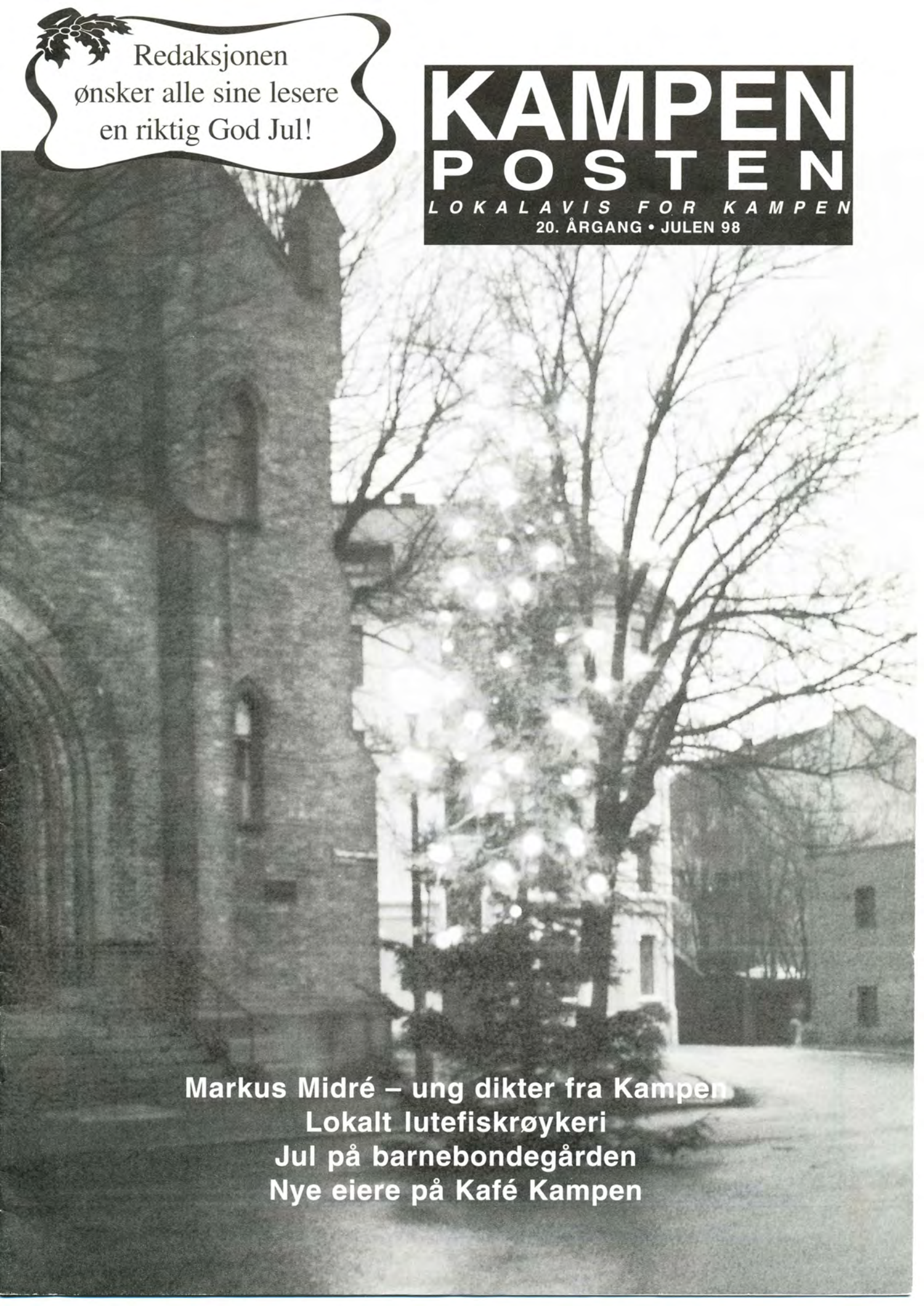




Redaksjonen
ønsker alle sine lesere
en riktig God Jul!

KAMPEN POSTEN

LOKALAVIS FOR KAMPEN
20. ÅRGANG • JULEN 98



Markus Midré – ung dikter fra Kampen
Lokalt lutfiskrøykeri
Jul på barnebondegården
Nye eiere på Kafé Kampen

Barnas høstutstilling i Kampen Bydelshus

Tekst: Grethe Solbakk, Kampen Bydelshus



Lillian, 1B, Kampen skole

Temaet for utstillingen var «Sammen for en bedre verden», og flere lærere ved Kampen og Vålerenga skole grep ideen og laget prosjekter i sine klasser. Vi inviterte til en utstilling innenfor tre genre, tegning, maling og collage, og over 80 arbeider viste barnas kreativitet.

En komité med Lise Lotte Morseth, Joronn Dahl og Grethe Solbakk skulle velge ut noen av arbeidene for premiering. Komitéen var imponert over hvor gjennomarbeidet arbeidene var, men vi fant etterhvert 6 arbeider som ut fra farge, uttrykk eller historie fortjente en ekstra oppmerksomhet.



Mathilde, 1B, Kampen skole

Utstillingen åpnet på FN-dagen, og med all verdens farger rundt fyltes kafeen med musikk. Rob Waring, Jon Ebersson, Terje Gewalt og Steinar Larsen skapte en lyttende stemning med begeistrede tilhørere. Barnas arbeider ble solgt til inntekt for Sudanaksjonen.

En høstutstilling hvor barn deltar med arbeider ønsker vi skal bli en årlig tradisjon i Kampen Bydelshus. Allerede neste år ønsker vi oss enda flere arbeider slik at vi kan fylle både 1. og 2. etg i bydelshuset.

Tusen takk for alle bidragene, og velkommen til ny deltagelse høsten '99.



Bli med på natteravning.

Uten folk som bryr seg vil Oslo bli en kald og hard by. Uten oppegående folk med mot og engasjement kan byen lett bli arena for utrygghet og vold. Natteravnene er et opprør mot likegyldigheten. De bryr seg og tar ansvar for byen og ungene.

Petter Nome.

Du avgjør selv hvor ofte.
Ta kontakt med:

Grønland Frivillighetssentral.

