

# Lev Landlig

20 SIDER

*Herlig  
HAGELIV*

*Blomsterfest i Asker  
Gjenbruk i drivhuset  
Tid for å så frø*

**SMÅK  
AV VÅR**

Gravlaks

Eggerøre

Luftig vannbakkels

Påskepai

Fruktig kake

**DRØMMEN**  
*om et hus på landet*





# Det lønner seg å ABONNERE!

## LES MAGASINET GRATIS i appen Flipp



Ønsker du å lese Lev Landlig digitalt, kan du som abonnent gjøre det gjennom appen Flipp – helt uten ekstra kostnad. Her kan du bla deg gjennom alle magasinsidene i hver utgave på telefonen eller iPaden. I Flipp kan du også kjøpe tilgang til alle andre Egmonts magasiner, nemlig 50 av Norges mest leste og populære blader og tegneserier! Full tilgang koster ordinært kr 129, men som Lev Landlig-abbonent betaler du kun kr 49.

## RETT HJEM I POSTKASSEN

Som abonnent får du bladet rett hjem i postkassa før det kommer i butikk, og til en langt lavere pris. Er du ikke abonnent, men ønsker å bli?

Da kan du bestille dette via **bladkiosken.no**.

**GI LEV LANDLIG I GAVE!** Bestill gaveabonnement på bladkiosken.no.



## ER DU ABONNENT? Vi hjelper deg gjerne!

Skriv til **abo-levlandlig@egmont.com** eller ring **22 58 57 90**

Du kan også selv oppdatere din kontaktinformasjon, endre adresse og stoppe eller omadressere abonnementet i ferien på **minside.egmont.no**. Kundennummeret ditt står på fakturaen eller over navnet ditt bak på bladet. Har bladet kommet i plast, vil kundennummeret stå på plasten.



# NORSKE TRADISJONER

# NORSKE HELTREDØRER



## NORSKPRODUSERT OG KORTREIST

Vi er stolte av å kunne si at vi er Norges største produsent av innvendige heltredører. Alle varianter av Scanflexdøra, både moderne og klassiske, blir i sin helhet produsert i Norge. Dette gir nærhet til deg som kunde.

Norske håndverkstradisjoner kombinert med den ypperste materialkvalitet gir dører som varer, år etter år.



**M**ars er enten vintermåned eller vårmåned alt ettersom hvor du bor i landet, men ett er sikkert, mars er ventemåned!

Da vi skulle velge forsidebilde til denne utgaven, klarte vi rett og slett ikke dy oss. Selv om det er vel og lenge til vi kan rusle i bare skjorteermene rundt under nyutsprungne bjørker, med kasser fulle av småplanter i armene. Like lenge som det er til vi kan stå i de samme skjorteermene og hakke løs på telefri jord i kjøkkenhagen.

Men så er det jo akkurat dette vi drømmer om, og forbereder oss til, akkurat nå! Jeg har allerede vært en sving innom jordkjelleren der georgineknollene har ligget i vinterdvale siden oktober. Snart skal de få komme ut i bryggerkjelleren og begynne å nyte lyset.

Døra inn til drivhuset skal snart spas fram og jeg kan nesten ikke vente på å snuse inn duften av solvarm jord. Kjenner jeg meg selv rett, så er det litt ryddearbeid å ta fatt på der inne. Jeg minnes svakt at jeg kom cirka halvveis med jobben i fjor høst, så jeg skal få glede meg over en skikkelig vårsjau mens bedene ute fortsatt ligger gjemt under sin hvite dyne.

Men snart skal jeg ligge med lupe på jakt etter den første scillaen under epletreet, snuse inn parfymen fra pinseliljen som trofast dukker opp i kårhusveggen, og ta knipetak på første ugresspire og dra den opp etter håret og tenke at i år, huh! – Endelig, skal det bli vei i vellinga.

Så marsmarsjen fortsetter, fra dypsnø til sølepytter og fra brodder til småsko, og kanskje med en sving tilbake til dypsnø og brodder igjen, men nå har vi åkkesom nesa retta mot påske og vår – og den som først har kjent ferten av solvarm jord og pinseliljeparfyme, mister ikke retningssansen, vi vet hvor vi skal!

*Kjersti Myhre*

Kjersti Myhre, redaktør  
kjersti.myhre@egmont.com



KARI FINNINGAARD

*«Den som først har kjent  
ferten av solvarm jord og  
pinseliljeparfyme, mister  
ikke retningssansen»*



## Hagedrømmen

Forsidebildet i denne utgaven er fra hageentusiast Arild Sandgrens drømmehage på Hurumlandet utenfor Oslo, nyt Jane Ødegaards vakre bilder på side 38.



DET ENKLA SÄTTET ATT TAPETISERA  
**EasyUp**  
THE EASY WAY TO HANG WALL PAPER

## Eventyrlig MØNSTERMAGI

Forvandle barnerommet til en inspirerende eventyrverden. Populære klassikere og nye tapetfavoritter med lekne mønstre i Newbies milde, finstemte palett.

*Besøk oss på [borastapeter.com](http://borastapeter.com) eller en av våre forhandlere.*



**BORÅSTAPETER**

MADE IN SWEDEN SINCE 1905

@BORASTAPETER

Se alle tapetene våre her.







Glade eiere: Maren og Thomas er et godt team som har felles interesse i å ta vare på gamle hus. Her skynder de seg langsomt.



Gammel sjarm: Spisebordet sto på loftet, mens benken og stolene er litt herfra og derfra. Lysekronen er kjøpt på Finn.

# Bevarer historien

Maren og Thomas er opptatt av å ta vare på det originale, og da huset fra 1600-tallet kom for salg, måtte de bare slå til. Nå bor de i det som trolig er Hamars eldste bolighus.

TEKST KJERSTI LUNNAN AASS FOTO JEANETTE BÆKKEVOLD



Rustikt: Rett ved kjøkkenøya er det en koselig spiseplass. De grønne skomakerlampene er bruktfunn.





## Raudstua på Disen

**HVEM:** Maren Hynne Moss), Thomas Selvaag Moss, sønnene Håkon og Sigurd, og katten Melchior.

**YRKE:** Maren arbeider med helserett, mens Thomas jobber i et reklamebyrå og er musiker.

**HVA:** Hus som trolig er fra 1600-tallet

**HVOR:** Hamar i Innlandet

**INSTAGRAM:** @mossencrone

Ikke sånn å forstå at Maren Hynne Moss og Thomas Selvaag Moss på død og liv må bo i hus som er skikkelig gamle. Her handler det først og fremst om fascinasjonen for det genuine og originale, samme hvilket århundre det er fra.

– Det er da det er spennende. Det er som regel god kvalitet på det som er gammelt og genuint, og da føles det helt feil å bytte det ut med noe moderne, vi vil heller ta vare på det gamle og framheve det, sier Thomas og ønsker velkommen inn gjennom den eldgamle og lave ytterdøra. Her, på Disen i Hamar, bare noen få steinkast fra sentrum av byen, har han og kona Maren bosatt seg med sine to små sønner, og her har de høner, vaktler og bikuber.

For dette er en duo som liker å ha prosjekter. For noen år siden totalrenoverte de en gammel villa på Stange, og midt oppi det hele, fikk de en sønn. Deretter dukket det opp et gammelt småbruk sør for Elverum, og dette var virkelig et drømmested, midt i naturen, rett ved Glomma og omgitt av skog. Hit flyttet de i 2020, pusset opp, utvidet høneflokken og fikk birøkt som ny hobby. I tillegg fikk de enda et barn, og det rett etter at Maren hadde levert sin masteroppgave. Det er nesten så man må hive etter pusten bare ved tanken, men Maren og Thomas har aldri ligget på latsiden.

Ikke stresser de unødig heller, og under pandemien hadde de riktig så gode dager på småbruket.

– Men, for det er ofte et men, hverdagslogistikken ble krevende da samfunnet åpnet igjen. Siden vi begge jobber i Hamar, ble det fort en times kjøring hver vei, og med små barn i barnehage, fantes det liksom ingen god løsning på situasjonen. Skulle guttene gå i barnehage i Hamar, ble det veldig mye tid for dem i bilen, og skulle de gå i barnehagen i nærmiljøet, ble det en stressende kamp mot klokka for å rekke levering og henting. Dessuten skulle både grendeskolen og nærbutikken legges ned, så utsiktene var ikke så lyse.

Derfor ble begge oppglødd da det på seinhøsten 2021 dukket opp et skikkelig gammelt hus i Hamar, antagelig byens eldste som fortsatt var bolighus. Raudstua, som huset heter, var virkelig et prosjekt det lyste «Maren og Thomas» av. >



Historie i veggene: Den koselige «Raudstua» er trolig det eldste huset i Hamar som fortsatt er bebodd.



Fargejakt: Veggene i kjøkken og spisestue skal på sikt skrapes ned slik at Maren og Thomas finner den originale fargen. Rosafargen veggene har nå, har antakelig vært her siden huset ble pusset opp av forrige eier på 1970-tallet.



Smak av sommer: Maren har laget nydelig blomstersmør som smaker godt og er som et lite smykke på bordet.







*«Tenk det, et hus fra 1600-tallet!  
Det måtte vi bare se på, og det var  
jo som et museum, det var nesten  
som å gå inn i en tidsmaskin.»*

Kortreist: Det er dekket til  
koselig lunsj på kjøkkenet hos  
Maren og Thomas. Og eggene  
er fra egne høner.





Naturlig treverk: Spisestuemøblene fant Thomas hos en antikvitethandler og bestemte seg for at det skulle bli julegave til seg selv det året. Det store, persiske teppet har de arvet, og lysekronen er kjøpt på en nettauksjon.





*«For oss var det viktigst å ta vare på det gamle, ikke forandre så mye.»*

Real peis: Den store grua er koselig, om enn ikke så barnevennlig, så her fyres det ikke opp så ofte når smårollingene Håkon og Sigurd er hjemme.



Bruktkupp: Den gamle salongen ble kjøpt via Finn til småbruket de bodde på tidligere. Nå er den blitt møblement i den lille stuen.





Fyrer med ved: Det er flere ovner i huset, men så lenge familien er ute av huset på dagtid, er det ofte kaldt fram til de rekker å fyre skikkelig. Derfor stenger de av noen rom når det er på det kaldeste.

