

«Verdens beste privatkjører»

RASTA: Rallykjører Thomas Schie (bildet) fra Rasta og hans kartleser Göran Bergsten ble nummer 12 i VM-runden i rally i Spania nylig. Det var duoen beste plassering i en VM-runde noensinne, og gjorde også at lørenskogingen var den beste privatkjøreren i rally-runden. Schie/Bergsten var nesten 15 minutter bak vinneren, Sebastien Loeb.



Saueklipping på Losby

LOSBY: Søndag er det duket for klipping av sauene på Losby besøksgård. Sauene har gått ute hele sommeren, og ulla skal være tett og fin, ifølge gårdens hjemmesider. Klokkeslettene er 12.00 og 13.00, og det er Caroline Nicole fra Shetland som skal stå for klippingen. Samtidig skal husflidslaget karde og spinne ulla.



Til topps i Tsjekkia

RASTA: Roadracing-kjøreren Petter Solli (bildet) gikk sist helg helt til topps i et løp i Tsjekkia. 25-åringen fra Rasta hadde sikret seg beste startposisjon i finalen, og konkurransen var hard i det 40 mann store finalefeltet. Men Petter Solli holdt unna, og sikret seg førsteplass i Brno. I slutten av oktober reiser Rasta-karen på treningsopphold i Spania.



Rasta | Finstad



HJELPER OG LÆRER: Elevene ved Rasta skole samler inn penger under morgendagens internasjonale kveld, for å gjøre ferdig biblioteket på barnehjemmet i Sri Lanka. Et prosjekt de begynte på i fjor. FOTO: ANNE KARINE MIDTSJØ

Internasjonal kveld for Sri Lanka

Av Julie Lucie Liljeroth
julie.liljeroth@rb.no
63 80 50 50

RASTA: I morgen, 18. oktober, fyller Rasta skole opp gymsalen med mat, sang, dans og underholdning fra Sri Lanka, og holder internasjonal kveld for femte gang.

Rasta skole har tidligere hatt Tanzania, Colombia, Latvia og Sri Lanka som hovedland og samarbeidet de tre første årene med SOS-barnebyer. De har bidratt til å bygge klasserom i Tanzania og begynte i fjor å bygge et bibliotek på et barnehjem i Batticaloa i Sri Lanka. Det allerede ferdig innvidde biblioteket kostet 80.000 kroner å bygge. 58.000 kroner samlet Rasta-elevene inn på forårets internasjonale kveld. I år håper de på å få samlet inn det resterende beløpet og nok til inventar.

– Vi har to kafeer, en polsekiosk, en tamilsk kafé og to forestillinger. I tillegg kan elevene samle inn penger ved hjelp av en jobbsekseplan der de kan velde bort en lekse og jobbe istedenfor, forteller rektor ved Rasta skole, Marit Onstad Svendsen, som synes det er viktig at elevene får orientere seg om andre land enn deres eget.

– Internasjonal kveld er en håndfast og konkret måte for elevene å lære om medmenneskelighet og omtanke, mener hun. Kvelden er åpen for alle som ønsker å komme og skolen har invitert både rådmannen, ordføreren, bistandsministeren og kulturministeren. Lørenskog kommune bidrar med 10.000 kroner til prosjektet.



PÅ VEI OPP: Medlemmene i Søndre Sørli Vel har begynt å møte hverandre igjen. Nå skal de møtes på skihytta en gang i måneden. FOTO: JULIE LUCIE LILJEROTH

Nå møtes vel-medlemmene igjen

Av Julie Lucie Liljeroth
julie.liljeroth@rb.no
63 80 50 50

SØRLI: Søndre Sørli Vel har tatt i et krafttak for fellesskapet etter at RB Lørenskog skrev om velets kamp for å bevare bommen og deres sosiale liv. Det endte med at de beholdt bommen, etter at de stod sammen for saken.

Styret inviterte nylig til treff på skihytta og over 20 møtte opp.

– Både kjente og ukjente kom til skihytta og praten gikk livlig. Det var ekstra hyggelig at så mange barn kom, forteller leder i velforeningen, Hans Kristian Hoff, som samtidig roser personalet på Skihytta med oppvarmingen.