Grønland, Nedre Tøyen, Gamlebyen.
Grønland 12. 0188 Oslo Tlf. 22 08 24 39/90 07 00 87

NYTTIGE NAVN OG NUMMER

KAMPENPOSTEN

postadresse:
Bøgata 21 0655 Oslo
Tlf: 22 68 45 02

I REDAKSJONEN

Mette Larsen
Arne Bjørndal
Robert Lorange
Susanne Dommersnes
Camilla S. Skriung
Gro Aschim

Kampenposten takker alle bidragsytere og alle annonsører

KAMPEN BYDELSSHUS

postadresse:
Bøgata 21 0655 Oslo
Tlf: 22 68 45 02

STYRET

Ann Inger Øyan (leder)
Tlf.: 22 19 40 39
Robert Lorange (nestleder)
Tlf: 22 68 03 48
Sjur Tveit
Tlf: 22 67 96 56
Mona Kalheim
Øyvind Risberg
Tlf: 22 19 39 97
Kari Mette Holvik
Tlf: 22 19 89 13
Mette Larsen
Tlf: 22 19 12 10

KAMPEN VEL

Uno Holm
Solfred D. Hansen
Kari Korbøl
Hilde Holden
Jan Krefting

KAMPEN HISTORIELAG

Lone Klem
Tlf.: 22 57 07 40
Sissa Lindquist
Tlf.: 22 68 05 82
Sverre Syvertsen
Tlf.: 22 19 27 40
Terje Berner
Tlf.: 22 68 88 33
Siri Bryn
Tlf.: 22 19 83 85
Mona Larsen
Tlf.: 22 57 03 08
Stig Berg
Tlf.: 22 68 25 54

KAMPEN BONDEGÅRDEN

Skedsmogt. 23 0655 Oslo
Lars (bonden)
Tlf 22 19 70 71

KAMPEN KIRKE

Normannsgt 55. 0655 Oslo
Kirsti Aasen (sogneprest)
10.00 - 12.00 i hverdagene
Tlf: 22 19 88 89

Aktiviteter på Kampen Bydelshus i desember 1998

11. desember, kl. 21:

Nils Ferlin aften

En hyldest til den svenske dikteren.
Velkommen til kåseri, lyrikk, sang og
allsang. *Inngang kr. 30,-*

14. desember, kl. 20 - 23:

Ja - Jazz

Velkommen til mandagsjazz på Kafe
Kampen. *Gratis inngang.*

19. desember, kl. 14 - 17:

Julekonsert med Kjell

Eriksens orkester

Velkommen til hyggelig jazz-julestem-
ning med kjent orkester på Kafe Kam-
pen. *Gratis inngang.*

Kampen Bydelshus,
Kafe Kampen, Bøgt. 12.
Tlf. 22 68 29 10

Kampen's Blomsterverksted

Julestemningen finner du i
Kardemomme bys egen blomsterbutikk
på Torbjørn Egners plass.

Velkommen
til en koselig førjulstid.

Ring 22 19 69 85

og vi bringer i Oslo og omegn
3 ganger daglig

Bøgata 6 - 0655 Oslo

Hårkammerset

Din frisør i nærmiljøet

Hva med å gå julen og
det nye året i møte med
ny, fresh frisyre og
hårfage?

Vi utfører alt innen
hårpleie!
Kom gjerne innom
for råd og veiledning

Vi ønsker alle
våre kunder en
riktig god jul
og et godt nytt år!

Bøgt. 10, 0655 Oslo (Vis à vis Kampen kirke)

Tlf.: 22 57 13 73

Åpningstider: man – fre 10.00 – 17.00 Lør 10.00 – 14.00

Førjulsutstilling på Galleri Kampen



Eline Heramb stiller ut sine billedvever i Galleri Kampen til og med 20. desember.

Tekst og foto: Gro Aschim

Frem til 20. desember bør alle Kampeboere benytte anledningen til å se billedvevutstillingen til Eline Heramb på Galleri Kampen. Herambs koselige og fargeglade billedvever med vekt på naturens mange små detaljer er et oppløftende syn i den ellers mørke førjulstiden.

Kampenposten var innom i Galleri Kampen i åpningshelgen. Oppmøtet og responsen fra publikum så ut til å være meget bra. Kunstneren selv forteller av det var helt fullt hus på åpningsdagen, 28. november. - Over halvparten av bildene ble solgt i løpet av åpningsdagen, sier hun.

Eline Heramb forteller at det er 3 års arbeid som har resultert i denne utstillingen. - Jeg sitter jo for det meste og jobber på egen hånd, og da er det alltid spennende å vise bildene frem for publikum. Jeg håper at mitt uttrykk gleder andre, og synes det er hyggelig når jeg får tilbakemelding om at bildene mine varmer folk, uttaler hun.

Billedvevene til Eline Heramb er fargerike med mange detaljer. En rekke av motivene, som blomster, fisker og sommerfugler, er hentet fra naturen. Heramb forteller at hun ikke har noen favorittmotiver, men da hun er mye ute i skog og mark, er det naturlig at hun henter en del inspirasjon derfra. - Jeg er ikke så opptatt av teknikker. Teknikken må ikke stoppe meg fra å formidle det uttrykket jeg søker. Fargene er i denne sammenheng selvfølgelig viktig, og jeg legger stor vekt på valg av innramming, slik at billeduttrykket oppnår en helhet, uttaler hun til Kampenposten.

Eline Heramb forteller at arbeidet med en billedvev kan ta lang tid fra hun får den første inspirasjonen til et motiv. - Jeg kan bruke opptil 1 - 2 år på å tenke ut en løsning på hvordan jeg skal formidle en ide, sier hun. - Før jeg setter meg til veven tegner og fargelegger jeg motivet. Arbeidet ved veven kan ta en måneds tid for de minste bildene mine, men det hender ofte at jeg bruker lenger tid.

Etter å ha sett detaljrikdommen i Herambs billedvever forstår vi at dette er tidkrevende arbeid. Så alle Kampeboere bør kjenne sin besøkestid. Det kan gå 3 år til neste gang!

**Galleri Kampen
i Norderhovsgt. 30
har åpent tirsdag til fredag
fra 11-16, lørdager 11-15
og søndager 12-15.**

17. Oslo inviterer til 80-års-fest

5. februar 1999 er det nøyaktig 80 år siden stiftelsesmøtet i Kampen menighetshus. Gruppen ønsker å markere dette på en ordentlig måte og inviterer tidligere og nåværende ledere og rovere med venner til fest-samling med bespisning på dagen.



Vi møtes i
Kampen menighetshus
for en liten markering,
fredag 5. februar 1999 kl. 1730



NORGES SPEIDERFORBUND

Resten av kvelden skal vi oppholde oss i Kampen og Vålerenga Eldresenter, Hedmarksgata 23. Her blir det blant annet et godt koldtbord, kaffe og kaker. I tillegg skal vi gjennomføre litt program som passer for anledningen.

Arrangementet koster kr 190,-. For å sikre din deltagelse må dette beløp være innbetalt på gruppens konto nr 6065.63.10882 - 17. Oslo speidergruppe, c/o Per Nordli, Vestlisvingen 68, 0969 Oslo - senest 10. januar 1999.

PS! I tillegg til fest-samlingen blir det årsfest søndag 7. februar for alle gruppens medlemmer og venner!

