

## Underernæring blir oversett

Gunnar Ranheim er en av få  
som har fått hjelp.



Student i Harstad



Frikar på gastrokirurgen



Rallarmeny under Vinterfestuka

## Mat er medisin

Et næringsrikt kosthold og sunn mat har stor betydning for helsen vår. Det er noe de fleste av oss får inn med morsmelka – bokstavelig talt. Men visste du at pasienter skal ha en ernæringsmessig vurdering når de legges inn i sykehus? Og at de skal ha spesialtilpasset mat hvis de har dårlig ernæringsstatus?

Mat er en viktig faktor i behandlingsbildet. Studier viser at underernærte pasienter har betydelig lengre liggetid i sykehus sammenlignet med velernærte pasienter. Underernæring fører ofte til høyere forekomst av komplikasjoner, flere infeksjoner, redusert livskvalitet, flere reinnleggelse og økt dødelighet. Ifølge en nordisk undersøkelse henger Norge langt etter resten av Skandinavia når det gjelder praksis i forhold til ernæring i sykehus. Ganske enkelt fordi våre naboland startet tidligere med å gi dette området oppmerksomhet og sette inn tiltak.

I 2009 kom det nasjonale retningslinjer for forebygging og behandling av pasienter som er underernært eller har en ernæringsmessig risiko. For å kartlegge disse pasientene skal det brukes ernæringsrelaterede diagnosekoder. I tillegg skal det lages ernæringsplaner.

Helsetilsynet i Troms avdekket i august 2011 nesten hundre prosent forsømmelse på dokumentasjon som skal ivareta forebygging og behandling av underernærte pasienter ved UNN. Når det er kjent at om lag 30 prosent av innlagte pasienter er underernærte eller har en ernæringsmessig risiko, er dette noe som må gis mer oppmerksomhet. At det i 2011 ble brukt diagnosekoder på kun 3,2 prosent av innlagte pasienter i UNN, viser at de kliniske avdelingene har en vei å gå før dette er innarbeidet i daglige rutiner.

Ernæringsarbeid i UNN utføres av leger, kliniske ernæringsfysiologer, kjøkkenpersonell, kostverter og pleiepersonell. Ernæringscenteret har en viktig rolle som «kompetansesenter» for området, men har også enn koordinerende funksjon. Leder for ernæringscenteret, Hugo Nilssen fremholder at UNN har verktøy på plass for å kartlegge og dokumentere ernæringsstatus for pasientene. Vi må bare bruke det.

Leder av ernæringsrådet i UNN, Øivind Irtun påpeker at leger og sykepleiere lærer for lite om ernæringens betydning under studiene. I forbindelse med revisjonen av medisinerstudiet i Tromsø vil ernæring få større plass. Det er et steg i riktig retning.

Å lære av hverandre kan være en god metode for å bli bedre. Gastrokirurgisk avdeling ved UNN i Tromsø har etablert ernæringssteam og jobber systematisk med temaet ernæring. Det er også etablert en ernæringspoliklinikk som tar imot sterkt underernærte pasienter. En liten prat med Irtun og hans kolleger kunne kanskje gi andre avdelinger noen tips om hvordan man får på plass strukturerte arbeidsmetoder.

Hilde Pettersen  
Redaktør



«PINGVINEN» UTGIVS AV UNIVERSITETSSYKEHUSET I NORD-NORGE.  
PRODUKSJON VED MEDIATEAM REKLAME.

REDAKTØR HILDE PETERSEN  
REDAKSJONSLEDER ROY-MORTEN ØSTERBØL  
JOURNALISTER RENATE ALSÉN ØVERGÅRD  
THOMAS SCHANCHE  
LARS ÅKE ANDERSEN  
FOTOGRAFER MARIUS FISKUM  
STIAN KLAUSSEN  
KARL INGE PUNSVIK

ANNONSER: 751 13 151 • ANNONSER@MEDIATEAM-REKLAME.NO  
TIPS: JAN FREDRIK FRANTZEN 77 62 81 78 • PINGVINEN@UNN.NO

## UTDANNING

# Fingerferdigheter

«Målet er å gjøre alle like gode. Det skal ikke være noen «superkirurger» som tar unna alt.»



Simulatoren er plastboks med webkamera og skjerm. 40.000 kroner koster hver boks, noe som er en liten investering for en stor gevinst. Det mener Stig Müller.

Framtiden går mot mer og mer kikkhullskirurgi. Simulatorboksene er viktig for kirurgene når de øver opp fingerferdighetene.

TEKST OG FOTO RENATE ALSÉN ØVERGÅRD

– Kan man ikke kikkhullskirurgi, så får man ikke jobb ved gastrokirurgisk avdeling, sier avdelingsleder, Rolv-Ole Lindsetmo.

Ved hans avdeling begynte de allerede på 90-tallet å gå over til kikkhullskirurgi der det er mulig istedenfor åpen kirurgi.

– Dette gjør vi fordi det er bedre for pasientene. De får mindre komplikasjoner etterpå, mindre smerter og kortere liggetid på sykehuset.

Avdelingen er den eneste i landet som gjør dette systematisk på tykk-

tarms- og endetarmsoperasjoner.

### Unikt undervisningsopplegg

For å løfte alle kirurgene opp på samme nivå har UNN derfor gått til anskaffelse av fire simulatorboksene som de kan trene på. Samtidig har de laget et unikt undervisningsopplegg til kirurgene ved gynekologisk, gastrokirurgisk og urologisk avdeling.

Her skal de kunne trene opp de basale ferdighetene, og se hva de bør trene mer på.

Stig Müller ved avdeling for urologi

og endokrin kirurgi har vært med på å lage treningsprogrammet.

– Kikkhullskirurgi er vanskeligere å lære enn åpen kirurgi. Man ser på en todimensjonal skjerm og tenker tredimensjonalt, og man har ikke hendene sine inne i pasienten. Bevegelsene er motsatte av det man ser på skjermen, så man må trene opp evnen til å manøvrere instrumentene korrekt, sier Müller.

Øvelsene som gjøres på simulatorboksene er overførbare til operasjonsstuene.

– Spesielt har de som ikke utfører kikkhullskirurgi så ofte mye å hente ved å bruke simulatorboksene, men uansett nivå har man nytte av treningsprogrammet.

### Trening og atter trening

Imidlertid viser internasjonal forskning

at det ikke holder å gå til anskaffelse av treningsutstyr. Det blir ikke brukt hvis man ikke lager et ordentlig undervisningsopplegg.

– Vi kjører kontinuerlige treningsdager. Kirurgene kan komme hit og trene når de selv har tid, forteller Müller.

Erling Aarsæther ved urologisk avdeling er innom for å trene denne dagen.

– Jeg utfører kikkhulloperasjoner én til to ganger i uka. Treningen jeg får her er kjempenyttig. Det har absolutt vært et behov for å få på plass noe slikt, sier han. Samtidig plukker han opp terninger med klyper som brukes under operasjoner; en øvelse som overhodet ikke er lett, noe undertegnede kan skrive under på etter å ha prøvd.

### Ingen skal ta unna alt

Undervisningsopplegget er tilpasset den enkelte kirurgs behov, om de

trenger å øve seg på dybde og presisjon, eller på å klippe og sy. På veggen henger det planser med øvelser man kan trene på, og akseptabel tidsbruk på disse. Videre kan kirurgene få sine ferdigheter dokumentert.

– Målet er å gjøre alle like gode. Det skal ikke være noen «superkirurger» som tar unna alt. Før var kirurgi en mesterlærings-greie, der man stod ved siden av en erfaren kirurg og ble lært opp inne på operasjonsstua. Nå skal kirurgene være ganske trygge når de slipper til på pasientene, og da skal de bare gjøre deler av inngrepene med en erfaren kollega ved siden av seg, sier Müller.

### Bedre for pasientene

Lindsetmo forteller at de har færre komplikasjoner i etterkant av operasjoner enn tidligere. Han tror det har

noe å gjøre med at de har gått over til kikkhullskirurgi.

– For eksempel får pasienter som er operert for endetarmskreft færre skjøtelekkasjer. Vi vet ikke om det har en sammenheng, men pasienter som tidligere var innlagt i syv dager etter operasjon blir nå utskrevet etter to til tre dager. De har heller ingen sårsmarter. Trenden går mot færre invasive inngrep, forteller Müller.

– Det kan nok være litt vanskelig for etablerte kirurger at de ikke lengre skal operere med kniv, men det er absolutt til det beste for pasientene.

I oktober kom Müller hjem fra kirurgisk høstmøte i Oslo med en pris. Prisen fikk han fra Norsk Forum for Kvalitet i Helsetjenesten for presentasjonen av treningsmetoden for laparoskopisk kirurgi.

Erling Aarsæther ved urologi og endokrin kirurgi stikker innom for å trene når han har tid. Han har stor nytte av treningsopplegget i sin hverdag. Ved siden av står konstituert overlege ved avdeling for urologi og endokrin kirurgi, Stig Müller.

### Fakta om kikkhullskirurgi (laparaskopi)

- Kirurgi som utføres ved hjelp av endoskopi, som er et spesialkonstruert instrument
- Når endoskopet føres inn i for eksempel bukhulen, lungehulen eller kneleddet, kan kirurgen få god oversikt over forholdene der
- Innføring av ett eller flere instrumenter i tillegg gjør det mulig å utføre kirurgiske inngrep som for eksempel å fjerne galleblæren eller reparere skadde korsbånd  
(Kilde: Store Norske leksikon)

## AKTUELT



Overlege Trude Sildnes takker Trond Mohn. Hun er en av to røntgenleger ved UNN som har reist ut i verden og lært seg teknikken med den nye maskinen. I mellom dem står administrerende direktør Tor Ingebrigtsen.

## Overleverte CTens Rolls Royce

Hvert år får vi i Norge 70 nye krefttilfeller på grunn av stråling fra røntgenmaskiner. Den nye hjerte-CTen som Trond Mohn nylig har gitt UNN, er en revolusjon i så måte.

RENATE ALSÉN ØVERGÅRD TEKST OG FOTO

Den nye CT-scanneren til 17 millioner gir nemlig bare en tiendedel av den strålingedosen som en vanlig eldre CT-maskin gjør. I tillegg er snittene blitt mindre og bildene raskere og bedre.

– Den gir oss rett og slett sikrere diagnostikk, den kartlegger anatomi og gir informasjon om kroppsdelenes funksjoner. Meg bekjent er det ingen andre metoder enn MR som gjør det, sa overlege ved hjertemedisinsk avdeling Amjid Iqbal

I tillegg oppleves maskinen mer behagelig for pasientene, fordi man nesten ikke trenger å holde pusten mens man undersøkes da den arbeider så raskt.

Mohn satte selv kriteriene for hvilken maskin som skulle kjøpes for pengene. – Prisen er lavere, men bildene er bedre. Siemens har en teknologi som er superb, og som blir brukt på ti av de beste universitetssykehusene i USA, sa Mohn.

### Start hjerte for Tromsø

Han fortalte videre en historie om regnbuefisk som delte sine glinsende skjell med andre til han kun hadde ett

igjen selv, men mange flere venner.

– Det gir meg mye å være med å støtte. Spesielt når det gjelder helse og forskning. UNN er en institusjon der man finner mange mennesker som uoppfordret gjør det de kan for å hjelpe andre.

– Det skal et klart hode til for å skape så store verdier og et varmt hjerte å dele dem så sjenerøst, sa administrerende direktør Tor Ingebrigtsen i sin takketalen til gaveren.

Og hjerte for Tromsø kan man trygt si at bergenserer har. Trond Mohn har tidligere gitt penger til UNN og til Tromsø Forskningsstiftelse. Til sammen har han gitt 230 millioner kroner til ulike prosjekter i Tromsø.

– Din interesse for det nordnorske folk har fått stor betydning. Vi har fått på plass medisinsk teknisk utstyr vi ikke har hatt før, sa Bjørn Kaldhol, styreleder i Helse Nord.

### Kvalitetssikrer maskinen

Over 100 hjertepasienter har så langt vært undersøkt i maskinen. Disse er en del av en studie der 800 pasienter skal delta.

– Vi kan ikke bare ta maskinen i bruk uten å ha kvalitetssikret den først. Det var jeg ganske klar på. Så nå tester vi pasienter både i maskinen og med vanlig hjertekateterisering som er metoden vi bruker i dag, sa Iqbal.

Med den metoden som brukes i dag føres et kateter inn i kroppen for å avklare om pasienten har en behandlingskrevende hjertesykdom.

– Det er klart det er mer givende å

være forsker når utstyret er i orden, sa Mohn.

