

LOKALT

Tips ØP på telefon 800 82000

Referater, bilder, notiser eller nyhetstips sendes til:
E-post: redaksjonen@op.no

● Det nærmer seg den store sesongen for god mat og god drikke. Tradisjonene er mange, men viljen til å prøve nye er tilstede.

Hva mener du?

Hva har du lært om vin og julemat?



Petter Christiansen, Sentrum

Jeg har lært at man kan kombinere litt. Her var det rødt til fisk og hvit til kjøtt. Det gjør vi vanligvis ikke.



Thor Brubakken, Nanset

Jeg har lært litt om det å matche vin til maten og det å ha rødvin til fiskeretter.



Tom Gundersen, Gon

Jeg har ikke vært på vinsmaking før. Den store forskjellen er å bryte ved å bytte ut øl og akevitt til julematen. Samtidig som man bytter rød og hvit vin der man er vant til noe annet.



Hans Petter Wetlesen, Byskogen

Jeg har lært at lutefisk ikke er noe for meg, men jeg er glad for å ha prøvd.

Klart for G2 i Østre Halsen kirke igjen

Med de månedlige G2-gudstjenester prøver Østre Halsen kirke å lage en gudstjeneste som inkluderer alle, og det blir lagt vekt på at ungdom, unge voksne og barnefamilier skal trives. Den er også tenkt for dem som generelt sett ønsker en mer folkelig gudstjenesteform. Som vanlig med stiller et band med gode musikere og forsanger på søndag er Torstein Kjosavik (bildet). Denne gangen

vil konfirmantene være delaktige med ulike oppgaver, og for første gang kan konfirmantkoret oppleves. Sogneprest Steinar Kaldheim vil tale over dagens tekst og mens det pågår, vil det bli barneopplegg i kirkestua. Etter gudstjenesten blir det kveldsmat for store og små i menighetssalen.



En ide og flere blir med: Vibeke Holme, Jannicke Ringdal og Bente Hansen fulgte villig med Anita Støvland til en kveld med vinsmaking denne uken. (Foto: Peder Torp Mathisen)

Når vin fortrenger ølet og akevitten

Denne uken fikk en gruppe heldige et lite vinkurs som samtidig åpnet for å bryte tradisjonen med øl og akevitt til julemiddagen.

Bak arrangementet «Vin til norsk julemat», sto Arena Larvik og det lokale firmaet Olivino.

Fulltegnet med 50 deltakere, kunne Hege Lundh fra Arena smile fornøyd.

– Vi tenkte egentlig å teste ut et slikt arrangementskonsept. Litt mat og litt foredrag. Vi har så fine fasiliteter at vi må finne ut hva vi kan bruke de til, sier hun og slår hendene ut mot lokalene hun har funnet i storskolen.

Inne i lokalet er bordet dekket og det bugner av stettglass. Her skal det tydeligvis smakes mye vin.

Fire venninner benket seg ned sammen og praten begynner umiddelbart.

Det er Anita Støvland som har tatt initiativ til at de fire valgte å bruke nettopp denne kvelden til å smake på viner.

– Jeg er selv litt opptatt av vin så jeg tenkte jeg fikk lure med meg noen jeg visste var glade i vin, smiler hun.

– Vi var ikke vanskelige å be, innrømmer Jannicke Ringdal glatt.

Erfaringen med vin og vinsmaking er forskjellig. Men det er tydelig at nysgjerrigheten er til stede.

Et par av de har vært med på slikt før, i en eller annen form.

Her i Larvik hadde man valgt å fokusere på vinen inntil mat. Julemat. Maten som er tradisjonstung knyttet til øl og akevitt.

Jentene ser over listen som er lagt ut og kombinasjonene til rettene som skal serveres.

– Det blir ribbe på julaften så da er valget enkelt her, mumler Ringdal.

– Det var ikke noen valgmuligheter til ribbe jo, skyter Vibeke Holme inn.

Først er det en runde der viner skal smakes, de skal sees, de skal luktes.

– Det er viktig å putte hele nesen ned i glasset. Når man smaker skal man ikke være redd for å se dum ut, forklarer vinkjenneren ved enden av bordene.

Seks viner smakes og vurderes samtidig som det gis tips og

kommentarer.

– Den var ikke så verst, enda jeg egentlig synes den er litt sur, mumler Ringdal.

– Jeg tror man må smake den til maten. Da blir det annerledes, kommenterer Støvland erfarent.

Rundt omkring mumles det om solbær, kirsebær og mange mulige smaker.

Jente diskuterer jevnt, smaker og lærer.

Så er det klart for mat og vin sammen.