Jul blant sauer og griser



Hest og jenter: «Kampengutten» og Elisabeth Jønnland, Thea Marie Gjerdalen, Anne Marie Knutsen og Miriam Mehus

Tekst: Camilla Svendsen Skriung

Foto: Stig Marlon Weston

En tur på bondegård er godt for sjelen, nå midt i alt julestresset. Hvis du tror det er en uopnåelig drøm, tar du heldigvis feil. Her, midt i byen, kan du hilse på «Tjuren Ferdinand», holde en kylling i hånden eller klø hengebuksvinet Bendix under haken. Og få kaffe, vaffel og en hyggelig prat med bonden eller noen av de mange hjelperne hans.

Kampen Økologiske Barne-Bondegård, eller KØBB, har eksistert i snart fem år. Tre kløktige jenter, - Karen, Johanne og Signe - satte det hele i gang etter å ha vært på idèkonferanse om dyr i byen. Foreldre og andre på Kampen ble dyttet i gang og engasjert til å ordne og bygge en gård hvor det etterhvert skulle dukke opp mange forskjellige dyr. Det store svarte svinet Bendix, var på den tiden en liten søt gris som trippet rundt. Han er vel den mest innbodde og erfarne beboeren og fremdeles et ganske så sjarmende svin.

Heidi Tønnesen, veterinærassistent og landbruksstudent, er en av de fast ansatte som kom til først på sensommeren i år. Inntil da hadde tredve frivillige voksne gjort alt arbeidet på skift. Heidi har dog jobbet på gården lenge og er godt vant med, og glad i dyrene. -Det er klart jeg kan navnet på alle dyrene her, sier hun på spørsmål fra oss. Alle dyrene er store personligheter og krever sin kos og forpleining.

Og her finner du høner og ender, sauer og en vær, tre griser, oxen Ferdinand som bare er til låns, mange kaniner, en hest ved navn Kampengutten, en geit som for tiden er til parring - og til og med en egen gårdskatt som ligger og dovner seg så rolig.

Vi får bli med på en omvisning på denne knøttlille bondegården som viser seg å romme mer enn man kan forestille seg når man kun ser den fra utsiden. Stall med båser til dyrene er en selvfølge. Heidi er en tydelig kjærkommen gjest i båsen. Mange liker å bli klødd og kost med. -For barna som kommer hit er dette stor stas. Vi tar imot skoleklasser og barnehager først og fremst fra bydel Gamle Oslo på hverdagene. Hver gruppe får komme hit gratis en gang i måneden og hver gang er det et nytt tema. Ellers koster det 20 kroner, hvis det er ledig, forteller Heidi. -Det er ikke lov å løpe og skrike, ellers er det meste greit.

Her får barna oppleve dyrene i forskjellige faser -også under slakten, får vi høre da vi tar turen opp til «fôrrommet» der det i tillegg til dyremat sirlig plassert i kurver og esker, henger en rekke dyreskrotter fra taket. -Disse har blant annet Kampen barnehage kjøpt, sier Heidi. De har til og med fått lov til å være med og dele opp kjøttet. - Men det kan da ikke være så lett for barna?, undrer Kampenpostens noe urbane skribent. Synes de ikke det er fælt å se dyrene, som de har kost med og blitt kjent med, gå med til mat? Men Heidi mener at det har vært en

fin ting at de har fått være med på hele prosessen. - De får et mer naturlig forhold til dyrehold. De har jo også fått delta i klipping og toving av ulla til sauene for eksempel.

Thea, en av de syv faste hestepasserne - alle jenter, har fulgt med oss opp. Hun synes det er greit med skroten som henger der. - Men det er litt ekkelt også mener hun.

Innenfor fôr-rommet er kontoret med senger for de som må overnatte under lammingen. Det er jo også en del av en bondegårds viktige hendelser. Ute finner man både andedam med tilhørende hus, små hønsehus, og små og litt større jorder der dyrene beiter om våren og sommeren. Her finnes også en grønnsakshage der ingredienser til de ansattes eller barnehagenes grønnsaksretter blir hentet.

I julen er de som vil komme på besøk hjertelig velkommen, sier Heidi. Og det er ikke vanskelig å ta henne på ordet. Her er det slik en god stemning; lukt av fjøs og vaffler, fnisete jenter som blir seriøse når de skal stille deres felles god-hest Kampengutten, høner som kakler og grisen Hulda som legger seg på rygg og forlanger å bli klappet på magen.

Gjennom hele julen er det automatisk julestemning her. Men torsdag den 10. desember blir det ekstra «julete». Da arrangeres det Åpen Gård mellom 17.00 og 19.00 på kvelden! Det blir kjøring med hest og vogn, nissen som holder til på låven har lovet å vise seg og det blir selvsagt grøt og pepperkaker. Arrangementet er bondegårdens bidrag i en julekalender som går mellom de forskjellige tjenestestedene i bydelen.

Så da må du ta en tur og få en smak av landsens jul - midt i byen!

KØBB åpningstider: Hverdager 17.00 - 19.00

Helger og helligdager 13.30 - 15.30
Du finner gården rett bak Kampen Hageby. Inngang også i Skedsmogt.

Ung og produktiv dikter:

- Egentlig er jeg student



Markus Midré er av de få 23-åringene som har rukket å gi ut tre bøker.

lige dose Blindernstudier og vennsamtaler. Hovedfagsstudenten i statsvitenskap er oppvokst på Kampen, et miljø han trives godt i.

- Kampen er et lite og oversiktlig sted. Samtidig er det et koselig sted, det er bare synd at det skjer så lite her, synes Markus Midré. De fleste av hans venner på stedet er flyttet, og selv er han også i ferd med å endre tilholdssted. Fra skoletiden på Kampen har han ingen dårlige minner. - Kampen skole er vel like ille eller bra som alle andre skoler. Jeg syntes det var en OK skole med et innvandrer miljø som fungerte greit.

- Hvordan begynte du å skrive?

- Den første boka jeg skrev, var et hurtigprosjekt. Jeg sendte inn manus til Tiden, og fikk tilslag. Jeg har jobba en del med tekster i forhold til musikk, særlig da jeg gikk musikklinja på Foss videregående, og det var det som var innfallsvinkelen til den første boka, forteller Midré. - Men det har litt med flaks å gjøre også. Med hvem som tar i mot tekstene dine på forlaget, legger han til, og er tydelig fornøyd med sin forlegger.

Eget univers

- Hva skriver du om?

- Jeg skriver om forholdet mellom personlige minner og kollektive opplevelser som samfunnsindivid. Flere av diktene mine har slike elementer i seg. For meg er det naturlig å skrive om dette. Min generasjon er vokst opp i et samfunn som er gjennomregulert, der det er vanskelig å peke på hva som er mitt, og hva som er alles.

- Er du et samfunnsengasjert menneske?

- Ikke så mye mer enn alle andre. Jeg er ikke politisk engasjert i særlig grad, annet enn å følge med på om Bondevik-regjeringen står eller faller, sier dikteren. Inspirasjon henter han ut

23 år og allerede utgiver av tre bøker. Markus Midré er ingen gjennomsnittlig 23-åring i så måte. Selv mener han at det er mye flaks med i bildet.

