



FORTSATT HÅP: Glemte skatter fra fordums tid kan bringes tilbake, hvis en digitaliserer videokassetten i roteskuffen.

Foto: Trygve Hellestræ

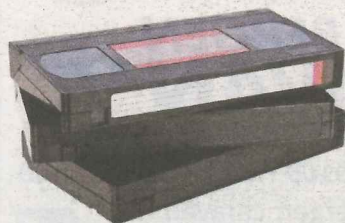
Fremkaller gamle minner

■ Glemte hjemmevideoer får nytt liv

MØHLENPRIS: Den gamle videokassetten inneholder verdifulle minner, men er vanskelig å nyte. Etter digitalisering kan skjulte skatter få sin renessanse.

Av Trygve Hellestræ
trygve@fanaposten.no

– Vi har kunder som kommer inn med poser fylt av gamle kassetter før konfirmasjonstiden, sier Gunnar Fauskanger.



Han er en av teknikerne hos Singo Dokken AS og jobber med å digitalisere gamle hjemmevideoer. Både fotografiet og hjemmevideoene har hatt en rivende, teknologisk utvikling. I kjølvannet av digitale kameraer og smarte telefoner, fylles roteskuffen med ubrukelige videokassetter i de tusen hjem.

Ny æra

– Før hadde vi VHS, Hi-8, miniDV-kassetter og gjerne lerret på veggen. DVD-en er allerede på vei ut. Nå setter noen minnepennen rett i tv-en, eller laster opp og deler bilder i en sky med familie og venner, sier Fauskanger.

– Vi har sluttet å fremkalle fotografier til fotoalbumene våre. Nå viser vi frem bilder og video rett fra mobiltelefonen. Den har vi alltid med i lommen, sier Fauskanger til Fanaposten.

Det er vanskelig å oppdrive utstyr for å vise frem videoer på



TRAVEL: – Mye å gjøre før jul og konfirmasjon, sier Lillian Larsen.

eldre kasset-formater. Lysbildefremviseren og VHS-maskinen er blitt som antikviteter å regne.

Roteskuffen

– Jeg tror hvert eneste hjem har en skuff fylt med gamle hjemmevideoer, sier fanabu Lillian Værøy Larsen, markedsleder hos Signo Dokken AS.

– Før jul, og spesielt før konfirmasjonstiden, har vi stor pågang fra familier som skal sette sammen flere års opptak, sier Larsen.

Barnas første skritt og første ord er på en type kassett. Første dag i barnehage og sommerferie på et annet format. Med bursdag og julefeiring på det tredje, er det fort en komplisert prosess å mimre om det som engang var.

Fauskanger forklarer at det er mulig å redde de fleste formater fra fordums tid. Men han anbefaler likevel å ikke vente for lenge.

– Kvaliteten på lyd og bilde går bare nedover, etter hvert som kas-

settene blir lagret år etter år. Vi gjør det beste vi kan, og etterpå holder videofilen seg like godt, sier Fauskanger.

Forresten ...

Singo Dokken AS er en arbeidsmarkedsbedrift som driver forskjellige tiltak, i tett samarbeid med Nav. Fauskanger er hørselshemmet og Fanaposten får hjelp av tolk til å gjennomføre intervjuet. En av hans kollegaer er døvblind og sammen jobber de med lyd og bilde dagen lang.

– Hvordan vet dere to at en hjemmevideo er ok og klar for levering?

Gunnar slår armene ut og ler. – Det finnes ingen begrensninger. Vi har verktøy der vi sjekker at alt er som det skal. Jeg vet godt om lyden er i mono eller stereo, sier han.

Fredag 10. mars kan du levere fra deg gamle videokassetter direkte til Signo sin stand på Lagunen kjøpesenter.

