

Tips oss! ☎ Ring 21 31 00 00 ✉ tips@nationen.no Månedens beste tips honorerer med flax-lodd.

20.787

20.787 personer liker Facebook-siden til Nationen.
 20.787 personer får fortløpende nyheter fra Nationen på sin egen Facebook-side.
 20.787 personer kan enkelt kommunisere med Nationen på Facebook.
 Siste person som likte Nationen er **Bjørn Petter Skjeltopp**.

📌 Gå til facebook.com/nationen.no

Intervjuet

Gunn Bråten

- **Alder:** 40 år
- **Bosted:** Tynset
- **Stilling:** Koordinator for flerkulturelt arbeid i Tynset kommune.
- **Aktuell:** Månedens fredspris til Forum Tynset – Skandinavisk forening for fred og forsoning i Colombia.



Drømmer om fred i Colombia fra Tynset

– Like før Colombias president Juan Manuel Santos kommer til Oslo for å ta imot Nobels fredspris, har dere i Forum Tynset – Skandinavisk forening for fred og forsoning i Colombia blitt utpekt til fredsprofil av Norges Fredsråd. Hvorfor?

– Vi har gitt kolombianske kvoteflyktninger i Norge en stemme og sørget for at deres tanker og ideer har blitt levert forhandlingsbordet i Havanna og inkludert i fredsavtalen som nå er signert. Den aktive rollen ofrene for konflikten har hatt i fredsprosessen er ganske unik og vi er stolte over å ha vært en del av dette.

– De fleste i Norge har knapt hørt om Forum Tynset, eller Foro Tynset på spansk, men det har mange i Colombia?

– Ja, etter at vi hadde vårt første seminar på Tynset i september 2014, der flere av ofrene for konflikten fortalte sin historie ble Tynset et sted mange hadde hørt om. Dette fordi seminaret ble streamet live i kolombianske medier og fordi historiene de fortalte var veldig sterke og gjorde dypt inntrykk på mange.

– Er det ikke litt spesielt å sitte på vesle Tynset og ha en plass på verdenskartet som er mer synlig enn det som er tilfelle for mange av verdens storbyer?

– Nei da, det er bare moro.

– Har Foro Tynset vært en aktiv stemme for eksil-kolombianere her i landet når det gjelder å ha påvirket arbeidet for en fredsavtale i Colombia?

– Ja, absolutt. Vi har gitt en

stemme til de stemmeløse. Vi har sørget for at alenemødrene og familier bosatt i hele Norge har fått delta sammen med barna sine. Som en del av det internasjonale nettverket for ofre, FIV, har deres bidrag blitt sendt til forhandlerne på Cuba.

– Når ble Foro Tynset startet og hvor skjedde det?

– Desember 2014 på Bogstad Camping i Oslo.

– Har organisasjonen bidratt til å øke kunnskapen om Colombia og til å styrke integreringen av kolombianske flyktninger her i landet?

– Ja, vi prøver å benytte enhver anledning til å informere om fredsprosessen og fortelle om landets historie og hvilke utfordringer Colombia står overfor. I tillegg har Foro Tynset en viktig rolle i livene til den enkelte kolombianske flyktning da vi gir veiledning og gjensidig støtte og hjelp til hverandre i møte med de mange utfordringene flyktninger i Norge har.

– Hvor vil dere være under selve fredsprisutdelingen?

– I salen.

– Hva leser du nå?

– «Ikke si at du er redd» av Giuseppe Catozzella.

– Ditt favorittnettsted?

– nrk.no

– Hva betyr jula for deg?

– Glade barn og rolige dager.

– Hva ønsker du deg til jul?

– Vinnerlodd i Flax og fred i Colombia.

– Hva er god julemat – og drikke for deg?

– Ribbe, julepølse, hjemmebrygga øl og akevitt.

Werner Wilh. Dallawara

werner.dallawara@nationen.no

Smak



Fotograf: Studio Dreyer-Hensley

Gravlaks med sennepssaus

Gravlaks er en tradisjonell norsk rett som gjerne serveres med en god sennepssaus. Prøv å lage både gravlaksen og sennepssausen selv, da smaker den ekstra godt. Gravlaks er perfekt å servere under julefrokosten. Lager du den nå kan du fryse den ned og servere til frokosten på julaften.

Vanskelighetsgrad: Middels
Tidsforbruk: Over 60 minutter

1,5 kg hel laksefilet, med skinn
 4 ss salt
 2 ss sukker
 1 ts pepper, grovmalt
 1 bunt dill, frisk

Sennepssaus

4 eggeplomme
 ½ ts salt

1 dl soyaolje
 1 ss sukker
 1 ss hvitvinseddik
 ½ ts pepper, hvit
 1 ss sennep
 3 ss dill, frisk

Slik gjør du:

- Du kan enten bruke to hele laksesider, eller om du har en stor lakseside må den deles i to.
- Bland salt, sukker og pepper.
- Grovhakk dill med stilkene.
- Ha et lag saltblanding og dill i bunnen av en langpanne og legg i den ene laksefileten med skinn-siden ned.
- Dryss saltblanding og dill på kjøtt-siden, og legg den andre fileten over med spor mot hode.
- Ha over resten av saltblandingen og dillen.
- Legg lett press på og la fisken stå i kjøleskap i 2-3 døgn. Store,

tykke fileter kan trenge inntil 4 døgn.

- Snu den daglig.
- Skrap saltblandingen og dill av filetene før servering.

Sennepssaus

- Pisk eggeplomme tykk med salt og spe forsiktig med olje mens du pisker kraftig hele tiden, som til majones.
 - Tilsett sukker, hvitvinseddik, pepper og sennep.
 - Rør inn dill rett før servering.
 - Sausen er holdbar i kjøleskapet i inntil 1 uke.
- Server fisken i tynne skiver med sennepssaus og det du måtte ønske som tilbehør.

Tips: Gravet laks kan fryses.

Oppskriften er levert av Norges Sjømatråd/Godfisk.no

Det hendte

FREDAG 9. DESEMBER 1966

Vil låne 80 millioner kroner
 Saugbrugsforeningen har fått Finansdepartementets tillatelse til å legge ut et lån på i alt 80 millioner kroner på det innenlandske obligasjonsmarkedet, og departementet har nå fastsatt dato for tegningen av den første raten på 30 millioner kroner i tiden 12 – 14. desember 1966, begge dager inklusive, opplyser avmønstrende direktør Øyvind Nossen.



ONSDAG 11. DESEMBER 1991

Norge er på gli i Gatt
 Norge er hardt presset i Gatt-forhandlingene. I et internt notat fra Handelsministerens kontor til stortingsgruppa i Ap, som Nationen har fått referert, heter det at Norge på nytt må vurdere sitt forslag om inflasjonsjustert frys av total jordbruksstøtte som står i åpningstilbudet om jordbruks-handelen.

Lykke

«Til jul ønsker jeg meg et vinnerlodd i Flax og fred i Colombia.»