

10.390

10.390 personer liker Facebook-siden til Nationen.
10.390 personer får fortløpende nyheter fra Nationen på sin egen Facebook-side.
10.390 personer kan enkelt kommunisere med Nationen på Facebook.
Siste person som likte Nationen er Liv Bekkevold.

👍 Gå til facebook.com/nationen.no

Tips oss!



Ring 21 31 00 00



tips@nationen.no

Tips oss om gode saker i ditt distrikt.
Månedens beste tips honorerer med flex-lodd.



www.nationen.no
Postboks 9390
Grønland 0135 Oslo

Sentralbord: Telefon: 21 31 00 00 Redaksjonen etter kl. 16.00: Telefon 94 00 86 50
Debattrykksjoner: Telefon: 21 31 00 00 - E-post: debat@nationen.no
Trykklagskontoret:
Hans Bardsgård - Telefon: 911 98 998 - E-post: hans.bardsgard@nationen.no
Kato Nykvist - Telefon: 913 22 017 - E-post: kato.nykvist@nationen.no

Abonnement og distribusjon: Telefon: 23 93 91 52 - E-post: nationen@mediasconnect.no
Arbeidstid: Telefon: 21 31 44 44 - E-post: annonser@nationen.no



NATIONEN I MORGEN
«Det er ikke enkelt
å ha en flyplass i hagen.»

WOLLERT DAMER KROHN,
FLYPLASSBONDE, ARØ LUFTHAVN, MOLDE

PÅ TRÅDEN

VIKTIG KUNNSKAP
«Utviklingen i det
naturbaserte reiselivet
går lynraskt.»



Naturbasert reiseliv med sjumilstøvler

Peter Fredman

Alder: 50 år
Yrke: Professor i naturbasert
reiseliv

Bosted: Ås og Østersund
Aktuelt: Masterstudiet i natur-
basert reiseliv ved NMBU med
10 års jubileum.

– Hvor langt fremme ligger vi på
det aktuelle området eksempelvis
i forhold til Sverige der du kom-
mer fra?

– Jeg føler at det jobbes veldig
profesjonelt med å utvikle det
naturbaserte reiselivet i Norge.
Helhetssynet her er bedre enn
hjemme i Sverige. Næringen har
store kunnskaper om natursu-
rsene. I tillegg er det stor be-
vissthet omkring naturforvalt-
ning og det å betrakte naturen
som en attraktiv ressurs.

– Hva var hovedbudskapet fra det
seminaret dere arrangerte den 20.
oktober. Her var det søkelys på ny
forskning, kunnskap og trender.

– At all utvikling av naturbasert
reiseliv bygger på god kunnskap.
Vi ser mange trender som drar i
ulike retninger, i tillegg blir for-
valtningen stadig mer differen-
siert. Framtidens entreprenører
trenger mer kunnskap både om
reiseliv, bedriftsøkonomi og om
forvaltning av naturressurser.

– Hvordan jobber forskerne ved
reiselivsmiljøet på Ås?

– Vi driver med ulike prosjekt
med søkelys på blant annet tu-
risme i verneområder, fisketu-
risme og aktivitetsprodukter.
Der finnes om lag 3000 natura-
serte reiselivsbedrifter i Norge
– omtrent like mange som i Sve-
rige.

– Hva er din jobb som professor i
naturbasert reiseliv ved NMBU?
– Jeg forsker og underviser. Det

innebærer også at det går mye
tid til å skrive artikler, veilede
studenter og delta i konferanser.
– Hvordan går utviklingen innen
det aktuelle fagområdet i årene
som kommer?

– Den aktuelle næringen vi taler
om blir stadig mer profesjonell.
Grensene mellom naturbasert
reiseliv og friluftsliv viskes sta-
dig mer ut. Betydningen av å
tilrettelegge og interessen for å
gå på guidede turer kommer til
å øke.

– Hvilken kunnskap behøves for at
bransjen skal lykkes?

– Stikordet er økt kunnskap
omkring natur, reiseliv og mar-
ked. Det innebærer kunnskap
om trender i friluftslivstrender
samt organisering av fellesego-
der i reiselivet.

– Hva er dine egne erfaringer?
– Jeg har jobbet mye med ulike
samarbeidsprosjekter i Sverige.
Det har fungert bra. Om et ek-
stremt oppdrag også gir en vi-
tenskapelig publisasjon, har en
lykkes med jobben.

– Hva er ditt favorittnettsted
utenom egne hjemmesider?
– Det må nok være nsh.no etter-
som jeg er mye på reise fot.

– Hva lante du av din nabo sist?
– Jeg trengte noe praktisk og
effektivt. En biltilhenger for å
kjøre bort litt skrot.

– Jeg leser «Att inte vilja se» av
Jan Guillou. Det er den fjerde
boken i serien om Det store år-
hundret og om bloderne Laurit-
zen fra Bergen.