Han fikk med seg både forelesning og omvisning på UNN i løpet av dagen. Han håper at UNN vil bidra med å få ut informasjon til folk om hvordan de kan unngå hjertesykdommer.

– Jeg begynner jo å komme i en alder da jeg interesserer meg for det temaet, sa milliardæren.

## Tredobler kapasiteten



UNN Harstad har fått to nye nødstrømsaggregater. De nye maskinene er kjøpt fra Stavanger Universitetssykehus og har nesten tre ganger så stor kapasitet som de gamle aggregatene, som var fra bygginga av sykehuset i 1977.

– Med disse aggregatene kan vi levere strøm til flere deler av huset enn tidligere, og vi vil ha en enda sikrere og tryggere levering av strøm. Vi forventer oppstart av de nye aggregatene i midten av juni, forteller seksjonsleder Arnt-Børge Jensen ved teknisk avdeling i Harstad.

## STUDENTEN

# Med hjerte for andre

Martine har alltid visst at hun ville jobbe med mennesker. Et steg i feil retning førte jenta fra Vikersund til sykepleierutdanningen og Harstad.

AMANDA ISAKSEN TEKST  
STIAN KLAUSSEN FOTO

Martine Lien Reistad begynte på førskolelærerutdanningen, men fant fort ut at det ikke var noe for henne. Hun sluttet og begynte på sykepleierutdanningen i stedet.

– Jeg er veldig glad i barn, men å være sykepleier passer meg bedre.

– **Hva var det som gjorde at du ville bli sykepleier?**

– Jeg har alltid vært glad i mennesker og kunne aldri hatt en kontorjobb. Jeg liker å jobbe med mennesker rett og slett. Og så er det fint å kunne hjelpe syke mennesker å bli friske igjen.

– **Hvorfor valgte du Harstad som studiested?**

– Det var veldig tilfeldig. Jeg søkte bare på én skole, men kom ikke inn. Da så jeg at Harstad hadde ledige plasser på studiet, og jeg tenkte bare: hvorfor ikke?

– **Hva holder du på med akkurat nå?**

– Siden nyttår har jeg vært i praksis på medisin A. Jeg hadde min siste vakt i en ni uker lang praksis onsdag 7. mars. Jeg trives kjemp godt på avdelingen, så jeg skal ta noen ekstravakter her av og til. Praksisen er lagt opp til at studentene

både skal observere og delta i arbeidet som gjøres ved avdelingen.

– **Har utdanningen vært lærerik?**

– De første ukene observerte vi bare, men etter hvert fikk jeg lov til å gjøre mer praktiske sykepleieroppgaver. Nå gjør vi alt. Vi har også hatt studentover-takelse. Det vil si at vi studentene som er her i praksis styrer avdelingen for en dag. Det er veldig lærerikt både praktisk og teoretisk, og ikke minst gøy.

– **Har du tenkt å ta videreutdanning etter studiet?**

– Både intensiv- og anestesisykepleier er spennende spesialiseringer jeg har tenkt på. Men barnesykepleier er også aktuelt. Jeg har ikke bestemt meg, men skal helt klart spesialisere meg i noe.

– **Hvordan er Harstad som studieby?**

– Jeg er veldig positivt overrasket. Jeg hadde ingen kjennskap til byen fra før, men det har gått over all forventning. Her er det trivelige folk, gode lærere og så er byen utrolig flott. Det er mange gode tilbud her, og alltid noe å finne på, så hverdagen blir langt fra kjedelig.

Navn: Martine Lien Reistad  
Alder: 22 år  
Studerer: Andreåret på sykepleierutdanningen ved Høgskolen Harstad  
Fra: Vikersund

## OVERSETTING

815 35 500

NORICOM

www.noricom.no

NORICOM NORD AS  
Bodø - Tromsø - Trondheim - Ålesund

TOLKING

## PASIENT- OG BRUKEROMBUDET

skal arbeide for å ivareta pasientens og brukerens behov, interesser og rettssikkerhet overfor helse- og sosialtjenesten, og for å bedre kvaliteten i disse tjenestene. Vi gir råd og veiledning til pasienter, brukere, pårørende og helsepersonell. Ta gjerne kontakt.

 Pasient- og brukerombudet

Pasient- og brukerombudene i Helse Nord:

Finnmark: 78 41 72 40

Nordland: 75 54 79 10 Troms: 77 64 24 33

## Vi er totalleverandør

- Diagnostiske og behandelende instrumenter
- Infusjons- og transfusjonsprodukter
- Elektromedisinsk forbruksmateriell
- Temperaturmålingsprodukter
- Ernæringsprodukter
- Instrumenter, avdeling
- Plaster og tape
- Pleieprodukter
- Sprøyter og kanyler
- Suturemaskiner og -produkter
- Laboratorieprodukter
- Tester og reagenser
- Inkontinens
- Sårbehandlingsprodukter
- Diabetesprodukter
- Stomiprodukter
- Smittevern og beskyttelsesprodukter
- Inventar
- Førstehjelp
- Anestesi- og intensivprodukter
- Avfallseballasje
- Beklednings- og beskyttelsesprodukter
- Dren, sonder og sug
- Bind, strømper og støttebandasjer
- Kateter og kateteriseringsprodukter
- Hudpleie og personhygiene-produkter

 Miljøfyrtårn  
NorEngros  
Helseservice engros AS

Postboks 114, 8455 Stokmarknes  
Telefon 76 11 75 00/Fax 76 11 75 01  
Netthandel: www.norengros.no  
E-post: hs@norengros.no



Hugo Nilssen, leder ved Ernærings-senteret ønsker at flere av de ansatte ved UNN tar ernæring på alvor. Foto: Arthur Arnesen.

# Forsømmer underernærte pasienter

Da Helsetilsynet i Troms gjennomførte tilsyn ved UNN ble det avdekket nesten 100 prosent forsømmelse på dokumentasjon som skal ivareta forebygging og behandling av undernærte pasienter.

RENATE ALSÉN ØVERGÅRD TEKST  
ARTHUR ARNESEN, LARS ÅKE ANDERSEN  
OG RENATE ALSÉN ØVERGÅRD FOTO

Dette til tross for at 30 prosent av pasientene som er innlagt er underernært eller har en ernæringsmessig risiko. Sistnevnte betyr at man vet pasienten er i en risikosone for å bli underernært.

Underernæring fører ofte til høyere forekomst av komplikasjoner, flere infeksjoner, redusert livskvalitet, flere reinnleggelses og økt dødelighet. Studier viser at en underernært pasient har betydelig lengre liggetid i sykehus som en velernært pasient.

## Skuffet over resultatet

I 2009 kom det derfor nasjonale retningslinjer for forebygging og behandling av pasienter som er underernært eller har en ernæringsmessig

risiko. For å kartlegge disse pasientene skal det brukes ernæringsrelaterte diagnosekoder. I tillegg skal det lages ernæringsplaner.

– I august 2011 gjennomførte Helse-tilsynet i Troms tilsyn for å sjekke om de nasjonale retningslinjene for forebygging og behandling av underernæring ble fulgt. De gikk gjennom journaler til eldre pasienter med lårhalsbrudd. Disse er i en risikogruppe. Resultatet var skuffende. Tilsynet viste nesten 100 prosent mangel på dokumentasjon om pasientenes ernæringsstatus i journalene, forteller leder ved Ernærings-senteret, Hugo Nilssen.

Det ble avdekket at ernæringsstatusen til pasientene ikke var kartlagt, og det var ingen dokumentasjon på at det var laget ernæringsplaner. Dermed var det heller ingen behandlingsplaner som igjen kunne videreføres til neste behandlingsledd.

– Vi ønsket å finne ut om det ble gjort mer enn det som blir dokumentert og sjekket åtte avdelinger. Vi kom fram til at det var et visst fokus på 1/3 av pasientene som tilhører risikosonen. Det er bedre enn det som blir dokumentert, men fortsatt et stort forbedringspotensiale. Vi jobber jevnlig med at helsepersonalet må ha fokus på diagnosekodene når det gjelder underernæring, sier han.

## UNN Harstad litt bedre

Da retningslinjene kom i 2009 sjekket

Nilssen om diagnosekodene som skal brukes ved underernæring ble brukt. Han kom fram til at de bare ble brukt i 0,8 prosent av tilfellene.

– Jeg sjekket igjen i 2011, og da hadde bruken av diagnosekoder økt til 3,2 prosent. Men er likevel et langt stykke til de 30 prosentene som vi vet er underernærte.

Nilssen forteller at det er ganske like resultater både for UNN Tromsø og Narvik, men at Harstad ligger et hestehode foran.

– De kom raskere i gang med å bruke de verktøyene som vi har tatt i bruk nå. Det vil si den elektroniske versjonen som vi har laget for å forenkle kartleggingen av ernæringsstatus, samtidig som det genererer de riktige diagnosekodene.

## Dårligst i Norden

En nordisk undersøkelse viser at Norge henger langt etter resten av Skandinavia når det gjelder praksis i forhold til ernæring ved sykehusene.

Hovedgrunnen er nok at våre naboland startet tidligere med å fokusere på ernæring, sier Nilssen.

I Danmark får for eksempel dobbelt så mange pasienter kartlagt sin ernæringsstatus sammenlignet med Norge. Andre årsaker det ble pekt på i undersøkelsen er manglende kunnskap og interesse for temaet blant helsepersonell.

I tillegg til at pasientene får redusert sin livskvalitet, så er det økonomi inne i bildet. Svenske beregninger omgjort til norske forhold viser at dette koster samfunnet 700 millioner kroner årlig på grunn av lengre liggetid på sykehuset, flere re-innleggelses og økt antall komplikasjoner.

I tillegg kan det for noen pasientgrupper bety at sykehuset går glipp av betydelige inntekter fordi underernæring ikke er registrert som bidiagnose.

## Ugunstig vektpt

Nilssen forteller at det er naturlig at

ernæringsstatusen til pasienter som legges inn på sykehus forringes kraftig.

– Mange legges inn med alvorlige diagnoser som gjør at de får angst, noe som igjen går ut over matlysten. Noen har fordøyelsessykdommer som gjør at de har problemer med å ta opp næring fra maten, dessuten er det fasting i forbindelse med behandling og medisiner som kan gi kvalme.

Men når man er syk er dette et ugunstig tidspunkt å miste vekt på. Selv for overvektige.

– Ved sykdom gjennomgår kroppen en nedbrytningsprosess der den mister proteiner og muskler. Også overvektige kan da bli underernært selv om de har noe å ta av. Vi hører jo ofte pasienter som sier at de endelig fikk tatt av seg noen kilo. Men når kroppen prøver å bli frisk er det feil tidspunkt og en ugunstig måte å slanke seg på. Man får feil type slankeeffekt der pasienten mister muskelmasse.

– Derfor er det viktig å forebygge, og derfor snakker vi også om ernæringsmessig risiko. Det er bedre å forebygge enn å reparere.

## Ernærings-senteret

- Ernærings-senteret ble opprettet i 2009.
- Det er organisert etter en Sentermodell, hvor kliniske ernæringsfysiologer, leger, sykepleiere og kjøkken/kostverter samarbeider for å optimalisere ernæring til pasientene.
- Senteret har egen leder som, i tillegg til personalledelse av kliniske ernæringsfysiologer, skal koordinere samarbeidet mellom ovennevnte faggrupper.
- Det overordnede mål for Ernærings-senteret er å bidra til at ernæring blir en integrert del av den medisinske behandlingen. Strategien for å nå dette målet er organisering og kompetanseheving.
- Ernærings-senteret er underlagt et tverrfaglig sammensatt fagråd som kalles Ernæringsrådet.

« Det ble avdekket at ernæringsstatusen til pasientene ikke var kartlagt, og det var ingen dokumentasjon på at det var laget ernæringsplaner.



« Det hadde ikke gjort noe om jeg la på meg ti kilo til.

Gunnar Ranheim med maskinen som hjelper ham med å få i seg ernæring. Han er full av beundring og takknemlighet for hvordan han ble møtt på UNN. – Jeg fikk kostholdskurs, informasjon og ordentlig oppfølging av ernæringsfysiolog. Nå i ettertid kan jeg ringe de når det måtte være, sier han. Foto: Lars Åke Andersen.

## Men Gunnar fikk hjelp

Da Gunnar Ranheim ble innlagt ved UNN etter lengre tids sykdom veide han bare 40 kilo. Med god hjelp fra sykehuset er nå kiloene begynt å komme tilbake.

