

# Møteinnkalling

Utvalg: Osen formannskap  
Møtested: Kommunehuset Buholmråsa  
Møtedato: 09.01.2019  
Tid: 09:00

Forfall meldes via Osen kommunes hjemmeside, [www.osen.kommune.no](http://www.osen.kommune.no), eller til [postmottak@osen.kommune.no](mailto:postmottak@osen.kommune.no). Varamedlemmer møter kun ved spesiell innkalling.

Møteinnkalling finnes på Osen kommunes hjemmeside, [www.osen.kommune.no](http://www.osen.kommune.no) – politikk – politiske møter – Osen formannskap.

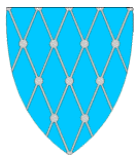
Papirutgave av møteinnkallingen kan fås ved henvendelse til sentralbordet.

| Innkalling er sendt til: |              |               |
|--------------------------|--------------|---------------|
| Navn                     | Funksjon     | Representerer |
| Per Asbjørn Rødøy        | Medlem       | OS-KRF/V      |
| Oddbjørn Ovesen          | Medlem       | OS-AP         |
| Line Stein               | Varaordfører | OS-SP         |
| Solvår Anita Johansen    | Medlem       | OS-BYS        |
| John Einar Høvik         | Ordfører     | OS-AP         |

| Saksnr  | Sakstittel                                            | Lukket |
|---------|-------------------------------------------------------|--------|
|         | <b>Referatsaker:</b>                                  |        |
|         | <b>Politiske saker:</b>                               |        |
| PS 1/19 | Søknad om sponsormidler Trøndersnadder Ungdomsbedrift |        |
| PS 2/19 | Sætervik havfiskefestival - søknad om sponsormidler   |        |
|         | <b>Orienteringssaker:</b>                             |        |
|         | Strand næringsbygg                                    |        |
|         | Fosen Vekst                                           |        |

Steinsdalen, den 03.01.2019

John Einar Høvik  
Ordfører



## SAKSFRAMLEGG

| <i>Saksnr</i> | <i>Utvalg</i>    | <i>Møtedato</i> |
|---------------|------------------|-----------------|
| 1/19          | Osen formannskap | 09.01.2019      |

Saksbehandler: Roar Leirset

### SØKNAD OM SPONSORMIDLER TRØNDERSNADDER UNGDOMSBEDRIFT

Vedlegg

- 1 Søknad om sponsormidler
- 2 Oppdal og Klæbu sitt bidrag

#### Sakens bakgrunn og innhold:

Ungdomsbedriften Trøndersnadder UB ved Gauldal videregående skole søker sponsormidler for å utgi en bok med matoppskrifter og gode historier fra alle de 47 kommunene i Trøndelag. Vedlagt følger eksempler på utforming av historier fra 2 kommuner. Ungdomsbedriften har mål om et førsteopplag på 500 eksemplar og ca. 100 sider i boka.

#### Vurdering:

Ideen til ungdomsbedriften virker å være veldig god, samt relevant for ivaretagelse av gode tradisjoner fra de enkelte trønderske kommunene. Formålet må likevel sies å være utenfor prioritert område for bruk av Osen kommunes økonomiske midler, da bedriften ikke har lokal tilknytning.

#### Rådmannens innstilling:

Osen formannskap bifaller Ungdomsbedriften Trøndersnadder UB sitt initiativ til bevaring av gode trønderske mattradisjoner, men finner at tiltaket ikke faller inn under prioritet for bruk av kommunale midler. Ut fra dette avslås søknaden.

**Fra:** Trøndersnadder UB (post.trøndersnadder@gmail.com)

**Sendt:** 29.11.2018 10:36:58

**Til:**

**Kopi:**

**Emne:** Samarbeidssøknad

**Vedlegg:** Oppdal og Klæbu sitt bidrag.pdf

## **Samarbeidssøknad**

Vi er 9 jenter fra Gauldal Videregående skole som driver ungdomsbedriften Trøndersnadder UB. Vi skal lage en inspirerende bok med matoppskrifter og gode mathistorier fra alle de 47 kommunene i hele Trøndelag.

I vedlegget ser dere hva som vil stå i boka om kommunene Oppdal og Klæbu.

Boka blir på ca 100 sider og vi har et mål om et førsteopplag på 500 eksemplar. På grunn av store trykkekostnader er vi avhengige av sponsormidler for å kunne gjennomføre bokprosjektet vårt.

Vi henvender oss derfor til dere for å høre om dere kan hjelpe oss.

Vi setter stor pris på alle bidrag, ingen for store, ingen for små. Om ønskelig kan dere bli omtalt som sponsor i vår bok.

Håper på raskt og positivt svar.

