

# NVA

## namdalsavisa.no

### 74 21 21 00

Sjefredaktør og adm.dir.: **Kim Riseth**  
 Nyhetsredaktør: **Lars Mørkved**

#### KONTAKT OSS:

Redaksjon:  
**redaksjon@namdalsavisa.no**  
 Annonser:  
**annonse@namdalsavisa.no**  
 Kundesenter:  
**abonnement@namdalsavisa.no**  
 Postadresse:  
**Postboks 100, 7801 Namesos**

**Nordnordøren**  
 Stiftet 1883  
**Namdalsavisens Skrifteblad**  
 Stiftet 1896

**NAMDALEN**  
 Stiftet 1888  
**Namdal Arbeiderblad**  
 Stiftet 1917

## Hvem skal Ap styre med?

**Ap-leder Jonas Gahr Støre** forsøker å klargjøre strategien for framtidig politisk samarbeid, men det er fortsatt en viss uklarthet å spore.

**Arbeiderpartiets landsstyre** vedtok nylig at partiet hører hjemme på venstresiden i norsk politikk. Videre slås det fast at partiet har gode erfaringer med å samarbeide med SV og Sp. «Vi vil søke nært samarbeid med disse partiene, samt søke flertall med alle opposisjonspartier for å få gjennomslag for våre løsninger», heter det i uttalelsen fra landsstyremøtet. Overfor Dagbladet aviser Støre at han har skiftet kurs i forhold til KrF. Han ser tvert om «ikke så mye nytt» i uttalelsen fra landsstyret.

Men det er det grunn til å merke seg at Ap-ledelsen nå klarere poengterer et «nært samarbeid» med SV og Sp. Dette står i grell kontrast til budskapet fra Støre i fjorårets landsmøtetale. Her ble ikke SV nevnt med ett ord, mens frieriet til sentrumspartiene sto sentralt. Støre sa den gang at stortingsvalget sto mellom to tydelige alternativer: «Et Norge der høyrepartiene styrer i fire år eller et Norge der Ap og sentrum tar ansvaret sammen». I realiteten var dette først og fremst et frieri til KrF, men Venstre var altså ikke utelukket. I ettertid er det enighet i Ap om at det var en tabbe av Støre ikke å sette opp en klar front mot Venstre.

**SV stilte fem** nærmest ufravikelige krav for eventuelt å gå i regjering med Ap, mens Sp på den annen side sa klart ifra at partiet vil gå i regjering med Ap og ikke ville støtte en ren Ap-regjering. Men det var snøen som falt i fjor. Stortingsvalget i 2017 endte jo med at det ble at Erna Solberg fikk fornyet tillit. Det nye var at KrF forlot rollen som støtteparti og at Venstre gikk inn i Solbergs regjering. Derfor sønger Ap-leder Støre å holde døra på gløtt overfor KrF.

Det mest interessante i Støres tale til landsstyret tirsdag var selvkritikken da han sa at partiet ikke har kommet nær nok folk de siste årene. Han viste til at innvandring var en viktig sak i valgkampen. Mange opplevde ifølge Støre at Ap skygget unna dette temaet, i frykt for å spille på Frps banehalvdel. Det var en feil, innrømmer Støre og lover en slik debatt på Arbeiderpartiets premisser. Men her ligger det også en kime til intern strid. Derfor må det utvises kløkt når det skal utvikles ny politikk.



**ROCK AND ROLL:** En blender og tørrfisk var noen av ingrediensene som kursdeltakerne fikk å leke seg med. Ifølge Petter Mathisen blir ikke kokkelering mer rock and roll enn det.

# - Skreien er en

**Skreien som kommer inn til kysten vår, er et fantastisk produkt som kan tilberedes på de mest fantasifulle måter. Nå er Skreifestivalen i gang, og hva er vel mer naturlig enn å prøve noen av de mer uvanlige måtene?**

**RØRVIK:** Ei nyvinning i forbindelse med årets Skreifestival er et kokkekurs med selveste Thomas Valø fra Buøy Gård der skrei og kvitfisk sto på menyen.