Ranheim viser fram maskinen han bruker for få å i seg ernæring. Ved UNN fikk han operert inn en PEG-sonde som fungerer som en kanal inn til magesekken.

I dag er han ti kilo tyngre, men må enda ha tilført ernæring via sonden.

– Det hadde ikke gjort noe om jeg la på meg ti kilo til, sier han.

Ranheim har aldri vært særlig glad i mat og har alltid vært slank. For tre år siden fikk han cøliaki, en betennelsesykdom forårsaket av glutenintoleranse.

– Dette skapte problemer for meg i hverdagen. Man må lese på ingrediensene i alt man spiser. Disse produktene er heller ikke samlet på ett sted i butikken. Det var tidkrevende, men gikk greit etter hvert, forteller han.

Uansett førte det til at han gikk ned noen kilo. Men så fikk han en betent bukspyttkjertel samtidig som han ble plaget med smerter i beina. Han var inne ved UNN flere ganger til undersøkelser og behandling.

### Skinn og bein

– I påsken i fjor ble jeg veldig syk. Andre påskedag falt jeg sammen, og jeg husker ingenting før jeg våknet opp på UNN i slutten av mai. Da var det ene beinet mitt amputert på grunn av dårlig blodtilførsel. Jeg var bare skinn og bein, og jeg klarte ikke engang å snu meg rundt i senga uten hjelp.

Ranheim fikk kunstig ernæring både via sonde og direkte i blodet. Etter hvert begynte han å legge litt på seg. – Det gjorde at jeg glemte beinet, for

jeg ble kun opptatt av vekta og av å få kreftene mine tilbake.

Han mener selv at underernæringen var med på å gjøre at det tok lengre tid før han ble frisk igjen, og at det dermed ble et lengre opphold ved UNN for ham. Han ble ikke utskrevet før i slutten av juli.

– Jeg ble godt kjent i korridorene der. Jeg hadde en elektrisk rullestol slik at jeg kom meg rundt både på UNN og universitetsområdet. At jeg klarte meg litt på egenhånd gjorde at jeg hadde det

bedre psykisk, og det hjelper på appetitten. Men det med spisinga var egentlig slitsomt. Jeg tenkte på det hele døgnet, og hadde konstant dårlig samvittighet for at jeg ikke spiste nok.

### Nødvendig med sonde

Ranheim føler at han ble tatt på alvor. Han fikk gode ernæringsråd, og beskjed om å spise næringsrik mat, drikke helmelk og få i seg fett.

– Men når de kom med frokost og jeg sa at jeg bare skulle ha én brødslike,

så kom de med to. Det hadde motsatt effekt. Jeg ble bråmett når jeg så all maten. Da fikk jeg ikke lyst å spise. Magesekken var skrumpet inn og tålte ikke så mye. I tillegg hadde jeg kvalme og oppkast.

Etter hvert ble det klart at han aldri ville klare å gå opp i vekt på egen hånd.

Det var da han fikk operert inn PEG-sonden, en slange gjennom huden og direkte inn i magesekken.

– Det var helt nødvendig. Jeg ble fortalt at jeg burde gå opp 13-14 kilo. For

meg virket det uoverkommelig, men med PEGen skal det gå.

Ranheim tar enda ernæringsstikk, men han spiser også vanlig mat og har faste rutiner på dette.

– Jeg håper jeg blir kvitt det apparatet snart. Jeg er glad i å reise, og da er det litt tungvint, sier han.

# Når ernæring blir medisin



Fokus på ernæring er sterkt forankret ved avdelingen til Øivind Irtun ved gastrokirurgisk avdeling. Han sitter også som leder for Ernæringsrådet på UNN. Foto: Renate Alsén Øvergård

Ved gastrokirurgisk avdeling i Tromsø har de lenge hatt fokus på underernæring.

– Vi har hatt fokus på underernæring og feilernæring i årevis og er i fremste linje på kunnskap og forskning om denne problematikken. Etter hvert som kirurgien har blitt større så har også de ernæringsmessige utfordringene blitt større, sier professor og overlege Øivind Irtun.

– Vi har høy ekspertise på området, og det er flere av de ansatte som har spesiell interesse og kunnskap på dette feltet. Vi jobber mye gjennom et ernæringsteam med leger, sykepleiere og hjelpepleiere, fortsetter han.

– Dette er i tråd med Ernæringsse-

rets intensjoner hvor de jobber konkret for å bygge opp kompetansen tverrfaglig ved de ulike avdelingene ved UNN. – Med omorganiseringen ble ansvaret for ernæring forankret i avdelingene. Det er legene og sykepleierne som skal ha det daglige ansvaret for pasientenes ve og vel. Og så skal vi bygge kompetansen, sier Hugo Nilssen, leder ved Ernæringsse-

## – Ernæring er medisin

Ved gastrokirurgisk avdeling er det mange pasienter som er underernært, mange allerede ved ankomst.

– Hovedårsakene er kreft eller større operasjoner. Ved kreft opplever de gjerne kvalme, ubehag, tretthet og tap av matlyst. Etter operasjoner er pasientene i seg selv underernærte. Da er det viktig å ernære dem så godt og raskt som mulig, sier Irtun.

Hvis pasientene ikke får til å spise

selv, så får de ofte en «blåresept» på næringsdrikker.

– Da ser jeg dem inn i hvitøyet og sier «Dette er ikke bare ernæring. Det er medisin». Da skjønner de hvor viktig det faktisk er.

Ved gastrokirurgisk avdeling finnes det også en ernæringspoliklinikk hvor de tar i mot sterkt underernærte pasienter.

– Her vurderer vi deres tilstand ut fra en helhetsvurdering. Mange har for eksempel kort tarm og har ikke mulighet til å ta opp all ernæring. Disse må jevnlig kontrolleres her. Slikt kan blant annet føre til leversvikt i verste fall, sier Irtun.

## Øke kunnskapen

Irtun er leder av Ernæringsrådet. Der jobber de for å bedre ernæringen til pasientene og å øke kunnskapen til helsepersonellet.

– Det er altfor lite fokus på underernæring. Leger og sykepleiere lærer rett og slett for lite om dette under studiene. Derfor har vi tatt tak i medisinstudiet og i den nye revisjonen av studieplanen har undervisning om ernæring fått større fokus, forteller han.

I tillegg til å spre kunnskap jobbes det mye med forskning på temaet.

– Det sees på nye ernæringsløsninger, både som drikke og intravenøs næring, og på innholdet i maten. Først og fremst vil vi jo at pasientene skal bruke munn- og tarmsystemet, men mange må ha maten intravenøst.

Irtun tror at mange ikke er klar over den store problematikken som underernæring er.

– Samfunnet ville vært overrasket hvis de visste hva det fører med seg av komplikasjoner og økonomi.

## Kortere vei mellom kjøkken og pasient

For å fokusere på ernæring fikk avdelingene for noen år siden kostverter. Dette er kjøkkenansatte som jobber med matservicing ved avdelingene.

– Dette innførte vi for at det skal være kortest mulig vei mellom

kjøkken og pasienter. Situasjonen for syke pasienter endrer seg ofte fra time til time, og da er man avhengig av å tilpasse ernæringen rask, sier Hugo Nilssen ved Ernæringsse-

Kostvertene kan lage mat på bestilling til de pasientene som trenger annen mat enn det som er på menyen. Det kan være energirik mat, spesielle næringsdrikker eller å endre konsistensen på maten.

Dette gjør de på oppdrag fra sykepleierne og legene. Det er de som har ansvar for at de pasientene som trenger spesialtilpasset kost får dette.



– Utseendet på boken har jeg i samarbeid med forlaget utformet, og jeg er kjempefornøyd med resultatet, forteller Audhild Hjalmsen.

# Godt sagt om KOLS

Etter 20 års erfaring som lungelege bestemte Audhild Hjalmsen seg for å videreføre sin kunnskap til andre. Det resulterte i læreboken *Lungerehabilitering – KOLS og andre lungesykdommer*.

AMANDA ISAKSEN TEKST  
JAN-FREDRIK FRANTZEN FOTO

– Det mangler norsk faglitteratur om lungerehabilitering, og det har vært

en frustrasjon for meg i mange år, forteller Audhild Hjalmsen. Til daglig er hun overlege ved lungemedisinsk avdeling i UNN Tromsø og er spesialist i indremedisin, lungesykdommer og geriatri. I tillegg jobber hun med lungerehabilitering ved St. Elisabeth helsehus og Skibotn rehabilitering. Hjalmsen tok seg fire måneder permisjon fra jobb i januar 2011 for å skrive boken. Mye av innholdet i boken er kunnskap som hun har opparbeidet i sitt arbeid.

– Jeg måtte lese meg opp på den nyeste forskningen, mens noe av stoffet var bare å flette sammen.

## Positivt fra forlaget

Da boken skulle skrives tok Audhild

kontakt med Cappelen Damm – Akademisk for å høre om de ville gi ut boken hennes. Dagen etter var forlaget på telefonen, og ville at boken skulle bli en realitet. Boken ble levert til forlaget i september og gikk i trykken januar i 2012. Boken er en lærebok for alle helsefaggrupper som jobber med behandling av lungesykdommer. Den kan leses av studenter og allmennpraktiserende leger.

– Jeg har brukt enkelt språk, og norske ord ved siden av de latinske for at boken skal være lettlest. Av den grunn er boken også et godt redskap for pasienter og pårørende for skoling av egen sykdom.

## Steg for steg

Selv om Hjalmsen har skrevet mye om KOLS inneholder boken også generell kunnskap om andre typer lungesykdommer som for eksempel lungefibrose og traumatiske lungesykdommer. Boken er skrevet som en steg for steg bok som tar for seg både lungerehabiliterings bakgrunn og historie,

metoder for rehabilitering, oppfølging, komplikasjoner og veien videre etter rehabilitering.

– Jeg er veldig stolt av boken min. Den er anvendelig og det er fint å kunne få dele kunnskapen med andre som vil lære. Det er viktig at kunnskapen ikke forsvinner med personene som sitter på den. Derfor er en slik lærebok bra å ha, forteller Hjalmsen. Hun har selv laget disposisjonen, oppsettet og tegnet mange av figurene i boken.

## Sentrale emner i Lungerehabilitering – KOLS og andre lungesykdommer:

- Hva er lungerehabilitering?
- Hvem passer denne rehabiliteringen for?
- Hva er KOLS?
- Hvordan kan man behandle alvorlig KOLS og lungesvikt?

## PASIENTFORLØP

Etter at hastegradprosjektet er fullført og METTS innført, føler de ansatte i akuttmottaket i Tromsø seg tryggere på hvilke pasienter som skal prioriteres først.

RENATE ALSÉN ØVERGÅRD TEKST OG FOTO

I fjor høst ble METTS innført ved akuttmottaket i Tromsø. Hovedhensikten er å få en bedre vurdering av øyeblikkelig-hjelp-pasienter, slik at de sykeste blir prioritert først. Tidligere ble pasientene vurdert etter skjønn, og det var for stor variasjon i sykepleiernes og legenes vurdering av hvilke pasienter det hastet mest med.

– Før kom pasientene hit og ble prioritert etter når de ankom eller på bakgrunn av problemstilling og våre erfaringer. Nå har vi et verktøy som hjelper oss å gjøre en objektiv vurdering. Resultatet blir det samme uansett hvem som vurderer pasienten, forteller fagansvarlig sykepleier Tone Sæthermoen.

## Standardisert vurdering

Vurderingene blir gjort ut fra vitalparametre som blodtrykk, puls, respirasjonsfrekvens, temperatur, oksygenmetning og bevissthet i kombinasjon med grunnen til at pasienten har oppsøkt helsevesenet.

Sæthermoen viser fram METTS-manualen, en standardisert mal eller håndbok med kliniske kriterier. Denne hjelper de ansatte når de skal vurdere pasientene.

– Systemet er med på å identifisere alvorlighetsgraden, og pasientene blir prioritert i fem ulike kategorier med ulike farge. Rødt betyr for eksempel at pasienten er alvorlig syk, mens blå er for pasienter med helt enkle problemstillinger.

Da det nye systemet ble innført opp-



Fra venstre: Bioingeniør Barbro Henriksen, fagansvarlig sykepleier Tone Sæthermoen og overlege Stina Therese Sollid føler at hastegradprosjektet har ført til forbedringer og kvalitetssikring i hverdagen. Andreas Danielsen jobber på sykehuset, men stilte opp som pasient på bildet.

# På rett plass i køen

daget de at det er flere røde og oransje pasienter enn antatt.