## **Med vennlig hilsen**

Lone Westrum, daglig leder  
Trøndersnadder UB  
Tlf 92457674



Virusfri. [www.avast.com](http://www.avast.com)

## Lady Dala

«Der ingen skulle tru at nokon kunne drive pizzeria» er det nok mange som tenker når de kommer til oss. Bare tilfeldighetene gjorde at Lady Dala Pizzeria ble en realitet. Vi bor på en fjellgård 17 km sør for Oppdal, i Åmotsdalen som er en sidedal av Drivdalen, retning Dovrefjell. Gården består av mange gamle tømmerhus fra først på 1800-tallet. Her på Støljære(gårdsnavnet) er vi veldig ydmyk og takknemlig for de som har drevet gården før oss. Det meste er tatt godt vare på av litteratur og ellers gamle ting. Marit Stølen (1886 – 1972) var eier av gården fram til slutten av 1950-tallet. Hun har skrevet dagbøker og mye memoarer opp gjennom tidene. Noe av dette leser vi for gjestene våre.

Vi har i mange år besøkt landsbyen La Morra som ligger i Piemonte, Italia. Der har vi blitt kjent med pizzabakeren Domenico Martuzzi. De er forskjellig fra oss med at de er raus på å lære bort sine kokkekunster. John har flere ganger fått være med som baker sammen med Domenico på restauranten Per Bacco. Der har vi funnet ideer og inspirasjon til pizza og til matlaging generelt. Vi har gått omkring i vinmarkene og kost oss med fantastiske smaksopplevelser. Bruk få og rene smaker er hans råd! Domenico er en av dem som har lært oss å eksperimentere med smaker, og å forklare hvordan man skal lære seg nettopp å smake. Det må faktisk læres for å bli bevisst sin egen lykkesmak! Det høres kanskje litt hovmodig ut, men sånn tror vi det er! Det kan vel forklares med at man kan sette seg ned med en «generell» rødvin, og konstatere at, ja den er god. Men etter å ha lært seg sin lykkesmak og smakt seg gjennom et utvalg, gjerne gjennom kanskje flere år, så er det jo *den ene* vinen man vil ha, aller helst den!

Konseptet vårt er at alle gjestene våre får smake alle pizzatypene våre, og da er det artig å ha så mange forskjellige smaker. Vi prøver å si i en spøkefull tone at på Lady Dala får dere spise det vi har, fordi her er det ingen meny! Noen gjester blir overrasket over smakssammensetningene og det er også artig! I gammelstuggu får gjestene sitte rundt lagbordet og får bragt inn mat sånn smått om senn, slik at de får god tid til å kjenne på smakene. Det som skjer samtidig er jo at man får god tid til å prate med hverandre. Vi håper folk kan tenke seg litt tilbake i tid å minnes den tiden da verden gikk litt saktere. Lady Dala bringer historien på bane til gjestene ved å fortelle fra gamle dager her på Støljære. Dagbøkene til Marit er fascinerende lesning!

Vi har mye artighet på lady Dala. Det viktigste for oss er at gjestene føler seg som hjemme, får skrattet og at blir positivt overasket over nye smaker. På Oppdaleng så sie åss at åss ha beè på åss frammon i kvæl. «Frammonet» skal føle seg velkommen. Det tenker vi er veldig viktig å være bevisst på.

Vi er også veldig glad i musikk. Henning Sommerro, dattera Karianna og Jon Pål Inderberg har holdt konserter på låven flere ganger. Henning sier nå at det er blitt en tradisjon, og det liker vi godt. Vi er glad i både den lokale og den Italienske mat og musikk-kulturen. Italienske arier er det John som bidrar med. Vi er to som ikke tar oss selv så veldig høytydelig.

Vi har utviklet mange forskjellige pizzavarianter her på Lady Dala. Den ene som vi ønsker å presentere her er den som vi kaller Marit Støljære.

**Pizzadeig:**

Vann, Bittelitt gjær, Pizzamel type 00, Salt (så lite som mulig)

Kaldheves i to døgn.

**Marit Støljære topping**

Rømme

Due cucchiai segreti

Løk

Geitost

Mandelpoteter

Fenalår

Rosmarin



## FRA KLÆBU

Historie fra Klæbu fra Anne Huitfeldt

Jeg er oppvokst i Hammerfest, men foreldrene mine er fra Trondheim, de flyttet opp til Hammerfest på 50-tallet og Pappa var med å bygde opp fiskeindustrien etter krigen. Så hjemme snakket foreldrene mine trøndersk, så jeg var ikke ukjent med trønderdialekt når jeg flyttet til Trondheim for å gå på sykepleierhøgskolen, men Klæbudialekt var jeg ikke kjent med. I klassen min fikk jeg ei venninne fra Klæbu og ei helg skulle vi dra til foreldrene hennes og overnatte der, de kom fra gård og hadde god plass. Jeg synes det var veldig trivelig . Neste dag var det spørsmål om frokost og frua i huset lurte på om jeg ville ha kak ? Og jeg tenkte kake til frokost, det var merkelig, nei det hadde jeg ikke lyst på , så jeg takket høflig nei. Det jeg ikke skjønte var at de i Klæbu sier kak til brødskeive ! Da de senere på dagen inviterte til kaffe og frua i huset lurte på om jeg ville ha brød ? Ja da lurte jeg ordentlig, kake til frokost og brødskeive til kaffen ? Det jeg ikke viste var at de i Klæbu sier brød istedenfor kake ! Så det ble en smal frokost og formiddagskaffe i Klæbu, sånn går det når man ikke kan dialekt-ordene !

