



# Stavangers nye kunst

Slik kan det bli. I november 2017 ble det offentliggjort at kunstneren Else Marie Hagen hadde vunnet den lukkede konkurransen om utsmykking av Stavanger svømmehall.

**UTSMYKKING:** To prosent av byggekostnadene til kommunale nybygg i Stavanger brukes til kunst. Rundt 2025 skal byen også få et nytt spektakulært utendørs kunstverk.

Eli Næsheim

eli.naesheim@aftenbladet.no

Kommunen har et eget kunstutvalg med ansvar for å gjennomføre kunstprosjekter i kommunale bygg. Utvalget er pålagt å levere en årlig rapport til kommunestyret for kultur og idrett for å orientere om hva som har skjedd og hva som er på gang.

– Men årsmeldingen nevner ikke det store prosjektet med Per Dybvigs fantasifulle skulpturer i Breiavatnet som ble lansert av private initiativtakere i fjor vår?

– Nei, her er ingenting avgjort, vi vet ikke om dette blir realisert, eller om der skal inviteres til en konkurranse om et stort kunstprosjekt i forbindelse med byjubileet i 2025, forklarer An-

namaria Gutierrez, som er leder av kulturstyret og dermed også kunstutvalget.

Hun lover ikke noe, bortsett fra en skikkelig utredning. Bystyret har vedtatt at der skal komme et nytt, større kunstverk i det offentlige rom i forbindelse med byjubileet, og kulturavdelingens forslag til hva som bør skje er i ferd med å utredes. På grunn av en lang sykemelding har det tatt lengre tid enn planlagt før saken blir overlevert til politikerne.

## Ny kulturplan

Samtidig er Stavanger kommune i sluttspurten i arbeidet med å få vedtatt ny kulturplan for årene fra 2018 fram til 900-årsjubileet i 2025. Også kunstutvalget berøres av denne planen.

## Kunstutvalget

- Annamaria Gutierrez (V), leder.
- Bjarne Kvadsheim (Sp), nestleder.
- Arnt-Heikki Steinbak (Ap).
- Astrid H. Windingstad, kunsthistoriker.
- Anna Ihle (BKFR), kunstner.

Sammensetning av kunstutvalget kan bli endret. Nå består utvalget av tre politikere og to kunstfaglige representanter. Kanskje det ikke er naturlig at politikerne er i flertall i nettopp dette utvalget, bemerker Gutierrez.

– Alt nå er de kunstfaglige representantene i flertall i juryene som avgjør hvilken kunstner som skal bli tildelt de ulike oppdragene, sier hun.

– Sammensetningen av juryen varierer nok litt, bemerker Ingeborg Kvame, leder for Bildende Kunstneres Forening Rogaland (BKFR). Hun referer til en lukket konkurranse om et kunstprosjekt hvor samtlige kunstfaglige representanter i juryen støttet ett av forslagene, men tapte avstem-

ningen nettopp fordi de ikke var i flertall.

Kvame mener det er svært viktig å få flere medlemmer med kunstfaglig kompetanse i kunstutvalget. Nå er det slik at BKFR og Norske Kunsthåndverkere deler på en plass, de har ett år hver, mens politikerne er valgt for fire år. Hun mener de to kunstnerorganisasjonene burde ha ett fast medlem hver. Hun foreslår også at kunstutvalget utvides med et fast medlem som representerer byutvikling, en som kan se de lange linjene, pluss en arkitekt.

## Kunstprosjekter i 2017

Her er kunstutvalgets liste over ferdige og planlagte kunstprosjekter i offentlige bygg i Stavanger:

- **Gamlingen:** Ferdig samtidig med svømmeanlegget i 2017. «Bubblor» er laget av den svenske kunstneren Annika Oskarsson. Hun vant den lukkede konkurransen. Kunstkonsulent var billedkunstner Torunn Thrall. Pris: 1 million kroner.
- **Krisesenteret:** Der er kjøpt inn totalt 38 kunstverk av 9

kunstnere til byens nye krisesenter. Her er det tatt hensyn til at lokalene brukes av både barn og voksne. Billedkunstner Ingrid Toogood har vært kunstkonsulent og valgt ut kunsten sammen med representanter for brukerne. Pris: 463.000 kroner.