– Nå kan vi faktisk tallfeste den travlheten personalet opplever. Vi holder bedre oversikt i hektiske perioder, og opplever økt forsvarlighet når det er mye å gjøre. Før kunne medarbeiderne

si at det hadde vært ei travel vakt med mange dårlige pasienter. Nå kan vi faktisk se det på hvor mange røde og oransje pasienter som er registrert i perioden. Dette bekrefter også en velfungerende primærhelsetjeneste, og at vi har syke pasienter som krever tett oppfølging fra akuttmottakets perso-

nell, sier Sæthermoen.

## Planer i Harstad og Narvik

Sæthermoen opplever at systemet har medført at de er blitt flinkere til å diskutere fag.

– Vi bruker håndboken aktivt og har gode erfaringer. METTS har styrket

oss, slik at vi er sikrere på at vi tenker likt i vurderingene våre, sier hun.

Seksjonsleder Inger Ruderaas skyter inn at de villig deler erfaringer med andre akuttmottak i regionen.

– Vi har hatt besøk av kollegaer i Narvik og Harstad og vet de har konkrete planer om å innføre samme system der.

Det vil gjøre alle UNNs akuttmottak like og sikre pasientene samme vurdering uavhengig av hvor de legges inn. Det vil også forenkle jobben for de prehospitaltjenestene som leverer pasienter til alle tre akuttmottak.

## Samarbeidspartnere

Hastegradvurderingene gjennomføres straks etter ankomst. Når hastegrad eller fargekode er fastsatt kommer bioingeniørene fra laboratoriemedisin for å ta blodprøver av de pasientene det haster mest med. Bioingeniørene har vært viktige samarbeidspartnere underveis, og har bidratt til endring av rekvireringsrutiner.

– Tidligere var det slik at vi prøvde å samle opp pasienter når vi først var i akuttmottaket – dermed kunne vi bli værende. Nå kommer vi med én gang når det haster, samt hver time, sier bioingeniør Barbro Henriksen.

– Vi skal nå se på om vi får prøvesvar tilgjengelig tidligere for de sykeste pasientene, men vi har en opplevelse om at det er slik, sier Sæthermoen.

Internt i akuttmottaket er det også gjort endringer i arbeidsoppavene mellom yrkesgruppene. Kontorpersonalet har fått en fremtredende posisjon

i skrankefunksjon, og har tatt nye arbeidsoppgaver på strak arm. Både de og pleiepersonalet har gjort en stor innsats både under planleggingen og etter innføringen av METTS.

## Bygger om

Snart står ombygging for tur.

– Det blir ingen ekstreme endringer. Vi får ikke noe mer plass enn det vi allerede har, men det skal bygges om slik at arbeidsflyten blir bedre. Sykepleierne og legene skal for eksempel samles i midten. Nå sitter de i hver sin ende av korridoren. I tillegg skal det åpnes opp med gjennomgang til ventehallen. Resultatet blir bedre oversikt, sier overlege i indremedisin og vaktteamleder medisin, Stina Therese Sollid.

– Vi er ikke i mål enda sier Inger Ruderaas. Nå gjenstår et kontinuerlig arbeide med å evaluere endringene vi har gjennomført. Gjør vi det vi har sagt vi skal gjøre, og virker det slik vi har tenkt. Det vil vi ha svar på et stykke frem i tid, avslutter hun.

## NYE BYGG I UNN

Planleggingen av ny A-fløy og pasienthotell går så det suser.

For A-fløya er det nylig gjort en viktig beslutning om hvor funksjonene skal ligge i det nye bygget. Et forslag om lokalisering av funksjoner som inkluderer et tiende plan på A-fløya er valgt som løsning for bygget.

Flere arbeidsgrupper fikk da endelig plassert de medisinske funksjonene, og det materialiserte seg i arkitekttegninger av pasientrom, arbeidsstasjoner og andre nødvendige rom. Alt skal innpasses i rammen av bygget og legges i en struktur som gir effektiv og god pasientbehandling for fremtida.

Det nye pasienthotellet er også blitt presentert. Det er valgt en løsning med høyhus mellom A- og B-fløya. Høyhuset tar vare på mest mulig av uteområdet ved barneavdelinga og får inngang gjennom hovedinngangen på sykehuset. Pasienthotellet vil åpne opp foajéen og skape et mer brukervennlig område med bedre forhold til å utvikle «kultursykehuset» vårt.

Nyt vinteren, ta deg en skitur og takk for innsatsen så langt!

Tor-Arne Hanssen  
Utbyggingsjef



UNIVERSITETSSYKEHUSET NORD-NORGE  
DAVVI-NØRGGGA UNIVERSITEHTABUOHCEVIESSU

Ledig stilling ved Universitetssykehuset Nord-Norge

### SOMMERJOBB - UTEARBEID

UNN Teknisk Drift, Uteseksjonen, søker etter sommerhjelpere til våre lokaliteter i Tromsø og Harstad for sesongen 2012.

Arbeidsoppgavene er knyttet til drift og vedlikehold av UNNs uteområder. Arbeidet er fysisk krevende og kan være problematisk for personer med pollenallergi. Nedre aldersgrense er 16 år/fyller 16 år i løpet av 2012 (Aldersgrense 18 år for å betjene gressklippere).

Søknad må inneholde opplysninger om navn, fødselsdato, adresse, tlf.nr. og ønsket arbeidsperiode/sted.

## Skriftlig søknad sendes:

Universitetssykehuset Nord-Norge HF, Teknisk Drift v/Tore Renland, postboks 47, 9038 Tromsø.  
Søknadsfrist er 01.05.2012. Merk konvolutten: Sommerjobb 2012.



## imPuls - en berusende opplevelse

Lurer du på hvordan pulsen din reagerer på ulike typer musikk? Eller hvor fort hjertet ditt slår? Svarene kan du finne ut på utstillingen «imPuls» som åpnet på medisin- og helsefagbygget (MH) på Universitetet i Tromsø 14. februar. Tema for utstillinga er rus i vid forstand og handler om hvordan ulike former for rus virker inn på hjertet og hjernen. Dette demonstreres gjennom interaktive

aktiviteter, tekst og illustrasjoner. Utstillingen kombinerer lek, læring og sanseropplevelser og er laget i et samarbeid mellom Det helsevitenskapelige fakultet, Det kunstfaglige fakultet og Tromsø museum - Universitetsmuseet, der utstillinga har stått høsten 2011. Utstillinga skal stå på MH-bygget i to år og er åpen for alle.

## PORTRETET

# Frikar

Gastrokirurgien kan være glad for at Kim Mortensen fikk en brist i ryggen i North Carolina. Ellers kunne han valgt en helt annen dans.

ROY-MORTEN ØSTERBØL TEKST  
LARS ÅKE ANDERSEN FOTO

I 1987 var Mortensen ferdig med International Baccalaureate i Oslo. Han var lei av fag og dro til Manhattan i New York, hvor han begynte med klassisk og moderne ballett på Alvin Ailey American Dance Theater.

– Etter to år byttet jeg til en annen skole i North Carolina. Der var jeg i ett år før jeg dro på turne. Et halvt år senere fikk jeg en brist i ryggen og måtte bare dra hjem.

– *Et uhell?*  
– Nei, det var en slitasjeskade. Jeg begynte sikkert for sent med dans.  
– *Hva tenkte du som 21-åring da du skjønte at dansekarrieren var over?*

– Det var litt kjipt, ja. Hvis jeg hadde kunnet så hadde jeg jo fortsatt med dansen. Definitivt. Da jeg kom hjem til Norge var det å leve litt på loffen i Oslo. Jeg tok strøjobber og drev med teater et par år, til jeg måtte i militæret hvor jeg også tok opp fag fra videregående. Deretter kom jeg inn på medisinstudiet i Tromsø i 1994.

– *Danser du fremdeles?*  
– Nei, nei. Bare en og annen dans på et julebord, men ikke noe systematisk trening.

– *Hva likte du med dansen?*  
– Egentlig så var det hele livsstilen. Men den er veldig introvert og narsissistisk. Man lever i sin egen boble.

**Navn:** Kim Mortensen  
**Alder:** 44  
**Aktuelt:** Konstituert overlege på gastrokirurgen ved UNN Tromsø.  
**Utdannelse:** Tok doktorgrad i leverkirurgi i 2010.  
**Sivil status:** Gift med kommuneadvokat Marianne Abeler. To sønner på tolv og fjorten år.  
**Bakgrunn:** Kommer fra Oslo, men har bodd i Tromsø siden 1994  
**Fritid:** Spiller ishockey med et old-boyslag og prioriterer utlandsferier med familien.



Samtidig var det veldig spennende med forestillinger og reise på turne. Jeg likte å trene mye og ha god kroppskontakt. Det var en helt annen verden enn å drive på med medisin.

**Som mange andre tenkte Mortensen** at han bare skulle gjøre unna studiene i Tromsø og så vende sørover igjen. Slik ble det ikke. I stedet slo han rot med jobb, familie og en stadig større interesse for kirurgi.

– Etter studiene begynte jeg å gå vakter med overlege Stig Norvald. Han dro meg inn i miljøet med gastrokirurgi, som videre førte til at jeg begynte å forske på leverkirurgi.

Gjennom dette fikk Mortensen spisskompetanse på øvre gastro, altså galle, lever, spiserør og magesekk.

– Da Norvald hadde et opphold i Australia, så steppet jeg inn for ham på nedre gastro, som består av kirurgi på tykk- og endetarm. Slik har jeg fått innblikk i begge sider av gastrokirurgien. Så jeg beveger meg både opp og ned med utstyret.

– *Gruer du deg noen ganger til operasjon?*  
– Nei, egentlig ikke. Jeg kan ikke grue meg. Gjør jeg det så er det sannsynligvis en grunn til det, og da har jeg ikke tilstrekkelig med kontroll og forutsigbarhet. Hele teamet må være forberedt på hva som skal gjøres, og vi må ha backup av andre som kan ta over hvis noe går galt.

**Kikkhullskirurgi**, eller laproskopi, har vært en del av arbeidshverdagen til Mortensen siden 2010.

– Man ser pasientens anatomi mye bedre, slik at man opererer mer forsiktig. Vi kan ikke slite og dra så mye i

organer og sånn. Vi opererer med lange metallpinner, og må være veldig bevisst på hvor vi skjærer og svir. Organene ligger oppå hverandre. Når vi går gjennom de ulike nivåene og sjiktene må vi være veldig nøyaktige, forteller han. Resultatet for pasientene er færre blødninger og vevskader. De kommer seg også raskere etter operasjonene. Det blir penere kirurgi, rett og slett.

– *Hva synes du er mest spennende å operere?*

– Egentlig alt, bare det å operere i seg selv er kjempemorsomt. Man har kanskje litt flere områder å operere på når det gjelder øvre gastro, med gallesten, mellomromsbrokk og ulike kreftsykdommer. Men du har også flere funksjonelle sykdommer på nedre gastro også, som prolaps, bekkenbunnsplager, lekkasjer i lukkemuskelen og selvfølgelig kreft.

– *Er det noen paralleller mellom det drive med dans og være kirurg?*  
– Nei, ingenting.

**I etterkant av doktorgraden** er Mortensen i gang med fem-seks forskningsprosjekter. Han skriver blant annet om rektumkirurgi og kreftdiagnostikk i bekkenet. Dette gjør han i tillegg til cirka 150 operasjoner i året på gastrokirurgen. Han har et rykte på seg for å ha en stor arbeidskapasitet.

– Det er sikkert mange som har mer kapasitet enn meg, dobbelt så mye. Det spørres hvor mange timer i døgnet man klarer å holde konsentrasjonen oppe, og så er det et spørsmål om familieforhold. Kona mi har også en krevende jobb, men hun tar seg av det aller meste på hjemmefronten. Uten henne så hadde jeg ikke hatt muligheten til å jobbe såpass mye. I hvert fall ikke på kveldstid.

– *Du liker å jobbe mye?*

– Jo da, det er morsomt, særlig med forskning. Men det er også frustrerende fordi jeg ikke har tid nok til følge opp alle prosjektene. For å holde normal forskningsproduksjon skulle jeg hatt én uke hver tredje uke til bare forskning. Men det går ikke forhold til driften,

sånn som det er nå i alle fall.

– *Hvordan løser du det?*  
– Det gjelder bare å være effektiv nok og få ting til å gå samtidig.

**Kilbrittain** er en landsby med to tusen mennesker i sydvestdelen av Irland. Navnet har ikke noe med IRA å gjøre, men er en engelsk oversettelse fra gælisk som betyr hvit kirke. Mortensen bodde der fra han var ti til femten år.

