

NYHETER

**TIPS
OSS**
33 37 30 00
redaksjon@tb.no



Arnt-Einar Revetal
nyhetsleder
33 37 30 24



Terje Barø
journalist
915 73 474



Ellen Bering
journalist
906 05 663



Ralf Haga
journalist
481 81 761



Gunnar O. Iversen
journalist
913 25 112



Terje S. Knutsen
journalist
915 73 474



Jon Cato Landsverk
journalist
908 29 911



An-Magritt Larsen
journalist
971 77 380



Lars Døvlø Larsen
journalist
901 75 650



Kristin Monstad Lund
journalist
975 39 530



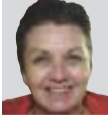
Linn Huynh Mathisen
journalist
975 82 144



Erik Munsterhjelm
journalist
977 40 715



Harald Syvertsen
journalist
976 81 372



Anne Tørresen
journalist
482 55 970



Vegar K. Vatn
journalist
924 83 427



Terje Wilhelmssen
journalist
918 53 912



Anja Jasinski Wright
journalist
971 50 641



MATNYTTIG FELLESSKAP: Fatima Rashin Sharifholdt (fra venstre), Zeynab Kovdadad Hussein, Golla Farhad Fatah og Waedeya Nooradin Muyhedin er levende opptatt av matkultur fra sitt hjemland Irak. Kokeboka «Kefta Kobba Kosi» er et konkret bevis på deres matkunnskap. Norskundervisningen fikk de med på kjøpet.

Smakfullt norskkurs

NØTTERØY: En duft av garam masala og hvitløk følger lanseringen av den nybakte kokeboka «Kefta Kobba Kosi» – et produkt av en annerledes norskopplæring.

Kefta: store boller fylt med kjøtt-deig og løk.

Kobba: gylne, kjøttfylte risboller.

Kosi: krydderkokt lam
Alle er retter fra kokeboka «Kefta Kobba Kosi – en smak av kurdisk matkultur.

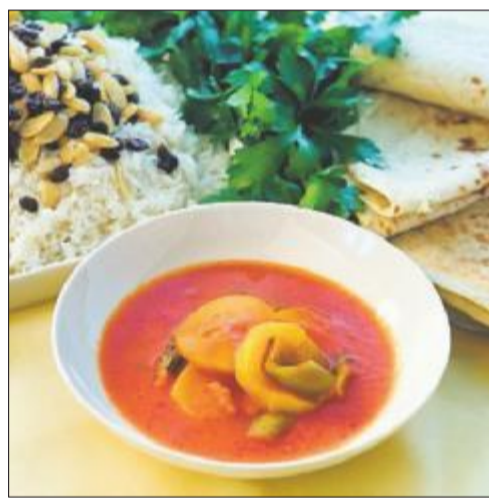
Kokeboka ble presentert med smaksprøver i Tinghaugveien 10 på Borgheim i går.

Der har de fire irakiske kvinnene Zeynab Kovdadad Hussein, Waedeya Nooradin Muyhedin, Golla Farhad Fatah og Fatima Rashin Sharifholdt møttes en gang i uka for å lage kurdisk mat og snakke norsk.

Norsk på menyen

– Det har vært veldig gøy å være med på dette, sier Golla Farhad Fatah, tydelig stolt over endelig å kunne vise fram boka de har jobbet med i lang tid.

Det hele startet med at de iranske kvinnene ønsket seg å lære norsk for å kunne delta mer i



KULINARISK KURDISK: Kolaga er en vegetarsuppe med squash eller aubergine, løk, og tomatpuré, servert med ris og salat.

Foto: Trine Bjervig

samfunnet de lever i. Så kom ideen om å kombinere en sterk interesse for matkultur med behovet for å lære norsk.

Språkundervisning

– Fra å være et biprodukt av norskundervisninga, er det morsomt at boka nå er ferdig – den er blitt så fin, sier redaktør og prosjektleder Runa Löwe i Nøtterøy kommune.

Erling Okkenhaug fra forlaget Allgrønn Okkenhaug synes boka

er et resultat av nytenkning innenfor integrering.

– En bok som dette kan åpne for større interesse og velvillighet i det norske samfunnet, tror Okkenhaug.

Han trekker også fram samarbeidet med Idéfagskolen i Tønsberg, der de tidligere elevene Tine Bjervig og Hedda Hagen har vært med som henholdsvis fotograf og grafisk designer.

– For oss var det viktig å ikke fornorske produktet. Det har

Se
video
tb.no
Mat og
prat på
kurdisk
kjøkken

Kurdisk matkultur



■ Kokeboka «Kefta Kobba Kosi en smak av kurdisk matkultur» er et produkt fra en annerledes norskopplæring for innvandrerkvinner i Nøtterøy kommune.

■ Inneholder 27 oppskrifter på kurdisk mat, rikt illustrert med framgangsmåte og krydderguide.

■ En del av Sosial- og helsedirektoratets satsing «Tettere individuell oppfølging (TIO)».

■ Utgitt på forlaget Allgrønn Okkenhaug.

■ Et samarbeid mellom Nøtterøy kommune, TIO, Idéfagskolen og Nav.

■ Til salgs i bokhandelen og på nett.

■ Nettside: www.smakavkurdisk.no

vært et spennende samarbeid, og vi er veldig fornøyd med resultatet, forteller Hedda Hagen.

Boka er tilgjengelig i bohendehyllene og på nettet fra i dag.



Per Gilding
fotoleder
913 91 966



Anne Charlotte Schjøll
fotograf
918 82 238



Marit Borgen
fotograf
915 52 025



Kirvil Håberg Allum
fotograf
926 51 951



Harald Strømnes
fotograf
928 05 260