En mørkhåret, ung fyr ser seg litt forvirret om etter mennesket han har avtalt intervju med. Ikke den man umiddelbart ville tatt for å være dypsindig poet, og forbruker av lyriske vendinger. En hvilken som helst tjuetreåring ved første øyekast, faktisk. Men Markus Midrés liste over utgitte bøker er ikke særlig dagligdags for en mann i hans alder. Med sine to diktutgivelser og ene roman skiller han seg ut i mengden. Men utover det vil han helst være en vanlig fyr, som har sin dag-

**Tekst og foto:
Susanne Dommersnes**

fra en grunnleggende lyst til å skrive. Prosessen med å skrive en roman sammenligner han med en funksjonærjobb. - Romanen krever mer konsentrasjon foran datamaskinen - det er mer tekst å forvalte enn i poesien, sier Midré. Han synes at begge genrene er spennende. - Romanen «Elefantene» er en slags poetisk prosa. Kanskje kan jeg tilføre prosagenren noe gjennom dette, tenker han høyt. Bakgrunnstoff henter Markus Midré fra sitt eget poetiske landskap, og fra fiksjon.

- Jeg er opptatt av å skape et eget univers. Det er også litt av grunnen til at jeg som nordmann har lagt handlingen i romanen til London. Få er lommekjent der, og leseren kan ikke nødvendigvis kjenne bevegelsene til personene.

Den unge poeten fra Kampen har fått mye god kritikk for bøkene sine.

- Ja, jeg har fått uforholdsmessig mye god kritikk. Man får selvsagt mer selvtilit i forhold til det man gjør av gode kritikker, men man kan ikke la det gå så veldig inn på seg, sier Midré nøkternt. - Jeg lar ikke livet mitt styres av kritikkene. Det er ikke alltid så mye arbeid som ligger bak dem, så man må ta dem med en klype salt, sier han rolig.

Utadvent litteratur

- Hvordan jobber du med en tekst?

- Jeg jobber kontinuerlig med idéer som jeg noterer ned. Men det viktigste er neste trinn; nemlig å skrive ut idéene, og det er her det funksjonæraktige kommer inn. Å skrive det ut slik du hadde tenkt det skulle bli. Har du flaks, kommer det frem nye momenter i prosessen, men det trenger ikke å være så dynamisk og spennende. Det kan faktisk være ganske kjedelig, sier 23-åringen. Han tror han henvender seg til yngre lesere med bøkene sine.

Markus Midré

Født i 1975. Debuterte som 20-åring i 1995 med dikt-samlingen «Teori om tusen skygger». Året etter fulgte «Mirakelarivet», hans andre diktutgivelse. «Elefantene», som kom i 1998, er hans første roman.

- Tror du leserne dine skjønner det de leser?

- Ja, det tror jeg faktisk, kommer det nokså raskt. - Poesilesing krever litt erfaring, men målet er ikke å skjenne alt, sier han, til manges berørlighet. Jeg tror at man får noe ut av god litteratur uten å skjenne alle sammenhenger. Tanken min har vært å henvende meg til leseren. Målet er at man som leser opplever en henvendelse. På 80-tallet hadde man en tendens til innadvendt litteratur. På 90-tallet har man sett en endring, nå er det viktigere å selge innenfor alle kunstarter. Man tenker mer på hvorvidt man skal nå en leser, og det er flere som skriver for ettertiden. De vil befeste seg i historiebøkene, sier Midré.

- Har du noen litterære forbilder?

- Jeg har noen, blant annet en argentinert som heter Louis Borges. Av norske forfattere er Dag Solstad, Jan Kjærstad og Sigbjørn Obstfelder store navn. God lyrikk treffer et eller annet ved deg som gjør at du skjønner at dette er god lyrikk, mener Markus Midré.

Ikke heltidsforfatter

Framtida har unge Midré ingen sikre planer for. - Jeg tviler på at jeg skriver. Det er tøft økonomisk sett, men kanskje skriver jeg ved siden av en annen jobb, medgir han. For han er det godt å holde flest mulig dører åpne. - Man skal ikke bestemme slike ting som yrkesvalg for tidlig, mener dikteren. Å plassere seg selv i en bås, synes han blir altfor generelt. - Jeg har opplevd at folk har likt diktene mine selv om de ikke har skjont alt. Jeg vil ikke fire på kravene jeg selv stiller for å få et større publikum, sier han bevisst.

- Du er 23 år, og har allerede gitt ut tre bøker. Er du et slags geni?

- Det hele er i grunnen litt tilfeldig. Statistisk sett er det nok spesielt, de fleste debuterer når de er nærmere 40. Når man slipper å bli refusert går alt mye forttere, forklarer Midré suksessen med. Han har bare kontrakt på én bok om gangen. Markus Midré synes det er et privilegium å skrive; å få gjøre det han har lyst til. Han definerer seg ikke som lyriker eller forfatter. Til det driver han med for mye forskjellig. - Jeg har aldri vært forfatter på heltid, egentlig er jeg student. Forfattere på heltid lever nok en isolert tilvarelse og tilbringer mye tid med seg selv. For meg er det

viktig med et miljø rundt meg. Jeg er nok et sosialt vesen, bedyrer Midré.

- Er du så kjent at du blir gjenkjent på gata?

- Nei, ikke i særlig grad. Det er aldri så mye snakk om bøkene mine når jeg blir kjent med nye folk. I det miljøet jeg vanker, blir det ikke gjort noe nummer ut av det. Det er mange der som driver med mye forskjellig, blant annet musikk, teater og film, så det er ikke så spesielt, sier 23-åringen nøkternt. For han består en vanlig dag av lesesal og venner.



Lutefisk på Kampen

Tekst og bilder:
Robert Lorange

Det er en fordel å være sulten når man skal skrive om mat.

Da er det bare å lukke øynene og drømme om gode råvarer, tid til hyggelig tilberedning, hva som bør serveres sammen med hovedretten og hva som får fram smaken på best mulig måte.

I hverdagen er ofte matinnkjøp og tilberedning noe som unna gjøres innenfor et strengt program ; husholdningsbudsjettet skal holdes, det skal lages til innen ganske knappe tidsfrister, samtidig som det skal smake godt.

Men festmat skal man tenke på i lengre før den lages til.

I høstmørket og tida fram mot jul skal det brukes tid til både å tenke på og til å spise god mat.

Brødr. Andreassen A/S

Lutefisk er kanskje den juledelikatesen jeg tenker mest på for tiden. Tradisjonelle kjøttretter er greit nok, men lutefisk er i særklasse.

For lutefiskentusiaster på Kampen er det viktig å vite at denne delikatesen rett og slett produseres i vår egen bydel.

Forleden dag var jeg på besøk i Normannsgata 16 hvor luting av torsk virkelig foregår.