– Jeg hadde eventyrlystne foreldre som dro dit for å starte en restaurant i et gammelt hus. Fatteren var egentlig ingeniør men vokste opp i restaurantbransjen. Min farfar drev Ullevål hageby-restauranten på stadion i Oslo.

– *Du gikk fem år på skole i Irland?*  
– Jeg syntes det var bra, selv om det var noe helt annet enn her i Norge selvfølgelig. Det er jo stille i timene og det er disiplin. Lærerne har myndighet, noe de ikke har her. Hvis lærerne irettesetter ungene i Norge så blir det et rabalder. De kan ikke gjøre noe. Klart det er viktig å fokusere på det sosiale, men det har jo tatt helt overhånd. Jeg synes det overskygger det sentrale, som er det faglige.

– *Er det bedre i Irland?*

– Ja, der er fagene veldig i fokus. Irland har en veldig god utdannelse med høye krav. Sånn som i Frankrike egentlig.

– *Hva har du tatt med deg?*

– Arbeidsdisiplin. Definitivt. Det var et sjokk da jeg kom til Irland, men jeg var vel såpass ung at jeg tilpasset meg forholdene veldig raskt. Likevel var sjokket større da jeg kom hjem til Norge og så hvordan vennene mine kunne prate med hverandre midt i en skoletime, uten å få bank. Den gutteskolen jeg gikk på i Irland var ganske streng, altså. Den var én av de siste som praktiserte spanskkrør.

– *Fikk du noen erfaring med den?*

– Ja, ja. Jeg ble slått over fingre og på baken. Og det svei. Det var sikkert fordi jeg ikke kunne noen lekser eller noe sånt. Men den læreren som var strengest, han hadde også de beste resultatene. Han sa alltid: *The end justifies the means*. Jeg sier ikke at det skal være sånn her i Norge.

– *Men synes du det er litt slapt i Norge?*

– Når det gjelder arbeidsmoral så mangler vi noe. Mange gir alt for lite, av og til må man kunne ta i et tak. Dette hadde jeg nok aldri sagt hvis jeg ikke hadde bodd i utlandet i flere perioder.

– *Du har sett noe annet?*

– Ja.





★★★★ MED DANSERE FRA HOLLYWOOD ★★★★★

MUSIKK AV LARS «POPPA LARS» SANDNESS

# ALEXANDER — DEN — STORE

HÅLOG  
ALAND  
TEATER

hialoglandteater.no

AV ENDRE LUND ERIKSEN

REGI JON TOMBRE  
MED HUY LE VO, IREN REPPEN,  
MARIUS LIEN, MORTEN SVARTVEIT,  
BJØRN-TORE «BTEE» HILMARSEN,  
NICOLAI «MINI» LÓPEZ,  
RAYAN «REVEAL» CASICAS,  
RAYMOND MICHAEL «NASTYRAY» MORA,  
JEFFREY «MACHINE» MCCANN,  
BAO ANDRE «BBOY BAO» NGUYEN,  
CHRISTOPHER «CHRIX» WALLE

URPREMIERE 19. APRIL

SpareBank  
NORD-NORGE

Tromsø kommune

NORSK KULTURRÅD

19. APRIL - 25. MAI 2012

SCENE VEST

UNDEFINED  
DANCE & PRODUCTION

BSU - BOLIGSPARING FOR UNGDOM



## Ungdom drømmer om en gang å eie egen bolig

### Spar i BSU og få skattefradrag

Få 20 prosent av sparebeløpet i fradrag på skatten, hvert år, inntil 4 000 kroner i året. Ungdom under 34 år kan spare inntil 20 000 kroner i året.

For å få skattefordel må pengene brukes til kjøp av ny bolig eller nedbetaling av lån til bolig. BSU-kontoen må opprettes før den aktuelle boligen kjøpes.

Kontakt oss på 02244@snn.no  
eller ring 02244

Bank. Sparing. Og deg.

SpareBank  
NORD-NORGE

## VELKOMMEN TIL PREMIEREDAGER 14. - 17. mars

Nye Prius Advance har følgende utstyr:

- 17" aluminiumsfelger
- Trinnløs automat
- Cruise Control
- Automatisk klimaanlegg
- Nøkkelfri start og låssystem
- JBL GreenEdge Stereo med 8 høyttalere og separat forsterker
- Regnsensor
- Skinnratt
- Softex setetrekk
- + mye mye mer



Today  
Tomorrow  
Toyota

Nye Prius Advance 308.700,-:

Prius Comfort 291.000,-\*  
PrivatLeie: 2.104,-\*\*  
pr. mnd. inkl. mva og met. lakk.

Fastrente i 3 år 1,95%



\*Inkl. frakt, lev- og reg. omkostninger 9.500,-. Årsavgift kommer i tillegg. \*\*Startleie: 40.000,- Total leiekostnad: 115.744,-. Periode/kjørelengde 36 mnd/45 000 km. Tillegg for tingl./etabl.gebyr kr 3 738,-. Forbruk blandet kjøring, utslipp CO2 og NOx: Prius: fra 0,39 l/mil, fra 89 g/km, fra 0,005 g/km. Avbildet modell kan ha ekstrasutstyr. Med forbehold om trykkfeil.



Prius - Touch & Go

Multimediaskjerm, ryggekamera og navigasjon uten tillegg i prisen.

Verdi 9 600,-

HARILA

Harila Tromsø AS, Skattøraveien 44, 9291 Tromsø - 77 67 98 00  
Harila Tromsø AS, Karosseriavd., Hansjordnesgata 1, 9009 Tromsø - 77 61 29 00  
Åpent: man-ons 0730-1700, tors 0730-1900, fred 0730-1600, lør 1100-1400

www.harila.no

## SAMHANDLING

# Reform i rute

Med en halvering av antall utskrivingsklare pasienter i januar ser samhandlingsreformen ut til å fungere etter hensikten.

THOMAS SCHANCHE TEKST  
ANITA ARNTZEN FOTO

29. februar 2012 ble en merkedag. Da hadde UNNs styre og alle de 31 kommunestyrene i lokalsykehusområdet til UNN vedtatt den overordnede samhandlingsavtalen, samt fire tjenesteavtaler i forbindelse med samhandlingsreformen. Innen første juli skal de resterende syv tjenesteavtalene godkjennes av partene. Puslespillet med å få så mange parter til å skrive under på så mange avtaler har vært en utfordring. Men i følge senterleder for Nasjonalt senter for samhandling og telemedisin (NST), Bjørn Engum, har prosessen vært preget av et godt samarbeidsklima og stor vilje til å få til enighet.

## Færre liggedøgn

På grunn av at enkelte kommunestyre hadde sitt første møte i februar i år, måtte vi bruke februar for å få alle aktuelle avtaler på plass. I vårt sykehusområde har vi et velfungerende Overordnet samarbeidsorgan (OSO) som har ansvaret for å organisere arbeidet med å få etablert de aktuelle samarbeidsavtalene. OSO nedsatte i fjor høst et klinisk samarbeidsutvalg mellom UNN og kommunene som har gjennomført selve forhandlingene. En viktig del av samhandlingsreformen er å flytte tjenester nærmere der folk bor. Et av insentivene til dette er at kommunene må betale 4000 kroner per døgn for hver utskrivingsklare somatiske pasient de ikke tar i mot. Senterlederen påpeker at det er tidlig, men han ser allerede tendenser til at insentivet fungerer.

I januar 2011 var det ved UNN 895 liggedøgn for utskrivingsklare somatiske



Senterleder for NST, Bjørn Engum, mener samarbeid er en nøkkelfaktor for en vellykket samhandlingsreform.

pasienter. Samme måned i år var tallet sunket til 406. For psykiatriske pasienter gjelder ikke denne betalingsordningen fra kommunene før til neste år. I denne pasientgruppen økte faktisk antall liggedøgn for utskrivingsklare pasienter i samme periode fra 127 til 218 pasienter, kommenterer Engum.

## Samfunnsøkonomisk

Senterlederen viser til at samhandlingsreformen kan generere positive samfunnsøkonomiske ringvirkninger.

– Kommunene i regionen sparte om lag to millioner kroner i januar ved å hente hjem sine utskrivingsklare pasienter.

enter tidligere enn i fjor. Samtidig har UNN fått frigjort senger og ansatte, slik at vi kan motta nye pasienter og dermed korte ned på ventelistene.

Engum påpeker at den viktigste hensikten med reformen ikke er økonomi, men selvfølgelig å opprettholde og videreutvikle gode helsetilbud for pasientene.

Kommunene er best på oppfølging og rehabilitering av utskrivingsklare pasienter. Dessuten ønsker de aller fleste pasientene å komme raskt mulig til kjente omgivelser i sine hjemkommuner der de har sine pårørende.

Vi vil nok bruke dette året på å utvikle gode rutiner. I dag foregår mye av kon-

## Rutiner

Kommunene får et mye større ansvar gjennom samhandlingsreformen. Gjennom samarbeid tror senterlederen den nødvendige kompetansehevingen vil komme på plass.

UNN har allerede utviklet et tett samarbeid med kommunene over mange år. Ikke minst har de distriktsmedisinske senterne (DMS) i Midt-Troms og Nord-Troms bidratt til dette. Vi må også utnytte mulighetene innen telemedisin både til opplæring og faglig støtte til helsepersonell i kommunene.

Vi vil nok bruke dette året på å utvikle gode rutiner. I dag foregår mye av kon-

## Fakta om avtaler mellom kommunene og helseforetakene:

- Enighet om hvilke helse- og omsorgsoppgaver forvaltningsnivåene er pålagt ansvaret for, og en felles oppfatning av hvilke tiltak partene til enhver tid skal utføre
- Retningslinjer for innleggelse på sykehus
- Retningslinjer for samarbeid om utskrivingsklare pasienter som antas å ha behov for kommunale tjenester etter utskrivning fra institusjon

takten mellom kommuner og sykehus på papir og telefon. Dette må erstattes med elektroniske løsninger i systemer som kan utveksle informasjon til felles bruk. Det er også avgjørende at de vi klarer å få på plass enkle og oversiktlige rutiner med god oversikt over hvilke parter vi skal forholde oss til og samarbeide med. Dette omfatter også de melderutiner vi er pålagt i forbindelse med utskrivning av pasienter som skal følges opp av kommunehelsetjenesten, avslutter senterleder Engum.



Enhetsleder Guri Bratteng og avdelingsleder Britt Elin Johansen har drevet aktiv samhandling med UNN i flere år.

# Samhandlingsveteraner

Slottet sykehjem i Harstad har drevet etter prinsippene i samhandlingsreformen i mange år allerede.

THOMAS SCHANCHE TEKST OG FOTO

Da helse- og omsorgsminister Anne-Grethe Strøm Erichsen besøkte Slottet sykehjem i Harstad høsten 2011, var hun imponert over hvor langt sykehjemmet var kommet i utviklingen av en mer moderne helsetjeneste.

Sykehjemmet hadde gjennomført en omfattende kompetanseheving blant de ansatte. De var dermed i stand til å utføre mer komplisert behandling med stadig mer avansert utstyr. Sykehjemmet ansatte nye sykepleiere. Det ble satset på videreutdanning innen pleie av alvorlig syke mennesker. Kursing og opplæring fra UNN ble prioritert – og kunnskapen ble delt internt i organisasjonen. I følge avdelingsleder ved Slottet sykehjem, Britt Elin Johansen, var kompetansehevingen en dyd av nødvendighet.

## Yngre pasienter

– I 2004 fikk vi den første av stadig flere pasienter som lå på respirator. Senere har vi også tatt i mot kreftpasienter og pasienter med ulike lungelidelser. Det at vi ligger geografisk nært sykehuset har vært trygghet for oss, sier Johansen. Gjennom den interne kompetansehevingen har de ansatte også blitt stadig tryggere på at de kan håndtere oppgaver som tidligere ikke var vanlig å utføre på

sykehjem.

Enhetslederen for Omsorg Sentrum i Harstad kommune, Guri Bratteng, legger til at samhandlingsreformen ikke utgjorde noen store endringer for organisasjonen.

– Kompetansemessig var vi allerede på plass ved årsskiftet. Endringene etter at reformen ble satt i verk, har vært at vi har fått inn yngre pasienter og pasienter tidligere i behandlingsforløpet. En stor andel av dem vi har fått overført er kreftpasienter, forklarer Bratteng.

## Samarbeid

Selv om kompetansen på sykehjemmet er hevet, fører de nye oppgavene til nye utfordringer. For å løse disse er et godt samarbeid med UNN av avgjørende betydning, i følge avdelingslederen.