– Tenk det, et hus fra 1600-tallet! Det måtte vi bare se på, og det var jo som et museum, det var nesten som å gå inn i en tidsmaskin. Vi tenkte både «wow» og «i helsike», vi var totalt fascinert og ganske forvirret. Det var mange på visning, men de fleste ble antagelig slått i bakken av hvor mye de syntes de måtte gjøre her, for vi var de eneste som la inn bud, forteller Maren.

Hun og Thomas ble nemlig ikke slått i bakken av hvor mye som måtte gjøres, tvert imot.

– For oss var det viktigst å ta vare på det gamle, ikke forandre så mye. Taket måtte fikses, badet fornyes og så måtte det settes inn et kjøkken, men ellers var det ikke mye vi ville gjøre. Vi måtte se huset en gang til, og vi fikk med oss noen som er eksperter på gamle trehus. Da de sa at de selv ville kjøpt huset hvis de bare hadde vært litt yngre, visste vi at dette var noe for oss.

Andre etasje i huset var trolig blitt pusset opp på 1800-tallet, og i samme åndedrag ble svalgangen bygget inn.

– Tidligere fylkeskonservator Per Martin Tvengsberg kjøpte det privat, tidlig på 1970-tallet, og han renoverte, isolerte, gravde ut kjelleren og bodde her i mange år. Etter at han flyttet ut, ble det utleiebolig, men de siste årene før vi kjøpte, hadde det stått tomt og var nokså forfalt.

Og da arvingene skulle selge huset, passet det perfekt for Maren og Thomas å etablere seg her.

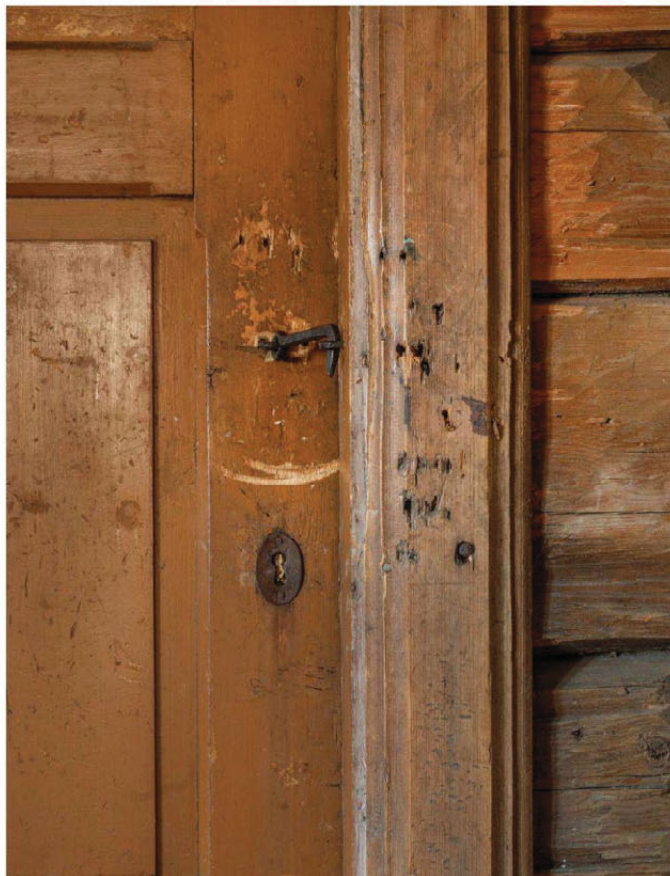
– Vi flyttet inn rett før jul, jeg husker det var iskaldt og det sto flyttekasser overalt. Og taket var lekk, så vi hadde en presenning som Thomas stadig måtte opp og feste på nytt i vinterstormene. Akkurat det var ikke så gøy, innrømmer Maren.

Siden er taket blitt reparert, og det var en møysommelig jobb. Først måtte de nemlig ta ned 3500 taksteiner.

– Vi trodde det skulle gå kjapt, men bare det å fjerne taksteiner på den ene sida tok to hele dager, for vi fikk ikke med oss mer enn noen få mursteiner per tur ned stigen. Jeg vil vel si at dette er en jobb for spesielt interesserte, sier Maren og ler. >

## LAG BLOMSTERSMØR

Blomstersmør kan du lage av ferdig smør du har kjøpt i butikken, men det er også enkelt å lage det selv ved å piske kremfløte til det blir smør. Klem ut vannet og tilsett salt etter behag. Bland inn det du ønsker å bruke av urter, krydder og spiselige blomster, og legg blomster på toppen. Maren har brukt rosmarin, urtesalt, tørket vårløk og fiolblader.



Slitt sjarm: At huset er mange hundre år gammelt, er det ingen vits i å skjule. Tvert imot, hos Maren og Thomas fremheves sjarmen ved det gamle og slitte.



Original veggfarge:  
Soverommet har  
de malt i det de  
fant ut var den  
opprinnelige  
rosafargen.  
Nattbordene ble  
kjøpt brukt for  
mange år siden.



«Det er som regel god kvalitet på  
det som er gammelt og genuint,  
og da føles det helt feil å bytte  
det ut med noe moderne.»





Grønt og rosa: Det rosemalte skapet er kjøpt brukt, og i enden av sengen står en kiste som er arvegods.





Skuvseng: På barnerommet er det satt inn senger kjøpt hos en antikvitethandler og et lite bord og en stol som er kjøpt via Finn.



Godt bevart: «Raudstua» er riktignok bygget ut, men Maren og Thomas er opptatt av å bevare huset mest mulig som det var opprinnelig.

Kaldt kan det fortsatt bli i huset, selv om det ble isolert i forbindelse med renoveringen på 1970-tallet.

– I riktig gamle dager var det sikkert noen hjemme her til enhver tid, så da holdt de nok konstant fyr i ovnen slik at det var varmt og godt. I vår tid er det litt annerledes, så vi har vært nødt til å stenge av noen rom når det er på det kaldeste. Det er elektrisk fyring her, men vi kan ikke basere oss på det. Varmepumpe er uaktuelt, så det minst inngripende og mest framtidsrettede er bergvarme og kobberrør, det blir en varmekilde som kan vare de neste hundre årene.

Nå har de tenkt å sette opp et gjerde rundt eiendommen for å få skjermet den litt. Da huset sto tomt i mange år, ble folk i nabolaget vant til å lufte hundene på plena og gå tur tvers over tomten, og det kan det jo være greit å få endret på nå som huset igjen er bebodd.

– Men veien rundt kan folk gjerne bruke når de skal ut på tur, det er helt i orden, sier Maren.

Vinduene som ble satt inn på 1970-tallet, skal etter hvert byttes ut med noen som er mer tro mot originalen. Malingen på veggene innvendig skal skrapes ned slik at de kan finne den originale fargen og gjenskape den, det samme gjelder dørkarm og vinduskarmer utvendig.

Men ingen ting haster, huset har stått her i flere hundre år og tåler å vente noen sesonger til. For Maren og Thomas har god tid og skynder seg langsomt.



## HISTORISK HUS

Kunstmaleren Matthias Stoltenberg (1799–1871) som er representert med flere malerier på Nasjonalmuseet, bodde en periode i Raudstua. Huset er synlig i høyre bildekant i dette maleriet som han laget mens han bodde her.



Snekret bibliotek: Det store rommet utenfor soverommene i andre etasje, er blitt bibliotek med hjemmesnekrede bokhyller.



«Da de sa at de selv ville kjøpt huset  
hvis de bare hadde vært litt yngre,  
visste vi at dette var noe for oss.»



# METEOR



## Bak selv – hele året!



- Kortreist kvalitet som varer
- Midt i blinken til 1000 ting
- Produsert i Norge siden 1955

Vi har alt du trenger til takkebakst

**[www.meteor.no](http://www.meteor.no)**



Meteor steketakke produseres av Engmark Meteor AS  
Stålfjæra 13, 0975 Oslo.  
Tlf. 22 25 11 74. [meteor@meteor.no](mailto:meteor@meteor.no). [www.meteor.no](http://www.meteor.no)







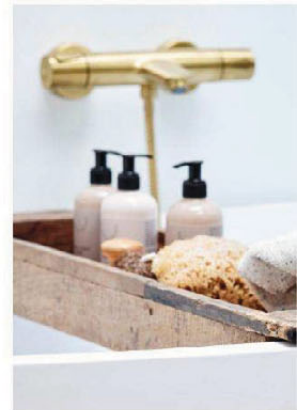
## NATURLIGE FORMER

Slik som steinene blir formet av vann, vind og vegetasjon, former Hadeland Glassverks glassblåsere hver eneste Crystal Stone lampe for hånd. Crystal Stone organiske lamper er inspirert av de vakre formene i naturen. Bak står Hadeland Glassverks designteam, ledet av designsjef Maud Gjeruldsen Bugge. Crystal Stone lamper, fra kr 5900, hadeland.com.



## STOR OG LETT BOLLE

Hvert eneste produkt fra BadAss Lounge er håndlaget steintøy, og vil derfor kunne variere noe både i form og farge. Du kan mikse og skape en personlig atmosfære i ditt hjem med kopper og kar. Flow Big Bowl Rust passer til deilige salater eller annet snadder, fra kr 3500, badasslounge.com.



## Skjem deg bort

Ta vare på huden og håret ditt på en god og skånsom måte. Denne kolleksjonen av skjønnhetsprodukter som sjampo, balsam og skrubb kan brukes av alle hår- og hudtyper. Produktene inneholder kun nærende og naturlige ingredienser. Sjampo, kr 260, balsam, kr 260, kroppsskrubb, kr 260. Alt fra Simple Goods.



Menneskenes beste venn i håndskåret tre. Dekorative og håndmalte veggkroker av blant annet hunder, katt og høne, kr 245, fra Wildlife Garden.



## HÅNDLAGDE SMYKKER

På Frogner i Lillestrøm driver gullsmed og smykkedesigner Hanne Selmer-Olsen nettbutikk og gullsmedverksted.

– Jeg driver småskala smykkeproduksjon der hele prosessen foregår i Norge. Det er utrolig viktig for meg at smykkene er laget av meg, og jeg brenner for håndverket og det å bevare gullsmedteknikkene i Norge. Fordi det begrenser seg hvor stor produksjon en kan ha i en én-kvinnes bedrift, blir det heller ingen overproduksjon, og de edle metallene jeg jobber med, resirkuleres og brukes igjen, sier Hanne.

Hennes smykkedesign er inspirert av natur, alt med grønne blader og det ytre rom. Hun har en fascinasjon for himmellegemer.