Her startet brødrene Otto Olsen allerede i 1891 et røykeri. Senere overtok Otto Aarnes stedet i 1936. Bedriften har i alle år vært en viktig matvareprodusent på Østkanten, med røyking av kjøtt og fisk som hovedprodukter. Det nye de senere årene er at luting av torsk har seilt opp som et viktig produkt i høstsesongen. Dette ble innført på Kampen med brødrene Andreassen fra Værøy. Da de overtok røykeriet i 1982, tok de selvsagt med seg et av hovedproduktene fra hjemstedet - tørrfisk.

En møysommelig prosess

Kontoret ligger i 2. etasje over luthallene. På veggen henger et oversiktsbilde tatt fra fly som viser Værøy



ytterst ute i Lofoten på en fin sommerdag. Et flott sted å komme fra.

Den entusiastiske bedriftsleder Ole Andreassen forteller ;

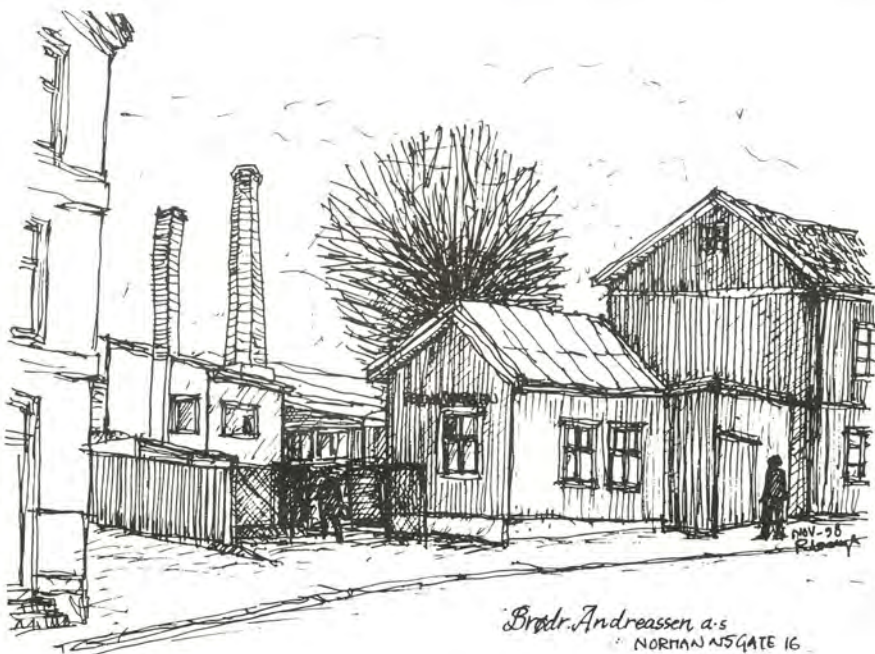
Torsken vi får til Kampen blir fanget utenfor Værøy ifra januar til slutten av mars. Torsk (skrei) på fra 3 til 4 kg som årlig i tusentall svømmer inn til gyteplassene i havområdene like utenfor Lofoten.

Fisken fanges og taes på land, sløyes, får hodene kappet av, og blir sperret og skyllet. Deretter henges den opp opp på fiskehjell som er satt opp flere steder på øya til vind- og soltørking.

Er det mye dårlig vår- og forsommervær kan fisken bli sur, men er det normalt godt vær i den tida fisken henger til tørk, blir produktet helt prima. Rundt St.Hans er torsken blitt til tørrfisk. Nå blir den sortert og lagt til lagring innendørs. Vekta er redusert til 23%.

Først i september blir tørrfisken transportert med båt fra Værøy til Bodø, og derfra videre med tog til Oslo. Ved ankomst blir Ole Andreassen oppringt fra godsterminalen med følgende melding ;

Bedriften i Normannsgata 16 en høstdag.



Ole Andreassen ved lutekummen, dette blir lekkert.



«Vi har mottatt 100 tørre nordlendinger for henting»

Røykeriet mottar bare A sortering- prima, pakket i bunter på 50 kg.

Nå starter luteprosessen. Først vannes tørrfisk ut i store kar i 6-7 døgn. Så går den til luting i 2 døgn, for deretter å bli utvasket i rent vann i ytterligere 5 døgn.

Underveis inspiseres fisken og blir endel stelt med. Den gjennomgår en stor forandring fra helt tørr og nokså vektløs tilstand til lekker lutefisk som har øket til fem-dobbel vekt. Fisken har nå fått den blanke, fine marmorfargede fiskekjøttfargen.

Lutefisken er klar til levering til butikker og restauranter.

På brødre Ole Andreassen's røykeri lages det også istand flere andre godsaker. En meget velsmakende røyket laks produseres i de tradisjonsrike ovnene. Her videreselges også frosne skallreker fra Grønland, King Crab's fra Canada (eller Bugøynes-krabba som endel ynder å kalle dem), frossen kveite og store mengder frossen scampi fra Bangladesh.

Lutefisk er kanskje ikke hovedproduktet til den 7 personer store bedriften. Men for meg og mange andre lutefiskelskere er det særlig gledelig at et så forfint produkt blir til i den tradisjonsrike Kampen-bedriften.



Er lutefisk godt?

Mange synes lutefisk er ekkelt, seigt og klissete, smakløst og kun noe mannfolk spiser sammen med rikelig med øl og akevitt.

Det skal selvsagt noe til å like lutefisk, men slik er det med mye mat før man har fått det servert skikkelig og med riktig tilbehør. Istedenfor adjektivene foran passer uttrykk som hvit, vakkert og stimulerende, fast og skivete, varm og velsmakende. En nytelse for ganen. Fisken er heller ikke fet, slik at man kan spise mye før man blir mett.

Ole Andreassen og jeg er ganske enige, et godt lutefiskmåltid lages således ;

Først legges lutefisken i passe serveringskiver med skinnsiden ned i oppvaskkummen. Den skal saltes litt. Etter 1/2 til 1 time legges den fortsatt med skinnsiden ned på langpanne i ovnen, også nå med noe salt strødd på. Husk det skal ikke brukes vann.

Over langpanna legges aluminiumsfolie. Temperaturen i ovnen skal være 200 grader, koketid rundt 40 minutter.

Fisken avgir mye vann under koking. Den er spiseklar når fiskekjøttet er skivete og har fått et litt hvitaktig preg over seg.

Delikatessen legges på varm tallerken med noe nykvernet pepper oppå. En god tallerken lutefisk skal serveres med nykokte poteter (Ringriks eller Mandel), rykende varm erte- stuing, stekte baconterninger, noe ba-

confett eller ribbefett til, og en god sennep.

Selvsagt finnes det mange måter å tilberede lutefisk på. Noen sverger til koking, andre bruker mikrobølgeovn. En del steder er det tradisjon med hvit saus til, lefse og lettsaltet sideflesk. Her nytter det ikke å si at det skal lages til slik eller slik, variasjonene veksler fra landsdel til landsdel.

