

Ranet ekspeditør med pistol

■ HØVÅG Politiet jakter på to personer som skal ha truet en kvinnelig ekspeditør med pistol under et bu-tikkran i Lillestrand mandag kveld.



En kolonialforretning på Høvåg i Lillestrand kommune skal ha blitt ranet av to bevæpnede menn mandag kveld.

— Den kvinnelige ekspeditøren, som var alene i butikken, ble truet med pistol og tapet på hender og føtter. Hun meldte selv fra til politiet og er ikke kommet fysisk til skade, sier operasjonssleder Arne Arnesen ved Agder politidistrikt. Mennene skal ha fått med seg sigaretter og et uklært pengebeløp i en hvit bærepose.

Aviser klage om radiomerking

■ TRONDHEIM Mattilsynet aviser en klage fra dyrevernorganisasjonen NOAH, som har forsøkt å få omgjort et vedtak om radiomerking av ulv, bjørn, jerv, gaupe og mårhund. NOAH hevdet at Forsøksdyruttvalget ikke har hjemmel for å tillate såkalt forvaltningsmerking. Mattilsynet er ikke enig i dette, og opprettholder forsøksdyruttvalgets vedtak.

«Til tross for at dyrene kan komme til å lide under og etter disse inngrepene, er det av stor samfunnsmessig nytte å vinne kunnskap om våre ville rovdyr. I dette tilfellet finnes det ingen brukbare alternativer», skriver Mattilsynet i sin avgjørelse.



Satseser på nypper som levebrød

- Utvalget i helsekost og kattemat blir stadig bredere, konstaterer odelsgutt Lars Oskarsen på Akkerhaugen.

Kattemat vil han ikke satse på.

Kristin Berge

SALHERAD Seks-sju mål av gården Veggen, som han skal ta over om få år, lyser rødt fra veien. Viser det seg at nypeproduksjon er lønnsomt, blir antakelig all frøproduksjon ved gården byttet ut med nyper.

— Det må være mer lønnsomt enn frø, sier Oskarsen den yngre.

Hans far Odd Oskarsen, har ennå den 80 mål store gården, men det å se på alternative næringsveier, står far og sønn sammen om.

Atte kroner

Ideen til nypeproduksjon kom fra Danmark. Via et helsekostblad, Oskarsen fikk kontakt med Torbjørn Hansen — nypedrøker og produsent av helsekostproduktet Litozin.

Etter besøk på den danske gården var en idé tent. For fire

år siden ble i underkant av ti mål dyrket med nypearten Rosa canina.

— I år skal vi høste for første gang, og nå må vi finne lønnsomteten i nypeproduksjon, sier Odd Oskarsen. I tillegg til å drive gården, er han rådgiver ved Midt-Telemark Næringsutvikling.

— Og nettopp prosjekt som dette, finne lønnsomteten i nyspeproduksjon, er jo jobben min, sier han.

Oskarsen forventer å få rundt åtte kroner kiloet for nyper, og ligger dermed godt over andre bær- og fruktsorter i pris.

Eneste nypeprodusent

Torbjørn Hansen var på besøk på Akkerhaugen mandag, og han er spent på om Oskarsen kommer til å bli en framtidig samarbeidspartner.

— Hos oss forventer vi en avling på rundt 300 kg per mål, plantene her ser veldig flote ut, sier han. Akkurat som Oskarsen er den eneste nypeprodusenten i Norge, er han alene som produsent i Danmark.

— Vi har noen produsenter, blant annet i Sverige og Latvia, men trenger mer råvare, sier han. Et av de usikre momentene med norsk produksjon, er

klima. Akkerhaugen buener av frukt og bær, men de høstes før frostinnetene i oktober.

Glemt vitaminkilde

For noen tår siden var ikke nypesuppe utranglig i norske husholdninger, men nyper er en glemt vitaminkilde. Bærene har ni ganger mer antioksidanter enn blåbær, og er rike på C-vitaminer.

Hansens far utviklet helsekostproduktet Litozin, og har fått det klinisk godkjent — det betyr at det er prøvd ut på



GLEMT FRUKT: Bodil Nordjøre var på besøk på Veggen mandag, og serverte nypesuppe til nypeprodusenten Odd Oskarsen.

mennesker og har påvist virkning for folk med ledplager.

— Det har betennelsesdempende effekt, hevdet Hansen. I dag selges produktet i 18 land, hovedsakelig i Europa, men Australia og USA er på vei til kundelisten. Hver måned produseres 30 tonn av det magiske pulveret, og behovet for råvare er skrikende.

— Hvis vi lykkes økonomisk, ønsker vi at flere vil satse på nyper her i Salherad, sier Odd Oskarsen.

Bodil Nordjøres nypesuppe



ANTIOKSIDANT-BOMBE: Nyper er ni ganger rikere på antioksidanter enn det blåbær er.

7 dl nyper
1 l vann.

TIL I NYPEMOS:

Ca. 90 sukker, gjerne demerarasukker
1 ½ ss potetmel + litt kaldt vann
hakke mandler
rømme

Slik gjør du:
Kok nypene møre i vann uten sukker. Ca. 1 time.

Mos dem. Det gjør du ved å gni små porsjoner av de kokte nypene gjennom en silke. Bruk treskje eller silkepot.

Hvis det er vanskelig å mose nypene kan du tilsette litt av kokevannet. Nypesteinene skal ligge igjen i sikten.

Mål mosen, kok opp og smak til med sukker. Om nødvendig, ha i potetmel rørt ut i litt kaldt vann eller rømme.

Servert med hakke mandler og rømme.



SER PÅ LØNNSOMHET: Odd (f.v.) og Lars Oskar