## • Sørå Bråde bofellesskap:

Bygget var ferdig i 2014, kunsten ble montert i desember i fjor. Kunstneren Tor Lindrupsen vant konkurransen om oppdraget om å smykke ut boligen tilpasset unge beboere. Billedkunstner Anne-Kjersti Hermanrud var konsulent. Pris: 890.000 kroner.

## På gang i 2018

- **Lervig sykehjem:** Dette kunstverket er på plass. Nils Eger vant den lukkede konkurransen. Billedkunstner Snøfrid Hunsbedt Eiene var kunstkonsulent. Pris: 1 million kroner.
- **Hinna skole:** Billedkunstner Anne-Kjersti Hermanrud er engasjert som ny kunstkonsulent. Pris: 600.000 kroner.
- **Morteveien puh-boliger:**



Anne-Kjersti Hermanrud er kunstkonsulent. Pris: 27.000 kroner.

- **Austbø bofellesskap:** Kunstneren Naeem Searle vant den lukkede konkurransen. Billedkunstner Torunn Thrall er kunstkonsulent. Pris: 498.000 kroner.
- **Austbø skole:** To kunstnere/kunstgrupper er invitert til lukket konkurranse. Billedkunstner Elin Melberg er kunstkonsulent. Pris: 465.000 kroner.
- **Emmausveien barnehage:** Kunstneren Åsa Sjøholm vant den lukkede konkurransen. Smykkekunstneren Fie von Krogh er kunstkonsulent. Pris: 540.000 kroner.
- **Lassaveien bofellesskap:** Arbeidet med en kunstplan er i gang. Fotograf Signe Christine Urdal er kunstkonsulent. Pris: 186.766 kroner.
- **Svømmehallen:** Bygget i Olav Kyrresgt.19 er under rehabilitering. Kunstneren Else Marie Hagen vant den lukkede konkurransen. Billedkunstner og arkitekt Marit Aanestad er kunstkonsulent. Pris: 1 million kroner.



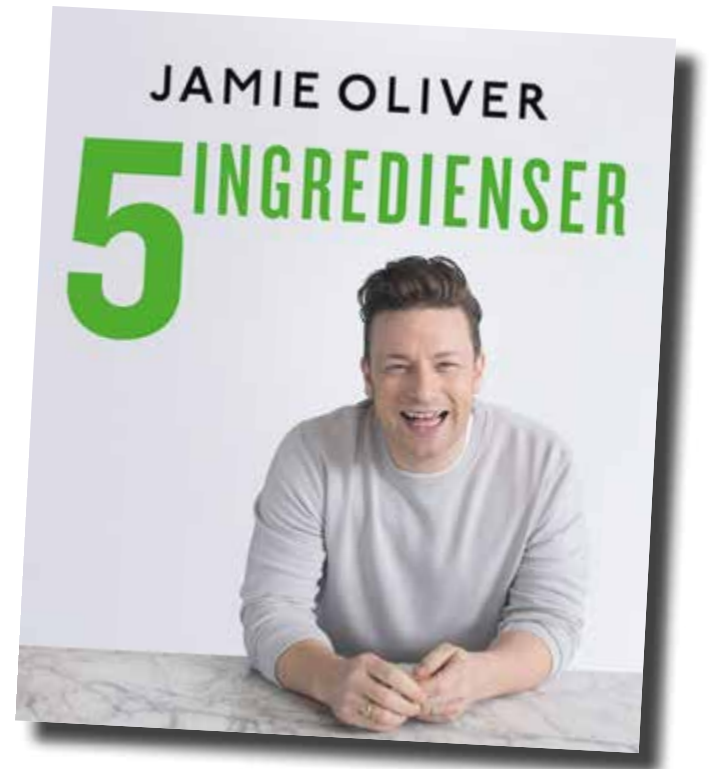
I februar i fjor fikk Nils Eger vite at hans skisseutkast skulle være utgangspunkt for utsmykningen av Lervig sykehjem på Storhaug. Ett år senere var både bygget ferdig og det store maleriet på plass.

