

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

20.762

20.762 personer liker Facebook-siden til Nationen.

20.762 personer får fortløpende nyheter fra Nationen på sin egen Facebook-side.

20.762 personer kan enkelt kommunisere med Nationen på Facebook.

Siste person som likte Nationen er **Merete Espelid**.

 Gå til facebook.com/nationen.no

Intervjuet

Hanne Feragen

- **Alder:** 51 år
- **Bosted:** Røros
- **Stilling:** Leder i MDG Røros og sekretær/nettansvarlig i MGD, Sør-Trøndelag
- **Aktuell:** Debatterer bonde/reineiere/rovdyr i Røros



– Nasjonalparken må romme alle dyrene

– Dere i Miljøpartiet de grønne Røros har invitert forfatteren Svein Hammer og MGDs nasjonale talsperson Une Aina Bastholm til Røros i morgen. De skal både holde foredrag og delta i paneldebatten, der diskusjonen om rovdyr og bønder er på topp. Hva forventer dere å få ut av møtet?

– Vi er ambisiøse og vil avkrete at MDG er et byparti, og fortelle om våre konstruktive ideer for bygda. Vi ønsker å oppnå gjensidig forståelse mellom ulike interesseparter og starte oppløsning av flokene dem imellom. Vi ønsker også å samle gode ideer fra salen. Vi vil også starte opptakten til flere åpne møter, som kan ha ulike arrangører.

– Har rovdyra tatt mange husdyr i din region i året som gikk?

– Mange færre enn som har dødd av sykdom og uhell. Jeg håper at diskusjonen kan dreies til å handle om hvordan vi gjør noe med det. For å dempe beite-/rovdyrkonflikten, foreslår vi å for eksempel bruke andre saueraser, gjerde inn passende beiteområder, teste ut gjeting og heller belønne levende sau som kommer hjem fra beite.

– I forbindelse med paneldebatten har dere også invitert forfatteren Svein Hammer. Han vil her presentere sin bok «Fra evig vekst til grønn politikk». Hvorfor har dere spesielt invitert Hammer?

– Boken er viktig for forståelsen av de grønne strømningene i norsk politikk gjennom tidene, og det gir perspektiv på hvilken retning vi bør velge.

– I hvor stor grad tror du at det er mulig å ivareta ditt

partis konkrete politikk når det gjelder både næring/landbruk og natur/miljøvern lokalt? I panelet finnes både en nasjonalparkforvalter, Rørosmeieriet, Rørosrein og en representant for landbruket.

– Det får vi til ved at vi planlegger langsiktig, og iverksetter straks. I vårt alternative statsbudsjett belønner vi gründere, småskala matproduksjon og økologisk mat, og vi gir kommunene økte rammetilskudd og frihet. Vi ønsker å opprette flere nasjonalparker, håndheve et strengt jordvern og gjenopprette økosystemene.

– MGD blir ofte beskyldt for å være et byparti. Har dere noe særlig peiling på hva som er rett og bra for landsbygda og de som bor der, med tanke på natur og miljø og rovdyr kontra husdyr?

– Ja, vi vektlegger begge deler, og den grunnleggende sympatien med både næring og natur har medlemmene våre fra både oppvekst på bygda og utdannelse i byen.

– Hva leser du nå?

– MDGs alternative statsbudsjett.

– Ditt favorittnettsted?

– Det må bli Facebook.

– Hva betyr jula for deg?

– Julefølelse, tradisjoner og mat ... og startskuddet for sommernedtellingen.

– Hva ønsker du deg til jul?

– Noe spiselig eller drikkelig.

– Hva er god julemat – og drikke for deg?

– Nøttestek, vegisterkaker og perlende tyttebærdrick fra Røros mineralvannfabrikk. Og Kahlua kaffelikør til kaffen.

Werner Wilh. Dallawara

werner.dallawara@nationen.no

Smak av jul



Fotograf: Studio Dreyer- Hensley

Sennepssild

Sennepssild, tomatsild og sursild er de klassiske silderrettene, og her gir deg oppskriften på hvordan du lager tradisjonell sennepssild fra grunnen av. Sildeglass er forøvrig perfekt å gi bort i gave til dem som har alt. Glassene kan lett la seg dekorere med fine bånd, julekuler, og hyggelige lapper.

Vanskelighetsgrad: Enkel
Tidsforbruk: 20 minutter

Dette trenger du til 1 glass:

6 kryddersildfilet

½ løk

Sennepssaus

100g majones

3 ss sennep

2 ss dijonsennep

3 ss dill, frisk

1 ts eddik, 7%

1 ts sukker

pepper

Slik gjør du:

• Skjær kryddersildfiletene i biter og løk i tynne skiver.

- Bland majones med sennep, dill, eddik og sukker.
- Smak til med pepper, ev. sukker og eddik.
- Legg sild og løk lagvis i et glass eller krukke.
- Hell sennepssausen over og legg på lokk.
- Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den spises.

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 1 uke.

Oppskriftener levert av Norges Sjømatråd/Godfisk.no

Det hendte

TIRSDAG 6. DESEMBER 1966

340 000 protestere mot regulering av Femunden

En protestresolusjon til Stortinget mot den planlagte reguleringen av Femunden – undertegnet av 15 landsomfattende organisasjoner – ble mandag overrakt til stortingspresidenten.



FREDAG 6. DESEMBER 1991

Kvotebetaling gir skattepine

Det som er kjent vedtatt ny toprisordning for 1992, inkludert en ny ordning for oppkjøp av melkekvoter. Men det er langt fra avklart hvordan melkebønder som velger å la seg kjøpe ut, skal beskattes. Skal inntektene av frivillig kvotesalg betraktes som realisasjonsgevinst og betraktes som lønn.

Flere mål

«Vi ønsker å opprette flere nasjonalparker, håndheve et strengt jordvern og gjenopprette økosystemene.»