– Vi i styret kontaktet Thomas for å høre om han var interessert. Det var ja med en gang. Så kontaktet vi Ytre Namdal videregående skole for å høre om lokaler, og de var like

positive. Da var vi egentlig i gang, sier Jørgen Gaare Mathisen i festivalstyret.

#### Stor interesse

Interessen for kokkekurset var så stor at de kunne fylt opp mange dager med kurs. – Det var fylt nesten før vi fikk annonsert det. Dette var tydeligvis veldig populært, og noe som fenger. I tillegg til de



PRESSENS  
FAGLIGE UTVALG

Namdalsavisa arbeider etter Vær-Varsom-plakatens regler for god presseskikk. Den som mener seg rammet av urettmessig omtale oppfordres til å kontakte redaksjonsledelsen.

Pressens Faglige Utvalg (PFU) er klageorgan og behandler klager mot pressen i presseetiske spørsmål. PFU, Rådhusgata 17, 0158 Oslo, tlf: 22 40 50 40. E-post: pfu@presse.no



**SELGER EIENDOM:** Ola Mæle trenger kapital til sin store investering i Skorovass.

## Legger ut jakteldorado for salg til 44 millioner kr.

**Ola Mæle vil kvitte seg med stor namdals-eiendom.**

150.000 kubikk skog på eiendommen. Knut Berger, som driver Mæles eiendommer i Namdalen, sier at de har nok utmarkseien-

dom i Namdalen, og at de ikke klarer å utnytte disse eiendommene godt nok selv.

I tillegg skal de i gang med store investeringer i Skorovass, og har derfor et kapitalbehov.

- Vi har brukt millioner der allerede. Brødrene Brøndbo starter over påske med sprengningsarbeid. Da skal vi ut med mye penger, og trenger tilførsel av kapital, sier Berger. Eiendommen ligger nå ute for salg, og det er Koppang landbruk- og næringsmegling som har fått oppdraget med å selge eiendommen.

**BJØRN ERIK ØVREID**  
bjorn.ovreid@t-a.no  
932 23 696



**FISK MED BRUKSANVISNING:** ifølge Thomas Valø kommer kveita med inntegnet bruksanvisning på hvordan den skal fileteres. - Det er bare å følge merkingene på sida, og så er det verste gjort, sier han til en litt imponert og litt skeptisk Anita Moe.



**FULL MENY:** For at en rett skal være komplett, må alt av garnityr i form av sauser og mye forskjellig annet være på plass. Det tok blant annet Ann-Helen Hunnestad og Halldis Dekkerhus seg av.

heldige som fikk være med, har jeg ei liste lengre enn lang blant folk som ville være reserve i tilfelle noen skulle trekke seg, sier Mathisen.

### Malt og siktet tørrfisk

- Målet med kurset er å vise hvor enkelt det kan være å lage det som framstår som avanserte retter. Måten vi lager fisk på kan være litt tradisjonell

og traurig. Med enkle midler skal jeg lære dere noen retter som har i seg nye smaker, og som er nye måter å gjøre en kjent råvare om til noe nytt, sa Valø før de 11 «kokkeelevene» fikk slippe til i kjøkkenet.

Ei gruppe fikk ansvar for en rett med en råvare de færreste har sett for seg brukt i et gourmetkjøkken som det Valø normalt bestyrer.

- Dette er en rett med finmalt og siktet tørrfisk. Dette er noe jeg serverer i restauranten, og som folk tydeligvis liker, sier han.

- Mer rock and roll enn dette blir det ikke på et kjøkken, sier Petter Mathisen som fikk ansvaret for å kjøre tørrfisken gjennom en blender.

- Dette er en råvare som jeg slett ikke kan forestille meg

brukt i en finere restaurant, sier han mens bitene med tørrfisk gradvis går over i pulverform.

### Spennende

- Det er veldig moro å prøve noe nytt. Noe litt utenom det vanlige, sier Steinar Moe som havnet i gjengen som skulle gjøre en liten vri på kveite.

Da Jørgen Gaare Mathisen

fikk oppdraget med å beskrive det måltidet gjengen hadde etter kurset, brukte han bare ett ord: Fantastisk!

**BIRGER AARMO**  
birger.aarmo@namdalsavisa.no  
909 63 298

# av verdens beste råvarer