

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

Alle tips som brukes, honoreres med to flax-lodd.
Månedens beste tips belønnes med en skinke eller et fenalår.

Nationen
Postboks 9390
Grønland 0135 Oslo
www.nationen.no

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
debatt@nationen.no

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

Kato Nykvist
Telefon: 913 22 017
kato.nykvist@
nationen.no

Abonnement og distribusjon:
Telefon: 23 33 91 52
nationen@mediacollect.no

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

Løssalg:
Telefon: 23 33 91 60
epost: ls@dsentralen.no

Punktum

NATIONEN I MORGEN

«Utmarksturismen skal bli motoren på gården, og med tida håper vi den skal bli hovednæringa vår.»

OLE ERIK SJØLI, VERT PÅ SYLLI GÅRD



SOMMERPRATEN

KORT VARSEL

«Måsøy kommune har smådriftsfordeler som gjør oss i stand til å få i gang spennende prosjekter på kort varsel.»



Fra Bærum til Måsøy som rådmann

Paul Evers

Alder: 54 år

Bosted: Snarøya, Bærum

Stilling: Fysioterapeut

Aktuell: Ansatt som ny rådmann i Måsøy fra 1. september.

– Det er et voldsomt hopp; fra å være kommunefysioterapeut i Bærum kommune til jobben som ny rådmann i lille Måsøy kommune i Finnmark. Har du også økonomisk og administrativ bakgrunn for en slik jobb, da?

– Ved siden av jobben tok jeg en master på BI innen økonomi og ledelse. I tillegg har jeg sittet i kommunestyret i Bærum siden 2011.

– Du kommer opprinnelig fra Belgia, har bodd 15 år i Norge og i utlandet, men har også bodd og jobbet som bedriftsfysioterapeut i Hammerfest kommune. Er det denne erfaringen du nå skal dra veksler på i Måsøy?

– Selvfølgelig. Jeg kom til Brønnøysund i 1995 og var et år i Hammerfest før jeg begynte på Aker sykehus. Jeg har en aktiv livsstil, og det tok ikke lang tid før jeg fikk jegerkort og besto båtførerprøven.

– Hva med din erfaring og kunnskap om offentlig forvaltning?

– Jeg har ledet en non-profit organisasjon i Belgia med 300 ansatte. Her gjelder det å tilfredsstille interesser fra myndighetene, politikken, fagforeninger og ikke minst medarbeiderne.

– I Måsøy kommune er det rundt 1200 innbyggere, mens det er ti ganger så mange innbyggere i Bærum kommune. Du frykter ikke for en for brå overgang?

– Bærum har omtrent alt for å friste det moderne, urbane

menneske. På noen områder stiller også Havøysund med sterke argumenter. Vi skærer langt bedre enn landsgjennomsnittet på kommunale tjenester som skole og helse. I motsetning til Bærum har Måsøy kommune smådriftsfordeler som gjør oss i stand til å få i gang spennende prosjekter på kort varsel.

– Måsøy har lenge søkt ny rådmann. Var det stor glede da du sa ja til jobben?

– Det kan virke sånn. Jeg kommer i hvert fall ikke med tomme hender. Hvis politikere og administrasjonen spiller på lag, klarer vi å profilere Måsøy kommune som et attraktivt sted for bedrifter, innbyggere og besøkende.

– Hva er ditt favorittnettsted?

– Det er yr.no og Google maps.

– Har du bestemt deg for hvem du skal stemme på ved høstens stortingsvalg?

– Stemmeretten ved stortingsvalg er forbeholdt norske statsborgere. Jeger er belgier.

– Hvor går årets sommerferie og har du tid til å ta ferie i år?

– Vi skal til Sveits i august og besøke venner.

– Hva er ditt beste ferieminne?

– En svømmetur med to delfiner i Jamaica.

– Hva leser du i sommer?

– «Davvin okta – nordsamisk for begynnere.» Så langt er jeg kommet til leksjon fire og kan hilse på samisk, og presentere meg. Her er det tale om enkle gleder.

– Hvem vil du helst spise en bedre sommermiddag med?

– Med min samboer, oppe ved Havøygavelen, og nyte utsikten over øyriket i Vest-Finnmark.

WERNER WILH. DALLAWARA
werner.dallawara@nationen.no

SMAK AV SOMMER



FOTO: MATPRAT, OPPLYSNINGSKONTORET FOR EGG OG KJØTT

Pølsetusenbein

Pølsetusenbein er en morsom måte å servere pølser i brød på.

Porsjoner: 10

Vanskelighetsgrad: Avansert

Tidsforbruk: Over 60 minutter

Ingredienser

1 porsjon pizzadeig

1 pk kalkun grillpølse

Slik gjør du

1. Lag deigen og la den heve til omtrent dobbel størrelse.

2. Del deigen i to. Kjevle først det ene emnet til en lang og smal leiv, ca. 3 mm tykk. Legg leiven over på et bakebrett dekket med bakepapir.

3. Skjær et snitt i pølsene for at de ikke skal sprekke så lett. Fordel dem over deigen. Kjevle resten av deigen og legg den over pølsene.

4. Trill en liten ball av overflø-

dig deig og sett på som et hode til pølsetusenbeinet. Følehorn kan man lage av kapers med stilk eller en pølsebit som det er skåret et kryss i toppen på. Skjær en munn i deigen med en kniv og bruk hele pepperkorn til øyne.

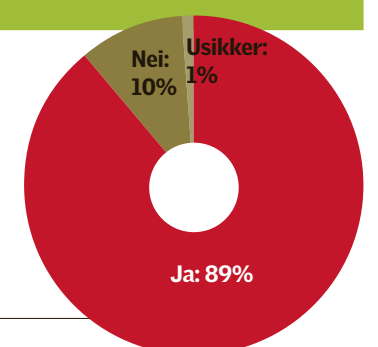
5. Pensle tusenbeinet med sammenvispet egg og stek midt i ovnen ved 225 °C i ca. 15 minutter. Del tusenbeinet mellom hver pølse, så kan man spise som pølse i brød.

NATIONEN.NO

Vi har stilt følgende spørsmål:

Har EU for stor innvirkning i Norge?

Hver dag finner du avstemninger og meningsmålinger om aktuelle temaer på nationen.no. Klikk deg inn og stem!



ANTALL STEMME: 820