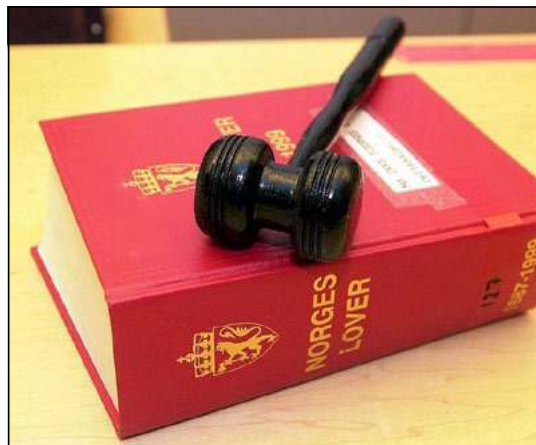


■ **KAN BLI HALVERT:** Domstoladministrasjonen ønsker å halvere talet på domstolar i Noreg. Både styret og den administrative leiinga i Domstoladministrasjonen meiner dei same argumenta som blir brukt for å redusere talet på politidistrikt frå 27 til seks, også må gjelde for domstolane, skriv VG. Det er i dag 66 tingrettar landet rundt, men Domstoladministrasjonen ønskjer talet redusert med minst 30. – For å stå rusta til å møte ei framtid med sterkare krav til god utnytting av tilgjengelege ressursar og stadig fleire kompliserte og vanskelege saker, er det behov for større domstolar i førsteinstans, seier fungerande direktør Willy Nesset. **NPK**



■ **TAR MARKNADSDELAR:** Både Rema 1000 og NorgesGruppen auka marknadssdelene kraftig i første halvår, viser Finansavisens utrekingar. Både Coop og ICA fall. NorgesGruppen auka salet med 5,8 prosent i første halvår, ein kraftig vekst samanlikna med marknaden som voks med 2,1 prosent. Marknadsdelen til NorgesGruppen er no 39,9 prosent. Rema 1000s marknadssdel auka til 27,4 prosent i første halvår. Det betyr at plassen er mindre for dei to konkurrentane ICA og Coop. Marknadsdelen til ICA har falle til 10 prosent. Dersom utviklinga held fram kan ICA vere utradert om få år, skriv **NPK**



■ **FLEIRE TEKNE AV ROVDYR:** Talet på sauer med påviste rovviltsskadar har auka frå 4034 i fjor til 4480 i år. Årsaka er at ulv og bjørn gjorde meir skade i enkelte område. I dei tre førre åra har det vore ei positiv utvikling i talet på påviste bjørneskadar, men tala frå årets beitesesong viser at skadeomfanget er komme opp på nesten same nivå som i 2010. I alt er det rapportert om 776 tilfelle av bjørneskadar på sauer, viser Statens naturoppsyns førebelse oversikt for beitesesongen i 2013. Ulven har gjort meir skade i Sør- og Midt-Noreg i år enn i fjor, og talet på ulveskadar på sauer held fram å auke for tredje året på rad. **NPK**



■ **30 MILLIONAR SLAVAR:** Rundt 30 millionar menneske lever i slaveri rundt om i verda, seier organisasjonen Walk Free Foundation. Nesten halvparten av dei oppheld seg i India, men problemet er mest påtrengande i Mauritania, der fire prosent av befolkninga er slavar. I omgrepet slaveri reknar organisasjonen, som har sitt sete i Australia, tvangsekteskap, gjeldsslaveri, menneskehandel og tvangsarbeid. Nokre er rett og slett fødde inn i slaveri, og mange som vert rekna som slavar, er barn. Ifølgje indeksen til WFF er det menneske som lever i slaveri i alle dei 162 landa som organisasjonen har undersøkt. **NPK**



Hyllar naturen for gode råvarer



FERDIG: Mie Krogh Jensen med dei ferdige flaskeproduka med saftkoncentrat som vil vere tilgjengelege ved fleire lokale utsalsstader i tida framover.



FLASKAR: Kjøkkenet på Kjernehuset på Gvarv er ein eigna stad for å bløytleggje hylleblomstane og sidan sile av konsentratet og tappe produktet på flaske. For utan nær familie, gjer Mie Krogh Jensen det meste av arbeidet for hand sjølv. **FOTO: PRIVAT**



HYLLEBLOMST: Frå Jonsok og ein måned fram i tid, når alt spirer og er grønt og frodig, er hylleblomstane haustingsklare. Slik såg blomane ut då dei kom i hus i sommar. **FOTO: PRIVAT**

BØ/SAUHERAD: Hylleblomst er lite kjent som smak her i Noreg. Mie Krogh Jensen (32) tar med seg det kommersielle produktet frå Danmark, og satsar no friskt på hylleblomstsaft i Midt-Telemark.