Men Ole Andreassen og jeg fant hverandre helt klart når det gjaldt tilberedningen. Og likeledes når det gjaldt drikke til, øl, gjerne juleøl og en god akevitt i det lille glasset.

Også kvinner er glade i lutefisk.



Hva spiser du til jul?



Elisabeth Alstadsæter og Stein Roger Berg

Elisabeth: På julaften er vi hjemme hos

moren min, og hun lager alt mulig som julemat. Hun har satt sammen litt fra mange tradisjoner, så vi spiser både ribbe, pinnekjøtt, medisterpølser og koteletter.

Stein Roger: Jeg spiser omtrent halvparten av det Elisabeth ramsa opp.

er vannet ut og rensa, slik at det blir bare reint kjøtt. Vi lager en fettsaus som vi har kjøttet oppi, og ved siden av spiser vi kokt gulrot og poteter.



Bjørn Rønning

Jeg spiser enten torsk eller ribbe. I år skal jeg ha torsk som serveres

med lever og rogn. Til dessert er det multekrem.



Ragnhild Nor

Jeg er vegetarianer, og til jul spiser jeg en nøttestek, som består av malte hasselnøtter,

blandet sammen med poteter og løk. Den stekes i form, og til den serverer jeg en frisk gulrotsalat og melkesyregjærede grønnsaker. Hjemmelaget lefse og flatbrød er også tilbehør. Til dessert blir det i år friske og syltede multer med fløte eller rømme til.



Inger-Lise Abrahamsen

Jeg spiser noe som nesten ingen har hørt om; nemlig julesteik. Det

er en matrett som kommer fra øya Tautra utenfor Molde, der min svigerfar er fra. Julesteik er pinnekjøtt som



Mona Kalheim

Jeg spiser først lutefisk, og så ribbe etterpå. Til dessert er det

himmelsk lapskaus, som er en fruktsalat.



Kjartan Kristiansen og Vera

Det er litt forskjellig fra år til år. Hvis vi er i Trøndelag,

der jeg kommer fra, spiser vi pinnekjøtt. Hvis vi feirer jul i Oslo, spiser vi ribbe. Til dessert er det multekrem, men det kan jeg egentlig ikke fordra.

Tekst og foto: Susanne Dommersnes



Grønland Frivillighetssentral, Grønland 12, 0180 Oslo

Tlf. 22 08 24 39 Fax. 22 08 24 26

Til beboere i Gamle Oslo

I samarbeid med Natteravnene i Oslo og Politiets forebyggende tjeneste gjennomfører Grønland frivillighetssentral natteravning i bydelen.

Hensikten med natteravning er å dempe rus-, volds-, og -skadeverksproblemer ved å være tilstede der ungdom oppholder seg og ferdes.

Det viser seg at edru voksnes nærvær har en positiv effekt, og at ungdommen selv setter pris på tiltaket.

For å fortsette dette positive tiltaket trenger vi flere ravner. Ønsker du å delta i ravning i din egen bydel/ nærmiljø, eller flere opplysninger, så vær snill å ta kontakt med:

Grønland Frivillighetssentral ved **Gunnar Høgden, tlf. 22082439**

Et bydelshus for barn og unge

Tekst: Camilla Svendsen Skriung

Bydelshuset og Kampen Kafé skal være et sted for alle aldre og grupper. Og det skjer virkelig mye spennende, selv om man har lite penger og det meste går med til lønnsmidler til de som sysler med dette.

En uke på bydelshuset gir tilbud både til de små og til ungdommen.

Hver tirsdag møtes dansegruppa i regi av frivillighetssentralen.

De ønsker seg flere dansepartnere og presiserer at det ikke er nødvendig å være ekspert - poenget er at man skal ha det gøy og lære noe.

Annenhver onsdag invaderer diskoløvene storsalen. Diskoteket er mest for barn fra 1. til 7. klasse. Og her danses det og det løpes lange distanser rundt i bydelshuset.

Ungdomskveldene er lagt til annenhver fredag. Her er det meningen at de unge skal finne på noe konstruktivt og sette i gang ting selv. Og ikke nød-

vendigvis bare feste, selv om det lett blir slik.

Filmklubben setter annenhver lørdag opp masse bra filmer for barn og unge. Det er åpent for alle. Og allerede har de 60 ivrige medlemmer.

12. desember klokken 14.00 arrangerer filmklubben Juleavslutning.

Da vises «Gutten og Snømannen» regi Diana Jackson, «Leker søker barn» regi Graham Ralph, «Karl-Bertil Jonssons Julaften» regi Per Åhlin og «Helan og Halvan selger juletre»

Det koster 10,- for barn og 15,- for voksne.

Til våren skal Filmklubben ha animasjonskurs og det er noe å glede seg til! Programmet vil komme over nyttår lover de, men kan fortelle at første lørdag med visning blir 30. januar.

Kari-Mette Holvik, med i styret for Kampen Bydelshus, er opptatt av at de

unge og barna selv skal være med på å bestemme hva som skal skje av aktiviteter for dem selv. -Det er viktig at de som selv føler hva som passer og som er morsomt kommer med forslag eller til og med tar initiativ til noe.

Tenk så mye vi kunne få til hvis vi bare satset litt, sier hun. Hun savner et tilbud for de litt eldre ungdommene. -Det blir mest aktiviteter for de små, og det er litt synd. I forskjellige sammenhenger har det kommet frem masse ideer som: musikkverksted, skiturer, skøytebane, kanoturer, afrikansk dans, trommekurs, tangokurs...Det er bare fantasien som setter grenser. - Men, presiserer Holvik, vi må ikke bare snakke om dette, men får satt det igang. Har du noen ideer, kom med dem!

Kanskje neste år blir det året da ungdom sammen med voksne satte i gang nye spennende tiltak?



Trenger du en arm å holde i når du skal til lege, apotek, post, bank osv, eller en besøksvenn som kommer hjem til deg?

Kontakt Kampen Frivilligsentral mandag til fredag 10-16.

Kampen Frivilligsentral er en møteplass for alle mennesker som enten ønsker å utføre en frivillig innsats eller å motta en slik innsats. Kampen Frivilligsentral er din til å komme med ideer, og til å bruke litt tid på ulike frivillige oppgaver og aktiviteter.

Hvis dette er noe for deg, kontakt:

KAMPEN FRIVILLIGSENTRAL

**Bøgata 21, 0655 Oslo
Tlf. 22 68 69 17 mobil 901 38 352**

Nye leietagere på Kafé Kampen



**Spennende miks på bydels-
huset: Zafar Iqbal og Odd-Arne
Dahlø**

De nye leietagerne

De nye leietagerne, Odd-Arne Dahlø (36) og Zafar Iqbal (34) har svært forskjellig opprinnelse. Mens Odd-Arne kommer fra Fosen-distriktet i Sør-Trøndelag er Zafar av pakistansk opprinnelse. Begge har imidlertid bakgrunn som kokker, og de har allerede jobbet på Kampen Kafé i nesten et år. - Vi begynte med ca. en ukes mellomrom i januar i år, forteller Odd-Arne. Zafar uttaler at han trives godt i selskap med Odd-Arne og at de utgjør et bra team. - Dette er også grunnen til at vi tok utfordringen om å drive kaféen sammen, forteller han.

