

- Bobilmat skal også smake godt

Ingeborg Dirdal fra Høle har sammen med ektemann Bjørn Ingvaldsen reist over det meste av Europa i bobil. Reiselivet har inspirert henne til kokeboken «To bluss og en grill».

TROND EIRIK OLSEN
tekt og foto

BOK: – God og velsmakende mat er viktig når man er på tur og skal kose seg i bobilen. Det er selvsagt mulig å ta med seg 20 bokser med lapskaus hjemmefra, men da går man også glipp av mange flotte opplevelser, sier Dirdal, og smiler før hun forsetter.

– Det er ingen grunn til å senke på matkravene når man er på tur. Selv om man ikke akkurat har de samme mulighetene som hjemme, er det mulig å lage mye godt selv med enkle hjelpemidler. Det er også mange gode råvarer å få kjøpt i de enkelte landene som vil kunne gi en enda sterkere opplevelse av landet man besøker. Det gir også reisen et ekstra pluss.

Viktig med matpakke

Kokeboken, som snart er klar for utgivelse, vil inneholde 80 til 90 oppskrifter på gode og velsmakende måltider med ingredienser fra en rekke ulike land. Et eget kapittel har fått tittelen «Mat fra andre land», og i tillegg blir det tips om hvilke redskaper man trenger og ikke minst forslag til gode vin- og kjøp.

“Selv om man ikke akkurat har de samme mulighetene som hjemme, er det mulig å lage mye godt selv med enkle hjelpemidler.

INGEBORG DIRDAL

– Vin er også en lidenskap for meg og Bjørn. Vi er ofte på vinsmaking når vi er ute og reiser, og er stadig på jakt etter nye og gode vintyper. All den erfaringen vi har opparbeidet ønsker jeg nå å dele med andre, sier hun.

– Du kommer også med tips for matpakker?

– Ja, ofte kjører man langt i løpet av en dag og har man med seg en god matpakke slipper man å stoppe opp ved veikroer og andre serveringssteder der man ofte må stå i kø og attpåtil får mat som ikke alltid er like velsmakende, sier hun og viser til egne erfaringer.

– På det meste har vi kjørt 1400 kilometer på en dag og da blir det viktig med god mat som gjerne skal være litt mer spretten enn vanlige matpakker med vanlig gulost. Litt godt tilbehør med gode råvarer skader ikke. Man får kjøpt mye godt på lokale matmarkeder, sier hun.

– Ta med grill

Til daglig jobber Dirdal som nettredaktør i Rogaland Fylkeskommune og når Sandnesposten legger turen innom står familiens bobil på plass utenfor. Hun forteller at det er den bobilfrelste Høle-familiens tredje bobil.

– Jeg bruker ikke bobilen til jobb vanligvis, men det hender at jeg har den med. Det hender også at jeg overnatter i den hvis jeg jobber sent eller at det er ting jeg skal i Stavanger på sen kveldstid, da lager jeg også mat her, sier hun og ler, før hun viser oss mulighetene til å tilberede god mat i bilen.

– Man bør også ta med seg en grill når man skal på lengre turer. Ingenting er så koselig som å tilberede mat ute etter en lang dag



IKKE PROBLEM: For Ingeborg Dirdal er det ikke noe problem å tilberede god mat i en trang bobil. Nå vil hun gjerne at andre skal dra nytte av hennes erfaringer.

i bilen. Været trenger heller ikke være det beste, det er fullt mulig å ta på seg litt mer klær og kose seg med god grillmat selv om temperaturen ikke er den beste, sier hun.

Fikk idéen i Spania

Idéen til boken fikk Dirdal da familien var på bobilferie i Spania for noen år tilbake.

– Vi not god Riojavin og velsmakende lokal mat som vi selv hadde tilberedt. Jeg sa til mannen min at jeg sjelden har smakt et så velsmakende måltid, og det var da tanken om å lage en bok med oppskrifter kom. Vi liker å spise lokal mat når vi er på ferie og jeg har brukt mye tid på å se hvordan de setter sammen de ulike råvarene

og tilbereder maten. Dette vil jeg nå dele med flere, sier hun. Språkproblemer trenger heller ikke lengre bli et problem for norske bobilister. I den nye kokeboken er det en ordliste der benevnelsen på de viktigste råvarene er oversatt til i alt fem språk.

Bobilblogg

I tillegg til den nye kokeboken har den bobilfrelste damen en egen bobilblogg, kalt bobilkokken, som etter hvert har fått mange følgere.

– Jeg startet opp denne mest for å huske hvor vi hadde vært, slik at vi ikke risikerte å komme tilbake til plasser vi allerede hadde besøkt. Vi reiser jo såpass mye at det er vanskelig å holde styr på

alle plassene, men etter hvert var det mange som fattet interesse for bloggen. Bobil er en reiseform som stadig flere ser muligheter i, sier hun og fortsetter:

– Personlig er jeg glad i å oppleve mange steder og være fri til å dra hvor jeg vil når jeg har ferie. Da er bobilen en glimrende løsning, sier hun.

