

Retning: Ernæring

Med forbehold om endringer

3	Juni						2018
	Vår	MVI273	MVI274	MVI292			
	Januar	MVI273					
	Høst	MVI275	HFE200	BIO210			
	August						
2	Juni	MVI291					2017
	Vår	KJB 210	KJB 200	HFX201			
	Januar						
	Høst	KJM 110	MVI 280	BIO 130	MVI276		
	August	KJM110					
1	Juni						2015
	Vår	KJM 100	STAT 100	BIO120	BUS100		
	Januar	HFX130b					
	Høst	BIO100	HFE 100	MATH 100/111*	PHI 100/101		
	August	MVI100					
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	

Obligatorisk matvitenskap og ernæring

Obligatorisk retning ernæring

Anbefalte valgmenner

*Studenter med R1+R2 anbefales å ta MATH111

Anbefalte valgmenner

SEMESTER	EMNE	STUDIEPOENG	NAVN PÅ EMNE
Januarblokk	HFX130B	5	Utfordringer for framtidens matproduksjon
Høst og vår	BUS100	5	Grunnleggende foretaksøkonomi
Høst	JUS100	5	Juridisk metode og norsk rettssystem
Høst	ECN110	5	Innføring i samfunnsøkonomi - mikro
Høst	INF100	5	Prinsipper i informasjonsbehandling
Høst	PHI201	5	Biovitenskap, etikk og miljøfilosofi
Høst	MVI276	5	Ølbrygging
Januarblokk	HFX130b	5	Utfordringer for framtidens matproduksjon
Januarblokk	ECN120	5	Innføring i samfunnsøkonomi - makro
Januarblokk	STAT200	5	Regresjon
Vår	FYS100	10	Fysikk og natur
Vår	INF120	10	Programmering og databehandling
Januar/vår/juni	AOS234	10	Studenter i ledelse-Spesialkurs for tillitsvalgte stud.
Høst	BIO210	10	Molekylærbiologi
Høst	BUS240	10	Vareproduksjon og logistikk
Høst	MVI351	5	Miljø og ressurskunnskap i relasjon til mat, emballering og logistikk
Vår	AOS120	5	Markedsføring
Høst	MVI230	5	Hygiene og mattrygghet
Vår	MVI220	10	Næringsmiddelmikrobiologi

EMNEGRUPPE I KJEMI OG EMNEGRUPPE I BIOLOGI

En emnegruppe gir deg undervisningskompetanse i et gitt fagområde. Kursene i emnegruppen (60 sp) gjør deg kvalifisert til å undervise i h. h. v. kjemi og biologi på den videregående skole.

NB! For å bli adjunkt eller lektor må du ta praktisk pedagogisk utdanning (PPU) i tillegg. Mer om undervisningskompetanse og PPU, se følgende nettsider:

http://www.nmbu.no/studier/studietilbud/andre-studietilbud/praktisk-pedagogisk-utdanning_ppu/node/1784

For studentene på IKBM er det mest aktuelt med emnegrupper innen kjemi og biologi.

Emnegruppe i biologi:

Kode	Emne	Sp.	Semester
BOT100	Plantediversitet	5	Vårparallell + juniblokk
ZOOL100	Zoologi grunnkurs	5	Høstparallell + juniblokk
ECOL100	Grunnleggende økologi	5	Vårparallell
BIO100	Cellebiologi	5	Høstparallell
BIO120	Genetikk, introduksjonskurs	5	Vårparallell
BIO130	Generell mikrobiologi I	5	Høstparallell
BOT130	Grunnleggende plantefysiologi	5	Høstparallell
HFX201	Dyrefysiologi	10	Vårparallell
I tillegg velger studenten 15 sp biologiske emner på 100- og 200- nivå. Minst 10 av disse skal velges blant:			
BIO210	Molekylærbiologi	10	Høstparallell
BIO220	Eukaryot molekylærbiologi	5	Vårparallell
GEN220	Genetisk grunnlag for biodiversitet	10	Høstparallell

Emnegruppe i kjemi:

Kode	Emne	Sp.	Semester
KJM100	Generell kjemi	10	Vårparallell
KJM110	Organisk kjemi	10	Høstparallell
KJB200	Biokjemi	10	Vårparallell
KJM120	Uorganisk kjemi	10	Vårparallell
KJM230	Fysikalsk kjemi	10	Vårparallell
KJM240	Analytisk kjemi	10	Høstparallell

BESKRIVELSE OG EKSEMPELPLANER

Master i Matvitenskap

Vi gjør oppmerksom på at det kan oppstå endringer

Mål

Være med på å utvikle fremtidens mat, og målet med studiet er å gi dyp, forskningsbasert forståelse av de faktorer som bidrar til at nærings- og nytelsesmiddelindustrien kan tilfredsstillende myndigheters og forbrukeres krav til matkvalitet. Kvalifikasjonene skal dekke hele verdikjeden fra jord og fjord til bord, og skal omfatte et bredt spekter av matens råvarer. Det settes fokus på forebyggende og rehabiliterende helse.

