Tatt ut til Nordisk mesterskap

Snåsa: Bridgespilleren Kristoffer Hegge ble nylig tatt ut til laget som skal representere Norge under Nordisk mesterskap i bridge.

Lornts Eirik Gifstad

[lornts@snasningen.no](mailto:lornts@snasningen.no)

Snåsningen Kristoffer Hegge (25) ble nylig tatt ut til juniorlandslagstroppen som skal representere Norge under Nordisk mesterskap i Bridge. Mesterskapet som blir avholdt i Danmark går av stabelen den 4.–6. april. Hegge har tidligere gjort det godt i en rekke mesterskap sammen med junior, eller U25 landslaget som det også kalles. Størst var nok verdensmestertittelen som de dro i land etter en spennende finalerunde mot Nederland nå sist høst.

I tillegg til Hegge, som i år er på sitt siste år som U25-spiller, består landslaget av følgende spillere: Harald Aulid Eide (23) Hamar- Christian Bakke (19), Bergen- Tor Eivind Grude (23), Sømna- Espen Flått (21), Namsos- Anders Holmen Gundersen (22), Levanger. Kaptein: Lars Erik Eide, Hamar.

BILDETEKST:

På laget: Kristoffer Hegge har nok en gang klart å bli tatt ut på det norske juniorlandslaget i bridge. Arkivfoto: Hallvard Smestad.

Koker smaksbomber

SNÅSA: Ning setter sammen sterke smaker fra hjemlandet på Kafe midtpunktet.

Fredag serverer Kafé midtpunktet en ny runde med Thai-buffé.

– Ning Østborg har språkpraksis hos oss og lager maten. De siste ukene har hun produsert vårruller og grillspyd for å sørge for at det blir nok mat denne gangen. Forrige gang hadde vi 230 vårruller. Det ble for lite. Nå har vi 460 stykker, forteller daglig leder Randi Moe ved Kafé midtpunktet.

Spesialbutikk

Før Ning kom til Norge arbeidet hun blant annet i restauranten på et hotell i Thailand.

– Smaker maten du lager her i Snåsa som den du laget i Thailand?

– Ja. Jeg handler spesielle ingredienser, krydder og grønnsaker som tørket chili, sitrongress og ingefær på en thai-butikk i Steinkjer.

Det thailandske kjøkkenet omtales om et av verdens sunneste og smaksrike kjøkken. Det kjennetegnes også med harmonien mellom de ulike smakene.

Smaksbombe

Sist fredag serverte hun en thaisuppe, Tom yum pla, ved kafeen. En skikkelig smaksbombe.

– Det var to menn innom som bestilte suppa. Jeg så de smakte på suppa, så helte de i seg vann flere ganger. Men de sa det var godt, ler Ning.

Hun lager også mat som ikke umiddelbart setter i gang svetteproduksjonen.

– På grillspydene med svin og kylling kan man velge litt hvor mange sterke ingredienser man ønsker, forteller Moen.

Den asiatiske matdagen i februar ble en så stor suksess at det ikke ble plass for alle.

– Det kom mellom 65 og 80 personer. Folk måtte snu i døra fordi det var så full, forteller Moe.

I en brukerundersøkelse kafeen gjennomførte før jul fikk de gode tilbakemeldinger på thaimaten.

– Mange synes det er spennende med nye smaker. Ning er hos oss for å lære norsk, mens vi lærer mye om andre typer mat og smakskombinasjoner. Ning bruker råvarene på en annen måte. Vi ville for eksempel aldri kommet på å bruke tomabåter i

BILDETEKSTER:  1. Thaimat: Ning Østborgs thaimat har fått gode tilbakemeldinger på kafé midtpunktet. Alle foto: Birger Ringseth

2. Suppe: Den smaksrike fiskesuppen Tom yum pla åpner svettekjertlene.

3. Gress: Sitrongress er en mye brukt ingrediens i thailandsk mat.