



Uteblitt avis,
eller spørsmål om
abonnement?

Ring: 32 27 70 92

eller send e-post: abonnement@nationen.no

Har du tips eller innspill til saker? Vi vil gjerne snakke med deg! Ta kontakt:



E-post: tips@nationen.no



Tlf. 21 31 00 00



Lik eller følg Nationen på Facebook og Instagram

NATIONEN

LESERBILDE



Aurland. År og dag sidan sist det vart hesja her på Øygarden til Valledn. Gamle heltar må trø til, med så vanskelege hausteforhold som i år. Tore Dag i midten, dei andre er Olav, Åge, Trygve og Magnar, skriver brukeren haraldskjerdal med #bygddagram på Instagram.

Del dine bilder med oss. Vi vil gjerne vise dine bilder fra Instagram. Velg «Tagg personer» i Instagram, klikk på bildet og legg til [nationen_as](#), eller bruk emneknagg #bygddagram. Et utvalg kommer på trykk.



Talet på selde billetter hos norske kinoar held fram med å vekse. Nye tal viser ein vekst på 4,5 prosent i første halvår 2025 samanlikna med same periode i fjor.

FOTO: EMILIE HOLTET / NTB/ NPK

Vi går meir på kino

Talet på selde billetter hos norske kinoar held fram med å vekse. Det har vore ein vekst på 4,5 prosent i første halvår 2025 samanlikna med same periode i fjor.

Tala for dei seks første månadene i år viser totalt 3.624.583 selde kino-billetter mot 3.470.880 selde billetter i den same perioden i fjor.

I mai var den prosentvise auken åleine på 78,5 prosent samanlikna med same månad i fjor. Isolert sett vart det ein liten nedgang i juni i år på 12,4 prosent målt mot same månad i fjor då "Innsiden ut 2" kom på

norske kinoar og vart den mest sette filmen i 2024 med 520.906 selde billetter.

- Vi hadde ein tøff start på kino-året, men denne våren har gitt oss god vind i segla. Denne oppturen kan først og fremst forklarast i form av mange gode og breie filmar som blir vist på kino for tida. Vi trong denne oppturen, seier administrerende direktør Espen Lundberg Pedersen i bransjeorganisasjonen Film & Kino i ei pressemelding. (©NPK)

SMÅK



FOTO: OPPLYSNINGSKONTORET FOR FRUKT OG GRØNT – FRUKT.NO

Smuldrepai med rabarbra og jordbær

Det finnes knapt enklere desserter enn smuldrepai. Her har vi kombinert rabarbra og jordbær for en perfekt dessert til varme maikvelder

Oppskriften er levert av
Opplysningskontoret for frukt og grønt – frukt.no

Antall porsjoner: 4
Vanskelighetsgrad: enkel
Tidsforbruk: 40-60
Ingredienser:
500 g rabarbra
250 g jordbær

2 dl sukker
3 ss potetmel

SMULDRELOKK

100 g usaltet meierismør
2 dl havregryn
1 dl hvetemel
1 ss malt kanel
1 dl sukker

Slik gjør du:

- Sett smøret på kjøkkenbenken så det får temperert seg.
- Forvarm ovnen til 220 grader over- og undervarme.
- Kutt rabarbraen i 1 cm tykke terninger og ha i en bolle med 1 dl sukker. Rør rundt og la stå i 10

minutter. Hell av rabarbravæsken i bunnen av bollen.

- Kutt jordbærene i fire biter og ha i en større bolle med 1 dl sukker.
- Ha rabarbraen oppi bollen med jordbær og rør inn potetmel og kanel.
- Bland smuldre-ingredientene i en egen bolle med hendene. Eventuelt kan du bruke en blender.
- Ha jordbær og rabarbrablandingen i en form.
- Topp med smuldreblandingen.
- Sett i ovnen og bak i 30 minutter.

JENS VON BUSTENSKJOLD

Tekst:
Sigurd
Lybeck

Illustrasjoner:
Anders
Bjørngaard



- Full, sa Myrenggubben. - Full som ei sviske, og da veit du sjølv håssen en steller seg! - Fortell, sa skomakeren og tok noen bra svelgjer av flasken han og. Prostinnens rabarbravin var virkelig god. Den hadde til og med fått førstepremie på fylkesutstillingen i fjor.



- Det er i grunnen Plassbakk-kallens skyld som skjenkte meg så bannstærkt øl, sa Myrenggubben og fortalte alt sammen fra ende til annen. - Men da jeg tok overblikken og datt inn gjennom kjeller-glasert til Gamleprosten, trudde je neggu itte je skulle ha sett sola meir, sa han.