– Hva blir det til middag i dag?
– Jeg planlegger å lage en god
fiskesuppe som skal nytes med
en kald öl.

WERNER WILH. DALLAWARA
werner.dallawara@nationen.no

SMÅK

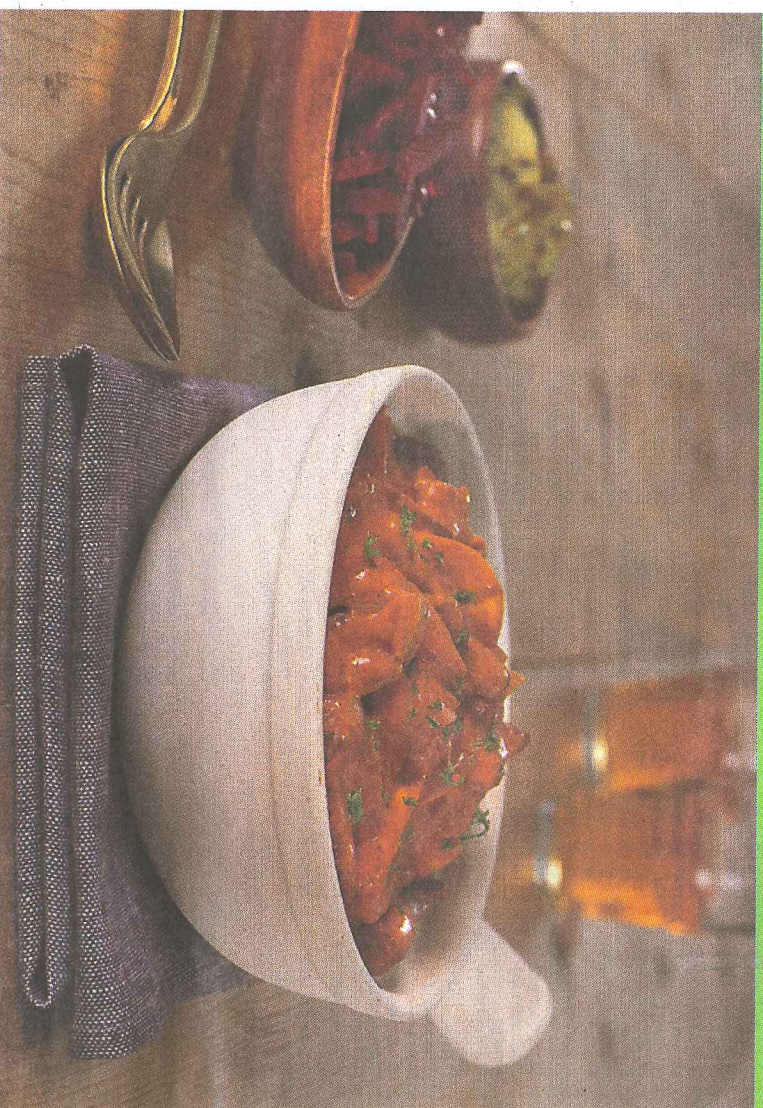


FOTO: MARI SVENNINGSSEN

Biff Stroganoff

Biff Stroganoff er en av
Russlands mest berømte
matretter. Vi har laget en
variant med mørt biffkjøtt
i en fyldig tomatisert saus.

Portjoner: 4

Vanskelighetsgrad: Enkel
Tidforbruk: 20–40 minutter

Ingrédients
800 g biffkjøtt i strimler
1 1/2 stk finhakket løk
2 ss smør til bruning
200 g frisk sjampinjong i biter

1 ts salt
1/2 ts pepper
2 ss tomatpuré
1 dl kjøttkraft (1 dl vann og en buljong-
terning)
2 dl crème fraîche original, 35 %
8 skive syltede rødbeter i strimler
8 skive syltede rødbeter i strimler

med sjampinjong. Krydre med
salt og pepper. Tilsett tomatpuré,
kraft og crème fraîche, og la det
småkoke noen minutter til gryten
har en fin konsistens. Smak even-
tuelt til med salt og pepper. Pynt
gjærne med finhakket persille.

Server gjerne Biff Stroganoff
med strimlet sylteagurk og rød-
beter. Potetstappe, ris, salat eller
en klatt med rømme smaker også
godt til.

Oppskriften er levert av Opplysnings-
kontoret for egg og kjøtt/matprat.no

NATIONEN.NO · FØLG DISSE SAKENE I DAG

Forhandlinger



Stortinget:
Budsjetthor-
handlingene
mellom regje-
ringspartiene
og samarbeids-
partiene KrF og
Venstre innle-
des.

FOTO: NTB SCANPIX

Nytt fra kontinentet



Stortinget: EU-
minister Vidar
Helgesen (H)
skal orientere
Stortinget om
EU- og EØS-
saker.

FOTO: SIRI
JUELL ROSMUSSEN