📷 KRISTIAN JACOBSEN



Gamlingen åpnet i juni 2017. Da var også kunstverket «Bubblor» ferdig. Verket er laget av den svenske kunstneren Annika Oskarsson. To andre kunstnere deltok i den lukkede konkurransen om oppdraget.

📷 JONAS HAARR FRIESTAD



## Smakløst og kjedelig fra Jamie Oliver

**BOK:** Ingen selger flere kokebøker enn Jamie Oliver. Det er vanskelig å forstå hvorfor.

Kine Hult

[kine.hult@aftenbladet.no](mailto:kine.hult@aftenbladet.no)



**Jamie Oliver**  
*5 ingredienser*  
Oversatt av Lisbeth Kristoffersen  
317 sider  
Gyldendal

Den engelske versjonen av denne boka gikk helt til topps på salgslistene i Jamie Olivers hjemland i fjor. Ikke bare på listene over kokebøker, altså, men over alle bøker som ble solgt i Storbritannia. Historisk er det bare Harry Potterforfatter J. K. Rowling som slår Oliver på hjemmebane. Dømt ut fra den elleville populariteten skulle man kanskje tro at han også står bak bøkene og restaurantene det kommer mest god mat ut fra, men slik er det vitterlig ikke.

En forklaring på Olivers suksess er muligens at han henvender seg til såkalte vanlige folk, folk som har begrenset erfaring på kjøkkenet og som daglig forholder seg til den såkalte tidsklemma, samtidig som de gjerne vil servere sunn og velsmakende mat til familien. Vel, det finnes dessverre ingen fungerende trylleformel for å oppnå dette i Olivers bøker. Han har tidligere gitt ut bøker som lover at middagen skal stå på bordet i løpet av henholdsvis 30 og 15 minutter, og har med rette blitt kritisert for å love mer enn han klarer å holde i den sammenhengen.

På samme måte er det å

strekke det litt langt å si at alle rettene i årets bok baserer seg på fem ingredienser. Salt, pepper og olje kommer vanligvis i tillegg, noen av rettene har ferdigprodukter som en av de fem ingrediensene, og en del av middagsrettene ser ut til å ha vesentlige mangler, slik at man må koke poteter eller ris i tillegg. Men greit nok, jeg har uansett aldri forstått hvorfor det er så om å gjøre å skjære ned på antall komponenter. Spesielt ikke når resultatene blir så pregløse og kjedelige som her. Vi laget et par av pastarettene, deriblant en med kapers, cherrytomater og tunfisk. Det smakte lite og ingenting, og framsto som en amputert og kjedelig versjon av den langt sprekere spagetti puttanesca. Det er for så vidt logisk. Når man kutter ut ingredienser, går det gjerne på bekostning av smaken. Det hadde vært lettere å forstå hvis årsaken var tidsbesparelser. Men hvorfor man skal bruke seks timer på en lammebø og så servere den med minimalt med tilbehør, er det vanskelig å forstå. Det aller meste av det vi laget fra denne boka havnet i kategorien «helt greit». Ingenting av det fristet til gjentakelse.

Med så mange gode kokebøker som er i omløp, er det lite vits i å bruke tid og penger på en som til stadighet gir ut middelmådige produkter. Det er dessuten ikke alt ved Olivers bøker som er så lett å overføre til norske forhold. I noen tilfeller skyldes det oversettelsen (jeg aner for eksempel ikke hva «puddingris» er), men ofte handler det om at ingrediensene ikke er like lette å oppdrive her hjemme som i Storbritannia. Så hvis man plutselig må bruke ettermiddagen på å lete etter rød Leicester-ost, roseharissa eller clotted cream, går mye av vinningen opp i spinningen.