Opptakskrav

Bachelorgrad i matvitenskap eller tilsvarende, cand.mag. grad eller har gjennomført tilsvarende studieløp med minst 180 studiepoengs omfang.

Innenfor ett av de nevnte utdanningsløp må det inngå:

- fordypning i fag, emne eller emnegruppe av minimum 80 studiepoengs omfang

- Gjennomsnittskaraktter på C eller bedre i bachelorgraden

Generelle krav:

- 10 studiepoeng næringsmiddelteknologi ved valg av masteroppgave på 60 studiepoeng.
- 20 studiepoeng næringsmiddelteknologi ved valg av masteroppgave på 30 studiepoeng.
- I tillegg er det krav til spesielle retningsemner (se eksempelplan)
- Ved 30 poengs masteroppgave: Minimum 40 poeng emner på 300 nivå. Maksimum 50 poeng emner på 200-nivå, men det anbefales 30 poeng
- Ved 60 poengs masteroppgave: Minimum 30 sp emner på 300 nivå. Maksimum 30 sp på 200 nivå.

Dispensasjon

Det kan søkes om fritak fra obligatoriske emner hvis tilsvarende er gjennomført eller planlegges gjennomført ved andre læresteder i Norge eller i utlandet. Minst 60 poeng skal være gjennomført ved UMB, for å oppnå en mastergrad fra UMB.

Internasjonalisering

Det oppfordres til å ta deler av masterstudiet i utlandet enten som enkeltemner eller hele semester. Emner på Master-nivå foreleses på engelsk etter forespørsel.

Mastergrad i matvitenskap retning:

Produksjon og utvikling av næringsmidler

År/sem.	Eksempelplan retning "Produksjon og utvikling av næringsmidler" 30 poengs masteroppgave							
2	Juni							
	Vår	MASTEROPPGAVE						30
	Januar							
	Høst	MVI 361	MVI385	383A (15 sp)/ MVI320 (10 sp)			20	
	August	MVI250						
1	Juni	MVI340						5
	Vår	MVI382a	MVI382b	MVI395	MVI322/ STAT340		10	
	Januar	MVI386						
	Høst	383A (15 sp)/ MVI381(10 sp partallsår)		MVI310	MV393		10	
	August	MVI321						5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp		
Obligatorisk matvitenskap, retning produksjon og utvikling av næringsmidler 20sp. teknologiemner ved valg av 30sp. masteroppgave								
Retningsemner								
Valgemner								

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI310: Næringsmiddelkemi - Fett, proteiner og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling
MVI340: Sensorisk analyse og forbrukeraksept 5 sp, juniblokk
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser 10 sp vårparallel

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Mulige valgemner:

- MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høst
MVI322: Patogene mikroorganismer, 10 sp, vår
STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

År/sem.	Eksempelplan retning "Produksjon og utvikling av næringsmidler" 60 poengs masteroppgave						
2	Juni						
	Vår	MASTEROPPGAVE					60
	Januar						
	Høst						
	August	MVI250					
1	Juni	MVI340					5
	Vår	MVI382a	MVI382b	MVI395	MVI322/ STAT340		10
	Januar						
	Høst	MVI 361		MVI310	MVI385		30
	August	MVI321					5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	

Obligatorisk matvitenskap, retning produksjon og utvikling av næringsmidler 10sp. teknologiemner ved valg av 60sp. masteroppgave
Retningsemner
Valgemner

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI310: Næringsmiddelkjemi - Fett, proteiner og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling
MVI340: Sensorisk analyse og forbrukeraksept 5 sp. juniblokk
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser 10 sp vårparallel

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (5 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Mulige valgemner:

- MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høst
MVI322: Patogene mikroorganismer, 10 sp, vår
STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

År/sem.	Eksempelplan retning "Produksjon og utvikling av næringsmidler" 30 poengs masteroppgave- fordypning i økonomi							
2	Juni							
	Vår	MASTEROPPGAVE						30
	Januar							
	Høst	INN200	MVI385	383A (15 sp)/ MVI320 (10 sp)			20	
	August	AOS230						
1	Juni	MVI340						
	Vår	MVI382a	MVI382b	MVI395	AOS237		10	
	Januar	MVI386						
	Høst	383A (15 sp)/ MVI381(10 sp partallsår)		MVI310	MV393		10	
	August	MVI321						5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp		
Obligatorisk matvitenskap, retning produksjon og utvikling av næringsmidler 20sp. teknologiemner ved valg av 30sp. masteroppgave								
Retningsemner fordypning økonomi								
Valgemner								