## Elggryterett med rødvin

Det drives mye elgjakt i Klæbu, det er et godt og variert terreng og elgstammen har vært stor og stabil i mange år.

På Moen Gård har vi eget elg-slakteri og vi driver servering av elgkjøtt i vertshuset vårt Vaaganhuset. En fast rett på menyen vår er Elg i solnedgang, en gryterett med rødvinssaus og grønnsaker. Den er enkel og lage, og kan varieres etter type grønnsaker man har i. Personlig synes jeg det smaker best med gulrøtter og løk , men det er en smakssak.

Godt tilbehør er mandelpoteter, en frisk grønn salat , Rørosrømme og selvfølgelig tyttebær. Og ekstra godt er det med flatbrød og smør da !

4 personer

800 gram elg grytekjøtt

4 dl elg-kraft eller buljong

4 dl matrødvin ( matrødvin er krydret lavalkoholvin, får du ikke tak i det bruk vanlig rødvin)

4 gulrøtter

2 løk

salt og pepper etter smak

Har du kantarell eller annen skogsopp er det også godt å ha i gryte

Vil du gjøre det veldig enkelt kan du skjære poteter i biter og koke sammen i gryta istedenfor ved siden av

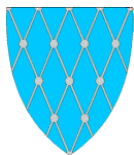
Skjær kjøttet i passende biter, stek det i smør ( eller olje hvis du vil ha gryta laktosefri ) krydre med salt og pepper, kok opp kraft/ buljong og rødvin, ha i kjøttet og la kjøttet putre en halv times tid.

Ha i skivede gulrøtter, løk og evt sopp ( løk og sopp stekes lett først ) mot slutten av koketiden, så de blir knapt møre.

Forslag til drikke er økologisk blåbærdrikk fra Rotvill safteri







## SAKSFRAMLEGG

| <i>Saksnr</i> | <i>Utvalg</i>    | <i>Møtedato</i> |
|---------------|------------------|-----------------|
| 2/19          | Osen formannskap | 09.01.2019      |

Saksbehandler: Roar Leirset

### SÆTERVIK HAVFISKEFESTIVAL - SØKNAD OM SPONSORMIDLER

Vedlegg

- 1 Søknad om sponsormidler til Osen kommune

#### Sakens bakgrunn og innhold:

Sætervik havfiskefestival søker om sponsormidler til årets festival. Det søkes primært om hovedsponsor til fiskekonkurransen på kr. 10 000,-.

#### Vurdering:

Osen kommune mottok likelydende søknad i 2016, men da som generelt bidrag til festivalens drift, og ikke til spesifikt formål som denne gangen. Den søknaden ble avslått henvisning til at kommunen støtter begge sommerfestivalene i Osen ved annonsering og reklameeffekter/gevinster til bruk ved festivalene. I tillegg har kommunen bidratt med kopiering av materiell til Osenhjelja, mot kostnadsdekning.

Ut fra tidligere praksis, og at kommunen ikke bør binde seg til driftstilskudd til festivaler anbefaler rådmannen avslag på søknaden, også for 2019.

#### Rådmannens innstilling:

Osen formannskap avslår søknad om midler som hovedsponsor ved Sætervik havfiskefestival med begrunnelsen at kommunen ikke ønsker å binde seg til ytelse av driftstilskudd til festivaler.



Til Osen kommune

v/Formannskapet

### ***Søknad om sponsorstøtte til Sætervik Havfiskefestival***

Sætervik Havfiskefestival arrangeres hvert år på Seter, tradisjonelt den andre helga i juli, og har vært et samarbeid mellom lag og foreninger i bygda siden oppstarten. Formålet med festivalen er å være et arrangement som skal fremme trivsel og samhold i lokalsamfunnet, samt å skape økonomisk grunnlag for drift av eierlaget. Festivalen i 2019 går av stabelen 13. – 14. juli.

Hovedkomitéens mandat er å planlegge og drifte Sætervik Havfiskefestival og har økonomiansvar for festivalen. Det har også vært praksis å delt ut noen midler til fri fordeling til andre organisasjoner eller grupper som har tilhørighet på Seter hvis det har kommet gode søknader.

Vi ønsker med dette å søke om sponsorstøtte fra Osen kommune. Som nevnt i telefonsamtale med ordføreren, er vi ut etter hovedsponsor til fiskekonkurransen på kr. 10 000, men annen sponsing er vi sjølsagt også interessert i.

Vi ser fram til en behandling med et positivt resultat til glede og nytte for samfunnet på Seter.

Seter, 28. november 2018

For Sætervik Havfiskefestival  
(Sign.)  
Lovise Angen

Kontaktinfo:  
[lovise.angen@gmail.com](mailto:lovise.angen@gmail.com)  
Mobil: 915 73 748

