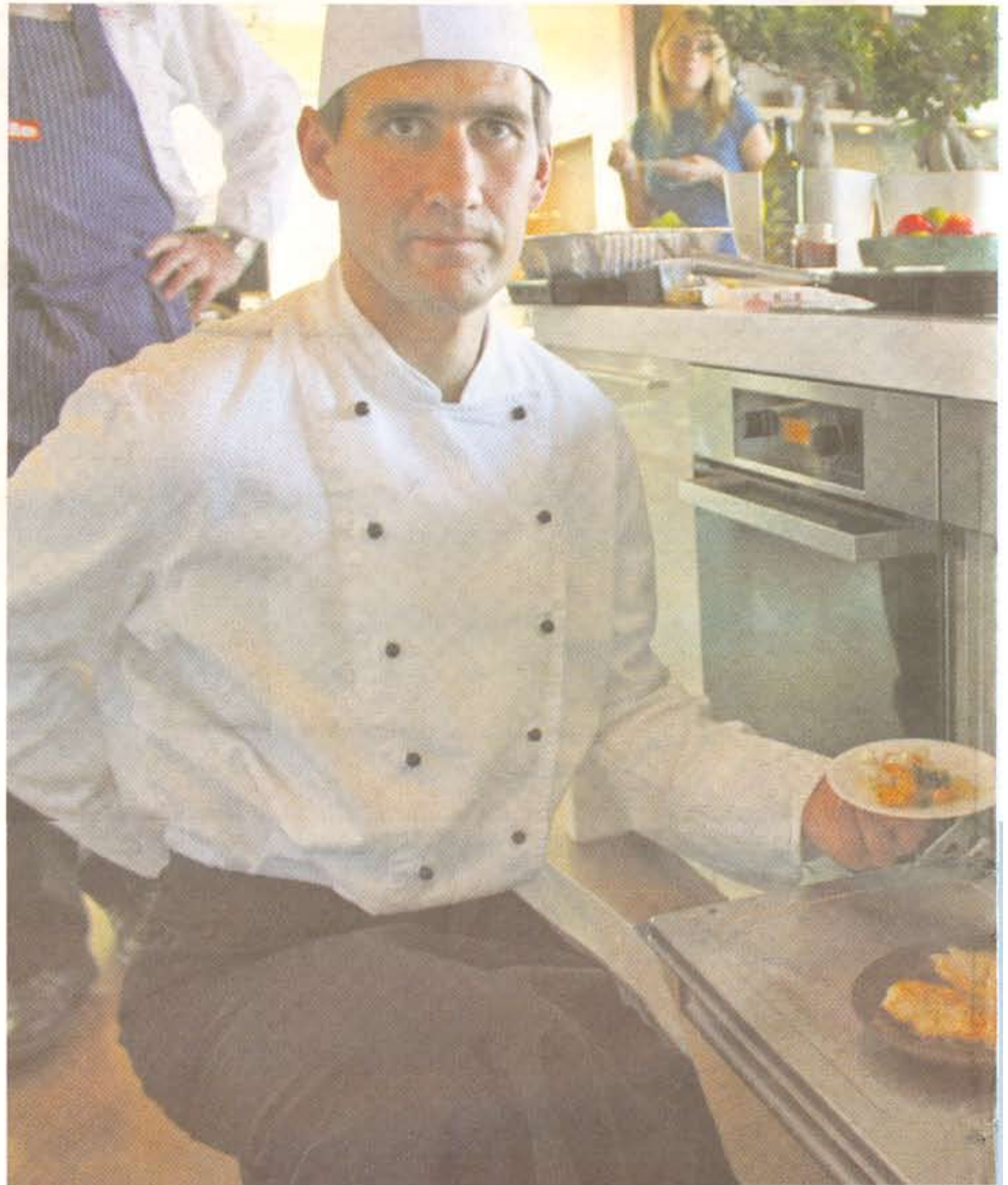


# Brenner f



**Lokal mat.** Said Nordin brenner for lokal mat og tror det gir han større glede å jobbe på kjøkkenet med slike varer, enn importerte, eksotiske produkter.