– Jeg elsker vår og sommer og synes vi har et magisk lys og en vakker og ren stil her i nord som jeg håper gjenspeiles i smykkene mine, jewellerybyhiso.no.

Fern single leaf sølvvarmbånd, kr 850, jewellerybyhiso.no.



# SESONGENS *beste*



## DRAGER OG ARKITEKTUR

Utstillingen «Drager og laft» på Nasjonalmuseet viser historikken til stavkirker, laftede bondehus og stabbur, og hvordan de ble sett på som typiske symboler på norsk arkitektur på 1800-tallet. Maleri fra Gulsvik i Hallingdal, Adolph Tidemand. Utstillingen varer til 21. april, nasjonalmuseet.no.

## 1000 KULTURSKATTER

På Maihaugens hovedutstilling i Lillehammer finner du over tusen gamle gjenstander fra Norge. Her vises hvordan våre gamle skatter har hentet impulser og inspirasjon fra hele verden, både når det gjelder bruksting, treskjæring og broderier. Utstillingen «Impulser» varer til 31. mai, maihaugen.no.

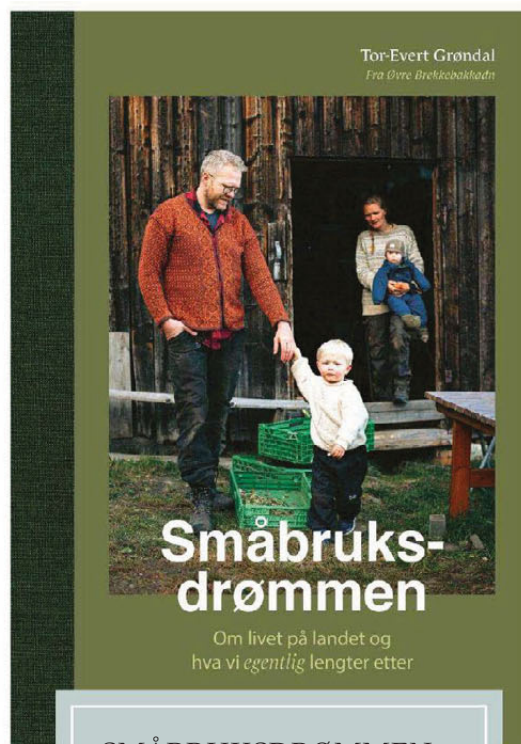
## ANALOG SKATTEJAKT

Finn hodene på Knaben. Kunstneren Christian Sunde har plassert mellom 30 og 40 små kunsthoder, både høyt og lavt, ute i naturen i Flekkefjord. Bli med på analog kunstjakt fra Knabekniben til Knaberøysa, knaben.no.

*Topptrimmet*  
**HEKK**  
Uten bråk klipper den nye batterihekkesaksen til Stihl, HSA 30 og HSA 40, effektivt med diamantslipte kniver, fra kr 1299, stihl.no.

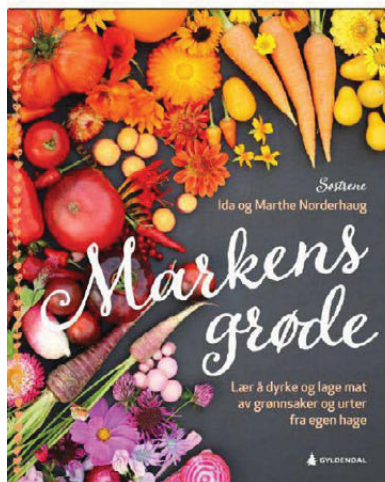


*Krevende miljøer*  
Trillebåren Ekeby 90 L kommer med ergonomisk håndtak i bambus og 10 års garanti, ca. kr 1695, horbybruk.se.



## SMÅBRUKSDRØMMEN

I denne boka om livet på landet og hva vi egentlig lengter etter, av Tor-Evert Grøndal, får vi bli med Tor-Evert bak kulissene til NRK-serien «Der ingen skulle tru at nokon kunne bu». I 2018 kjøpte han en forfallen gård i Vang i Valdres. Bli med inn i det nå restaurerte våningshuset i Øvre Brekkebakkadn og les den fine fortellingen om motgang og å ikke finne sin plass i samfunnet, og hvordan det å satse på drømmen endte med et nytt liv med kjernefamilie på gården langt inne i skogen. Kr 399, friskforlag.no.



## DYRKING I HUSMANNSHAGEN

I søstrene Ida og Marthe Norderhaugs bok «Markens grøde» lærer du å dyrke og lage mat av grønnsaker og urter fra egen hage. De to søstrene bor og dyrker sammen med storfamilien på barndommens småbruk i Rakkestad. Marthe er utdannet innen økologisk landbruk fra Sogn Jord- og Hagebruksskule. Ida er matentusiast og ekspert på å trylle fram kulinariske nytelser. – Boka er for alle som vil lære å dyrke grønnsaker og lage mat fra egen hage. Og til deg som drømmer om og ønsker å spise mer norske grønnsaker, sier Ida. Med enkle grep, fokus på jordhelse, hagebruk på lokale ressurser og naturens premisser, får du tips om hvordan du kan dyrke og tilberede dine egne grønnsaker. Kr 449, gyldendal.no. Instagram: @husmannshagan.



# MODUM INDUSTRI AS

---

*en døråpner til arbeid*



Vi produserer dører med ramtre og benytter kun kvalitetsråvarer i heltre.

Accoya dører leveres til værutsatte plasseringer. Vi produserer alt av inner- og ytterdører om det er etter standard- eller spesialmål. Noen eksempler er dører i sveitserstil med farget glass, dører etter gamle kopier, 2 fløya dører, terrassedører, sprosdedører, inngangsdører etc.

Ekte håndverk som skreddersys på mål og design. Vi produserer kvalitetsvinduer på spesialmål etter dine ønsker. Det være seg kobla vinduer 1+1 og 1+2, losholtvinduer, krysspostvinduer, kjellervinduer, vinduer med isoler/energiglass etc. Alle våre vinduer kan leveres med topp eller sidesving på 180 grader.

---

**Dører og vinduer rett fra fabrikk! - Norsk kvalitet**

Ihlenkleiva 2, 3360 Geithus  
Tlf. 32 78 33 33 - [thoralf@modumindustrias.no](mailto:thoralf@modumindustrias.no)  
[www.modumindustrias.no](http://www.modumindustrias.no)



# Nytt hus med gammel sjel

Huset er bare to år gammelt, men har en helt spesiell atmosfære – preget av Thereses store interesse for gamle hus. Hun har selv tegnet og designet det.

TEKST LISE M. STANG-JACOBSEN FOTO LISE M. STANG-JACOBSEN

Velkommen vår: Therese lufter sengetøyet, og hun har tatt med klesvasken ut.





Søstuen





Sammensatt kjøkken: Therese ønsket å skape sitt eget landlige kjøkken med ulike materialer og møbler. En overhengende porselensvask var et must!



Selvtegnet: Therese er fornøyd med at hun har designet og tegnet hele huset selv. Inngangspartiet er snart klart, det mangler bare litt maling.

**R**ett ved Mjermen, en liten innsjø i Aurskog-Høland, ligger den røde, lille stua til Therese. Mjermen har en lang historie med fløting av tømmer, og i den senere tid har det også vokst fram et lite hyttefelt der.

– Jeg var gjennom et samlivsbrudd, og trengte å komme meg videre med et nytt prosjekt, sier Therese. Hun gikk utallige turer forbi tomta, og det var som terapi for henne.

– Så lenge jeg kan huske har jeg tegnet og vært kreativ. Interessen for gamle hus og gjenbruk har også vært der bestandig.

Proessen med å finne tomt, tegne fritidshuset, finne en dyktig håndverker og få byggesøknaden godkjent gikk unna fort. Det mange kanskje kan finne litt frustrerende, syntes Therese gikk knirkefritt.

– Jeg har vært heldig. Det er akkurat som om det var en mening bak dette.

Fritidshuset betyr ekstra mye for henne, siden hun deltok i hele prosessen og gjorde grundig research før hun tok store valg.

– Jeg fikk tak i en håndverker som er utrolig dyktig, og som også har sans for detaljer og gamle hus, forteller hun. Han ville gjerne være med på Thereses prosess, og likte å sette opp noe annet enn et ferdighus. Han ga gode råd underveis om hun sto fast, og han kom med løsninger hun ikke hadde tenkt på selv. >

## Sagstuen ved Mjermen

**HVEM:** Therese Alvær Lillehol, barneveileder på skole.

**STED:** Aurskog Høland, Akershus.

**BYGGEÅR:** 2021/22.

**NESTE PROSJEKT:** Vedkomfyr inne og bakerovn i uthuset.

**INSTAGRAM:** det\_landlige\_liv.

**FAVORITTROM:** Kjøkkenet.



Glassveranda: Denne glassverandaen var  
Thereses store drøm. Inspirasjonen til den  
har hun fra et nabohus i barndommen.

*«Interessen for gamle hus og  
gjenbruk har vært der bestandig.»*







Rustikk vegg: Over Falcon-ovnen har Therese lagd en teglsteinsvegg. Teglstein på matter er limt på veggen.



Landlig kjøkken: Therese har satt sammen sitt eget landlige kjøkken, og benken er to kjøpmannsdisker fra Home and Cottage.



Søte nøster: Therese er glad i katter, og til hennes store glede har pusen hennes nettopp fått et kull kattunger.

### Valgte heltre

Therese lagde skissene våren 2021 og leverte dem til et arkitektfirma som skisserte tekniske tegninger for henne. Våren 2022 fikk hun brukstillatelse, og fikk satt inn alle bruktkuppene hun hadde samlet under byggeprosessen.

Hun ønsket heltre i hele huset, og har valgt det på panel, dører og tak. Den vakre glassverandaen hadde hun lenge drømt om å få bygge. Den var inspirert av glassverandaen til en eldre mann som var naboen hennes der hun vokste opp.

– Jeg får mange kommentarer om det grønne blikktaket jeg har valgt på den, og det er hyggelig, sier hun med et smil.

Vinduene fant hun inspirasjon til i et annet gammelt hus. Hennes hus har hele 250 cm i takhøyde, og hun ønsket store vinduer. De aller fleste vinduer starter på 90 cm fra gulvet, mens Thereses starter på 75 cm.

Hun var fast bestemt på at hun skulle ha faspanel innvendig, men håndverkeren foreslo sprekkpanel, som er å finne i enda eldre hus enn faspanel.