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI310: Næringsmiddelkemi - Fett, proteinet og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling
MVI340: Sensorisk analyse og forbrukeraksept 5 sp, juniblokk
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser 10 sp vårparallel

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Kointeknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Mulige valgemner:

- MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høst
MVI322: Patogene mikroorganismer, 10 sp, vår
STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

År/sem.	Eksempelplan retning "Produksjon og utvikling av næringsmidler" Studenter med BSc i ingeniørfag som mangler obligatoriske bacheloremner						
2	Juni	MVI340					
	Vår	MASTEROPPGAVE					30
	Januar	MVI240					
	Høst	383A (15 stp)/	MVI385	MVI320			20
	August	MVI250					
1	Juni						
	Vår	MVI273	MVI382a/ b	MVI395	MVI274		10
	Januar	MVI273					
	Høst	MVI361	MVI310	MVI275			10
	August	MVI321					5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	
Obligatorisk matvitenskap, retning produksjon og utvikling av næringsmidler 20sp. teknologiemner ved valg av 30sp. masteroppgave							
Retningsemner							
Manglende bacheloremner for studenter fra ingeniørfag							
Valgemner							

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI310: Næringsmiddelkjemi - Fett, proteiner og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling
MVI340: Sensorisk analyse og forbrukeraksept 5 sp, juniblokk
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser 10 sp vårparallel

Teknologiemner:

- MVI320: Fiske teknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korn teknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Mulige valgemner:

- MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høst
MVI322: Patogene mikroorganismer, 10 sp, vår
STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

Mastergrad i matvitenskap retning:

Matvaretrygghet, kvalitet og hygiene

År/sem.	Eksempelplan retning "Matvaretrygghet, kvalitet og hygiene"							
30 poengs masteroppgave								
2	Juni							
	Vår	MASTEROPPGAVE						30
	Januar							
	Høst	MVI320/ MVI383A	MVI361		MVI310/MVI385			
	August							
1	Junibl.	BIO211						5
	Vår	MVI322	MVI382a	MVI382b	MVI395			20
	Januar	TKV200						
	Høst	BIO210	MVI393		MVI383A (15sp)/ MVI381 (10sp)			20
	August	MVI321						5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp		

Obligatorisk matvitenskap retning: Mattrygghet, kvalitet og hygiene 10sp. teknologiemner ved valg av 60sp. masteroppgave 20sp. teknologiemner ved valg av 30sp. masteroppgave
Retningsemner
Valgemner

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI 322: Patogene mikroorganismer 10 sp, vårparallell
BIO210: Molekylærbiologi 10 sp, høstparallell
BIO211: Laboratorieøvelser i molekylærbiologi 5sp, juniblokk
MVI393: Mattoksikologi
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Anbefalte valgemner:

- MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallell
MVI 385: Produktutvikling 10 sp, høstparallell
MVI 384: Funksjonelle næringsmidler, høstparallell.
THT271: Renseteknikk for drikkevann og avløpsvann 10sp, vårparallell
TKV200: Kvalitetsstyring 5sp, januarblokk

År/sem.	Eksempelplan retning "Matvaretrygghet, kvalitet og hygiene" 60 poengs masteroppgave							
2	Juni							
	Vår	MASTEROPPGAVE						60
	Januar							
	Høst							
	August							
1	Junibl.	BIO211						5
	Vår	MVI322	MVI382a	MVI382b	MVI395			20
	Januar	TKV200						
	Høst	BIO210	MVI393	MVI383A (15sp)/ MVI381(10sp)				20
	August	MVI321						5
Poeng	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp	5sp		

Obligatorisk matvitenskap retning: Mattrygghet, kvalitet og hygiene 10sp. teknologiemner ved valg av 60sp. masteroppgave 20sp. teknologiemner ved valg av 30sp. masteroppgave
Retningsemner
Valgemner

Retningsemner:

- MVI321: Fermenteringsmikrobiologi 5 sp, augustblokk
MVI322: Patogene mikroorganismer 10 sp, vårparallel
BIO210: Molekylærbiologi 10 sp, høstparallel
BIO211: Laboratorieøvelser i molekylærbiologi 5sp, juniblokk
MVI393: Mattoksikologi
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
MVI383A: Meieriteknologi (5 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Anbefalte valgemner:

- MVI351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling 10 sp, høstparallel
MVI384: Funksjonelle næringsmidler, høstparallel
THT271: Renseteknikk for drikkevann og avløpsvann 10sp, vårparallel
TKV200: Kvalitetsstyring 5sp, januarblokk

Mastergrad i matvitenskap retning:

Mat, ernæring og helse

År/sem.		Eksempelplan retning "Mat, ernæring og helse"					60 poengs masteroppgave	
2	Juni	MASTEROPPGAVE					60	
	Vår							
	Januar							
	Høst							
	August							
1	juni	HFE309					5	
	Vår	BIO301	MVI382A	MVI382B	BIN210/ MVI322/ STAT340		10	
	Januar							
	Høst	MVI392	MVI394	MVI393	MVI383A (15sp)/ MVI381 (10sp)		20	
	August						5	
Poeng		5	5	5	5	5		

Obligatorisk mat og helse	
Valgemner	
10 sp teknologi er obligatorisk ved valg av 60 sp master. 20 sp er obligatorisk ved valg av 30 sp masteroppgave	

Retningsemner:

- MVI392: Fordøyelsessystemets anatomi og fysiologi og microbiota. 5 sp, høst
BIO301: Avansert cellebiologi 10 sp, vår
HFE309: Forebyggende kvantitativ ernæring 5sp, juniblokk
MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høstparallel
MVI394: Molekylær ernæring, 5 sp, Høst

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, partallsår
MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
MVI381: Kjøtteknologi (10 sp), høst, oddetallsår
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30. sp. Masteroppgave.

Anbefalte valgemner:

- BIN210: Bioinformatikk 10 sp, vårparallel
MVI322: Patogene mikroorganismer 10 sp, vårparallel
BIO211: Laboratorieøvelser i molekylærbiologi 5sp, juniblokk
MVI395: Trygghet i industrielle prosesser
MVI310: Næringsmiddelkemi - Fett, proteiner og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
MVI385: Produktutvikling
STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

År/sem.		Eksempelplan retning "Mat, ernæring og helse"						30 poengs masteroppgave	
2	Juni								
	Vår	MASTEROPPGAVE							30
	Januar								
	Høst	MVI383A (15 sp)/ MVI320		MVI385		MVI310			
	August								
1	juni	HFE309							5
	Vår	BIO301		MVI382A	MVI382B	BIN210/ MVI322/ STAT340			10
	Januar								
	Høst	MVI392	MVI394	MVI393		MVI383A (15sp)/ MVI381 (10sp)			
	August								
Poeng		5	5	5	5	5	5		

Obligatorisk mat og helse	
Valgemner	
10 sp teknologi er obligatorisk ved valg av 60 sp master. 20 sp er obligatorisk ved valg av 30 sp masteroppgave	

Retningsemner:

- MVI392: Fordøyelsessystemets anatomi og fysiologi og microbiota. 5 sp, høst
 BIO301: Avansert cellebiologi 10 sp, vår
 HFE309: Forebyggende kvantitativ ernæring 5sp, juniblokk
 MVI393: Mattoksikologi, 10 sp, høstparallel
 MVI394: Molekylær ernæring, 5 sp, Høst

Teknologiemner:

- MVI320: Fisketeknologi (10 sp), høst, **partallsår**
 MVI383A: Meieriteknologi (15 sp), høst
 MVI386: Meieriteknologi øvingskurs (5 sp), januarblokk
 MVI382A: Alkoholholdige drikker (5sp), vår
 MVI382B: Korneteknologi (5sp), vår
 MVI381: Kjøtteteknologi (10 sp), høst, **oddetallsår**
Minimum 10 sp. ved valg av 60 sp. masteroppgave og 20 sp. ved valg av 30 sp. Masteroppgave.

Anbefalte valgemner:

- BIN210: Bioinformatikk 10 sp, vårparallel
 MVI322: Patogene mikroorganismer, 10 sp vårparallel
 BIO211: Laboratorieøvelser i molekylærbiologi 5sp, juniblokk
 MVI395: Trygghet i industrielle prosesser
 MVI310: Næringsmiddelkjemi - Fett, proteiner og polysakkarider: funksjonalitet, 10 sp, høstparallel
 MVI361: Enhetsoperasjoner og målemetodikk 10 sp, høstparallel
 MVI385: Produktutvikling
 STAT340: Anvendte metoder i statistikk, 10 sp vår
 MVI 351: Miljø- og ressurseffekter av mat og emballering, 5 sp, høstparallel
 TKV200: Kvalitetsstyring, 5 sp, januarblokk

MED FORBEHOLD OM ENDRINGER OG TRYKKFEIL!