– Dette var Velets første arrangement på mange år. Velet hadde stor aktivitet på 70-tallet, men de siste 15 årene har det vært nærmest ingen aktiviteter eller tiltak som har samlet beboerne på Søndre Sørli.

– Vi har vært et postkassevel, nå prøver vi å løfte folk fra sofaene, forteller Hoff.

Planen er å samle grenda på skihytta en gang i måneden. Men styret har også flere aktiviteter de ønsker å gjennomføre. De har allerede tatt kontakt med Sørli barnehage om julegrantenning og sjekker med kommunen om sprøyting av skøytebanen. I tillegg ønsker de å ta opp 16. mai-arrangementet som er en tradisjon fra 70-tallet.

Bli indisk kokk på eget kjøkken



Er man motivert kan man lære seg alt fra å lage tandoori kylling til naanbrød hjemme på sitt eget kjøkken

Niru Kumra

KOKEBOK PÅ DVD: Om du ikke har tid til å delta på kurs, kan du lære å lage spennende indiske retter ved hjelp av instruksjoner på dvd. Indisk mat er enklere enn du tror, lover Niru Kumra. BEGGE FOTO: MARTHE DYPVIK JENSEN

Niru Kumra har en visjon om å gjøre indisk mat like populær som pizza og pasta. Med ny dvd ser det ut til at hun er på god vei til å lykkes.

Av Marthe Dypvik Jensen
lorenskog@rb.no
63 80 50 50

RASTA

I går, tirsdag 16. oktober, ble Niru Kumras dvd «Indisk mat på norske fat» lansert på Masalamagic kurscenter på Tøyen. Dvd-en gir grundige instruksjoner i indisk matlagning av Niru Kumra, som er en erfaren kursholder i indisk mat. Hun presenterer et grunnkurs i indisk mat med retter fra provinsen Punjab, nord i India.

I tillegg til en nyttig krydderpresentasjon, oppskrifter og framgangsmåte får du lære hvordan du skal presentere og servere maten. For indisk mat skal ikke bare smake godt, det er også viktig at den ser innbydende ut. Hun har tatt utgangspunkt i spørsmål hun har fått på kursene sine, og viser og forklarer på en lett forståelig måte.

– Det er enklere å følge oppskriftene når du kan se hvordan det blir gjort, forklarer hun.

Selvlært er vellært
Kumra kom til Norge fra India som 9 åring. Interessen for mat har hun hatt fra hun var liten. Hun drømte tidlig om å bli kokk, men endte likevel opp med studier i prosjektledelse på BI og fullførte Grunderskolen etterpå. Dette kom godt med når hun satset på å etablere sitt eget firma og gi ut en kokebok om indisk mat. Boka ble en suksess og har fått varme anbefalinger fra blant andre Wenche i God morgen Norge.

– Jeg er glad for erfaringene jeg har bak meg, du kan godt si at jeg er selvlært, sier hun.

Stadig nye planer
Niru er en travel dame med stadig nye ideer og planer. I tillegg til å drive kurs, catering og nettbutikk med salg av krydder og utstyr, arrangerer hun temakvelder, og festkvalder.

Her får man ta del i indisk kultur, musikk og sjansen til å kle seg i tradisjonelle drakter. Populært blant dem som arrangerer utdrikingslag eller vennekvelder.

– Min erfaring fra kursene og temakveldene er at nordmenn elsker indisk mat. Du kommer til å bli overrasket over hvor enkelt det er, avslutter Niru entusiastisk.

Nå når du kan få en indisk kursholder hjem i din egen stue, har du ikke lengre en unnskyldning for å servere ferdigpizza på lørdagskvelden.

▼ Niru Kumra

Alder: 39 år.
Bosted: Rasta.
Bakgrunn: Utdannet med prosjektledelse fra BI og Grunderskolen. Har holdt kurs i indisk matlagning siden 2003, og har gitt ut kokeboka «Indisk mat på norske fat».

Aktuell: Gir ut indisk mat-dvd. **Dvd-en kan kjøpes** på nettsiden www.masalamagic.com, og på Norli på Triaden.



ENKELT OG EKSTOTISK: Det er enklere å følge oppskriftene når du kan se hvordan det blir gjort, sier Niru Kumra.