– Vi har jevnlig møter med palliativ avdeling ved UNN. Det gir oss en trygghet i forhold til avlastende behandling av pasienter med kreft- og lungelidelser. Det er godt å vite at vi kan kontakte dem når som helst, for eksempel om en smertepumpe skulle gå tett midt på natta, sier Johansen.

Enhetslederen legger til at det er nødvendig med et godt samarbeid med ulike avdelinger ved UNN.

– Det er raskere og rimeligere å utføre tester i vår lille lab, enn å sende alle testene til sykehuset. Da er samarbeidet med laben ved UNN viktig. I samarbeid med akutt- og anestesivdelingene kan nødvendige prosedyrer utføres på sykehjemmet, slik at man ikke trenger å flytte på pasientene. Ikke minst er vi avhengige av et godt samarbeid med de ulike

tekniske avdelingene, sier Bratteng.

## Bedre omsorg

På Slottet sykehjem kan pasientene ta seg ut fra bakkenivå til bærbuskene som vokser like utenfor. Avdelingslederen er ikke i tvil om at de har bedre forutsetninger for å gi pasienter den beste omsorgen.

– Pasientene under behandling som kommer hit fra sykehuset, bemerker ofte at de får mer ro her. Samtidig har vi et mer sosialt miljø. Vi kan også tilby pasientene som er i sin siste fase av livet en fredelig og verdig avslutning.

Bratteng mener også at pasientene får den beste omsorgen i kommunene. Men for at reformen skal bli en suksess, er det enkelte punkter som må forbedres.

– Det er ikke alle ute i kommunene som har like gode nettverk inn mot UNN. Derfor må det opprettes faste kontaktpunkter for gitte situasjoner som kan oppstå. Vi må også få plass kompatible elektroniske journaler. Samarbeid er avgjørende for at vi skal få dette til, konkluderer enhetslederen.

## Målet med samhandlingsreformen er å:

- Gi helsetjenesten ny retning
- Forebygge framfor bare å reparere
- Få ulike ledd i helsetjenesten til å jobbe bedre sammen
- Flytte tjenester nærmere der folk bor
- Flere oppgaver til kommunene og penger til å utføre dem
- Samle spesialiserte fagmiljøer
- Mer brukermedvirkning

# Vis meg dine rene hender

Håndhygiene er det viktigste og mest effektive tiltaket for å forhindre sykehusinfeksjoner.

Med håndhygiene menes enten hånddesinfeksjon eller håndvask med såpe og vann. Hånddesinfeksjon er førstevalget i de fleste tilfeller fordi det gir bedre og raskere effekt, det er mer

skånsomt for huden og det er lettere å utføre. Håndvask skal benyttes dersom hendene er synlig forurenset, etter hanskebruk og toalettbesøk. Studier viser at ringer og armbåndsur hindrer tilfredsstillende utførelse av håndhygiene. Under en ring kan det samles store mengder mikroorganismer; disse spres utover på begge hender i løpet av kort tid dersom man ikke sikrer god håndhygiene. Brett opp ermene – «bare below the elbow» er et godt prinsipp.

## Howdan utføre hånddesinfeksjon?

- Hendene er fri for ringer, neglelakk, klokker og lignende
- Hendene må være synlig rene og tørre når desinfeksjonsmiddelet påføres
- Bruk minimum 3 ml desinfeksjonsmiddel, men alltid så mye at alle flater på hendene blir fuktige
- Gni til huden blir tørr, minst 15 (helst 30) sekunder
- Korrekt utførelse gir mikrobereduksjon på 99 prosent

## Arbeidstøy

Smittevernssenteret har deltatt i en regional arbeidstøykampanje siden høsten 2011. Kampanjen ble iverksatt i forbindelse med utarbeidelse og implementering av felles retningslinjer for bruk av arbeidstøy i hele Helse Nord. Noen momenter fra retningslinjene:

- Privattøy skal ikke kombineres med hvitt tøy
- Grønt arbeidstøy brukes kun i spesialavdelinger

- Langt hår skal være samlet og ikke henge løst
- Arbeidstøy skal skiftes daglig av personell som har pasientkontakt, håndterer pasientutstyr og jobber i laboratorier

I løpet av våren vil Smittevernssenteret presentere observasjoner som er gjort ved utvalgte avdelinger både i Tromsø, Harstad og Narvik. I år videreføres kampanjen med spesielt fokus på bruk av grønt arbeidstøy.



Ingen ringer, ingen klokker, ikke noe tøy nedenfor albue. Sånn skal hendene dine se ut mens du er på jobb, forteller hygiene-sykepleierne Tina Bogetvedt (foran) og Sylvi Eikrem. (Foto: Jan Fredrik Frantzen)



## Ledige stillinger ved Universitetssykehuset Nord-Norge

**Ferievikarer, Psykiatrisk senter for Tromsø og omegn.** Vi har behov for psykiatriske sykepleiere, sykepleiere, miljøterapeuter, hjelpepleiere og helsefagstudenter i tidsrommet 16.06 - 19.08.12 ved Akuttpost Tromsø, Rehabiliteringsposten, Døgnerheten Tromsø og Døgnerheten Storsteinnes.  
Kontakt: Robert Strand (akuttpost Tromsø), tlf. 77627647, Berit Augdal (rehab), tlf. 77627652, Bjørn Halvorsen (dagn Tromsø), tlf. 77627677 eller Unny Winther (dagn Storsteinnes), tlf. 77754513.

**Sykepleiere,** Medisinsk avdeling, Narvik. Vi har behov for ferievikarer ved sengeposten i perioden 17.05 - 19.08.12.  
Kontakt: Monica Johansen Dybwad, tlf. 76968562.

**Økonomirådgiver,** Økonomi- og analysesenteret. Fast stilling i avdelingens rådgivergruppe, med arbeidssted Tromsø.  
Kontakt: Grethe Andersen, tlf. 77669101 eller Jorunn Lægland, tlf. 77626752.

**Overbioingeniør,** Kirurgi-, kreft- og kvinnehelseklinikken. Fast stilling ved IVF-enheten, Kvinneklinikken Tromsø. Kontakt: Hege Dekkerhus, tlf. 77626508 eller Inger Olausen, tlf. 77626481.

**Administrasjonskonsulent,** Barne- og ungdomsklinikken. Fast stilling ved Medisinsk genetisk avdeling.  
Kontakt: Frances Thyssen, tlf. 77645410.

**Sykepleiere/spesialsykepleiere,** Hjerte- og lungeklinikken. Faste stillinger og vikariater ved Medisinsk intensiv avdeling (MIA).  
Kontakt: Joakim Sjöbeck, tlf. 77669290 eller Ann Jorunn Johansen, tlf. 77628071.

**Sykepleiere,** Hjerte- og lungeklinikken. Vikariater ved Hjertemedisinsk sengepost/utredningspost.

Kontakt: Unni Lorentzen, tlf. 77626881 eller Ann Jorunn Johansen, tlf. 77628071.

**Miljøterapeut,** Barne- og ungdomsklinikken. Vikariat ved Ungdomspsykiatrisk seksjon, Barne- og ungdomspsykiatrisk avd.  
Kontakt: Lars Gunnar Westermann, tlf. 77755768 eller Agnes Syversen, tlf. 77755771.

**Miljøterapeuter/miljøarbeidere,** Barne- og ungdomsklinikken. 2 faste 17,6% stillinger ved Ungdomspsykiatrisk seksjon, Barne- og ungdomspsykiatrisk avd.  
Kontakt: Lars Gunnar Westermann, tlf. 77755768 eller Agnes Syversen, tlf. 77755771.

**Ambulansarbeider,** Akuttmedisinsk klinikk. Fast stilling ved ambulansestasjon Bjerkvik.  
Kontakt: Knut-Bjørnar Mellem, tlf. 97470006.

**Medisinsk fysiker,** Diagnostisk klinikk. Vikariat ved Kompetansesenter for diagnostisk fysikk.  
Kontakt: Arne Erikson, tlf. 77628328 eller Tormod Egeland, tlf. 77669667.

**Overlege,** Diagnostisk klinikk. Fast stilling ved Radiologisk seksjon Narvik, Radiologisk og nukleærmedisinsk avdeling.  
Kontakt: Jan Ole Frantzen, tlf. 4814710.

**Hjelpepleier,** Medisinsk klinikk. Fast 30% stilling ved Medisinsk sengepost, Narvik.  
Kontakt: Monica Johansen Dybwad, tlf. 76968562.

**Hjelpepleiere,** Diagnostisk klinikk. Faste stillinger ved Røntgenavdelingen Tromsø.  
Kontakt: Geir Ingebrigtsen, tlf. 77628404 eller Ulf Isaksen, tlf. 77628300.

**Bedriftssykepleier,** HR-senteret. Fast stilling ved Bedriftshelsetjenesten.

Kontakt: Liv Finjord, tlf. 77015621/99012853 eller Elin Anita Nilsen, tlf. 77627119/99046481.

**Yrkeshygieniker,** HR-senteret. Fast stilling ved Bedriftshelsetjenesten.  
Kontakt: Liv Finjord, tlf. 77015621/99012853 eller Elin Anita Nilsen, tlf. 77627119/99046481.

**Helsesekretær,** Nevro- og ortopediklinikken. Fast stilling ved Nevrologisk og nevrofysiologisk avd.  
Kontakt: Kirsti Fredheim Karlsen, tlf. 7726087.

**Psykiatrisk sykepleier,** Allmennpsykiatrisk klinikk. Fast stilling ved Døgnerheten Storsteinnes, Psykiatrisk senter for Tromsø og omegn.  
Kontakt: Unny Winther, tlf. 41400589 eller Liv Ingrid Sollied, tlf. 77627671.

**Kostvert,** Drift- og eiendomssenteret. Fast stilling ved Matforsyning.  
Kontakt: Stein Fredriksson, tlf. 77626690.

**Sykepleier/spesialsykepleier,** Fag og forsknings-senteret. Engasjement ved Forskningsposten, Klinisk forskningsavdeling.  
Kontakt: Anne-Sofie Sand, tlf. 77626908 eller Elin Hanssen, tlf. 77626026.

**Ferievikarer/ekstravikarer/tilkallingsvikarer,** Rus og spesialpsykiatrisk klinikk. Vi har behov for personer med helsefaglig utdanning og erfaring fra arbeid med mennesker, helst fra helsevesenet.  
Kontakt: Karin Olaisen 77627990

Du finner flere stillingsannonser, fullstendige annonsetekster, samt lenke til elektronisk søknadsskjema, på [unn.no/jobbsok](http://unn.no/jobbsok) eller [jobbnorge.no](http://jobbnorge.no).

ANNONSE



markant  
FAKTA

- Vertshuset Skarven as består av Skarven kro, sjømatrestauranten Arctandria, Biffhuset, Skarven Bar og Skarven Kulinariske Teater
- Skarven Kulinariske Teater ble etablert i 2004, blant annet for å holde kokkekurs, bidra med hjelp til bedrifter og organisasjoner som ville prøve ut sine produkter, og for at kokkene ved Vertshuset Skarven skulle få en arena for å eksperimentere med nye retter
- På Skarven Kulinariske Teater kan man holde kokkekurs for bedrifter og vennegjenger, møter og private arrangement. Skarven Kulinariske Teater har et selskapslokale med plass til 40 personer
- [www.skarven.no](http://www.skarven.no)

Joakim Kvam (f.v.), Thoralf Utsi og Gunnar Jensen er tre av kokkene på Skarven Kulinariske Teater. Teatret er åpent for bedrifter eller vennegjenger som ønsker et kokkekurs, og har også et selskapslokale for private tilstelninger.

# Festforestilling på bestilling

På Skarven Kulinariske Teater kan du selv ta regien for hva som skal skje på kjøkkenet. Resultatet blir uansett en kulinarisk opplevelse.

- Selskapene som booker seg inn her er ikke låst til noen av menyene på huset. Vi serverer det som kundene ønsker, enten det er 12 retters menyer, boknafisk eller biff.

## Utvikle seg selv og andre

Scenen på det kulinariske teatret i tredje etasje over Skarven sto klar i 2004, og var i første omgang ment å være et fristed for Skarvens kokker hvor de kunne eksperimentere med nye råvarer, smaker og kombinasjoner – sammen med gjester og andre som ville prøve.