I boken er det bilder av hvert måltid. Disse er tatt av matfotografen Elisabeth Tønnesen.



ENTUSIAST: For Ingeborg Dirdal og ektemannen Bjørn Ingvaldsen er bobilen blitt som et annet hjem. Det går knapt en eneste feriedag uten at de er ute på veien.

To veier på Stangeland trenger navn

NAVNESAK: Like ved Fredheim Arena og Årsvollveien på Stangeland ligger to veier som trenger navn.

Det er opprettet navnesak som fram til 1. februar er ute på høring. Kultursjef Janne Weisser forslår Arenaveien (veien inn fra Årsvollveien) og Gravlundveien (veien ned til gravlunden) som nye veinavn.

Stangeland bydelsutvalg får saken på bordet 24. januar og vil komme med sin uttalelse til navnesaken.

Det er Geodata som har reist navnesak i området. Saken er ifølge vanlig saksgang for navnesaker i Sandnes kommune

sendt til Sandnes historielag for navneforslag.

Kommunen har ansvaret for å koordinere høringsprosessen lokalt, det vil si blant grunneiere med høringsrett, organisasjoner og kommunale organer.

Resultatet av høringen blir deretter sendt til Stedsnavtjenesten på Vestlandet for språklig vurdering. Til slutt legges saken frem for Utvalg for kultur og oppvekst, som er kommunal vedtaksmyndighet i navnesaker.

I sakspapirene ligger uttale fra Sandnes Historielag ved. Historielaget støtter kultursjefens forslag til navn for de to veiene.

Kjørte 127 km/t i 80-sonen

Nå er 18-åringen 10.000 kroner fattigere og må klare seg uten lappen i sju måneder.

FART: Da 18-åringen fra Sandnes i november i fjor kom kjørende på riksvei 44, ble farten hans målt til 127 kilometer i timen. Fartsgrensen på den aktuelle strekningen er 80 kilometer i timen.

Mandag 9. januar møtte han i

retten tiltalt for brudd på vegtrafikkløven. 18-åringen ga en uforbeholden tilståelse, noe retten vektla i positiv retning.

Straffen ble satt til 15 dagers betinget fengsel med prøvetid i to år. 18-åringen må betale 10.000 kroner i bot, og ble framtatt rettet til å inneha førerkort i sju måneder. Ønsker han etter et tid å kjøre bil igjen, må han ta deler av førerkortopplæringen om igjen.

Åtte tatt i Havnegata

TRAFIKK: Mandag morgen holdt politiet laserkontroll i Havnegata. Det resulterte i åtte reaksjoner. Høyeste fart holdt en bilist som kjørte 46 kilometer i timen i 30-sonen.

Det melder politiets operasjonssentral på twitter.

Brilleskred

-30

-50

-70

på alle innfatninger!

Velkommen inn til oss!
Vi hjelper deg til å finne den rette brillen!

Districtets største og beste utvalg i barnebriller.

Kokosreker på tur

En kul forrett, eller hovedrett om du har litt brød og kanskje øker portjonen litt.

TROND EIRIK OLSEN
tekt

Ingeborg Dirdal deler gjerne en av sine mange gode oppskrifter med Sandnespostens lesere. Kokosreker er i følge Dirdal en lekker oppskrift som er enkel å lage og smaker fantastisk når man er på tur i bobilen.

KOKOSREKER

Du trenger:

Litt olje til å steke i

- 1 løk, hakket
- 3 fedt hvitløk, hakket
- 1/2 dl kokosmasse (fersk om du er så heldig, men går fint med tørket og)
- 1 ts gurkemeie
- 1 ts cayennepepper, eller chilipulver
- 2 ss kokos krem (tykk kokosmelk, står coconut cream på boksen/pakken)
- Reker (du kan bruke vanlige kokte reker, tigerreker fra frysen, eller ferske store reker, som du får i utlandet)

Ha olje i pannen, og stek løk og hvitløk på svak varme, når løken er myk, har du i kokosmassen og krydderet. Bland det godt. Skru opp varmen litt, og ha i reker. Er de allerede kokt, skal de bare varmes, men om det er ferske reker, må de bli kokt. Du ser de er klar når de blir røde, det går fort! Ha i kokoskrem til slutt, dryss over noe grønt, og server.



KOKOS: En rett som ifølge Ingeborg Dirdal er lett å lage og smaker godt på tur, er kokosreker. Foto: Elisabeth Tønnesen

Sandnes Optikk
Arney

* Tilbudene kan ikke kombineres

Langgaten 13 • 4306 Sandnes Telefon: 51 73 17 00 • post@sandnesoptikk.no

Åpningstider:
Mandag, tirsdag og onsdag kl. 09 - 17
Torsdag og fredag kl. 09 - 18
Lørdag kl. 10 - 15



Knut Arney
Optiker



Siv Anita Berle
Kundeveileder
farge / stil



Maiken Jensen
Daglig leder
farge / stil



Gerd Synnøve
Holland
Optiker MSC