

# Museumsrundtur på PCen



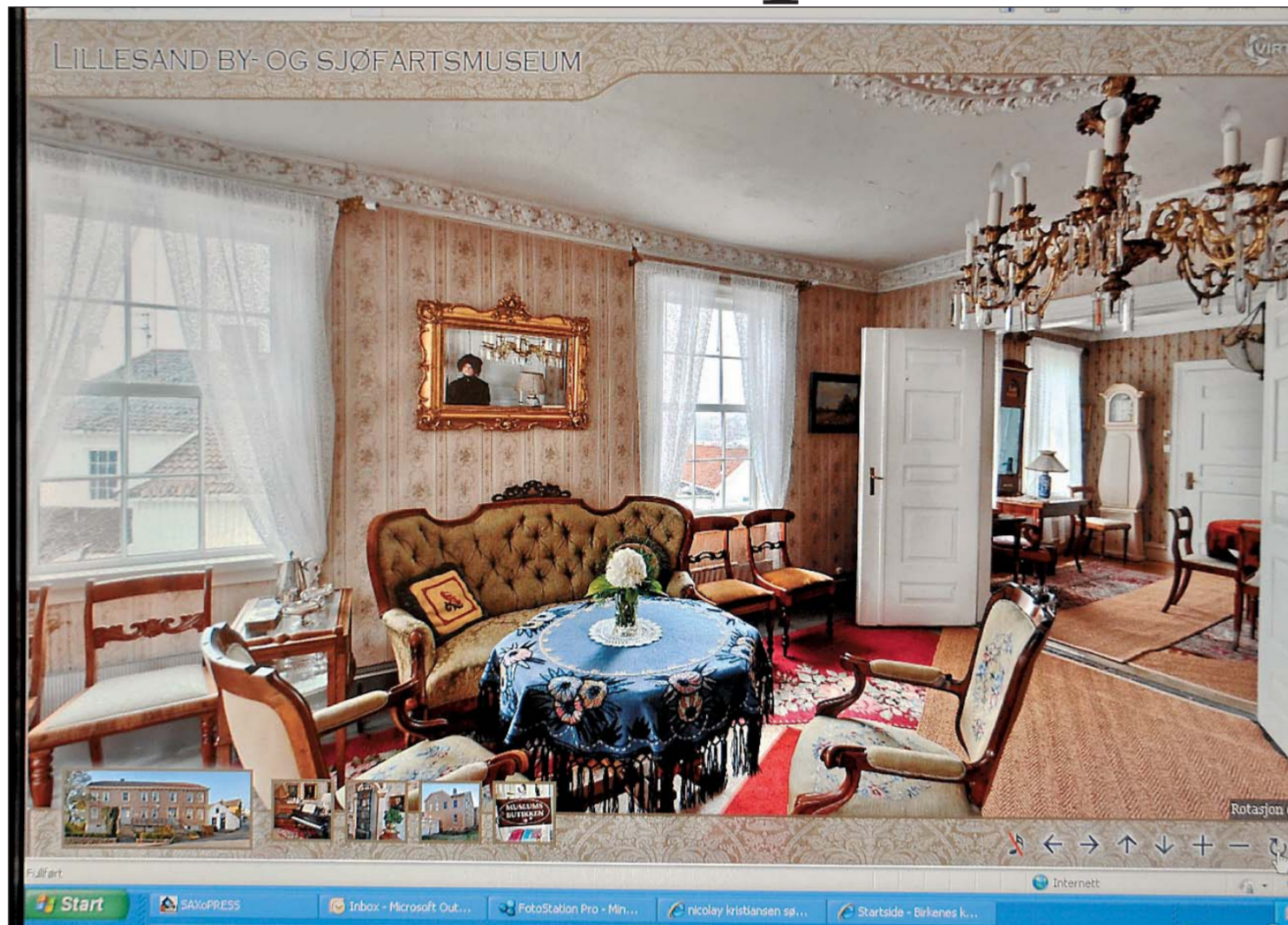
**UTVALG:** Den virtuelle forside gir flere valg for besøk i museet.

Lillesand By- og Sjøfartsmuseum tilbyr nå en virtuell rundtur i flere av museets stuer og lokaliteter. Moderne opptaksteknikk gir muligheten til å bese utvalgte steder på museet i et 360 graders perspektiv.

**KARL OTTO TØNNESSEN**  
karl.otto@lp.no

● I svært høy oppløsning blir betrakteren med på en langsom omvisning i to av hovedetasje i museets andre etasje. Om noe fanger spesiell interesse, kan man stoppe opp og eventuelt zoome helt inn i de minste detaljene. Og en står fritt til å gå tilbake til allerede passerte steder.