- Vi så at det andre steder i Norge var marked for mer lekne kjøkken, hvor matprodusenter kunne samarbeide med kokker for å teste ut nye oppskrifter. Så langt har vi samarbeidet både med fiskeoppdrettere, landbruket, potetprodusenter, ukeblad og magasin, Eksportutvalget for fisk og andre aktører. Nye retter med råvarer som potet og andre grønnsaker, flyndre, laks, kveite, kje, geit, hval og sel har blitt testet ut. Kokkene våre får med det anledning til å utvikle både seg selv og deltakerne på kokkekursene, oppsummerer Gunnar Andersen.

Skarvens Kulinariske Teater leies også ut til firmaer og organisasjoner med egne kokker som gjerne vil demonstrere og teste sine produkter, eller som vil arrangere egne kurs for sine kunder eller medlemmer.

- Her på Skarven Kulinariske Teater opererer vi ikke med åpningstider. Vi åpner dørene når det er interesse, enten det er på dagtid eller på kveldstid. Mye av bakgrunnen for teatret er at det skal være løs snipp og eksperimentelt, en kjøkkentjeneste som er morsom, forteller Gunnar Andersen ved Vertshuset Skarven.

## Egne kokkekurs

Uformell stemning, god takhøyde og leken tilnærming til matfaget er premissene som skal gjøre firmafesten eller kokkekurs til en opplevelse som sitter i for de som deltar. På Skarven Kulinariske Teater kan deltakerne selv avgjøre om kjøkkenet skal preges av stram regi, eller improvisasjon.

- Teatret er en flott arena for bedrifter å arrangere kokkekurs for ansatte eller kunder. Teaterchef'en er sjef på kjøkkenet og for at han kan holde oversikten og lære bort triksene sine, kan vi ikke ha flere enn 16 personer på kjøkkenet samtidig. Dersom det er flere må de andre sysselsettes med

øl-, vin-, cognac- eller andre kurs mens kjøkkengjengen holder på. Deltakerne på kjøkkenet deles opp i tre lag, som hver har ansvaret for forrett, hovedrett og dessert. Maten kan være hentet fra våre menyer, eller kan bestemmes ut fra deltakernes ønsker. Det vanlige i slike settinger er at bedriftene velger å ha et øl- eller vinkåseri i starten som er tilpasset menyen, forteller Andersen.

## Selskapslokale

Kokkekursene er populære blant vennegjenger, og utdrikningslag har også blitt holdt her. Prisene varierer fra 850 kroner og opp, og da har man to kokker til disposisjon. For den prisen er man garantert god atmosfære og smakfull mat.

- Det blir en spesiell stemning når man står og samarbeider på kjøkkenet. Tilbakemeldingene fra deltakerne er overveldende, poengterer Andersen.

Teatret har et eget amfi, hvor deltakerne sitter og får informasjon fra kokkene og et selskapslokale med plass til 40 personer.

ANNONSE



Master i telemedisin og e-helse:

## Bli en ettertraktet rådgiver i Helse-Norge!

Nye behov krever nye løsninger. Det gjelder for sykepleiere, leger, farmasøytter, fysioterapeuter og mange andre fagfolk i helsevesenet. Vårt masterprogram fokuserer på teamwork, teknologiforståelse og innovasjon slik at du kan optimere samhandling med pasienter, brukere og fagfeller verden over.

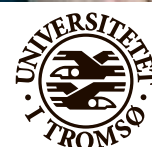
Nysgjerrig på fremtiden?

Les mer på [uit.no/telemed](http://uit.no/telemed)

2 år / 120 studiepoeng  
Søknadsfrist: 15. april via lokalt opptak



Foto: NST



## Hotell i Tromsø



Gunstige kurs- og konferanselokaler  
Ypperlig for turgrupper/idrettslag

- Rimeligst i fylket? Vi har kuttet prisene
- Gratis parkering – også for turbusser
- Gratis oppkobling til trådløst nettverk
- Nylig oppusset

HOS OSS ER DET HYGGELIG Å BO!

## Sydspissen Hotell

Strandveien 166, 9006 Tromsø • Telefon: +47 77 66 14 10  
[sydspissenhotell.no](http://sydspissenhotell.no)



Fra venstre: Tor Ivar Vestgård, Line Yttervik Jensen, Lene Kristensen Vestgård, Catrine Buck Jensen, Kai Isaksen, Eivind Markusson, Susann Johannessen og Anne-Line S. Rørtveit.

## Luffene i taket!

Med lun humor, mild galskap og ømme spark i alle retninger satte gjengen bak Pingvinrevyen 2012 fyr på publikum.

THOMAS SCHANCHE TEKST OG FOTO

Stemningen på Kafé Evert er alltid god når kreftene bak Pingvinrevyen viser frem resultatet av lang tids terping og årelang erfaring innen revyefaget. Naturligvis var det slik også i år, med forestillingen: *Helt naturlig...*

### Bred appell

Gjennom alle disse årene har Pingvinrevyen klart å klart å skape en balanse i forestillingen, slik at den er aktuell for

både ansatte, pasienter og den øvrige befolkningen i byen. Ikke minst evner revyen elegant å sjonglere med ulike sjangre innen humoren, som favner alle i salen. Publikum brølte like høyt ut i latter av ekstremt barnslig «skremmehumor», som av gjennomtenkte politiske satire med dybde og vidde. Antydning til stripping hadde like stor appell som simultanoversetting fra engelsk til «nordtrossk» og en opprydningsklar

Eivind Hellstrøm på en hektisk operasjonsstue. Dessuten går gummitryner og frekkiser som kjent aldri helt ut av humormoten.

### Dyktig band

Ikke uventet ble regionens utfordringer innen buss og hurtigbåter behørig kommentert. Tromsøs nye byregjering og ordfører Jens Johan Hjort fikk også noen vennlige spark på skinnleggen.



Overraskelse fra taket: Susann Johannessen og Tor Ivar Vestgård.



Hellstrøm ordner opp: Fra venstre Anne-Line S. Rørtveit, Line Yttervik Jensen, Lene Kristensen Vestgård og Catrine Buck Jensen.

Hjort ble for øvrig portrettert glimrende av Eivind Markusson, som tok den helt ut med sang og striptease. Spesielt morsomt var det at ordføreren satt en halv meter unna scenekanten. Det var så vellykket at UNNs direktør, Tor Ingebrigtsen, antydte at han må finne på noen sprell for å bli gjenstand for den samme oppmerksomheten til neste år.

Ikke minst satt sangnummerne som noen skudd – mye takket være

kapellmester Håvard Hotvedt og hans eminente band. Med årets suksess friskt i minne, tyder alt på at den glade gjengen kommer til å løfte taket på Kafé Evert også til neste år.

## Jakter på engasjerte pasienter

Har du sterke meninger om hvordan tilbudene ved UNN bør utvikles videre? Da vil administrasjonssjef Leif Hovden gjerne ha et ord med deg. Nå skal det nemlig velges nye kandidater til brukerutvalget i helseforetaket.

JAN FREDRIK FRANTZEN TEKST OG FOTO

Hovden er nå på jakt etter 4-5 nye kandidater til utvalget, og de skal velges for to år. Både engasjerte pasienter og pårørende som ønsker å påvirke utviklinga av tjenestetilbudet ved UNN kan melde seg, men de må tilfredsstille et par viktige kriterier.

– De som har lyst til å bidra i dette arbeidet må først og fremst ha lyst til å bruke sine erfaringer til beste for pasientbehandlingen, og de må ha evne til å se helheten og jobbe på tvers av sine egne pasient-

interesser. Med andre ord, er du for eksempel hjerterpasient selv så må du også klare å se behovene til andre pasientgrupper på UNN. I så fall er du en het kandidat til brukerutvalget, forteller Hovden.

Meld din interesse til administrasjonssjef Leif Hovden på e-post leif.hovden@unn.no eller telefon 952 64 390 innen fredag 23. mars

### Fakta om brukerutvalget:

Utvalget er et rådgivende organ med ni medlem-

mer, inkludert én leder. Kandidater til utvalget blir foreslått av pasientorganisasjonene, eller du kan selv melde din interesse. Kandidatene velges av styret ved UNN og lederen i brukerutvalget er fast observatør i styret. Utvalget møtes minst fire ganger i året og du får godtgjørelse for arbeidet.

Leif Hovden er på jakt etter kandidater til brukerutvalget i helseforetaket.



## Solid tradisjon

Under Vinterfestivaluka serveres det rallarmeny ved UNN Narvik. Da fokuseres det ikke på lavkarbo.

ROY-MORTEN ØSTERBØL TEKST  
KARL INGE PUNSVIK FOTO

I stedet blir det servert tradisjonelle retter som kjøttkaker og ertestuing, saltkjøtt og kålrotstappe, smørbrød med stekte pølser og bønnestuing samt hjemmelagde supper.

– Torsdag har vi moderne rallarmeny: Taco eller pizza. Dette har vi hver torsdag og det er så populært at det kan vi ikke ta av menyen. Men det er jo det dagens anleggsarbeidere spiser, sier Anne-Line Løyning, enhetsleder for UNN matforsyning i Narvik.

– **Hvorfor lager dere rallarmeny?**

– Under Vinterfestivaluka her i Narvik er det mye aktivitet med fokus på tradisjoner og gamle dager. Sammen med Råger Ellingsen og kulturavdelinga fant vi på kjøkkenet ut at vi kunne bidra med skikkelig tradisjonsmat under festivalen.

– **Hva kjennetegner typisk rallarmat?**

– Før i tiden jobbet rallarene fysisk veldig hardt. De måtte ha kraftig kost bestående av mye fett, proteiner og karbohydrater. Det var ikke så mye lavkarbo for å si det sånn. Nå må det sies at de spiste mye annet enn det vi har på menyen.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, daglig leder på Opplæringskontoret for restaurant og matfag i Nordre Nordland, har også gjort en stor jobb med å få ut kunnskap om mattradisjoner til niendeklassingene i Narvik.

– **Hvilken rett vil du spesielt anbefale fra rallarmenyen?**

– Jeg er veldig glad i supper med godt brød som tilbør. Blomkålsuppe er etter min mening en ypperlig suppe på vinterstid.

– **Kan du gi oss oppskriften?**

– Oppskrift? Jeg husker aldri oppskrifter. Når man har holdt på så lenge som meg så måler man ikke opp noe som helst. Jeg bruker bare råvarene som er tilgjengelig og lager noe.

– **Hva da?**

– Jeg vil tro at lagde mat ut av de råvarene de hadde tilgjengelig. Lokal mat som elg, rein og fisk var nok ganske vanlig. Vi har valgt ut rettene på rallarmenyen fordi vi vet at de selger best.

– **Syns du det er viktig å ta vare på våre mattradisjoner?**

– Ja, det er viktig at de ikke glemmes. Ungdom bør lære seg at det går an å lage mat fra bunnen av, sånn at de ikke bare kjøper ferdige kakemikser på butikken. Jeg er glad for at Nils Harald Moe har skrevet gode bøker om dette emnet. Einar Øverås, dag

★★★★ MED DANSERE FRA HOLLYWOOD ★★★★★

MUSIKK AV LARS «POPPA LARS» SANDNESS

# ALEXANDER — DEN — STORE

HÅLOG  
ALAND  
TEATER

AV ENDRÉ LUND ERIKSEN

REGI JON TOMBRE  
MED HUY LE VO, IREN REPPEN,  
MARIUS LIEN, MORTEN SVARTVEIT,  
BJØRN-TORE «BTEE» HILMARSEN,  
NICOLAI «MINI» LÓPEZ,  
RAYAN «REVEAL» CASICAS,  
RAYMOND MICHAEL «NASTYRAY» MORA,  
JEFFREY «MACHINE» MCCANN,  
BAO ANDRE «BBOY BAO» NGUYEN,  
CHRISTOPHER «CHRIX» WALLE

URPREMIERE 19. APRIL

SpareBank  
NORD-NORGE

Tromsø kommune

NORSK KULTURRÅD

19. APRIL – 25. MAI 2012

SCENE VEST

UNDEFINED  
DANCE & PRODUCTION

## UNIVERSITETET I TROMSØ UiT



### MASTER I HELSEFAG

120 studiepoeng

Universitetet i Tromsø tilbyr mastergradsstudium i helsefag for ergoterapeuter, fysioterapeuter, radiografer, sykepleiere, vernepleiere og pedagoger. Følgende studieretninger tar opp studenter i 2012:

- Flerfaglig studieretning
- Studieretning i helsesøsterfag
- Studieretning klinisk nevrologisk fysioterapi – fordypning barn og voksen
- Studieretning i psykisk helse – fordypning i psykisk helsearbeid og i relasjons- og nettverkarbeid
- Studieretning i helse- og omsorgstjenester til eldre

De første 80 studiepoeng av studieretningene helsesøsterfag, psykisk helse og helse- og omsorgstjenester til eldre gir kompetanse i henhold til rammeplan for de aktuelle videreutdanningene. Studieretning psykiatrisk og psykosomatisk har neste oppstart høsten 2013.

