

**Nationen**  
Postboks 9390  
Grønland 0135 Oslo  
www.nationen.no

**Besøksadresse:**  
Schweigaardsgate 34 A

**Sentralbord:**  
Telefon: 21 31 00 00  
Fax: 21 31 00 90  
Redaksjonen  
etter kl. 16.00:  
Telefon 21 31 00 25

**Debattredaksjonen:**  
Kato Nykvist  
Telefon: 913 22 017  
debatt@nationen.no

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

**Abonnement og distribusjon:**  
Man. - fre. fra kl. 08.00 - 15.00:  
Telefon: 21 31 44 41  
Fax: 21 31 00 92  
abonnement@nationen.no

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

**Rubrikkannonser:**  
Hverdager fra  
kl. 08.00 - 15.00:  
Telefon: 61 35 98 29/61 35 98 30  
Fax: 61 35 98 40  
annonser@nationen.no

**Tips oss! Ring 21 31 00 13 tips@nationen.no**

SMS og MMS til 2005, kodeord NATTIPS. Alle tips som brukes, honoreres med to flax-lodd. Månedens beste tips belønnes med en skinke eller et fenalår.

# Punktum

## NATIONEN I MORGEN:

«Hvis myndighetene vil noe med de gamle håndverksfagene, må de bevilge mye mer penger til lærlingplassene.»



STEIN ERIK BREDVOLD, SKJEFTEMAKER

## SOMMERPRATEN

### SPESELT

«Vårt nye pilegrimsenter skal bli en viktig døråpner for dem som vil vandrestil Nidaros.»



## På den smale veg

### Roger Jensen

**Alder:** 41 år  
**Bosted:** Oslo  
**Aktuell:** Skal lede det nye pilegrimssenteret i Oslo som offisielt åpner til våren. Stor interesse for pilegrimsvandringer i Norge dette året.

– Hva i all verden er et pilegrimssenter? Er det behov for dette ettersom det jo tydeligvis vrirler av pilegrimspresster og pilegrimsressurser i Norge for tiden?

– Vrimler er nok å overdrive. Pilegrimssentrene skal primært informere, inspirere og legge til rette for vandringer, skal se til at leden er godt nok merket, få på plass alt det praktiske med overnattingssteder og alt annet. Behov? Ja, definitivt.

– Det finnes også pilegrimssentre på Dovrefjell, på Hamar, Granavollen og det som du leder i Oslo, som er lagt til Oslo Hospital/Gamlebyen kirke. Hva gjør dere som ikke de andre senterne driver med?

– Det overordnede ansvar er det samme, vi har delt ansvaret for leden fra Oslo til Nidaros, hvert senter sin strekning. Samtidig ønsker vi en bredere profil på Oslo-senteret: Hva er det å være pilegrim i dag, i storbyen? Mens pilegrimsleden til Nidaros mye handler om vakker natur, ønsker Oslo-senteret også å arbeide tettere mot hverdagslivet i storbyen.

– Har du selv vært på en pilegrimsvandring eller planlegger du å delta på en slik?

– Ja, jeg har gått første strekk på veien fra Oslo til Nidaros, og i høst planlegger jeg å gå en del av veien til Santiago de Compostela i Spania – en rute som på mange måter er en viktig inspirasjonskilde for oss her i Norge.

– Hva er det beste med sommeren?

– Det må være sol og varme, god tid til familien og å ligge på stranden og lese tyske kultur- og nyhetsmagasiner.

– Vi er inne i agurktiden. Hva er din beste oppskrift på agurk, bortsett fra agurksalat til laks og ørret da?

– Etter at vi i sommer var to uker i Hellas er det enda enklere enn før å svare: Tzatziki. Jeg grovriver en agurk, presser fra vannet og blander den med et beger matyoghurt og noen fedd revet hvitløk. Godt bare med brød til, eller ved siden av grillmat.

– Hvor drar du på ferie i sommer?

– Foruten Hellas har vi brukt feriedagene i Langevåg utenfor Ålesund. Her har vi vårt eget ferie- og fristed som vi reiser til flere ganger i året.

– Hva er ditt beste sommerminne?

– Den var vanskelig. Det er mange gode minner. Av en eller annen grunn sitter jeg og tenker på sommerjobbing i jordbæråkeren på Barkåker ved Tønsberg i oppveksten – det var hardt arbeid, men også søte drømmer og søte bær.

– Hvem ville du helst ha spist en bedre sommermiddag med om valget var fritt?

– Den var enda vanskeligere. Men jeg tror faktisk jeg ville valgt Barack Obama. Hans måte å tenke religion som ressurs i det offentlige rom og den offentlige samtale tror jeg er fruktbar også for oss, å høre ham tenke høyt om dette over en bedre sommermiddag med et kjølig glass hvitvin ville være spennende.

**WERNER WILH DALLAWARA**  
werner.dallawara@nationen.no

## SMAK



FOTO: OPPLYSNINGSKONTORET FOR KJØTT

# Urtepannekaker

**Pannekaker er noe som faller i smak hos de fleste. Her er en spennende variant med urter og fenalår.**

**Porsjoner:** 4  
**Vanskelighetsgrad:** Enkel  
**Tidsforbruk:** 20-40 minutter

### Ingredienser

200 g fenalår  
400 g sopp  
1 ss olje  
100 g mandelflak

2 1/2 dl hvetemel  
6 dl melk  
3 stk egg  
1/2 ts salt  
3 ss finhakket friske urter  
(f.eks rosmarin, basilikum, timian)

### Slik gjør du:

1. Hell hvetemel i en bolle. Tilsett litt melk om gangen og rør godt. Rør til slutt inn egg, salt og urter. La røren hvile i ca. 1/2 time før pannekakene stekes.

2. Fres soppen i olje til den blir gyllen. Fordel den på pannekakene som rulles sammen med noen skiver av fenalår. Dryss over mandelflak.

Server pannekakene med en frisk salat. Den kan spises varm eller kald.

**nationen.no**

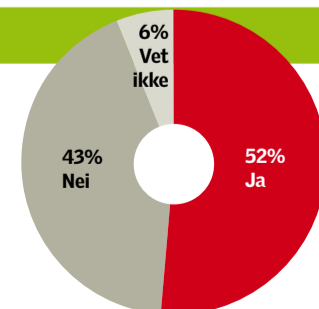
Se flere oppskrifter på [nationen.no](http://nationen.no)

## NATIONEN.NO

Vi har stilt følgende spørsmål:

**Bør energiminister Terje Riis-Johansen trekke seg etter regjeringens kuvending i Hardanger-saken?**

Hver dag finner du avstemninger og meningsmålinger om aktuelle temaer på [nationen.no](http://nationen.no). Klikk deg inn og stem!



TOTALT ANTALL STEMME: 327