Odd-Arne har tidligere jobbet som baker, og etter endt kokk- og stuert-skole arbeidet han som kokk i Trondheim før han vendte nesen sørover sommeren 1997. Da fikk jeg jobb som kokk på Hudøy feriekoloni, forteller han. - En av de artigste jobbene jeg har hatt! Zafar har 14 års fartstid i Oslo, og har jobbet i hele 10 år på Malik's. Ønsket om forandring var bakgrunnen for at han søkte jobb som kokk på Kafé Kampen.

Viktigst at gjestene trives

På spørsmål om Odd-Arne og Zafar har noen spesielle planer om endringer av driften, får vi til svar at det har de ikke rukket å tenke over ennå.

- Først må vi bli ferdig med julebords-sesongen, og så får vi se hva vi finner på i januar, sier Zafar. Odd-Arne forteller at akkurat nå er de mest opptatt av å få den daglige driften til å gli.

Vi satser på god kontakt med våre gjester og håper at alle, stamgjester og andre, gir oss tilbakemeldinger om driften. Vi skal i hvert fall gjøre vårt til å få folk til å trives, sier Odd-Arne avslutningsvis.

Og det så det i hvert fall ut til at folk gjorde den kvelden vi var innom. Kampenposten kunne dessuten fastslå at kaféen serverer nydelig bacalao. Hyggelig service fikk vi også - selv med gjenglemt lommebok...

**Frode og Liselotte Morseth
mottok andelsbevis i Kampen
Bydelshus som takk for innsat-
sen gjennom nærmere 3 års
drift av Kafé Kampen.**

Tekst og foto: Gro Aschim

15. november fikk Kafé Kampen nye leietagere. Odd-Arne Dahlø og Zafar Iqbal overtok stafettpinnen etter Frode og Liselotte Morseth som takket av etter å ha drevet kaféen i to og et halvt år.

Liselotte Morseth forteller at det har vært en kjempeutfordring å drive kaféen, men også slitsomt. - Vi kom til et punkt hvor vi ikke hadde overskudd og energi til å drive videre, og derfor valgte vi å overlate driften til nye krefter. I løpet av den tiden vi har drevet kaféen har vi rukket å bli veldig glade i Kampen! Vi har hatt masse kontakt med publikum og gjester, og vi ønsker å takke alle stamgjester og alle som har vært innom Kafé Kampen i løpet av denne tiden. Nå ser vi først og fremst frem til en lang ferie, og så gleder vi oss til å komme tilbake som gjester på kaféen!



Nicolai Heiestads Kampen

Tekst: Erik Oluf Melvold

Det er ikke så mye vi vet om Kampens tidlige historie. Store deler av arkivet til Aker kommune er visstnok gått tapt. Noe finnes på Byarkivet, som folketellingen av 1883, pluss branntakster.

Trist stoff kan sikkert også hentes ut ved å gå i fattigvesenets folianter. Men det eksisterer i alle fall en personlig kilde til tidlig kampehistorie, nemlig boken «En liten gutt fra Vaterland», som kom i 1950 på Tiden forlag. Forfatteren var Nicolai Heiestad, som var født i 1868 og døde året før boken kom ut. Det er svært lite vi har av arbeiderklassememoarer fra så tidlig tid, idet forfatteren erindrer tilbake til midten av 1870-årene.

Faren til Nicolai var fattig lappe-skomaker, og på stadig flyttfot. Faktisk bodde familien, som bestod av mor, far og to gutter, hele 16 steder fra 1873 til 1880. Grunnen til den stadige flyttingen lå også i at de stadig ble kastet ut på grunn av manglende husleieinnbetaling.

I 1878 eller -79 flytter familien Heiestad til Ullensakergaten 7. De har så dårlig råd at de bare kan leie et lite kammers med delt kjøkken med naboen. For dette betaler de åtte kroner måneden. Vask eller innlagt vann fantes ikke, så de måtte bruke den nærmeste kommunale vannposten, som lå helt nede i Sverres gate.

Det er mye pussig som Heiestad beretter, for eksempel at dagens Kampen park, som den gang ikke var opparbeidet, gikk under navnet «søppelfyllingen». Her er det datidens kampianere kvitter seg med «gamle halm- og fjærmadrasser, tønnerester, bunnløse bøtter, rustne spann og bokser, og alt som tenkes kan av søppel. Bak fyllingen sitter pukksteinshoggere

gjemt i store hauger av pukkstein eller fremkjørt stein som skal hogges». Dette må ha vært det samme stedet, Normannsløkka, hvor Einar Gerhardsen pukkete stein etter han var blitt avsatt som ordfører av Gestapo i august 1940.

Ellers er det ikke helt lett å holde seg orientert i Heiestads kampebeskrivelse: «Sønnenfor vår gård (Ullensakergt.7) er stor hage som går fra Normannsgata til Brinkens gate, med hus, stall og fjøs; nedenfor denne bondegården igjen ligger noen murgårder, og så er det stor, åpen plass mellom Normannsgata og Hoffhagen. Hoffhagen er stor, med herskaphus og høyt staurgjerde. På det meste av plassen er potetåker hvor potettriser ligger igjen. Her står Kampens vannpost nummer 2.»

Om Kampens innbyggere forteller Heiestad: «Mange har husdyr på Kampen, men ingen holder bikkjer. I hagen rett mot kjøkkenet vårt er det foruten hester og kuer også en sauebukk som av og til går løs, og ikke er helt ufarlig, da den gjerne vil stange. Gris er alminnelig, det er det flere som har. I Ullensakergata har en kone fire kuer, og hun jager oss ikke når vi ser på kuene eller ser på at hun melker. I Brinkens gate har slakteren på hjørnet over femti duer med fint duehus. I Normannsgata har de også en tam kråke».

Viktig for ungene var «Kampes-bekken», som må ha vært det lokale navnet på Hovinbekken: «På skråningen ned mot bekken og i en bordhytte eller et skur til Normannsgata bor Kampens mest berømte mann, Sandersen. Han holder kaniner, gjess, ender og høner, som ruger ut massevis av kyllinger, gåsunger og andunger» - han lever av det. Hele dagene er han på ferde med å mate, stelle og prate med dyrene sine, som holder til i småhytter og kasser. På runden stanser også konstabelen litt opp, han som ellers ikke snakker med folk, han kan



more seg som andre over Sandersens gåsunger og andunger.»

