

Punktum

Tips oss!

 **Ring 21 31 00 00**

 **tips@nationen.no**

Tips oss om gode saker i ditt distrikt.
Månedens beste tips honoreres med flax-lodd.



www.nationen.no
Postboks 9390
Grønland 0135 Oslo
Besøksadresse:
Schweigaards gate 34 E

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

Debattredaksjonen: Telefon: 21 31 00 00 · E-post: debatt@nationen.no

Trøndelagskontoret:
Hans Bårdsgård · Telefon: 911 98 998 · E-post: hans.baardsgaard@nationen.no
Kato Nykvist · Telefon: 913 22 017 · E-post: kato.nykvist@nationen.no

Abonnement og distribusjon: Telefon: 23 33 91 52 · E-post: nationen@mediacollect.no

Annonser: Telefon: 21 31 44 44 · E-post: annonser@nationen.no



NATIONEN PÅ MANDAG
«Det var hyggeleg med merksemda i samband med Årets bygdeprofil, men då kåringa var avgjort, roa det seg.»
YASMIN SYED
VINNAR AV BYGDEPROFILEN 2013

PÅ TRÅDEN

MINDRE TIL UTVIKLING AV LANDBRUKET
«Færre forskings- og utviklingsmidler i LMDs budsjett er skuffende.»



Budsjettforslag som ikke løfter bygdene

Harald A. Lein
Alder: 58 år
Bosted: Skogn
Yrke: Direktør for bygdeforskning
Aktuell: Statsbudsjettet virker sentraliserende.

– Hva er oppfatningen om forslaget til årets statsbudsjett sett fra Bygdeforskning-ståsted?
– Det er fullt og helt den nye Regjeringens eget budsjett. Det innebærer som forventet en rekke omprioriteringer i forhold til tidligere. Styrkingen er tydeligst i urbane områder. Flere har nok forventet en enda tydeligere og raskere dreining i retning av Regjeringsplattformen.
– Er det et skuffende forslag i forhold til forventninger om å satse mer på vekst og trivsel i bygdene våre.
– Trivsel og vekst på bygdene forutsetter et lønnsomt og variert næringsliv med et aktivt jord- og skogbruk kombinert med et godt offentlig tjenestetilbud. I den underliggende sentraliseringen som nå utredes og endres i kommunal tjenesteproduksjon, skolesektoren, helsesektoren og innen forskning vil de rurale områdene stadig bli svakere og større i geografisk utstrekning.
– Noen konkrete budsjettområder du vil nevne spesielt?
– En økning i registreringsgrense for merverdiavgift fra 50.000 kroner til 150.000 kroner vil kraftig redusere lønnsomheten for små bedrifter og småbruk. Økt landbruksproduksjon på flatbygdene vil gi de andre bygdene utfordringer i å holde på areal i drift, produksjon og innbyggertall.

– Er det særlig kuttet på 18,7 millioner kroner til forskning- og utviklingsmidler i LMDs budsjett som skuffer dere i Bygdeforskning?
– Ja, vi er selvsagt skuffet over at LMD reduserer bevilningene til den sektororienterte forskningen på landbruks- og matområdet. Men statsbudsjettet innebærer totalt sett en styrking av forskningsmidlene, så her gjelder det for Bygdeforskning å konkurrere sterkere om de næringsnøytrale forskningsmidlene. Også støtteordninger for internasjonal forskning styrkes, og det er positivt for Bygdeforskning. Vår rurale forskning er på et høyt internasjonalt nivå, og vi er godt posisjonert for å videreutvikle vår internasjonale forskningsaktivitet.
– Blir det en enda større distanse mellom by og land etter dette budsjettet?
– Distansen i kilometer vil nok holde seg temmelig konstant, men opplevelsen av avstand, reisetid, pendleravstand vil nok for mange kunne oppleves større.
– Hvorfor bor du der du bor?
– Jeg er født og oppvokst og bor i Skogn i Levanger kommune. Det er verdens flotteste boplass, og jeg kommer ikke til å flytte frivillig.
– Hva er ditt favorittnettsted?
– Bygdeforskning, Trønder-Avisa og Nationen
– Hva lånte du av naboen din sist?
– Slepetau og traktor.
– Hva blir det til middag i dag?
– Selvfisket kortreist gullflyndre fra Frøya.

WERNER WILH. DALLAWARA
werner.dallawara@nationen.no

SMAK



FOTO: MARI SVENNINGSSEN

Reinsdyrburger

Med reinsdyrkjøtt, multer og kantareller vil denne burgeren garantert gi deg smaken av storslått norsk natur.

Porsjoner: 4
Vanskelighetsgrad: Middels
Tidsforbruk: 20–40 minutter

Ingredienser
600 g reinsdyrskav, avskjær eller kjøttdeig
1 1/2 ts salt
1 ts pepper
2 ts tørket timian
1 ts tørket rosmarin
1/2 dl vann
2 ss smør, til steking

Multedressing
4 ss seterrømme

4 ss multer
1/4 ts salt
1/4 ts pepper

Stekte kantareller
200 g kantarell
2 ss smør til steking
1/2 ts salt
1/4 ts pepper
4 stk hjemmelagde hamburgerbrød eller fine rundstykker
1 pk blandet babysalat (à 65 g)

Slik gjør du
1. Kjør reinsdyrskav raskt i en foodprosessor, gjerne i to eller flere omganger. Rør inn salt, pepper, timian, rosmarin og vann, men ikke rør for lenge. Deigenskal ikke bli seig. Reinsdyrskavet kan også males gjennom kjøttkvernens fineste skive.

2. Del deigen i 4. Ha litt vann på en fjøl og form deigen til runde kaker som klemmes ut til store, flate burgere.
3. Lag dressing ved å blande rømme og multer. Salt og pepper.
4. Stek burgerne på sterk varme, ca. 3 minutter på hver side. Steketiden avhenger av tykkelsen, de skal være så vidt gjennomstekte. La dem hvile noen minutter.
5. Stek kantareller i en varm stekepanne med smør til de er gyldne, krydre med salt og pepper. Anrett burgerbrød med salat, reinsdyrburger og stekte kantareller. Server med multedressing.

Oppskriften er levert av Opplysningskontoret for egg og kjøtt/ matprat.no

 **DET HENDTE**

Mandag 12. oktober 1964
Harald bar det norske flagget
* Asiatisk prakt og moderne japansk teknisk mesterskap og organisasjonstalent preget åpningen av de 18. olympiske leker, de første som arrangeres i et asiatisk land. Den norske troppen med kronprins Harald som flaggbærer, ble mottatt med sterk applaus, og enølge av jubel fulgte troppen rundt banen.



Torsdag 12. oktober 1989
Nobel-jubel
* Professor Trygve-Haavelmo, Oslo, ble onsdag tildelt årets Nobelpris i økonomi. Tildelingen er blitt hilst med allmenn glade blant norske økonomer og samfunnsvitere. Det svenske vitenskapsakademiet tildelte Haavelmo prisen for hans påvisning av hvordan økonomiske teorier kan testes. Prisen er på 3 millioner svenske kroner.