– Jeg har besøkt fabrikkene flere ganger, og tatt gjennomtenkte valg, forteller hun.

### Landlig kjøkken

Hele første etasje er åpen, og det er kanskje bare på det området dette nye fritidshuset skiller seg fra gamle hus.

– Det var jo ofte mange små rom i eldre hus. Men jeg ønsket det åpent, da huset ikke er så stort, sier Therese.

Hun har tenkt nøye gjennom planløsningen og hvor de ulike rommene skulle ligge i forhold til hverandre. Kjøkkeninnredningen har hun satt sammen selv. To >



Spiskammer: Det var en ting Therese bare måtte ha i huset sitt, og det var et spiskammer. Døra er håndlagd av en møbelsnekker med sans for gamle hus.



«Jeg ønsket meg et spiskammer, og fikk med meg en flink møbelsnekker på planene.»





Fine krukker: Therese er glad i å bruke krukker til ting og tang. Disse røde sukkertoppene har hun alltid på benken.



Naturlige toner: Paletten i huset går i naturtoner. De fleste møblene er bruktfunn. Det er også mange nye, pene møbler å finne på nettet.



Nøye planlagt: Therese har en hel bok med tegninger og skisser. Huset hadde hun planlagt ned til minste detalj.

kjøpmannsdisker fra Home and Cottage ble satt ved siden av hverandre, og det skaper også et skille mot spisetua.

– Jeg ønsket meg et spiskammers, og fikk med meg en flink møbelsnekker på planene, sier hun. Han har håndlagd spiskammerdøra og døra under vasken. Det er også overlys over både spiskammerdøra og utgangsdøra.

– For å få til det, må huset ha god takhøyde, sier hun.

#### På jakt etter gjenbruk

Da hun skulle møblere, gikk det sport i å finne gjenbruk på Finn. Hun hadde faste søk, og kjørte land og strand rundt.

– Det er mye penger å spare på å kjøpe brukt. Og det er jo ikke bare gamle møbler som selges, sier Therese.

Det blir også noen morsomme historier av å reise rundt i landet for å hente møbler. Totningen hun hadde avtale med for å hente baderomskommoden hadde tatt feil av dagen, og var ikke hjemme da hun kom. Da fikk hun tillatelse til å bryte opp døra til uthuset. Naboen bisto med vinkelsliper så hun kunne bryte seg inn, og hun kunne kjøre hjem med en ny, gammel kommode som passet perfekt på badet nede. Til badet i andre etasje har hun valgt et nydelig badekar i kobber fra svenske Qvesarum.

– Det er så lett å bære at jeg bare kan hekte det av og ta det med meg ut i hagen en sommerdag, sier hun smilende.

Akkurat nå er det livlig mjauing fra badet, da kattemor har fått kattunger. De små nøstene tumler rundt i kurven. Livet på landet gir mange gleder.



*«Så lenge jeg kan huske har  
jeg tegnet og vært kreativ.»*

Til bords: Det passer godt med  
et rundt spisebord her, som et  
skille mellom kjøkken og stue.







## FARGER

**De fleste rom er malt med fargen:** Sand  
**Bad og vaskerom:** Egenkomponert farge  
**Kjøkkeninnredning:** Valmue

## LEVERANDØRER/MERKER

**Badekar:** Qvaserum.se  
**Teglstein:** Norsk steinmiljø  
**Dusjarmatur:** Tapwell  
**Dusjvegger:** Macro design  
**Kjøkken:** Lokal snekker fra Østfold  
**Komfyr:** Smeg

Gjesterommet: Therese forelsket seg i dette fugletapetet, som sammen med den gamle senga gjør gjesterommet ekstra koselig.





*«Det er mye penger å spare på  
å kjøpe brukt. Og det er jo ikke  
bare gamle møbler som selges.»*

Rene linjer: Badet i første etasje har fått et klassisk utseende. Det er også innslag av gjenbruk her, med en gammel skjenk som baderomsmøbel.



En gammel drøm: Inspirasjonen til glassverandaen har Therese fra et nabohus i barndommen. Her er det lyst og koselig å sitte og se ut på naturen.





Gjenbruk: Therese har alltid vært interessert i estetikk og interiør. Hun elsker å pynte og finne gjenbrukskupp.







Hageprosjekter: Nå som huset snart er helt ferdig, har Therese begynt på uteområdene. Disse plantekassene er satt i stjerneform istedenfor i firkanter.





## Ro i sinnet

Du kan reise jorden rundt, bo på luksushoteller, svømme med delfiner eller vandre i fjellene i Tibet. Men hvis det er ro og avslapning du søker, trenger du ikke dra på lange, dyre reiser. Se deg rundt. Lytt. Hører du stillheten? Du kan finne den her hjemme.

Finn inspirasjon på [www.grythytan.net](http://www.grythytan.net)

° GRYTHYTAN °  
STÅLMÖBLER

Made in Sweden





## Hage på Sætre

**HVEM:** Arild Sandgren, mannen Ole Kåre Østbye og hundene Sofus og Daisy.

**HVA:** Vårhage på ca. 1500 kvadratmeter bestående av ulike soner med blant annet drivhus og lysthus som knyttes sammen av stier. Huset kommer på trykk i årets juleutgave.

**HVOR:** Sætre i Asker

**INSTAGRAM:** @herrsandgren



**Pinseliljer:** De yndige liljene 'Narcissus poeticus' har forvillet seg enkelte steder på Hurumhalvøya i Oslofjorden, hvor hagen til Arild ligger. Han synes de passer godt i uterommet.

# VÅRHAGE *i full flor*

I utkanten av en gammel eikeskog har hagebokforfatter og tidligere hageredaktør Arild Sandgren skapt sitt ville og vakre vårparadis – på naturens premisser.

TEKST KRISTIN TANDERØ FOTO JANE ØDEGAARD

Vårløk i blomst: Når narsissene er i ferd med å takke for seg i et bed, tar tulipanene over i nabobedet. På den måten er det alltid noe vakkert som står i blomst. Drivhuset fra Sweden Green House brukes både til dyrking og som hagestue.









Spirende grønt: Om våren er spisebordet i drivhuset fullt av pottesommerblomster og grønnsaker.



Klosterklokker: Disse blomstrer allerede i mars. For å forlenge blomstringen har Arild også plantet en mer seintblomstrende sort, 'Gravetye Giant'.

## Hvor har du fått hageinteressen fra?

– Jeg vokste opp i hagefylket Rogaland, hvor jeg var bortskjemt med tidlig vårblomstring. Det var noen mystiske, gule blomstrer der som vekket hageinteressen min for alvor. En sein januardag da jeg var rundt åtte år, gikk jeg en tur og kom forbi en hage som var full av gule blomster. Jeg sto der med store øyne og hadde så lyst til å plukke dem. Jeg ble nysgjerrig på hva slags plante som kunne blomstre midt på vinteren, så jeg gikk til skolens bibliotek for å undersøke. Det viste seg at det var vinterblom, Eranthis, jeg hadde sett. De tåler frost fordi stilken inneholder en form for frostvæske, noe jeg syntes var veldig fascinerende, og med ett var interessen min for planter vekket.

## I dag eier du en hage i Hurum i Asker. Hvordan havnet du der?

– Jeg flyttet først til Oslo, hvor mannen min og jeg bodde urbant på Sankthanshaugen. Etter hvert fikk vi lyst på hage. Vi var tiltrukket av Hurumlandet fordi sommerklimaet er så varmt og stabilt her. Egentlig dro vi ut hit for å se på en hytte. På veien kjørte vi forbi et «til salgs»-skilt på et hus oppe i et skogholt. Vi ringte megleren og spurte om å få se på det. Jeg falt momentant for det gamle eiketreet i tomtegrensen. Det er rundt 350 år gammelt. Nå er det 12 år siden vi flyttet inn. Rundtømmerhuset fra 1906 kaller vi «Lille Frognerseieren» fordi det ble bygd etter inspirasjon fra Frognerseieren i Oslo.

## Hvordan påvirker det dere å være omringet av eikeskog?

– Det føles trygt at verden har eksistert her lenge før oss. Sætre er kun halvtimen fra Oslo og vokser så det knaker, men vi ligger som en liten øy mot alle de moderne byggene som dukker opp rundt oss. Det gamle eiketreet og skogen med gamle eiker gjør at jeg føler at jeg er i kontakt med norgeshistorien. Tenk hva de gamle trærne vet om ulike klimaperioder og alle menneskene og dyrene som har vært innom her!

## Hvordan så det ut her da dere flyttet inn?

– Hagen hadde forfalt gjennom flere tiår, og naturen hadde begynt å ta tilbake tomten. Gjennom jobben min som hagejournalist og redaktør har jeg sett mange flotte engelske hager. Siden jeg også er en romantiker, tenkte jeg at jeg ville beholde det ville preget og skape en hage i den ånden. Tanken var å kombinere litt av det ville med nye planter. Jeg har forsøkt å lage en hage som er lett kaotisk, som naturen selv. Derfor velger jeg gjerne vekster som sprer seg naturlig. Det vokste liljekonvaller overalt på tomten, og de fleste har vi beholdt. Vi har også invitert den ville hagen inn i huset for å skape en helhet med naturen utenfor. To av soverommene og den ene gangen i huset er tapetsert med liljekonvalltapet. Og i stua har vi tapet med eikeblader og -nøtter. I tillegg er det mange blomsterbilder og planteplansjer på veggene.

## Hva er du mest fornøyd med i vårhagen din?

– Julerosene, som jeg kaller vinterroser, og som danskene kaller påskeklodder. Helleborus orientalis med hybrider byr på de vakreste fargeklatter etter en grå og kald vinter. Jeg liker at det kommer mange av hver sort, så jeg kan skape >



Duften av vår! Her lages en bukkett av liljekonvall, marianøkleblom og villtulipanen 'Clusiana Cynthia'.







Drivhus: Arild synes våren kommer litt vel seint til indre Oslofjord, men inne i drivhuset tyvstarter han utesesongen før all snøen har smeltet. Her forkultiverer han blomkarse, sinnia, ertebloster og grønnsaker.





Vakre tulipaner: De høyeste rosa og gulhvite eggeformede tulipanene er 'Russian Princess', en tulipan som blir godt over halvmeteren høy. De står sammen med lilla liljetulipaner. I bakgrunnen skimtes ulike frukttrær. I hagen finnes eple, pære, plomme, fersken og morell.

