

# Bridge-NM i Ålesund



**NM.** I førstedivisjon samt i turneringer brukes det egne bord for å skille de to spillerne i et par, for å unngå juks. Her sitter Kåre Beyer Kristiansen, Arnt Ola Fidjestøl, Terje Lie og Lars-Ove Remvik.

**–De fleste tenker på poker eller flaks, når man nevner bridge. Jeg sammenlikner det mye med sjakk.**

**NM-KLARE.** Det sier Terje Lie, styreleder i bridgeklubben Grand i Ålesund.

– Det er så å si bare kunnskap, og har ikke noe med flaks å gjøre. Samtidig vil jeg nesten si at dem som kan minst om bridge, er dem som har mest glede av å spille det, sier han.

**NM i Ålesund.** Denne uka arrangeres det NM-turnering for lag på hotell Scandic i Ålesund. 295 lag med til sammen over 1.200 spillere har konkurrert gjennom seks utslagsrunder. Nå står det igjen åtte lag som skal møtes i finalen i Ålesund. Spillet begynner torsdag, og Lie venter at lagene spille mellom 10 og 13 timer per dag på det meste. Men allerede i dag inviteres det til åpen turnering, hvor folk kan prøve seg mot proffene.

–Det blir en helt uoffisiell greie, som bare skal være til hygge, sier Lie.

**Hvert kort som legges ut vil vises for hele verden**

TERJE LIE

**Jubileum.** Forrige gang NM i bridge ble arrangert i Ålesund, var for 25 år siden, på klubbens 50-års jubileum. Da var det Svein Tømmerdal som stod for åpningen av turneringen. I år blir det ordførersønnen Bjørn som skal fylle den samme plassen på klubbens 75-års jubileum.

Selv om selve forberedelsene til arrangementet ifølge Lie har gått overraskende glatt, er vegen til finalespill ikke lett.

– Turneringsformen er slik at vi møter lokale lag, der vi ofte reiser til folk og spiller hjemme hos dem. Det er ikke få heimer jeg har besøkt i bridgesammenheng i forsøk på å kvalifisere seg til NM lag, sier Arnt Ola Fidjestøl, en av spillerne som skal representere BK Grand i finalen.

– Norge er på et skyhøyt nivå internasjonalt, og de som spiller bridge proft, gjør det på heltid.

**–Større enn mange vet.** Under NM-turneringen vil det også være direkteoverføring av spillene på internett:

–Hvert kort som legges vil vises for hele verden, sier en entusiastisk Lie.

Bridgeklubbene i landet har i

den senere tid også måtte konkurrere med mulighetene for å spille via internett, men Lie påpeker at folk stadig samles i lokalene.

–Bridge er ganske mye større enn de fleste er klar over, og BK Grand her i Ålesund har alltid vært en stor klubb, avslutter han.

MARTIN GUSTAFSON  
martin.gustafson@smp.no

STAAL WATTØ FOTO  
stale.watto@smp.no

## Setter kvalkjøtt på bordet



**GOD MAT.** Kjøkkenfolk lærer nye kunster med kvalkjøtt. Fra venstre Jannicke Taffjord fra Union i Geiranger, Sølvi Hamre fra Selje Hotell, kvalkjøttekspert Ole Jonny Hjelmeset fra Maki og Ragnar Grønbeck, Rica Parken Hotel.

**Utenlandske turister venter at Norge er sjømatlandet framfor noen. Derfor må vi også servere kvalkjøtt.**

**VARIERT KOST.** – Sjømat er altfor ofte bare laks. Derfor vil vi fremme sild, torsk, sei og ikke minst kvalkjøtt, sier Unni Austefjord i Norsk sjømatsenter.

Mandag hadde hun fått låne kjøkkenet på Rica Parken Hotel der flere kokker tryllet fram de lekreste kvalkjøttretter for kollegaer som ikke tilbyr slik mat ennå.

Kjøkkensjef Sølvi Hamre fra Selje Hotell var en av dem som kom for å lære.

– Vi er på stadig utkikk etter nye retter og råvarer vi kan bruke. Kvalkjøtt er interessant å prøve for å fornye oss, sier hun som hadde med seg kokkelærling Hallvard Barmen.

Mange restauranter er med i

nettverket Smak av kysten som satser på å tilby sjømat som en berikelse på menyen.

De 42 medlemsbedriftene skal påvirkes til å servere til å tilby mer enn bare de mest kjente matrettene.

– For oss er det viktig å komme inn i restaurantmarkedet, sier den profilerte kvalfangeren Ole Mindor Myklebust som skaffet kvalkjøttet som ble laget til på mange måter.

Ole Jonn Hjelmeset fra Maki restauranter i Fosnavåg og Ålesund disket opp med grillet sitrusmarinert kvalkjøtt med soppstuing og poteter.

Andre skulle vise graving av kvalkjøtt, kvalbiff med kålstuing og frisk brokkoli, tapasretter av kvalkjøtt og kvalbiff med nykål og pepperkremsaus, blant mye annet.

FRODE KLEIVELAND  
frode.kleiveland@smp.no

## Sommerkurs ved Ålesund Kunstfagskole

Ålesund Kunstfagskole ønsker alle kunstinteresserte velkommen til sommerkurs.

Noen plasser ledig på følgende kurs:

- Animasjonsfilm
- Photoshop
- Aktmaleri
- Landskapsmaleri
- Dekorative maleteknikker
- Frescosymposium

Søknadsfrist 1. juni  
www.moremural.no tlf:70126315

## Demenspris 2010

**ÅLESUND.** Eldrerådet i Ålesund har foreslått at Demensprisen 2010 går til Demensavdelingen ved Skarbøvik sykehjem.

Eldrerådet viser til at dette var den første demensavdelingen i sitt slag i Møre og Romsdal, og fremdeles den eneste med godkjenning som skjermet avdeling i

Ålesund. Høg kompetanse blant ansatte, høg trivsel blant brukerne og tidlig etablering av sansehage er og nevnt i forslaget som er sendt til Nasjonalforeringen i Møre og Romsdal.