Av Ingebjørg Bø

– I Danmark finn ein hylleblomstsmak i det meste; yoghurt, is, brus, saft. Og safta er minst like vanleg som solbærsaft, fortel den opphavleg danske Mie Krogh Jensen (32). Sjølv fall ho for smaken i tenåra og utarbeidde eit konsentrat ho sidan har hatt ønskje om å vidareutvikle. Med eit etableringsstipend på 150 000 kroner frå Innovasjon Norge i vår, kunne ho endeleg realisere draumen under tittelen «Hyllest». Og dei som har gjesta lokale marknader det siste året, har alt fått høve til å teste ut det økologiske produktet, som også finst med ulike tilsetjingar som lime og stevia.

– Hylleblomstsaft har ein lett og sommarfrisk smak, som ein ikkje finn andre stader. Nokre likar han veldig godt, andre ikkje i det heile, fortel saftprodusenten som har store ambisjonar.

KULTURPLANTER

– Føretaket «Hyllest» er, som namnet seier, ein hyllest til naturen og dei gode råvarene som finst. Eg satsar i første omgang på hylleblomstsaft, men har eit ønskje om å utvide sortimentet til å omfatte handtervksmat generelt med basis i norske kulturplanter. Produkt basert på rognebær, aronia og sevje vil også vere aktuelle på sikt, fortel Krogh Jensen som nyttar hausten til produksjon og utvikling heime på kjøkkenet i Bø.

– Hylleblomstane er haustingsklare frå Jonsok og ein måned fram i tid. Eg hausta mykje i sommar, men har alt bruka opp det eg hadde, fortel ho om blomane som vart fryst ned mellombels og som nå er å finne att i 550 nyproduserte saftflasker. Hylleblomstrea er heller ikkje dei ein oftast snublar over.

MYKJE HISTORIE

– Hylleblomstrea var vanlegte tuntre på dei store gardane for i tida. Alle hadde sitt. Bæra skulle ha ein særskild medisinsk effekt,

og treet gjekk for å vere ei «hekseplante». I den norrøne mytologien var dette «Frøyas tre», medan Eddadiktinga skriv at hadde ein honning, kål og hyll, så var ein verna mot det meste, fortel Krogh Jensen om kulturplanta. I dag er trea ofte å finne i relasjon til religiøse stader. Der vart dei tekne godt vare på.

– Eg har plukka mykje ved Bø prestegård, fortel saftprodusenten eksempelvis. Talrikdommen til hylleblomstrea er større på Vestlandet og i Trøndelag enn på Austlandet. Men snart vil Krogh Jensen også ha langt fleire eigne tre for handa.

PLANTA 160 TRE

– Eg kom i kontakt med Kjell Ivar Schia som er bonde på Rinde gård på Akkerhaugen. Han likte ideen med hylleblomst-konseptet. Og hos han har eg planta to rader med til saman 160 hylleblomsttre. Men først i 2016 kan ein forvente den første store avlinga, fortel gründeren. Ho trur lite kjenskap til hylleblomstsaft i Noreg har årsak i at ingen eigentleg har kome på ideen før, eller tort å setje han i live.

– Veksten har vel bare vore litt uvand smaksmessig. Når denne er så populær i Danmark, tenkte eg han kunne falle i smak her til lands også, smiler dama med mange jern i elden om dagen.

DRIFTE KJERNEHUSET

32-åringen har også tatt over drifta av Kjernehuset på Gvarv. Første november opnar dørene. Eigne og andre sine lokale, økologiske og kortreiste produkt skal fylle innhaldet i den intime serveringsstaden.

– Eg ønskjer eit relativt enkelt konsept, med utgangspunkt i det lokale, seier ho og tør ikkje love kva menyen vil innehalde. Ein del nyttig forarbeid er alt gjort. Hausten er generelt ei travel tid for samlarar av naturens godbitar. – Eg har fylt frysaaren med hyllebær, aronia, blåbær og tyttbær og håpar det vil medverke til friske smaksopplevingar når den tida kjem, smiler Mie Krogh Jensen spent.



PLANTEFELT: På Rinde gård på Akkerhaugen

har Mie Krogh Jensen (32) planta 160 planter med hylleblomsttre. Først i 2016 vil ein forvente den første store avlinga her. Men saftprodusenten har hausta inn store mengder med blommar og er **FOTO: INGEBJØRG BØ**