*«Det gamle eiketreet og skogen med gamle eiker gjør at jeg føler at jeg er i kontakt med norgeshistorien»*





Frokost i lysthuset: En hellegang i skifer leder inn til lysthuset på 10 kvadratmeter. Og små hvitmalt minidrivhus kanter gangstien.  
– Vi starter med å spise helgefrokosten her i mars.





*«En hage må ikke gi deg  
dårlig samvittighet; da er det  
bedre å kjøpe leilighet»*

Plommetre i blomst: – Blir det mye frukt på et tre, er det viktig å tynne ut blant fruktene for ellers blir de veldig små når de modner, tipser Arild.



Forkultivering: Arild forkultiverer mange ulike frø i drivhuset, både grønnsaker og blomster. Så snart frostfaren er over i mai, plantes spirene ut i blomsterbedene.

blomsterengfølelse også om våren. Mens andre snakker om sju sorter julekaker, snakker jeg om at jeg vil ha minst sju sorter vinterroser som blomstrer samtidig. Jeg liker hvordan naturen har en miks av alle slags farger. For å kopiere den og skape det ville og naturlige uttrykket, inviterer jeg alle farger inn. Jeg ser på bedene som et abstrakt maleri. Dessuten er en bredde i plantespekteret viktig for humler, bier og andre pollinatorer.

#### *Hva blomstrer her i vårhagen?*

– Snøklokkene og klosterklokkene er de første til å stikke hodet opp gjennom snøen. I tillegg har jeg tatt med meg vinterblom fra barndommen. Vinterrosene dekker vårlengselen min. De er som små smykker, blomstrer fra mars til mai og står lenge hvis våren er kjølig. Marianøkleblom vokser naturlig her. I april og mai kommer også påske- og pinseliljene, de vakre tulipanene og liljekonvallene. Syrinene og fruktblomstringen bidrar også til den ultimate vårfølelsen. Rododendronbuskene våre er trolig over hundre år gamle og springer ut i overgangen mellom mai og juni i selskap med asalea, også kalt løvfellende rododendron. De gir en fantastisk skog av blomster.

*Du deler skogholt med rådyrene. Hvordan sørger du for at hagen ikke blir en buffé?*

– Jeg har lagt merke til hvilke vekster dyrene lar stå i fred, sånn som liljekonvall, marianøkleblom og revebjeller. Disse har jeg latt bli en naturlig del av hagen vår. Tulipanbedene rammer jeg inn med et lite gjerde som jeg vever av ulltråd som et slags spindelvev. Jeg strør også blodmel rundt tulipanene. Lukten av dette gjødningsmiddelet får rådyra til å holde seg unna. Hvis det regner, må det strøs på jevnlig. Det fungerer bra.

#### *Hvordan har dere planlagt sonene i hagen?*

– De er laget der det var naturlig. Flere steder har gresset fått vokse til en eng som slås et par ganger i sesongen, men vi har laget linjer i det ville for å skape struktur. Klippet plen fungerer som en stram kontrast, og stier laget av naturlige materialer som skiferheller og sagflis viser vei til de ulike sitteplassene. Stiene fungerer dessuten som et sløyfebånd rundt hele hagen og knytter den ville delen sammen med den kultiverte.

#### *Stoppe opp og nyte eller jobbe jevnt og trutt?*

– Utfordringen som rogaland er at våren kommer seinere her på Østlandet, derfor er jeg ekstra aktiv i uterommet tidlig om våren. Jeg er så utålmodig at jeg fjerner snø for å få fram vårblomstene. Jeg er nok blant de første i Asker kommune som har snøklokker i hagen, siden jeg spar dem fram. Ellers prøver jeg å jobbe jevnlig her ute, men ender nok opp som et skippertaksmenneske. Gleden hos meg er å skape et vakkert uterom som kan nytes, så jeg ser gjennom fingrene med ugress. Det er så mye annet som distraherer meg fra å luke. Plutselig tar en sommerfugl eller en marihøne oppmerksomheten min, og så går jeg på oppdagelsesferd. Siden jeg er en drømmer, er det viktig for meg å også kunne sitte under epletreet med en god bok og et glass vin og la tankene vandre. Før kunne jeg bli skuffet over at jeg ikke fikk gjort mer av det praktiske. Nå fokuserer jeg heller på all rikdommen naturopplevelsene gir meg. En hage må ikke gi deg dårlig samvittighet, da er det bedre å kjøpe leilighet. >



Høyreiste tulipaner: Ved å blande tulipaner i ulike høyder, skapes det mer spenning i bedet, mener Arild. Eiketreet i bakgrunnen av drivhuset er gigantisk og rundt 350 år gammelt.





Hagen sett fra nord mot syd.  
De små glassklokkene langs  
kanten av tulipanbedet er egentlig  
lyslukter Arild kjøpte på Ikea.  
Om våren bruker han dem som  
minidrivhus over sarte plantespiser  
som gradvis skal venne seg  
til et liv utendørs.



A vibrant garden scene. In the foreground, several bright yellow daffodils are in full bloom, their petals glowing in the sunlight. Behind them is a lush green lawn. In the background, a two-story red wooden house with a tiled roof is visible. To the right, a white fence and a young tree are partially seen. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting a sunny day.

*«Jeg har lagt merke til hvilke  
vekster som dyrene lar stå i fred  
og har latt disse bli en naturlig  
del av hagen vår»*





Sydenstemning: Så snart vårsola begynner å varme tar Arild seg en tur til «syden», det vil si at han tar med seg et hageblad eller en hagebok, en kopp te og drømmer seg bort i hagen. Regner det, trekker han bare inn i lysthuset eller drivhuset og fortsetter «sydenturen» der.

### *Slik blir din hage like frodig som Arilds:*

- 1.** Før du tenker design, må du tenke på at plantene skal trives. Sjekk jordsmonnet du har og hvordan du kan forbedre det.
- 2.** Det er viktig å slippe til sola, men tenk deg nøye om før du fjerner gamle trær. Et tre som har brukt flere hundre år på å vokse seg stort, kan sages ned på kun 20 minutter. Kanskje angret du etterpå?
- 3.** Har du en solrik og lun hage, anbefaler jeg å prøve et ferskentre. Det gir vakker vårblostring, og lite slår den litt eksotiske følelsen av å kunne plukke fersken rett fra grenen. Mitt tre, som nå er 12 år gammelt, produserer 30–40 smakfulle frukter på en sesong.
- 4.** Unngå spontan shopping på plantesenteret. Da ender du kun opp med det som er fint her og nå. Legg heller en plan som sikrer blomstring gjennom hele sesongen.
- 5.** Velg planter etter lysforholdene de trives i. En plante som plasseres på et optimalt sted, vil eksplodere og få barn og barnebarn som du kan dele og plante flere steder eller gi bort i gave.
- 6.** Glem ikke føde til de viktige pollinatorene: Ha mye variert i blomst fra tidlig vår til sein høst.



Ved inngangspartiet er det en terrasse med potter og krukker. I noen av pottene står det rosebusker som nå om våren får selskap av tulipaner.



Betongfat: I det originale fatet, som er støpt i betong utav formen til et rabarbrblad, flyter vinterroser. De finnes i hundrevis av ulike sorter. Arild har rundt 15 av dem, både med enkle og fylte blomster og i alle fargenyanser.



Lunt i vårsola: Her legges grunnlaget for hagelede gjennom hele sesongen.







## GJENBRUKSHUS

Drømmer du om drivhus, men har ikke budsjett til et stort oransjeri? Her viser vi hvordan du kan bygge et vakkert drivhus av brukte materialer og gamle vinduer.

TEKST MAJBRITT OLSEN FOTO MONICA BELL SASS

### Dette trenger du:

- Gamle vinduer, dører og teglstein
- Kraftige stolper til hjørner, tak og bunn av drivhuset
- Støperør for støpeprosessen
- Betong
- Trelekker til drivhusets skjelett
- Takbjelker, stolper, lister og trapesplater til taket
- Tilpassede metallplater til sidene på taket
- Bord til overheng
- Tilpassede treplater med freste spor for bakvegg og takkonstruksjon
- Lister og skinnegangsystem for skyvedør
- Ekstra trevirke for tilpasning
- Kryssfinér
- Maling
- Sokkelkanter i fibersement
- Jord
- Stabil grus
- Sand

**E**t hjemmelaget drivhus krever både forberedelser og styrke, men hvis du drømmer om å høste dine egne agurker, lage salat av selvdyrkede planter, eller bare nyte en grønn oase, vil det være vel verdt innsatsen.

Velg plasseringen av drivhuset nøye. Et sted i hagen der det er mest sol, men gjerne litt skygge fra et tre senere på dagen, er optimalt for å unngå at plantene brennes. Noe annet å vurdere, er hvor mange planter det skal være plass til i drivhuset og om det skal være litt ekstra rom til et spisebord eller hyller. Når planen er lagt, er det smart å lage en skisse over hvordan drivhuset skal se ut for å få en oversikt, og for å kunne skrive ut mål og markere hvor vinduer og dører skal plasseres. Har du ingen gamle vinduer? Da er bruktmarkedet et lurt sted å lete.

### GÅ PÅ SKATTEJAKT

Har du ikke gamle vinduer?

Ta runden på lokale loppemarkeder eller sjekk [finn.no](http://finn.no) og grupper på Facebook for å finne avlagte vinduer, dører og teglstein.



Smart skyvedør: Ved å montere en skinne for skyvedøren kan du sette på en gammel dør på drivhuset.







Design ditt eget drivhus: Sett farge på vegger, bjelker og hyller! Veggene på bildet er malt med «Vert de terre» fra Farrow & Ball.



God planlegging: Det kan være lurt å ha en bok der du samler idéer og ønsker før du starter på prosjektet.

#### Slik gjør du:

1. Juster høyden på hjørnestolpene. De bakre må være kortere enn de fremre, slik at taket kan helle. Hellingen bør være minst 15 prosent for at regnet skal renne av taket.
2. Bor fire hull for hjørnestolpene med et jordbor. Sett hjørnestolpene i hvert hull og bruk deretter støttepeler og vater for å få stolpene helt rette. Bland betong og hell ned i de fire hullene for å feste stolpene.
3. Fest deretter kraftige stolper horisontalt øverst og nederst på alle fire sider. Stolpen på toppen plasseres omtrent 10 centimeter under den bakre hjørnestolpen.
4. Bygg rammen på drivhuset av lekter og fest vinduene. Tilpass med ekstra trevirke ved behov.
5. Lag hull langs den øvre stolpen, foran og bak, bak på drivhuset, slik at trebjelkene til takkonstruksjonen kan gli inn i disse.
6. Monter og lag et hull i støttebrettene slik at det også er plass for trebjelkene. Fest deretter bakpanelene.