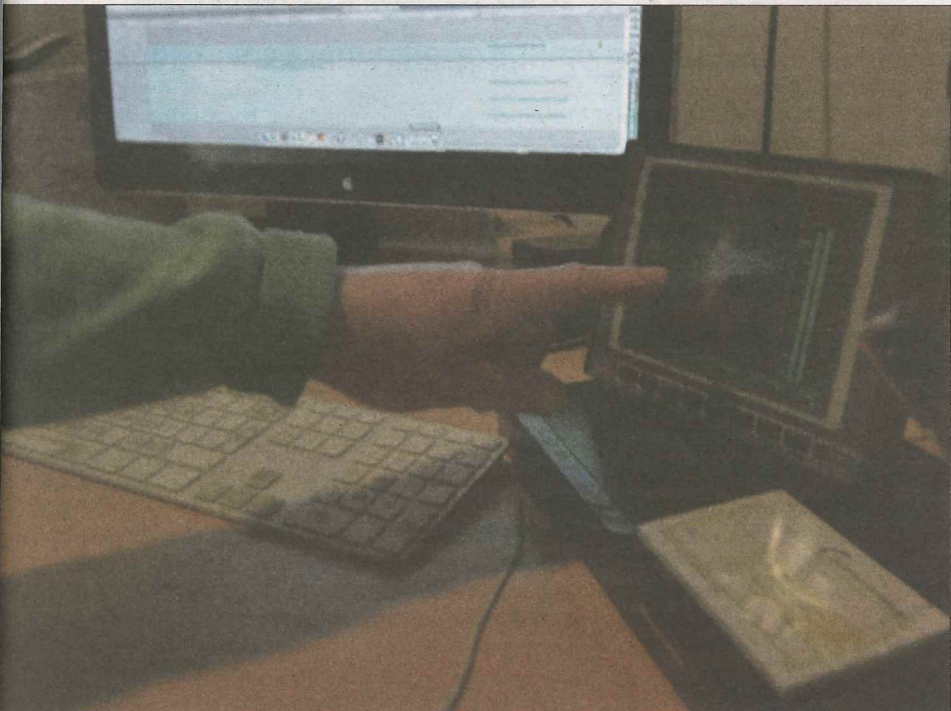




MYE FORSKJELLIG: Teknologien har gitt oss et mangfold av forskjellige typer tape som ikke lenger er i bruk.

» Fotoalbumet er nå på mobilen

Gunnar Fauskanger



LYDSJEKK: Slik kvalitetsikrer en hørselshemmet at lydnivået er perfekt.



Foto: Mari Møen Nygaard

Mat med Lisa

MAT: Lisa Thon Gundersen - matelsker, matstylist, matfotograf, kokk og gründer av Icookkitchen - synes sjømat, og særlig reker, er best om vinteren. I dag kommer hun med en oppskrift på brød som passer til rekene.

Av Mari Møen Nygaard
mari@fanaposten.no

– Man trenger ikke å være stjernekokk eller kjendis for lage god mat. Ta utfordringen og prøv noe nytt, det er enklere enn du tror, sier Lisa, som opprinnelig er fra Australia, men har bodd i Norge i 20 år.

I hjembyen Sydney vokste hun

opp i et flerkulturelt miljø hvor hun ble introdusert for spennende mat fra hele verden. Som voksen har interessen hennes for reise, kultur og mat bare økt og økt.

– Jeg liker å inspirere folk til å spise god mat som er enkel å lage, smaker godt og er basert på sesongens råvarer. Jeg henter inspirasjon fra hele verden når jeg står på kjøkkenet, sier hun.

I fjor høst åpnet hun dørene til sitt eget spiseri og landhandleri Icookkitchen på Kokstad. I denne spalten skriver hun med egne ord og presenterer egne oppskrifter.



– Sjømat, særlig reker er best om vinteren!

«Skalldyrfredag» en skål reker, sitronbåter, majones og en god skive loff. Dette er tradisjon hjemme hos oss uansett årstid, selv om vi ofte forbinder skalldyr med sol og sommer.

Inspirasjon og idéer kommer fra flere kilder og jeg har forsøkt flere brøduppskrifter over tid på jakt etter det perfekte tilbehør til skalldyr. Grytebrød og eltefritt er populært for tiden, men alle jeg har bakt er allikevel tidkrevende og trengs en god dose tålmodighet.

Denne brøduppskrift er garantert det enkleste og mest spennende grytebrød som finnes. Nøkkelingrediensen er myse som er restprodukt fra osteproduksjon. Myse bidrar til å sette fart på fermenteringsprosessen nødvendig i surdeigsbakst.

Heldig er jeg, som har et godt samarbeid med et lokalt ysteri og tilgang til fersk myse, men dette klarer du selv ved å filtrere kulturemel gjennom kaffefilter over natten. Du får også kremost på kjøpet.

Brødet er så godt, jeg har bakt den nesten hver dag siden jeg først

prøvd den på «Skalldyrfredag» for flere uker siden.

Mysebrød

500 gram hvetemel

1/2 ts gjær

1 ts flaksalt

50 gram gresskarkjerner

2,5 dl myse

1. I en stor bolle blander du sammen hvetemel, gjær, salt og gresskarkjerner.

2. Tilsett myse og 2 dl vann. Rør lett sammen.

3. Dekk bollen med plastfolie og la stå på kjøkken benken minst 12 timer.

4. Dryss ekstra mel på benken og velt deigen ut. Med meledende hender og en stekespade: Strekk, brett og fold deigen fire ganger. Dekk med bollen igjen og la stå 15 minutter.

5. Varm en jerngryte med lokk i ovn til 230 grader.

6. Strekk, brett og fold deigen på samme måte som tidligere, fire ganger og legg den i gryten. Sett på lokk og stek på 230 grader 30 minutter.

7. Fjern lokk og stek ytterlige 15 minutter til.

8. Avkjøl på rist før du skjærer.

