

Vil samarbeide med spesialistene

Samarbeid med annenlinjetjenesten både i og utenfor sykehus ligger den nyvalgte lederen av Alment praktiserende lægers forening, Kjell Maartmann-Moe, sterkt på hjertet.

– Jeg gleder meg til å jobbe tettere med Praktiserende Spesialisters Landsforening, slik at vi sammen kan få til en god henvisningsordning, sier Maartmann-Moe. Han er også opp-tatt av at reformen av spesialisthelsetjenesten ikke stopper opp ved sykehusporten, men at den i neste fase blir en samhandlingsreform mellom første- og annenlinjetjenesten.

– For pasientenes del er det helt nødvendig at vi får en sammensveiset behandlingskjede. Da kan ikke representanter for de ulike nivåer sitte på hver sin haug. Allmennlegene må få sine representanter inn i helseforetakenes styrer, fremholder han.

Valgprogram

I god valgkampstil la Maartmann-Moe frem den reneste smørbrødsliste over hvilke opp-

gaver han mener at det nyvalgte styret må ta fatt på.

– Uten å tape lønns- og arbeidsforhold av syne er tiden inne for å legge mer vekt på fagutvikling, i Aplf som i Legeforeningen generelt. I lys av organisasjonsdebatten i moderforeningen må vi også se på hvordan vi skal bygge vår egen organisasjon. Vi må blant annet diskutere hvordan fagutvalget og Norsk selskap for allmennmedisin skal fungere, sier han.

I likhet med flere av deltakerne på Aplfs generalforsamling er Maartmann-Moe opp-tatt av hvordan man kan ta imot unge kolleger og nye generasjoner med leger.

– Jeg ønsker meg at vi i større grad skal møte studentene som fagforening, skrive om allmennlegenes hverdag i *Æsculap*, oppsøke studentene, osv., og håper å få resten av styret med meg på det.

Mens enkelte har uttrykt bekymring for unge legers mulighet til å etablere fastlegepraksis, fordi prisen på inngangsbilletten kan



Kjell Maartmann-Moe

bli høy, ser ikke den nyvalgte Aplf-lederen dette som et stort problem.

– Vi vil finne lister i alle prisklasser. Selv om de mest vel-drevne praksiser i sentrale strøk normalt vil være dyrest å starte, er det generelt ikke dyrt å starte næringsvirksomhet som lege i forhold til i andre bransjer. De som ønsker å kjøpe sin egen praksis, må være klar over de gunstige regnskapsreglene for avskrivning, sier Maartmann-Moe.

– Selv om hovedregelen i fastlegeordningen er at allmennlegen skal være selvstendig næringsdrivende, så kan nyutdannede leger gå inn i ansettelsesforhold som fastlønnet i kommuner, prøve seg som vikar eller gå inn i samarbeid med en eldre kollega om en såkalt deleliste, der inngangsbilletten er lav, minner han om.

– Ingrid M. Hoie, *Tidsskriftet*
ingrid.hoie@legeforeningen.no

Bergmynte – en lege- og krydderplante

Bergmynte har vært brukt som legeplante siden klassisk tid. I dag kjenner vi den best som pizzakrydder.

Bergmynte hører til leppeblomstfamilien. Blomstene er rødilla, og hele planten har en sterkt aromatisk lukt. Bergmynte kalles også kung, et navn som trolig er avledet av *cunila* (lat. plante med sterk lukt) (1) og som også er benyttet om dens nære slektning *merian* (2). Bergmynte er en varmekjær plante. Den liker seg dårlig på dyrket mark og foretrekker sørvendte, solvarme berg (1, 3, 4). Plantens latinske navn er *origanum vulgare* der slektsnavnet er sammensatt av *oros* (gr. fjell) og *ganos* (gr. pryde) (1, 5).



Rødilla og med deilig duft – bergmynte



Et fjell prydet med bergmynte. Bildene er tatt sørvest for Haugskollen i Bærum. Begge foto K.A. Nøkleby

Bergmynte har vært brukt som legeplante siden klassisk tid (1). Middelalderens folke-medisin gjorde utstrakt bruk av planten (3–5). Med sin spesielle kraft skulle bergmynte verne kvinnen mot trolldom når hun var mest utsatt for mørkets makter, som under brudeferd og i barsel (1, 4, 5). Knust og blandet med honning var den god mot hoste, halsbyll og gulsott. Saften ble drikket mot spolorm, og et avkok skulle skjerpe synet.

Planten inneholder flyktig olje (0,5 %) med varierende fenol-innhold (tymol og karvakrol), garvestoff, kaffesyre og seskviterpener. Drogen, herba organi (blad og blomster) var offisiell her i landet frem til 1963 (6).

Bergmynte gir et ikke ubetydelig bladkrydder, oregano. Oregano er i våre dager best kjent som pizzakrydder, men kan benyttes også i supper samt til kjøtt og blodmat.

– Kjell A. Nøkleby, Sandvika

Litteratur

1. Fægri K. Norges planter. Bd 2. Oslo: Cappelen, 1960.
2. Johansen J, Nygaard M, Schreiner E. Latinsk ordbok. 3. utg. Oslo: Cappelen, 1965.
3. Arbo Høeg O. Planter og tradisjon. Oslo: Universitetsforlaget, 1975.
4. Ryvarden L. Norges planter. Bd 3. Oslo: Cappelen, 1994.
5. Wischmann F. Ville planter i Norge. Oslo: Forlaget Det Beste, 1986.
6. Arbo Høeg O. Våre medisinske planter. Oslo: Forlaget Det Beste, 1984.