**Søknadsfrist: 15.04.12/Oppstart august 2012**

Nærmere opplysninger om opptakskrav, oppbygging og innhold finnes på eller ved henvendelse til Institutt for helse- og omsorgsfag, tlf. 77 66 07 81 eller tlf. 77 64 52 66. Din søknad registrerer du her:

jobbnorge.no

## UNIVERSITETET I TROMSØ UiT



### Master of Public Health (Master i folkehelsevitenskap)

120 studiepoeng

Har du helsefaglig bakgrunn som lege, psykolog, farmasøyt, sykepleier, fysioterapeut eller annet, og ønsker en forskningsorientert og samtidig jobbrelevant mastergrad, er dette studiet absolutt noe for deg.

Første studieår gir et bredt kurstilbud innenfor epidemiologi, biostatistikk, medisinsk sosiologi, helseøkonomi, medisinsk beslutningsteori, etikk og global helse. Andre studieår består av valgfrie kurs innenfor epidemiologi, global helse og helseadministrasjon, før du skriver en masteroppgave over selvalgt tema.

Undervisningen er samlingsbasert og egner seg derfor som deltidsstudium. All undervisning foregår på engelsk, men eksamensoppgaver og masteroppgaven kan skrives på norsk. Graden kvalifiserer for ledende stillinger i helsevesenet, men er også meget relevant for internasjonalt helsearbeid. Kombinasjonen av norske og utenlandske studenter gir et spennende læringsmiljø.

**Søknadsfrist: 15. april 2012**

jobbnorge.no



## MÅLSELV FJELLANDSBY



Bo med høy standard!

Panoramautsikt!

## FJELLMØTE

Legg ditt neste møte til landsdelens største og mest populære fjelldestinasjon. Vi tilbyr:

- ✓ Nye møtelokaler – med panoramautsikt
- ✓ Friske teamaktiviteter
- ✓ Meget god restaurant
- ✓ Høy standard overnatting

T: +47 941 40 000  
E: info@malselvfjellandsby.no



## LITT AV HVERT

## PINGVIN-TIPSET

RING: 77 62 81 78 | EPOST: PINGVINEN@UNN.NO

## Hektisk aktivitet

Det er fullt kjø og arbeidsfolk i sving på sykehuset i Narvik for tida. Tredje etasje i A-fløya (1963-bygget) er under full renovering og både brannsprinkling og moderne ventilasjon skal på plass. I denne sammenhengen blir det også gjort en god del etterfølgende tilpasninger.

– Vi gikk i gang for fullt i desember 2011 og skal være ferdig med plan 3 i slutten av april. Da flytter medisinsk sengepost opp hit fra andre etasje, og så går vi i gang med den samme jobben der nede. Når vi er ferdige i andre skal kirurgisk sengepost flytte over fra første etasje i C-fløya, forteller en travelt opptatt Trond Reinholdtsen, seksjonsleder på teknisk drift i Narvik.

Tommy Sørensen fra Skanska er i farta med gipsplater som skal kappes og monteres.



## Hjerneslag: lær deg symptomene



Hvert år får nesten 15 000 personer hjerneslag i Norge, og det rammer både ung og gammel.

Personer helt ned i 20 års alder kan få hjerneslag, og risikoen øker betydelig med alderen.

Men hvis pasienten kommer raskt til sykehus er sjansene mye større for å unngå alvorlige skader etter slaget.

For de fleste er hjerneslag smertefritt. Derfor er det viktig at du kjenner symptomene når de oppstår. De kommer plutselig, og de viser seg raskt. Får du disse symptomene, eller ser du at noen

har en eller flere av dem, skal du straks ringe 113:

- Ansiktslammelse
- Lammelse i arm
- Språkeforstyrrelse, finner ikke ord
- Utydelig tale



**Mai-Liss Larsen** tiltrer som ny HR-sjef ved UNN i mai. Hun kommer fra stillingen som HR-sjef i Helse Finnmark. Fra mai til august vil Larsen jobbe i 50 prosent stilling i henholdsvis Helse Finnmark og UNN. Hun starter opp i full stilling i UNN fra 14. august.



**Kirsti Raknes** begynner i et årsvikariat som konstituert leder for medisinsk kontortjeneste i Medisinsk klinikk. Balsfjordjenta har utdannelse innen økonomi og ledelse og har vært administrasjonssjef ved Nasjonalt senter for samhandling og telemedisin (NST) de syv siste årene.



**Skjalg Trældal** er ansatt som ny avdelingsleder for teknisk drift i UNN. Han er utdannet ingeniør innen bygg og anlegg og kommer opprinnelig fra Narvik. Trældal har jobbet i Forsvarsbygg i Harstad de siste ni årene og kommer til å pendle mellom sykehusene i Harstad, Narvik og Tromsø.



**Tina Bogetvedt** har vendt tilbake til hjembyen Tromsø og er nyansatt som hygienesykepleier ved Smittevernssenteret. Tina har utdannelse som intensivsykepleier i Australia og har de siste 10 årene jobbet ved Ullevål og Rikshospitalet.

## FASTLEGENYTT



### Kreft:

#### Ny elektronisk henvisning ved Tumor Thyroidea

Vi har utarbeidet en elektronisk henvisning ved mistanke om denne krefttypen. Elektronisk henvisning er laget slik at endokrinkirurgjen får tilstrekkelig informasjon for å kunne prioritere.

### Geriatri:

#### Åpne fagdager 2. og 3. mai

Geriatrisk seksjon på UNN Tromsø og Områdegeriatrisk tjeneste Midt-Troms inviterer til åpne fagdager 2. og 3. mai på Finnsnes. Tema er når akutt sykdom oppstår hos eldre med redusert helsetilstand.

### Samhandlingsverktøy på nett

På [www.unn.no/samhandling](http://www.unn.no/samhandling) finner du verktøy og informasjon som hjelper deg i samhandlingen, som for eksempel informasjon om innleggelse av pasienter og hvordan du melder inn samhandlingsavvik.

### Spør UNN

Fastleger kan sende inn spørsmål til UNN og få svar direkte på e-post. Svaret publiseres også i påfølgende utgave av Fastlegenytt.

## Gaver som varmer



På nyfødt intensiv ligger det små nyfødte barn som trenger all den varme og omsorg de kan få. Onsdag 8. mars var Ruth Paulsen og Åse Lillian Vårtun fra kvinneorganisasjonen Tromsø Inner Wheel klubb på besøk for å overrekke hjemmestrikkede ulltepper og luer til de små krabatene.

Paulsen og Vårtun forteller at det var ei i klubben som fikk ideen om å strikke til sykehuset.

– Hele klubben synes det var en god ide, og en fin ting å gjøre for sykehuset og de nyfødte.

– Tepper er noe vi gir til odell og eie til alle nyfødte, og det er noe vi trenger mange av. Derfor er det kjempeflott at vi får slike gaver, de kommer godt med og vi setter utrolig stor pris på dem. Det gjør foreldrene også, forteller avdelingsleder ved Nyfødt intensiv Mona Mørkved.

## GALLERIET



Endelig har roen senket seg på føden i Narvik, etter at avdelinga nå har fire gynekologer på plass på vaktlista. Det markerer vi med et godt gammelt bilde fra 1989, med åtte jordmødre som tar seg en velfortjent kakepause. Fra venstre: Bodil Eilertsen, Reidun Krane Taraldsvik, Rannveig Aas, Asbjørg Haugland, Inger Dalheim, Turid Storjord Edvardsen, Else Marie Rogne og Vivian Hansen. Bildet er hentet fra boka *Narvik sykehus 1905-1995*. (Foto: Mobilfoto)

## 5 i korridoren

Hva er «et must» for deg i påska?



**Wenche Ludvigsen, helsesekretær på Smittevernssenteret, UNN Brevika.** – Det må være å tilbringe påsken på hytta i Finnkroken sammen med familien. Lam står øverst på menyen. Og så må jeg lese krim som Läckberg, Lindell og Mankell.



**Bodil Solvang, intensivsykepleier, UNN Brevika.** – Jeg må nødvendigvis ikke gå på ski, men jeg MÅ være ute i påska. Og så må jeg være sammen med familien, samt spise lammelår.



**Karianne Christensen, helsesøster på Smittevernssenteret, UNN Brevika.** – Påsken tilbringes på hyttetur i Malangen, sammen med familien. Krim og lammelår hører også med. Jeg går også på ski, men det er ikke noe jeg føler at jeg absolutt må få gjort i løpet av påskedagene.



**Sigve Nilsen, kokk, UNN Brevika.** – Å reise med familien til Dyrøya til bestemors hus, det er påske for meg. Grilling i snøen hører også med.



**Mette Lise Furnes, assistent i Kafé Evert, UNN Brevika.** – Jeg slapper av og tar livet med ro. Da er det påske. Det er altså ikke noe skigåing på meg, men god mat og god vin hører med.

## Kunsten

*Trubadurer* ble til da Bokklubben bestilte verket. Liv Benedicte Nielsen hadde noen venner som entusiastisk stilte opp som modeller, og motivet er blitt til både litografi og maleri.

– På en måte kan man si at bildet er fire engler som kommer ut av en blå, abstrakt himmel. Men da jeg laget det var det Frans av Assisi jeg hadde i tankene, med tre følgesvenner, forteller Liv Benedicte Nielsen.

Kunstneren har konvertert til Den Katolske Kirken, og religiøse motiver går igjen i kunsten hennes. Spesielt er hun opptatt at Frans av Assisi (1182-1226) som grunnla Fransiskanerordenen, og ble erklært helgen etter sin død.

Bildet forestiller munken og hans åndelige følgesvenner som dro rundt i Italia og forkynte det glade budskap.

– Gleden var fremtredende. De spilte og sang og var fulle av munterhet. Folk kalte dem bohømer. For som Frans sa: «Hva annet er vel Guds tjenere enn hans spillemenn, hvis gjerning det er å dra hjertene oppad og fylle dem med åndelig glede?»

En stor skare fulgte ham. Han

var glad i naturen og prekte også for fuglene. Frans av Assisi er en av de viktigste helgenene fra middelalderen.

– Jeg har holdt foredrag og skrevet en del artikler om han, forteller Nielsen, som selv tilhører Legfransiskanerordenen.

Hun maler det hun er opptatt av og først og fremst må bildene holde kunstneriske og formale kriterier.

Hun begynte å male da hun var elleve år gammel og gikk på barnemaleskole hos en østerriksk kunstnerinne.

– Jeg har beholdt noe av den samme fabulerende, naivistiske stilen. Bildene er blitt mer fargerike. Man begynner ofte med bruntoner i ungdommen, og blir etter hvert mer fargerik.

Hun bor i kunstnerbolig med atelier på Ekely i Oslo hvor Munch bodde.

– Nå har jeg bodd her like lenge som Munch, i 28 år.

Nielsen arbeider mest med malerier, men også på grafisk verksted med fargelitografier. Maleriet *Trubadurer* er for øvrig kjøpt inn av Hå kommune.



**Kunstverk:** *Trubadurer*

**Kunstner:** Liv Benedicte Nielsen

**Produksjonsår:** 1980

**Plassering:** 4. etasje ved fysikalsk- og rehabiliteringsmedisinsk avdeling, UNN Harstad



## Coop-medlemmer får penger tilbake!

Coop medlemmer får kjøpeutbytte rett inn på medlemskontoen og faste medlemsrabatter hver gang de handler i Coop-butikkene. Meld deg inn i nærmeste Coop-butikk i dag!



Du kan også spare penger i Coop til konkurransedyktig rente. Kontakt Coop Nord på tlf: 77 60 95 00.

Det lønner seg å være Coop-medlem!



- Telefontolking
- Fremmøtetolking
- Oversetting

**TOLKING 77 60 77 50**  
(Døgnbemannet)

Ingen hastetillegg  
Ingen administrasjonskostnader  
Ordinær åpningstid  
mandag-fredag 08.30-16.00  
Krisevakt natt/helg (hvilende)  
Sjøgata 39, 9008 Tromsø. Faks 77 63 27 00  
post@spraksenteret.no

[www.spraksenteret.no](http://www.spraksenteret.no)



**Individuelt  
tilpassede  
hjelpemidler**

Mellomveien 23, 9007 Tromsø  
Telefon 776 00 810  
Telefax 776 00 830  
e-post: post@nnov.no  
[www.nnov.no](http://www.nnov.no)