7. Juster og plasser en stolpe på den fremre øvre stolpen på drivhuset for å lukke taket.
8. Fest en lekt med skyvedørsskinne i den øverste stolpen på den siden der døren skal plasseres.
9. Sag til og monter to kryssfinerskiver i hver ende for en pen finish på taket. Fest treplater med freste spor på baksiden av disse for et fint resultat også på innsiden.
10. Plasser og fest tverrgående lekter på bjelkene og fest trapesplater på disse. Fest utstikkende bord langs hele taket på drivhuset og mal de bordene du vil ha malt.
11. Bygg plantekar av sokkelkanter og fibersement og plasser dem på gulvet i drivhuset.
12. Fyll kassene med god jord slik at de er klare til bruk. Spre grus på den gjenværende gulvflaten og stamp ut slik at underlaget blir jevnt. Legg deretter gulvet i et fint mønster av gamle teglsteiner og avslutt med å spre sand over steinene.





Drivhusdrøm: Et drivhus gir muligheten til å dyrke mer varmekjære vekster, og forlenger dyrkingssesongen i begge ender.





Familiested: I 2017 overtok  
Kristoffer og Anette dette huset,  
som har vært i Kristoffers familie  
siden det ble bygget i 1884.



Bruktfunn: Familien er ekstra påpasselig med hva som får lov til å komme inn i huset av interiør. Den gamle måneskinnslampe over spisebordet er et av flere bruktfunn som Kristoffers mor har fått tak i.

# FAMILIENS FRISTED

Når det travle bylivet i oslo blir for mye, kan familien på fire rømme til det landlige ferieparadiset i Kvinnherad på Vestlandet.

TEKST GINA ERIKSEN ALBRETHSON FOTO GINA ERIKSEN ALBRETHSON



Med utsikt: Fra finstua  
har familien nydelig utsikt  
mot Rosendal.





## Solbakken i Omvikdalen

**HVEM:** Anette Gussiås, seniorrådgiver.  
Kristoffer Brandt, Account Manager. Sammen  
med deres to sønner, Gustav og Magnus.

**HVOR:** Kvinnherad, Vestlandet

**BOR:** Sankthanshaugen, Oslo

**NESTE:** Sette inn etasjeovn i finstua

**K**ristoffer Brandt, Anette Gussiås og deres to små sønner elsker fristedet sitt i Omvikdalen. Og det er ikke det minste rart; for å trø over den 140 år gamle dørterskelen på Solbakken er som å reise i tid. Historien bor tykt i veggene. Deler av den henger dessuten fremdeles *på* veggene. Her kan familien på fire senke både skuldre og tempo.

### Familiehus

Det er lite som har skjedd siden huset ble bygd i 1884 som del av bryllupsgaven til Andreas og Margrethe Lavik – Kristoffers tippoldeforeldre.

Det har både Kristoffer og Anette vært bevisste på siden de overtok eiendommen i 2017 – at ting skal få være slik som de alltid har vært i huset. Likevel har de tillatt seg å legge til noen nødvendige fasiliteter, som blant annet å bytte ut utedoen i løebygget i hagen med et badrom i huset, der hvor spiskammeret en gang var. Det har gjort tilværelsen på feriestedet mye enklere for småbarnsfamilien. Utedoen på løa står fremdeles urørt, som en del av eiendommens rike historie.

Kjøkkenet har også nylig fått seg et ansiktsløft. Noe paret ønsket å få til uten å ta bort den gamle sjarmen i rommet.

– Det er viktig for oss å bevare den gamle stilen som er her, og det er noe vi tenker grundig over før vi går i gang med nye prosjekter, forteller Anette. Hun legger til:

– Vi fikk tak i fagfolk som kom reisende fra Bergen for å ta jobben med kjøkkenet. Vi ville at alt skulle bli gjort på en så naturlig og tidsriktig måte som mulig, samtidig som vi fikk det mer funksjonelt til vårt bruk.

Paret tok seg god tid med å velge ut kjøkkeninnredning og hvitevarer.

Innredningen er bygget og montert til å passe perfekt til kjøkkenet, og det ble gjort en rekke modifikasjoner på stedet. I dag ser det ut som om det alltid har stått der. Familien valgte fargen Ask dunhvit på både vegger og innredning.

Komfyren er spesialbestilt og produsert i Italia, og er nå blitt et nydelig smykke i huset.

– Det var verdt hver krone. Vi lette lenge etter noe som kunne passe inn her, og kom til slutt over denne på nettet, smiler Anette.

Men det er ikke bare inne at paret har hatt arbeid med huset. Noe av det første de gjorde da de overtok familiegården, var nemlig å skifte skifertak. Det har vært mye å henge fingrene i, for ikke å havne bakpå med vedlikeholdet. >

Samlingsstund: Familien er her samlet i finstua som har fått lov til å stå tilnærmet urørt de siste 200 årene. På veggen henger det fremdeles malte portretter av Kristoffers tippoldefar Andreas Lavik.



Nytt kjøkken: Nylig fikk kjøkkenet et reallt ansiktsløft, for at det skulle bli mer funksjonelt for småbarnsfamilien.



A white kitchen shelf holds several items: two blue and white patterned plates, two white bowls, a white pedestal dish, and a stack of white plates with blue patterns.

Ble med videre: Den gamle tallerkenhylla har fortsatt en sentral plass i det nyrenoverte kjøkkenet.



«Det er viktig for oss å bevare den gamle stilen som er her.»







I gammel stil: Det nye kjøkkenet ser tidsriktig og elegant ut. Det var samtidig viktig å ta vare på husets gamle stil.



Til bords: I spisestua  
er bordet dekket  
enkelt, men elegant.





Kontrast til bylivet:  
Ferieukene på Solbakken  
er kjærkomne for Anette  
og resten av familien.

### Tidsriktig interiør

Når turen går videre ut i hagen via vindfanget på kjøkkenet, blir vi brått minnet på hvilket årstall vi lever i, idet «tante Gudrun» kommer kjørende over plenen. Robotklipperen har fått navnet etter den faktiske tante Gudrun, som hadde et helt eget rom i løa i hagen en gang i tiden.

Rommet er der fremdeles, urørt med ei lita seng, et bord og en kommode. Beskjedent, men vakkert på samme tid. I dag er det et kjærnt anneks til familie og venner som er på besøk.

Blant dem som besøker dem ofte, er Kristoffers mor, Cecilia Brandt. Hun har bruksrett til gården, og er en viktig ressurs for paret – spesielt når det gjelder tidsriktig interiør. Hun har et øye for slikt.

– Flere prosjekter i huset er i all hovedsak utført av svigermor som eide huset før oss, sammen med to kusiner. Vi prøver hele tiden å holde møblene i samme epoke som huset og jobbe videre med det som Cecilia har skapt her. Neste prosjekt på gjøre-listen vår er å bytte ut ildstedet i finstua med en mer tidsriktig etasjeovn, forteller Anette.

I dag står det en murpeis i finstua, den har kommet til i nyere tid.

### Idyll

I hagen har familien alt fra potetåker til urtebed og en rekke ulike bærbusker. Når sommeren kommer, ligger hagen dessuten skjermet til, omringet av nydelige buskvekster og trær. På alle kanter har de utsikt mot høye fjell, der noen av toppene fremdeles er dekket av snø i april. Mot nord er det en nydelig utsikt over Hardangerfjorden, og det er også mulig å se nabobygda, Rosendal, som ligger knappe fem minutter unna i bil. >

*«Vi ville at alt skulle bli gjort på en naturlig og tidsriktig måte, samtidig som vi fikk det mer funksjonelt til vårt bruk.»*



Et smykke på kjøkkenet: Komfyren er spesialbestilt og produsert i Italia. Paret lette lenge etter noe som kunne passe inn, og kom til slutt over denne på nettet.



Plassbygd: Den nye innredningen er bygget og montert til å passe perfekt til kjøkkenet. I dag ser det ut som om det alltid har stått der. Både vegger og innredning har fargen Ask dunhvit.

«Her er det mye historie vi skal ta vare på, og det var med litt skrekkblandet fryd at vi tok på oss dette ansvaret i starten.»



Familierom: På hovedsoverrommet i første etasje deler hele familien rom. Under det ene vinduet har storebror Gustav og kosekaninen hans fått plass.







Bad i spiskammeret: Det gamle spiskammeret ble gjort om til bad etter at Anette og Kristoffer overtok Lavik-huset.

– Til tross for den lange reiseveien vi har til hytta, prøver vi å være her og bruke stedet mest mulig, spesielt i sommerhalv-året.

Anette og Kristoffer er dessuten ikke fremmede for gamle bygg, for leiligheten deres hjemme på Majorstuen ligger i en bygård fra 1800-tallet. Der er det både høyt under taket, og nydelig stukkatur. Men i byen har paret valgt en langt mer moderne interiørstil.

– Interessen for gammelt og antikt har helt klart økt i takt med antall år Lavik-huset har vært i vårt eie, innrømmer Anette og smiler.

– Her er det mye historie vi skal ta vare på, og det var med litt skrekkblandet fryd at vi tok på oss dette ansvaret i starten. Nå som det har gått noen år, er det imidlertid bare fint å tenke på at vi får være med på å videreføre denne arven, supplerer Kristoffer.

Selv har han tilbrakt en rekke sommerferier på Solbakken i barndommen. Da er det selvsagt ekstra stas at også hans gutter kan få skape sine egne spesielle ferieminner her.

## HUSETS HISTORIE

Huset på Solbakken ble bygget som en bryllupsgave til Andreas og Margrethe Lavik i 1884. Andreas var lekpredikant, redaktør og politiker. Han kom tilreisende i forbindelse med at han studerte til artium, men ble værende da han møtte og forelsket seg i Margrethe fra Omvikdalen.