Fra kjøkkenet kommer det smaker av torsk, lutefisk, rakefisk, kalkun, ribbe og pinnekjøtt.

Viner prøves mot matfatet og opplevelsen er tydelig hos jentene.

– Den første vinen ble jeg veldig positivt overrasket av inntil maten. Men den til torsk syntes jeg ikke passet så godt, sier Støvland.

– Det syntes jeg, kommer det kjøpt fra Bente Hansen.

Enige blir man sjeldent. Det handler mye om personlig smak.

– Det er ingen begrensninger. Det handler om å dele erfaring og opplevelse, messer vinkjenneren ved enden av bordet.

Per Albrigtsen

33 16 30 52 • peralbrigtsen@op.no



Lærerikt: Vinsmakingen koblet til matretter ble en spennende seanse for rundt 50 deltagere på Thor Heyerdahl videregående torsdag kveld.

Kirkemøtet vedtok trosopplæring

Kirkemøtet vedtok på sitt møte i Tønsberg torsdag planen for trosopplæring i Den norske kirke. Trosopplæringsreformen skal gi alle døpte medlemmer mellom 0 og 18 år tilbud om opplæring i kristen tro og tradisjon. Dermed overtar kirken selv viktige deler av det som tidligere ble gitt gjennom skolens kristendomsunder-

visning. Etter fem års utredning, utprøving og evaluering har 45 prosent av menighetene fått trosopplæringsmidler. I statsbudsjettet for neste år er det foreslått 10 millioner kroner til trosopplæring. Den totale bevilgningen har dermed kommet opp i 170 millioner kroner av den totale rammen på 250 millioner kroner.

Anundsen ønsker dyktigere skoleledere

Frp mener kommunene må stille strengere krav til rektorene på skolene. Mobbeproblematikk på skoler er rektorens problem, hevder partiet, i følge Sandefjords Blad. Nå vil Frp skjerpe ansvaret og kreve at mobbing tas tak i på skolene, ikke overses. – Dagens system er designet for ansvarsfraskrivelse. I de fleste tilfeller kan mobbing stanses

hvis noen reagerer på det og setter i gang nødvendige tiltak. Problemet i dag er at man venter og venter, mens situasjonen blir stadig verre, sier Anders Anundsen fra Larvik, stortingsrepresentant for Vestfold Frp og partiets tidligere skolepolitisk talsmann.



Jakten etter den sanselige nytelsen

Vinkjenner Nicolas Mahé de Berdouaré er glad i tradisjoner, men oppfordrer oss til å være mer nysgjerrige.

Han er ikke ute etter å knekke tradisjonen med øl og akvitt til julematen.

– Det vil jeg ikke. Jeg er veldig glad i tradisjoner, men det er lov å forsøke litt. Jakte på nytelse.

Han er tydelig på at det er helt feil av vinkspertene å fortelle folk hva de skal drikke.

– Man må selv finne ut hvordan en vin er og hva den passer til. Gjennom øynene, lukten og smaken. Det er ingen som tar feil. Så lenge man kan forsvare det man opplever, påpeker han mens alle følger anvisninger, heller på glassene, stikker nesene dypt ned i og deretter smaker lenge med dråpene i munnen.

Nico som han vil kalles for å gjøre det lettere for oss nordmenn, er

imponert over det norske folks vinvaner.

– Fantastisk. Nordmenn har blitt veldig flinke med vin. De reiser mye, er nysgjerrige og lidenskapelige. De vet å leve livet og har mulighet til det.

Likevel er det mange som opplever vinsmaking som både snøbbete og jålete?

– Jeg synes selv det er alt for mye snøbberi. Mange har en tendens til å skjule mangel på selvtillit med å deklamere kunnskap høyt, smiler han.

Vinkjenner: Foredragsholder og vinkjenner Nicolas Mahé de Berdouaré ga god innsikt i smaker, lukter og små triks når det gjelder samtalen om vinen.

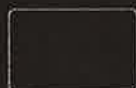


Reis så mye dere vil i hele Vestfold til fast pris!



Vestfoldkortet er et periodekort som er skreddersydd til alle aldersgrupper og reisebehov, og gjør det enklere, billigere og mer fleksibelt å bruke buss. Kortet får du kjøpt på salgskontorene, og du fyller det enkelt opp på bussen. Sjekk vkt.no for flere smarte kortløsninger.

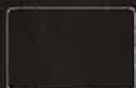
Med Vestfoldkortet er det enkelt og billig å bruke buss.



Barn
Kr 240,-



Ungdom
Kr 240,-



UngVoksen
Kr 360,-



Voksen
Kr 680,-



Honnør
Kr 285,-



vestviken
kollektivtrafikk

smartinger bruker buss

www.vkt.no