationen.no

Kato Nykvist
 Telefon: 913 22 017
 kato.nykvist@
 nationen.no

Abonnement og distribusjon:
 Telefon: 21 31 44 41
 Faks: 21 31 00 92
 abonnement@nationen.no

Annonser:
 Telefon: 21 31 44 44
 annonser@nationen.no

Punktum

NATIONEN I MORGEN

«Det er stas for elevene å jobbe med en park som er så synlig og som mange setter pris på.»

GEIR FOSSNES, DAGLIG LEDER GJENNESTAD GARTNERSKOLE



PÅ TRÅDEN

ULIKE SEMINARER

«Disen kolonial driver ulike seminarer kalt Bredablukk, hver seminar med forskjellig tema.»



Facebook-redaktør hos Disen Kolonial

Nikolai Nordtorp Larsen

Alder: 16 år

Bosted: Løten/Brumunddal

Stilling: Student og Facebook-redaktør

Aktuell: Arbeider med kulturhistorie/kulturminnevern på Facebook.

– Du er bare 16 år gammel, bor på Enge nordre i Nordbyga på Løten. Trolig er du Norges yngste redaktør som jobber med saker på Facebook for en oppdragsgiver med interesse for kulturvern og kulturminner. Hva fikk deg til å si ja til jobben?

– Det er egentlig en ganske morsom historie. Jeg ble tidlig interessert i gamle bygninger og kulturarv og ønsket meg en liten jobb der jeg kunne få jobbe med temaet. Jeg tok selv kontakt med Sjur Harby, som jeg hadde lest om i bladet Gamle Hus og Hager. Jeg fortalte om mine interesser, og at jeg veldig gjerne ville jobbe for han. Jeg ble litt overrasket over å bli tatt imot med en gang og deretter få denne stillingen som vi fant ut av sammen: Facebook-redaktør for Disen Kolonial.

– Føler du at det er interessant å bidra til å fronte kulturminnevernets interesser i Norge?

– Jeg føler det er veldig interessant og givende, i tillegg til at jeg får snakke med mennesker med samme interesse som meg.

– Du arbeider for kulturhistoriker Sjur Harby i det som heter Disen Kolonial. Hva slags «kolonial» er det egentlig?

– Disen Kolonial driver ulike seminarer kalt Bredablukk. Hvert seminar har forskjellig tema. Alt fra gamle hus som står

tomme, til 1800-tallets hager. I tillegg er det åpnet for handel via hjemmesiden. Der kan man blant annet kan få kjøpt hagemøbler laget etter gamle originaler som er funnet på gårder, eller i byen.

– Jobben din startet den 23. april i år da firmaet lanserte sin Facebook-satsing. Hvordan har det gått med jobben – og det du har gjort siden i vår?

– Arbeidet mitt går ut på å formidle informasjon til «publikum» via internett. Hittil har det gått veldig bra, og jeg ser at antall «likes» på siden øker. Nå er det 90 stykker som liker, noe som er veldig morsomt.

– Hvorfor bor du der du bor, og kunne du eventuelt tenke deg å flytte?

– Jeg er født i Oslo, og bodde der til jeg var fire år. Vi flyttet til Hedmark da mine foreldre ikke ville at jeg og mine søstre skulle vokse opp i Oslo. Jeg er i dag bosatt i Løten og i Brumunddal. Årsaken til to steder er grunnet en skilsmisse mellom mine foreldre. Når jeg blir eldre og er ferdig med studiene ønsker jeg å bo i distriktet. Kanskje på Nes i Hedmark.

– Hva er favorittnettstedet ditt?

– Ingen tvil, Facebook.

– Hva leser du nå?

– Jeg kan lese hva som helst. I perioder er det alt ifra Unni Lindell til Herbjørg Wassmo.

– Hva lånte du av naboen din sist?

– Jeg er ikke av den typen som låner, men sist lånte jeg en blyant.

– Hva skal du ha til middag i dag?

– Vet ikke helt. Om det var lørdag hadde det blitt god biff.

WERNER WILH. DALLAWARA
 werner.dallawara@nationen.no

SMAK



FOTO: MATPRAT, OPPLYSNINGSKONTORET FOR EGG OG KJØTT

Røkt kolje med eggesmør

Kjært barn har ofte flere navn, og kolja har det. Den kalles også hyse. I røkt form fremstår kolja med tiltalende konsistens og elegant røyksmak. Sammen med gulrotstuing og eggesmør er dette en tradisjonell matrett du ikke skal være redd for å servere i godt selskap.

Porsjoner: 4

Vanskelighetsgrad: Forholdsvis enkel

Tidsforbruk: 20–40 minutter

Ingredienser

1 1/2 kg hyse-/kolje i skiver

Gulrotstuing:

500 g gulrot

1 ss smør

1 ss hvitemel

1 dl melk

1 dl kremfløte

1 ts salt

1/4 ts malt hvit pepper

ca. 1 krm revet muskatnøtt

Eggesmør:

2 stk hardkokte egg

200 g smør

2 ss frisk kruspersille

Slik gjør du

1. Skrell gulrøttene og skjær dem i terninger. Kok dem møre i lett-saltet vann.

2. Smelt smør i en kjele og rør inn mel. Spe med melk og fløte og rør godt. La sausen småkoke i ca. 10 minutter. Den skal være forholdsvis tykk. Ha i gulrøttene og smak til med salt, pepper og muskat.

3. Kok opp rikelig med vann og ha i fisken. La den trekke i ca. 10 minutter, avhengig av størrelsen.

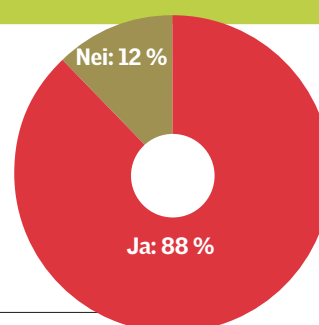
4. Smelt smør, ha i hakket egg og persille.

Server med kokte poteter.

NATIONEN.NO

Vi har stilt følgende spørsmål:

Liker du fårrikål?



Hver dag finner du avstemninger og meningsmålinger om aktuelle temaer på nationen.no. Klikk deg inn og stem! Totalt antall stemmer: 661

NATIONEN MER

For iPhone og iPad. Android-versjon er under utvikling

1 Last ned «Nationen mer» fra App store

2 Start app og hold over bildet med ikon

3 Dobbelklikk for å vise i fullskjerm og for å lukke

Mer informasjon finner du på mer.nationen.no