## TIPS TIL ANDRE SOM VIL TA PÅ SEG ET HISTORISK PROSJEKT

**Vær tålmodig.** Begynn med det mest essensielle, gradvis kan du begynne å prioritere det som står på ønskelista.

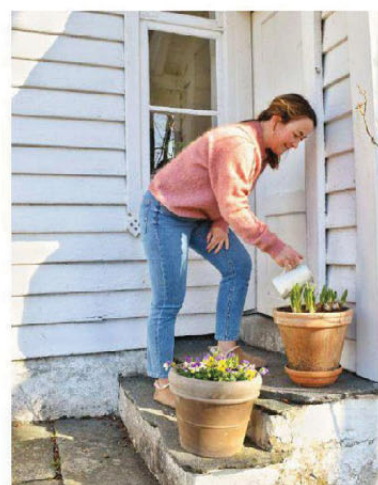
**Snakk med folk** som kjenner historien til huset.

Da blir man ekstra opptatt av å bevare og respektere det.

**Finn balansen** mellom å renovere det gamle og å modernisere. Pass på at det er nøye gjennomtenkt.



Til gjester: Løbygget har en innredet del med sengeplasser, som familie og venner kan benytte seg av når de er på besøk.



God plass: På Solbakken i Omvikdalen kan Anette og resten av familien nyte den store hagen og all boltreplassen som følger med.





Langt hjemmefra:  
Småbarnsfamilien på fire  
prøver å bruke huset så  
mye som mulig, til tross for  
at reiseveien er lang.

«Interessen for gammelt og antikt  
har helt klart økt i takt med antall  
år huset har vært i vårt eie.»



## Påskebord



Vårgrønt: Vi hakket toppen av et egg, skylte skallet, la fuktet bomull i bunnen og drysset over karsefrø. Eggene har stått i vinduskarmen en uke før vi skulle dekke påskebordet. Nå kan gjestene bare forsyne seg.

# Smak av vår

*Her er et gjensyn med Lise Mari Stang-jacobsens nydelige og fristende påskebord. Gamle serviser, krystall og vårens første spirer skaper en herlig stemning rundt måltidet.*

TEKST LISE M. STANG-JACOBSEN FOTO LISE M. STANG-JACOBSEN





Italiensk vri: Påskepai fylt med godsaker som spinat, egg og mascarponeost.





Fargerikt og lett: Gravet laks er lett, deilig vårmatt og superenkelt å lage selv.





Dekorative og gode: Disse herlige munnefullene er både en fryd for øyet og for ganen.





Sjarmerende: Miks gjerne ulike serviser. Vi brukte rester av linstoffet til å pakke inn bestikket, med hyssing og fjær fra egne høner som dekor.





Søtt påskerede: Saftig kokos- og ananaskake med et symbolsk rede på toppen, fylt med søte marsipanegg.



## Gravet laks med akevitt og dill

En lett og god forrett, som passer godt sammen med egg.  
4 personer

600 g laksefilet  
0,5 dl salt  
0,5 dl sukker  
1 ts grovmalt hvit pepper  
4 ss akevitt  
1 bunt dill (hakket)

Frys fileten et døgn før du lager gravet laks av den. Renskjær så den tinte fileten og napp ut ev. bein. Del fileten i to om den er stor. Prøv å unngå å vaske den, bare klapp den ren med et papir. Bland alle ingrediensene i en bolle. Legg litt dill på en stor bit aluminiumsfolie og legg den ene laksefileten på dillen med skinnsiden ned. Fordel krydderblandingen over fileten og legg den andre fileten oppå med skinnsiden opp. Legg på litt dill og pakk folien godt rundt. La den ligge i kjøleskapet under press i 3 døgn. Snu den innimellom. Skjær den i tynne skiver og server med sennepssaus.

## Kokos og ananaskake

Saftig kake som kommer med håp om varmere dager snart. På toppen et lite rede av filodeig.  
12 porsjoner

150 g meierismør  
100 g kokosmelk (det harde)  
5 egg  
200 g sukker  
150 g kokosmasse  
220 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
1 dl kokosmelk (flytende)

### Krem:

150 g smør  
100 g kokosmelk (det harde)  
250 g melis  
2 ts vaniljesukker

### Pynt:

Frisk ananas  
Ananasjuice  
Filodeig  
Sjokoladeegg

Oppbevar kokosmelken i kjøleskap, så får du skilt kokosfett fra vann. Rør smør og sukker lyst og luftig. (Bruk helst romtemperert smør/margarin.) Pisk inn kokosmelken. Rør inn ett og ett egg. Sikt inn hvetemel, bakepulver og vaniljesukker sammen med kokosmassen og rør så det blir en jevn masse. Rør inn den flytende kokosmelken til slutt. Hell i en smurt springform på ca. 22–24 cm. Stekes på 175 grader i ca. 35–40 minutter. La kaken avkjøles på rist og del den i to eller tre deler. Lag kremen ved å piske smør og melis hvitt, og ha i kokosmelk og pisk videre til en glatt krem. Ha i vaniljesukker. Skjær opp en halv, frisk ananas i små biter. Dynk hvert lag med litt ananasjuice og legg smørkrem mellom hvert lag. Legg små biter av frisk ananas oppå smørkremen mellom lagene. Avslutt med smørkrem på toppen. Vi har strimlet filodeig i tynne strimler og lagd et rede på toppen, og pyntet med sjokoladeegg. Men du kan pynte kaken bare med kokos om du vil.

## Italiensk påskepai

En klassisk italiensk pai med spinat og masse egg. Vi forenkler den med ferdigkjøpt butterdeig.  
10 porsjoner

1 gul løk  
2 hvitløksfedd  
250 g grønnkål  
1 boks (300 g) marinerte artisjokker  
450 g bladspinat  
0,5 ts salt  
0,5 ts malt pepper  
1 krm revet muskatnøtt  
9 egg  
250 g mascarpone  
150 g revet ost  
Ca. 500 g frossen butterdeig

Ta av skallet og finhakk løk og hvitløk. Fres det mykt i litt smør i ca. 5 minutter. Hakk opp grønnkålen og artisjokkene grovt og ha det i panna. Ha dette over i en bolle, før du freser spinaten veldig kjapt, da den tåler lite varme. Ha den over i bollen. Visp sammen tre av eggene og bland inn mascarpone og revet ost i eggeblandingen. Rør også inn krydderet. Bland egg-/osteblandingen med grønnsakene. Kjevle ut litt over halvparten av butterdeigen og dekk bunnen og sidene av en smurt kakeform. Bruk en kakeform du kan løsne bunnen i. La deigen henge litt over kanten. Ha i grønnsakblandingen. Lag små groper nedi grønnsakene hvor du forsiktig knekker fem egg. Ett i hver grop. Kjevle ut resten av deigen til et lokk og legg det over paien. Press skjøtene godt sammen og pensle toppen av paien med det siste egget. Stekes midt i ovnen på 200 g, i ca. 50 minutter. Avkjøles litt før du forsiktig løser formen og serverer den.

## Eggerøre med lodderogn og crème fraîche

Server disse små munnfullene i et eggeglass til hver gjest. Så dekorative og gode!  
6 små porsjoner

6 egg  
20 g smør  
0,5 dl kremfløte  
0,5 ts salt  
1 krm svart pepper

### Topping:

1 dl crème fraîche  
40 g lodderogn  
frisk dill

Knekk forsiktig toppen av seks egg. Du trenger bare innholdet til fire egg i oppskriften, så de to siste kan du ta vare på til senere. For du trenger seks eggeskall. Smelt smøret og avkjøl det litt. Visp eggene sammen med en gaffel, og tilsett det smeltede smøret, fløte, salt og pepper. Sett eggeskallene tilbake i kartongen og hell i eggeblandingen. De skal være nesten fulle. Sett kartongen med eggene i en kjele og fyll forsiktig på med varmt vann, så det når opp til kartongen og halvveis opp på eggene. Sett på plata på middels varme og la vannet småkoke. Rør litt i eggene underveis med en teskje. De er ferdige etter ca. 15 min. De kan gjerne avkjøles litt før servering. Til slutt topper du med en teskje crème fraîche og en teskje lodderogn, og pynter med en dillkvast.





Bruktfunn: Det er mye fin, gammel påskepynt å finne på bruktbutikker. Skåler kan brukes til påsegodt og blomster, eller egg. Tørre strå til rede rundt blomstene finner du kanskje i hagen. Tips! Sett en skål med vann inni i en kakeboks og bruk den som vase.





**MAUD ASTRID AMUNDSEN**

og mannen Odd-Arne  
Gravvold driver hjemmesiden  
Rein Mat med fokus på  
økologisk mat, dyrevelferd  
og kortreiste råvarer i sesong.  
*reinmat.no og @rein.mat  
på Instagram.*

## Påsegodteri

# Lag ditt eget godis

TEKST OG FOTO MAUD ASTRID AMUNDSEN OG ODD-ARNE GRAVVOLD

**P**åskeegg står sterkt i norsk påskeferietradisjon og er normalt fylt til randen med en potpurri av sukker og e-stoffer. Hva med å skeie ut med å lage ditt eget godteri? Det er ikke vanskelig. Det tar ikke lang tid og du kommer neppe til å angre. Imponér venner og familie med hjemmelaget marsipan, sjokolade og bærlær. Det er like mye godteri til tross for at du har lagd det sjøl, men det inneholder mindre sukker enn butikk-godteri og ingen tvilsomme, unødvendige og skumle tilsetningsstoffer.

Du må ikke lage ditt eget påskeegg, men du kommer ikke til å angre om du gjør det.

### Hvit tyttebærsjokolade

*100 g hvit sjokolade*

*2 ss hakka tørka tyttebær*

*maldonsalt*

Temperer sjokoladen over vannbad:

Smelt sjokoladen (pellets eller sjokoladeplate brukket i små biter) over vannbad.

Sjokoladens temperatur skal ikke overstige 43–45 grader. Så skal den kjøles ned til arbeidstemperatur, som for hvit sjokolade er 29 grader.

Det er forskjellige måter å kjøle ned sjokoladen på. Du kan ta av en del, kjøle den andre delen ned over is. Så temperer opp igjen med den varme sjokoladen. Eller så kan du ta av litt av den smeltede sjokoladen, og kjøle ned med å tilsette litt usmeltet sjokolade. Eller bare røre og kjøle ned over is. Hva enn du foretrekker. Det skal kjøles ned til 27–28 grader, og så tempereres opp med den varme sjokoladen du har satt til siden til 29 grader (eller over vannbad), sjekk jevnlig med termaturmåler når du temperer opp.

Når sjokoladen er på 29 grader, bland raskt inn tyttebæra og ha så sjokoladen over i en silikonform for sjokoladeplate. Strø til slutt en klype maldonsalt over.

Avkjøl helt før du tar den ut av forma.