Det hele er akkompagnert av lavmælt sang med Lillesand By- og Sjøfartsmuseums eget huskor; Hermanos. I tillegg til de erverdige stuen, kan bakgården avlegges et besøk, eller det er mulig å ta en tur inn i den innholdsrike museumsbutikken med alt den har å by på.



**STUENE:** Et innblikk i stuen i museets andre etasje kan gi en opplevelse i 360 grader.

– Vi tror dette kan bli en fin måte å markedsføre det vi har å vise fram her i Carl Knudsen-gården, sier museumsbestyrer Anne Sophie Høegh-Omdal, som er webmaster og ansvarlig for innholdet på institusjonens

hjemmesider. Hun legger til at museet i Lillesand nå er i godt selskap med Louvres i Paris, Vigelandsparken i Oslo og blant annet Kon-Tikimuseet. Siden finnes på www.lillesandmuseum.com.

## MENINGER:

# Satsing på barn og unge

Opposisjonen legger frem et alternativt budsjett der vi velger å styrke innsatsen mot barn og unge.

Det er et stramt budsjett og handlingsrommet er lite. Derfor er det for oss i opposisjonen viktig å vekke våre prioriterte saker som mest sårbar i dagens situasjon. Skolesatsingen er belyst tidligere og vi er glad for at foreldre og lærerorganisasjonen er på banen med innspill her.

I tjenestetutvalget så sent som i november ble det fra Sv stilt spørsmål ved situasjonen i barneverntjenesten i kommunen.

Svaret vi fikk er illevarslende.

Det mest prekære er at barneverntjenesten har sett seg nødt til å beslutte at nye saker ikke vil bli undersøkt slik situasjonen er nå. Det betyr at nye henvendelser der barn mullings lever i en omsorgssituasjon som ikke er god nok - vil bli satt på vent. Dette fordi tjenesten må prioritere allerede pågående saker.

Tjenesten beskriver videre at utfordringene er mange og at årsaken til dagens situasjon er kompleks; mange saker, bemanningssituasjonen og en ge-



nerell svak ressurstilgang over tid.

Økning i antall saker er et varsel om at flere enn tidligere er avhengig av hjelp fra barneverntjenesten. Vi snakker her om barn i en kritisk fase i sitt liv. Et tett samarbeid mellom barnehage, skole, helsestasjon og barneverntjenesten er en forutsetning for et godt forebyggende apparat. Det er åpenbart at mangel på ressurser i disse enhetene skaper dårligere vilkår for en god forebyggende praksis.

Arbeiderpartiet, Venstre og Senterpartiet har valgt å stå sammen om et forslag som blant annet innebærer midler til en stilling ekstra i barnever-

net. Vi velger å prioritere de mest utsatte fremfor andre gode tiltak i en budsjettsituasjon som vi er i pr. i dag.

Vi mener vårt forslag bidrar til å bedre situasjonen, men vi er klar over at det krever økt satsing over tid og at tjenesten selv må bidra med de eventuelle omstillingene kreves.

Vi registrerer at posisjonen med KRF, Høyre og Frp ikke ser at dette er et område som krever ekstra innsats. Det underer meg partiene var tilstede på det samme møte der denne informasjonen ble gitt.

**Jon Røthe**  
Arbeiderpartiet

## DØDSFALL:



Vår alles inderlig kjære tante

### Kirsten Andersen

født 2. januar 1923  
sovnet stille inn i dag  
i troen på sin Frelser.  
Oslo / Lillesand,  
9. desember 2011.

For familien:

**Johnny** **Eva**  
**Svein Conrad** **Anne Grete**

**Bergljot Irene**  
**og John Edvard**  
**med familie**

Øvrige familie

Begraves fra  
Vestre Moland kirke  
fredag 16. des. kl.13.00.

## Conradi

Begravelsesbyrå

Lillesand - Høvåg  
Birkenes  
Inneh.: **Tonje Margrete**  
**og Trond Magne Teistedal**

Vi besorger alle byråttjenester

**Tlf. 37 04 65 95**  
Hele døgnet



## Topland

Begravelsesbyrå

Lillesand - Høvåg  
Birkenes - Justøy

Vi besorger alle byråttjenester, og ønsker, sammen med pårørende, å bidra til en personlig og verdig gravferd.

**Arne Topland,**  
**Tlf. 37 04 06 76**  
(Hele døgnet)

## TAKK:

† **Hjertelig takk** for all omtanke, blomster og deltagelse ved vår kjære Harald Johan Mikkelsens bortgang. En takk for pengegaven til "Hjerte Til Hjerte". En spesiell takk til hjemmesykepleien Vest.