## BOLIGTIPSET

Har du et boligtips? Kjenner du noen som har en litt spesiell bolig? Eller en spesiell stol? Et møbel? Favorittrom? Eller har du rett og slett en god bolighistorie å fortelle? Lurer du på noe i forbindelse med boligkjøp/-salg?

Har du tips, ta kontakt med oss på telefon 77 61 05 00.

Du kan ta kontakt med journalist Renate Alsén Øvergård på e-post: [renate.overgard@nordlys.no](mailto:renate.overgard@nordlys.no) eller på telefon 911 15 762. Du kan også sende e-post til [bolig@nordlys.no](mailto:bolig@nordlys.no).

Du kan sende en SMS til: NLY (ditt tips/spørsmål) til 2080. (Tjenesten koster kr. 3,- per melding)

**Alle tips honoreres med flaxlodd!**

**Nordlys**

Boligmagasinet i Nordlys – hver mandag!

**Sjefredaktør:** Hans Kr. Amundsen

**Telefon:** 77 61 05 00

**E-post:** [bolig@nordlys.no](mailto:bolig@nordlys.no)

# Or ærlig mat



**Kjekjøtt.** Kjekjøttet fra Karlsøya er blitt berømt. Her har lokal mat stått i fokus lenge.

Lokalprodusert og økologisk mat har alltid vært i fokus på Said Nordins hjemsted, Karlsøya. Nå er han glad for at det har blitt en trend.

*Tekst: Renate Alsén Øvergård*

– Lenge før denne trenden kom, var det et varemerke for Karlsøyfestivalen. Det var det vi mente var rett hele tiden, sier Nordin, som i dag arbeider som kokk i Nordsjøen.

For folket på Karlsøya var det helt naturlig å fokusere på det som var nærmest når de inviterte til festival.

Hval fra Kvaløya, fisk fra Reinøya og Mack som leverandør av øl. For ikke å snakke om kjekjøttet fra øya selv.

– Det er viktig at vi bruker det som er lokalt. Man får kortere frakt og man støtter opp om det lokale næringslivet. Jeg tror det gir meg en mye større glede å jobbe med lokale råvarer, istedenfor flybårne, eksotiske produkter, sier han.

#### **Inn med morsmelka**

Selv havnet i kokkeyrket gjennom sin mor og bestemor som jobbet i restaurantbransjen i Stockholm. Han fikk dermed matinteressen inn med morsmelka, og har alltid hatt en tiltrekning mot faget.

– Det er klart det blir dyrere med økologisk og lokal mat, men verdiene våre er viktigere. Karlsøyfestivalen er en kulturfestival der maten er like viktig, forteller han, og legger til at de går tom for kjekjøtt hvert eneste år.

#### **– Ta vare på tradisjonene**

Og alt er laget fra bunnen av fra dressinger til marinader. Halvfabrikata er han ikke begeistret for.

– Trenden med pizza og pasta er grei nok den, men

jeg er redd vi skal miste en hel arv hvis ikke de unge lærer seg å ta vare på mattradisjonene. De får det ikke med seg i hjemmet, fordi det er for travelt. Men man må investere tid i matlaging. Det sier seg selv at det tar tid å lage mat som skal mer enn å bare mette.

I Kokkelauget som han er medlem av, jobber de for at tradisjonene skal bli tatt vare på.

Selv beskriver han seg som heldig som jobber i turnus. Da får han bedre tid hjemme på kjøkkenet, og tar seg tid til å lage mat.

#### **Hjemmelagede julegaver**

Hjemmelagede julegaver er noe av det han liker å holde på med denne tiden på året.

En pose med hjemmelaget brød, grovbrød eller et godt julebrød, hjemmelaget sursild, marmelade og andre godsaker, faller i smak hos mottakere kan han fortelle.

– Det viktigste er at det er hjemmelaget. At man gir litt av seg selv. Det er vanskelig å finne gaver, men dette slår an.