Familien Heiestad flytter så til en kjeller i et trehus øverst i Normannsgata. Her rammer tragedien moren og de to guttene. En dag kommer ikke faren hjem, - og de så ham aldri mer. Han hadde sikkert stukket av fra sine forpliktelser, kanskje hadde han i all hemmelighet spart sammen til en Amerikabillett. Moren og barna drar nå for en kort periode til Halden, hvor hun har slekt, men flytter tilbake til byen, i en elendig leilighet i Fjerdings (Christian Kroghs gate). Her går det over styr for moren, og de to guttene blir, via fattigvesenet, satt bort som pleiebarn til en bonde på landet.

«Nye» Jordal Amfi ferdig til jul



Tekst og foto: Gro Aschim

Jordal Amfi har i høst gjennomgått en omfattende rehabilitering som et ledd i Oslo kommunes forberedelser til neste års ishockey-VM. Ishockey-fansen kan allerede nå i desember innvie «nye» Jordal Amfi med større og hyggeligere publikumsarealer.

Opprustningen av Jordal Amfi har hatt en total budsjetttramme på 25 millioner kroner. Byggearbeidene har pågått mesteparten av høsten, og hallen ferdigstilles i desember i henhold til tidsplanen.

Ishockey-VM

Jordal Amfi har lenge hatt behov for oppussing, men moderniseringen tok først fart i forbindelse med at Oslo kommune står som arrangør av ishockey-VM i mai 1999. Hallen er pusset opp for å imøtekomme krav fra det internasjonale ishockey-forbundet, og

både hockey-fansen og ishockey-spillerne kan glede seg over den bedrede standarden. Jordal Amfi er nå godkjent som hockeyarena for alt fra vanlige eliteseriekamper til europacup-kamper og altså: VM.

Hva er blitt gjort?

Oslo kommune v/Park- og idrettsvesenet er ansvarlig for rehabiliteringen av Jordal Amfi. Prosjektleder Øyvind Johansen forteller at publikumsarealene er rustet opp betydelig. I tillegg er de to garderobene fullstendig bygget om og pusset opp. Hallen har også fått et nytt ishockeyvann, og øvrige innvendige arealer er blitt malt og pusset opp. Den mest synlige forandringen blir nok likevel de nye tilbyggene på hver side av hallen. I tillegg til inngangspartier huser tilbyggene oppholdsarealer, kiosker og toaletter. Med unntak av disse tilbyggene, er det imidlertid ikke blitt gjort noe med fasaden i denne omgang. - Det var dessverre ikke rom i budsjettet for ytterligere oppussing av fasaden, sier Øyvind Johansen.

KAMPEN DAGLIGVARE

BØGATEN 25 • 0655 OSLO

TLF. 22 67 76 28



Vi er medlem av Butikkringen Østlandet A/S (Norgesgruppen), en innkjøps- og markedsføringskjede for mellomstore butikker, som sikrer våre kunder den riktige prisen i din nærbutikk.

Fast lavpris

- Fevang kjøttpålegg, ass.	kr. 10,00
- Olivenolje, 5 l.	kr. 100,00
- Libro bleier, alle typer	kr. 74,90
- Pizza Grandiosa	kr. 29,90
- Pommes frites, 600 g	kr. 13,90
- Ferske gårdsegg 6-pk.	kr. 10,90
- Møller's Dobbel trankapsler	kr. 59,90
- Julepapir, 2 ruller	kr. 10,00

Åpningstider 09.00 - 19.00 (09.00 - 18.00)

Det lakker mot jul...

Tekst: Greta Gulbrandsen

Tegning: Robert Lorange

Oktober dere; grått, vått og mørkt. Jeg husker en sang jeg lærte på Lilleborg skole for 50 år siden. Den handlet om vinterdagen, og var slik:

Vinterdagen, vinterdagen, 14. oktober alt,
ingen spillemann i gården,
bare rått og vått og kaldt.
Men om litt så kommer snøen
frem med ski og kjelkene,
og når det blir aller mørkest, tennes julelysene.



JULESTEMNING PÅ KAMPEN VED SKEDSNOTET 1

Robert Lorange 1996

Det er den siste linjen jeg tenker på når jeg går på jobben i mørket, eller når jeg kommer hjem igjen i mørket. Da er det godt å ha forberedelsene til jul i tankene. Hva vi skal kjøpe av presanger, maten som må handles inn, kakene som skal bakes, og juletreet som må kjøpes. Vi er heldige, Roger og jeg, som har barn og barnebarn som gleder seg til å komme på Kampen julaften. Fra ungene våre var bit-

tesmå hadde vi kaker og kaffe klokken 12 julaften. Da var turen til gravlunden over, og vi hadde en stille stund med en liten pakke til hver av ungene. Fremdeles har vi denne stunden før vi dekker bordet med nisser og lys. Maten er klar, og det er tid for kirkegang. Høytiden senker seg over oss, og vi ser vinduer med vakre juletrær, og det lukter surkål og ribbe over hele Kampen!

Så ringer julen inn, og vi vandrer

hjem igjen for å kose oss med god julemat. Så har jeg et lite spørsmål til dere. Er det noen flere enn oss som går rundt juletreet i heimen på julaften? Og som har nisse som kommer med pakker, uten at noen fra huset har gått for å se etter han? Det tar tid å forberede dette, men belønningen er strålende barneøyne. Til slutt ønsker jeg dere alle en god og velsignet jul!



Nyåpnet møbeltapetser-verksted på Kampen

Gi nytt liv til dine gamle møbler



Velkommen til det røde huset



møbeltapetsering

Normannsgt. 48, 0655 Oslo
tlf 22 68 10 00, fax 22 68 88 00
Kampen

SELSKAPSMAT - CATERING

*Måltidet er en viktig del av alle sammenkomster
- du kan være trygg når maten kommer fra . . .*

Gunnar Ruud

SNITTER - KOLDBORD - GRYTERETTER - MIDDAGER



Norderhovsgt. 7 - 0654 Oslo

... og smaken, den slår ingen !

Ring **22 19 59 80** og vi
sender deg vår innholdsrike brosjyre.

HEI KAMPENBEBOER!! NY ELLER «GAMMEL»

Har du lyst til å være med på å bestemme hva **Kampen Vel** skal arbeide med for å gjøre Kampen til et attraktivt sted for oss alle? Har du nettopp flyttet hit? Da ser du kanskje noe vi andre ikke har oppdaget som vi burde forandre på. Vi som har bodd her en stund ser ikke alltid så klart; som kjent ser man ikke skogen for bare trær.

Meld deg inn i **Kampen Vel**, si ifra om du vil gjøre noe aktivt. Vi trenger nettopp deg!

☐

Ja, jeg vil melde meg inn i **Kampen Vel**, Bøgata 21, 0655 Oslo

Navn.....

Adresse.....

Telefon.....

☐

Batteriene er fulle, så jeg blir gjerne med aktivt når det trengs.

Skriv tydelig!