**Vigdís Mikkelsen med familie**

# Julebordet



## Pinnekjøtt

Vestlendingenes juleribbe er i ferd med å spre seg over hele landet. Årsaken til det er at gamle konserveringsmetoder gjør smaken helt unik.

**1,4 kg pinnekjøtt** - gjerne mer til et sultent lag!

**Slik gjør du:**

1. Del pinnekjøttstidelen langs hvert ribben. Vann ut i rikelig vann i ca. 1 døgn. (Se under)

2. Legg en metallrist

eller bjørkepinne uten bark i bunnen av en vid kjele. Fyll på vann så det står i høyde med risten. 3. Legg pinnekjøttet over og la det dampkoke på svak varme til kjøttet er mørt og løsner fra beina (ca. 2-3 timer). Pass på så det ikke koker tørt. 4. Pinnekjøttet på rist over langpannen, litt høyt i ovnen på sterk varme eller grill i ca. 5 minutter. Serveres på varme

tallerkener med evt. grove julepølser eller vossakorv, kålrøstap, kokte poteter, kokesjy og sennep. Pølsene kan dampe sammen med pinnekjøttet de siste 15-20 minuttene.

**PSST:**

Pinnekjøtt er saltet og tørket/spekert og må vannes ut før bruk. Kjøttet får tilbake sin naturlige væskebalanse og saltmengden reduseres. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperatur på vannet. Lunkent vann gir raskere utvanning. Normalt tørket pin-

nekjøtt med lunkent vann ca. 12 timer. Godt tørket pinnekjøtt i kaldt vann inntil 2 døgn.

### Kålrøstap

Hjemmelaget kålrøstap smaker kjempedelt. Prøv den for eksempel til salt kjøtt eller pinnekjøtt.

**1 kg kålrøtt**  
**2 stk. gulrot**  
**1 l vann**  
**2 ts salt**  
**1/2 ts pepper**  
**1 dl kremfløte**  
**3 ss smør**

**Slik gjør du:**

1. Del og skrell kålrøttene i skiver og gulrøttene i biter.  
2. Kok grønnsakene



## Lutefisk

Den klassiske oppskriften lyder på 35-40 minutter i ovnen. Men noen synes fisken er best etter bare 25 minutter.

(4 pers.)

**3 kg lutefisk**  
**2-3 ss salt**  
**1-2 pakker ferdig ertestuing**  
**Ca. 600 g ringerikspoteter (eller mandelpoteter)**  
**200 g bacon**  
**Grovkvernet pepper**

**1 STEKFOVN:** 35-40 grader (etter tykkelse) ved 200 gr. varme. Fordel lutefisk i porsjonsbiter i en langpanne (skinsiden ned). Dryss på salt og dekk til med aluminiumsfolie. Settes inn i varm ovn. Tid som angitt. Kok poteter, lag til ertestuing som beskrevet på pakningene og skjær bacon i terninger. Stekes over svak varme så fettene får smelte ut og baconet blir sprøtt. Server alt rykende varmt. Ha varme tallerkener. Pepperkvern og sennep på bordet. Drikke: Øl og akevitt, lettøl eller sitronfarris.

møre i lettsaltet vann. 3. Hell av koktevannet og smør grønnsakene. Ha i fløte og smør og smak til med salt og pepper.

**PSST:** Serverer du denne til pinnekjøtt, kan fløten erstattes med litt kraft fra

pinnekjøttet. Pass på så det ikke blir for salt. Du kan også koke med et par poteter i kålrøstappen. Da blir den mildere i smaken.

## Svineribbe

Svineribbe kan brukes som forrett, når du har lyst på noe godt eller som en del av et tapasbord.

**6 stk. biter stekt svineribbe med sprø svor**  
**1 stk. gulrot**  
**4 stk. frisk grønn asparges**  
**2 ss olivenolje**

**1 ss eplecidereddik**  
**1 ts salt**  
**1/2 ts pepper**  
**1 ss hakkede, friske urter (feks: rosmarin, basilikum, timian)**

**Slik gjør du:**

1. Skrell gulrøttene og skjær dem i fine skiver. Forvell i lettsaltet vann til de er møre, og avkjøl.

2. Skrell asparges, og del i passe biter. Forvell i lettsaltet vann og avkjøl. 3. Gulrøtter og asparges vendes i olivenolje og litt vineddik. Krydre med salt og pepper. Vend inn friske urter. 4. Anrett ribben med marinerte gulrøtter, asparges og paprikasalat.

**TIPS:**

Du kan servere svineribbe sammen med julepølser, vossakorv, medisterpølser eller medisterkaker. Rettene kan anrettes på et tapasbord.