

Glåmdalen

MIN MENING Innlegg fra leserne. Lokale, korte innlegg prioriteres. Maksimal lengde er 1500 tegn. Vi forbeholder oss retten til å kutte lange innlegg. Skriv under med fullt navn og adresse.

DEBATT PÅ NETT

Delta i debatten i flere kanaler! Har du noe på hjertet eller ønsker du å kommentere et av innleggene, gå inn på glomdalen.no/minmening



Thor Sørum-Johansen
Ansvarlig redaktør og
daglig leder
tsj@glomdalen.no



Terje Sundby
Nyhetsredaktør
ts@glomdalen.no



Tom R. Hæhre
Redaktør
trh@glomdalen.no

SEND INN SLIK!

Epost: debatt@glomdalen.no - **Faks:** 62 88 25 70 - **Nett:** glomdalen.no/debatt

GLÅMDALEN MENER

Ingen buss til realskolen

Utdanning gir kunnskap, og med kunnskap er det enklere å kunne forstå og tolke utviklingen i samfunnet. Forskningsprosjektet i regi av Anno museum, som har gitt støtte til boken «Utdanning Hedmark», gir oss interessante innblikk i holdninger, tradisjoner og strukturer som preget oss for bare 60-70 år tilbake.

Dette forskningsmateriale gir på mange måter svaret på hvorfor det fortsatt er slik at noen av kommunene i Kongsvinger-regionen har en befolkning med lav utdanning. Ett av eksemplene som trekkes fram er fra Nord-Odal, der lokale myndigheter på 1950-tallet satte opp buss for elever som skulle gå på framhaldsskolen, men ikke for elevene som siktet seg inn på realskolen. Det var folk til praktisk



HISTORIE: Bjørn Sverre Hol Haugen har brukt Nord-Odal som eksempel.

arbeid man trengte, og ikke folk med sans eller anlegg for teoretiske fag og tanker om videre utdanning.

-Klasseskillet festet seg enda mer, sier Bjørn Sverre Hol Haugen, forskningskoordinator ved Anno museum. Hans prosjekt viser at det ikke bare var økonomi som var avgjørende for skolevalg i 1950-tallets klassesamfunn i Nord-Odal. Også tradisjoner og holdninger i familien, og hvordan lokale myndigheter prioriterte, var med på å forme et samfunn der teoretisk utdanning ikke ble verdsatt.

«**Utdanning Hedmark**» gir også eksempler på klassejustis, der folk fra arbeiderklassen kritiserte sine egne når noen våget å ta utdanning. Dette var «jeitete».

I boka er det også hentet materiale fra Glåmdalen, som på 1950-tallet publiserte navnene på dem som avla eksamen fra realskolen, gymnaset og de få som tok utdanning på høyere nivå.

Forskningsprosjektet til Anno museum legger likevel ikke et grått teppe over framtida for vårt distrikt. I dag er Sør-Hedmark den regionen som satser tydeligst på utdanning. Både politikere og næringslivet er pådriverer for at flere skal fullføre videregående skole og sikte seg inn på høyere utdanning. Det er bra.



Vær Varsom-plakatens regler gjelder i alle Glåmdalens publikasjoner. Den som mener seg rammet av urettmessig publisering, oppfordres til å ta kontakt med redaksjonen. Pressens Faglige Utvalg (PFU) er et klageorgan oppnevnt av Norsk Presseforbund som behandler klager mot mediene i presseetiske spørsmål.

Adresse: Rådhusgt. 17, Pb 46 Sentrum, 0101 Oslo.
E-post: pfu@presse.no

GLÅMDALEN MENER



FERIE: Spis deg ut av kjøleskapet før ferien, er rådet fra Hanne Johansen.

MATSVINN

Spis deg ut av kjøleskapet før ferien

Sommeren er her, og mange drar snart på ferie. Husker du å spise deg ut av kjøleskapet før du reiser bort?

I Norge kaster vi 355.000 tonn mat hvert år. Matproduksjon er ressurskrevende, og når så mye av maten ikke spises opp blir dette et enormt miljøproblem. Visste du at 60 prosent av matsvinnet skjer hjemme hos deg og meg? Det å innføre tiltak mot matsvinn hjemme er altså ikke bare smart for lommeboka, men også et veldig viktig miljøtiltak.

Skal du snart på ferie er derfor tiden inne for å spise seg ut av kjøleskapet og være kreativ med restene, for å unngå at maten havner i søpla. Pizza, wok, omelett, salat, stekt ris og grateng er eksempler på retter som egner seg ypperlig til å bli kvitt det man har liggende. Resten av brødet kan enkelt forvandles til krutonger eller ostesmørbrød, mens frukt og bær kan bli deilig smoothie. Fryseren er din venn - den kan redde det meste du ikke rekker å spise opp. Og kanskje naboen vil ha litt restepålegg? Skulle uhellet allikevel være ute og mat har gått ut på dato når du kommer hjem, så husk å gi den en sjanse ved å se, lukte og smake. «Best før» betyr ikke nødvendigvis dårlig etter!

Hvis du ferierer i Norge kan du også bidra til at overskuddsmat fra hoteller, bakerier, matbutikker, kiosker og andre spi-

sesteder havner i magen og ikke i søpla, gjennom Too Good To Go. I appen finner du 1.000 spisesteder fra Kristiansand til Svalbard, så sjekk innom der du er og bli med oss i kampen mot matsvinn. God sommer!

Hanne Johansen,
Too Good To Go

KJØTTFORBRUKET

Salg av mat med tap bør forbys

Tørke har satt mange bønder ut av spill i Sørøst-Norge. Årets kornavling kan bli halvert. Tørke og flom vil ramme landbruket hyppigere, hvis ikke klimagassutslippene brått går ned.

Å redusere kjøttforbruket vil være det mest effektive klimatiltalet i landbruket. Men ikke ett eneste viktig politisk vedtak de siste åra bidrar til lavere kjøttforbruk.

Et forbud mot salg av mat med tap, vil være et gjennomførbart og effektivt tiltak. Hvorfor? For å lokke kunder fra konkurrentene, kutter i dag butikkenes kjøttprisen til langt under innkjøpspris. Sånn bidrar de til et kunstig høyt kjøttforbruk. Verken for butikkene, folks helse, klimaet eller for produsentene er den lave lokkeprisen et gode. Lav pris gjør det vanskeligere for bonden å drive lønnsomt. Vi bør betale det maten er verdt.

Så derfor bør du, landbruksminister Jon Georg Dale, jobbe for et forbud mot salg av mat med tap.

Anja Bakken Riise,
leder Framtiden i våre hender

UKAS BESTE

Tre flaxlodd for ukas beste bidrag går til Torbjørn Tegelsrud fra Rykkinn for innlegget «Fotballminne: Flamengo på Gressbanen». Det sto på trykk i tirsdagsavisen.

POSITIVE INNLEGG

Har du opplevd noe positivt eller hyggelig i det siste? Kjenner du noen som fortjener ros? Del gjerne din glede med andre her i spaltene. Vår epostadresse: debatt@glomdalen.no