**Neste gang du plukker tyttebær, tørk en del av bærene. Tørka tyttebær kan blant annet brukes i sjokolade, bakverk, gryter, topping på yoghurt eller mysli.**



Søt hvit sjokolade gifter seg  
særdeles godt med den syrlige  
bærsmaken fra tyttebær. Din  
favorittsjokolade lager du selv!







Avhengighetsskapende, proppfull  
av konsentrert tyttebær, syrlig seig  
og søt. Kunstige smakstilsetninger  
klarer ikke å etterligne dette.





Som Bounty, bare bedre! Ikke for søte men saftige og ekstremt avhengighetsskapende.



Vi elsker marsipan: Marsipanen du kjøper i butikken kan bli altfor søt. Mandler i seg selv inneholder mye sødme, så det er grenser for hvor mye sukker som er nødvendig.

### Tyttebærlær

1 l tyttebær (*fersk eller frossen*)  
1 dl rørsukker  
4 dl eplejuice

Ha alt i en kjele og la det småkoke til det tykner. Det tar ca. en time. Bruk stavmikser og kjør blandingen helt glatt. Kle en langpanne med bakepapir og smør tyttebærblandinga utover. Det er viktig at det er smurt utover i så jevn tykkelse som mulig, så det tørker jevnt.

Sett i ovnen på 80 grader varmluft, og tørk til bærleret er helt fast. (ca. 4–5 timer.) Ha gjerne en liten glipe på ovnsdøra, så fuktigheten slipper ut.

Avkjøl helt. Dra tyttebærlæret av papiret og klipp/skjær i ønskede remser, snurr til ruller og oppbevar på glass eller kakeboks i kjøkkenskap.

### Kokosbarer

18 stykker  
125 g kokosmasse  
2 dl kokosmelk  
3 ss kokosolje  
3 ss lønnesirup  
1 liten klype maldonsalt  
150 g 85 % mørk sjokolade

Kok opp kokosmelk, olje, lønnesirup og salt. Bland inn kokosmassen. Avkjøl litt. Kle en brødform (20 cm) med plastfolie. Ha i kokosblanding. Press den godt ned, så den er så kompakt, jevn og fast. Du kan også bruke porsjonsformer i silikon. Avkjøl i kjøleskap til massen er helt fast. Smelt og temperer sjokoladen over vannbad. Temperaturen skal ikke overstige 50 grader. Så skal den kjøles ned til arbeidstemperatur 32 grader for mørk sjokolade. (Se oppskrift på hvit sjokolade for fremgangsmåte.) Når sjokoladen er på 32 grader, må du arbeide fort. Når den avkjøles og tykner, blir den vanskelig å jobbe med og må tempereres opp igjen til 32 grader. Del kokosmassen i ca. 18 barer. Vend barene i sjokoladen. Du må antageligvis varme den opp igjen en gang i løpet av sjokoladetrekkingen, med mindre du er ekstremt rask! Legg barene på bakepapir og avkjøl. Holder seg i kjøleskapet en uke.

### Påskemarsipan

500 g mandelmel  
130 g melis  
½ dl mørk rom  
1 eggehvite blandet med 1 knivsodd gurrkemeie (*gjøres dagen før du skal lage marsipanen*)  
Finrevet skall fra en økologisk appelsin.  
Til å rulle i:  
2–3 ss melis  
¼ ts gurrkemeie

Bland mandelmel, melis, rom og eggehvite til en jevn deig. Form til en pølse og pakk inn i plastfolie eller lignende. Avkjøl, gjerne i hvert fall et døgn i kjøleskapet.

Før du skal trille kuler, romtemperer marsipanen. Da er den mer medgjørilig å få i perfekte fine kuler uten at den overarbeides.

Bland et par spiseskjeer melis med ca. ¼ ts gurrkemeie. Det er ikke meninga at det skal smake særlig av gurrkemeie (med mindre du ønsker det da selvsagt), gurrkemeien er kun ment for å gi en vag og fin lys gulfarge. Trill kuler på størrelse med en stor drue. Rull kulene i melisblanding. Børst av overflødig melis. Det er kun meninga at det skal være et svært tynt lag. Oppbevar i glass eller kakeboks.





### KARI FINNGAARD

Henter fram klassikere og barndommens minner.

God, gammeldags bakst laget med kjærlig omsorg.

## Vannbakkels

# Florlette fristelser

TEKST OG FOTO KARI FINNGAARD

**D**et er slett ingen kunst å lage vannbakkels. Husk bare å måle alle ingrediensene riktig og å røre deigen lenge og vel. Vannbakkels bør stekes med en gang deigen er klar. Hold ovnsdøren lukket under hele steketiden, ellers faller kakene sammen.

Når en liten deigklump av vann, smør, salt, sukker, mel og egg flyttes fra stekebrett og rett i varm ovn, skjer en utrolig forvandling. Er du heldig hever de små kakene seg tre ganger sitt volum. De får fast skorpe og et hulrom i midten.

Vannbakkels bør serveres så nystekte som mulig. Skjær dem straks i to, slik at dampen slipper ut.

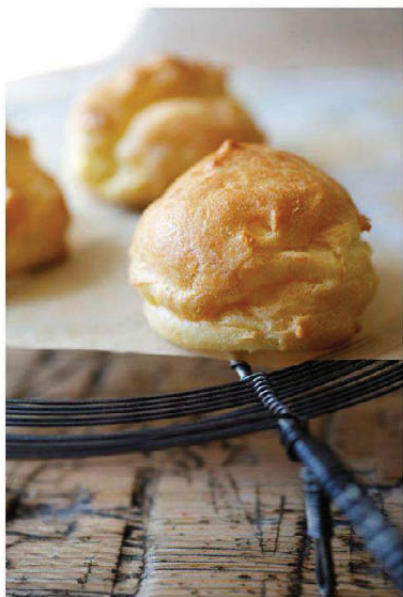
Vannbakkels har en nøytral smak og kan med hell fylles med ulike godsaker. Det mest vanlige er vaniljekrem med et melisdryss på toppen. Andre søte alternativer er krem med bær, kaffesmak, sjokolade eller is.

Ulike kremoster blandet med for eksempel kaviar, reker, røkelaks eller urter egner seg også fint i vannbakkels, da ideelle som tilbehør til suppe eller en velkomstdrink.

### Vannbakkels 12 stk.

2 ½ dl vann  
75 g smør  
½ ts salt  
1 ts sukker  
150 g hvetemel  
4 egg  
melis til pynt

Forvarm ovnen til 210 °C. Kok opp vann, smør, salt og sukker i en kjele. Dryss melet i. Rør kraftig med ei tresleiv til deigen slipper bunnen. Fjern kjelen fra kokeplata. Tilsett eggene, ett av gangen. Rør godt til en jevn, glatt deig. Form vannbakkels med to spiseskjeer. Legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. NB! Hold god avstand mellom kakene. Stek dem 25–30 minutter uten å åpne ovnsdøren. Avkjøl på rist. Del kakene straks i to. Fyll dem med vaniljekrem og strø melis på toppen.







Vannbakkels med fyll: Prøv disse fristelsene til dessert eller en kaffestund. Vannbakkels er ikke vanskelig å lage selv, men vær nøyaktig og følg oppskriften nøye. Her er de servert med vaniljekrem du enkelt kan lage selv. Visp kremfløte stiv, tilsett litt sukker og vaniljesukker. Kremen er ferdig til bruk på en-to-tre! Vaniljekrem fra butikk er også greit å ha på lur.





**KRISTIN GRANUM SKOGLUND** bor på en liten plass i solhellinga med utsikt over Mjøsa. Hun er blomsterdekoratør og gartner og driver eget firma, Tun & Hage, se [tunoghage.no](http://tunoghage.no).

Fargerik påske: Drivhuset trenger farger og frodighet for påseekosen. Blomstrende planter inspirerer til å åpne frøposene. Nå er det er bare å glede seg!



# PÅSKEKOS I DRIVHUSET

Snøen smelter og solskinnet fyller drivhuset – mens jeg fyller pottene med frø.

TEKST **KRISTIN GRANUM SKOGLUND**

FOTO **MARIA MUNSTERS**

**N**år solen skinner, klør det i grønne fingre rundt om i landet! Vi gleder oss til å fylle glaskarmen med nye planter og frø. Og jeg gleder meg, ikke minst, til å fylle drivhuset med påskestemning. Her inne er det varmt og godt. Så deilig å sitte og drømme seg bort blant blomstrende planter, med et hageblad og en god kaffekopp! Mars er den perfekte tiden for å så både snittblomster og grønnsaksfrø. Ønsker du ekstra tidlig blomstring av kornblomster, klokkeranke og kjempeverbena, så er det på tide å åpne frøposen nå, om du ikke allerede har sådd inne i februar? Ulike kålplanter, som rosenkål, palmekål og blomkål kan ha godt av en tidlig start i drivhuset. Hodesalat og reddiker kan sås i mars – om du ønsker en tidlig avling. Husk å holde jorda jevnt fuktig. Senere kan salat og reddiker sås direkte ute – slik får du en lengre sesong. Sådde du tomater inne i februar, kan de fint flyttes ut i drivhuset i påskedagene, men pass på dem for nattekulden! Har du ikke tilgang på varme, er det smart å ha en fiberduk liggende – i tilfelle frost! Legg duken lett over alle pottene, fiberduken kan også dekke frøplantene dine mot sterk og skarp påskesol. Nyt hagepåskan blant jord, frø og blomstrende planter.





Stemorsblomst: Vi kommer ikke utenom den småblomstrende vakre stemorsblomsten. I sarte gultoner og fiolette farger, som passer perfekt til svigermors håndmalte påskeeegg. Noen fjør må til, og vridde kvister fra hagen, vrihassel, *Corylus avellana* 'Contorta', som etter flere år nærmer seg en høyde på tre meter, så derfor kan jeg klippe i vei!





Påskegul begonia: En stemningsskaper i drivhuset, sammen med gule spanske margeritter. Når nattefrosten er over skal blomstene plantes ut i hagen, sammen med steppesalviene i frøpottene.

Dyrk kål: Blomkål, grønnkål og hodekål sås i pottes, som seinere skal prikles om. Hold jorda svakt fuktig og legg gjerne en fiberduk, eller en plastpose eller en glassplate over mens spiringen pågår. Spisskål er en fantastisk kålsort som er enkel å få til. Når plantene plantes ut, legg over et insektnett for å unngå egg fra kålsommerfugl. Disse blir til larver som seinere gnager hull i bladene.

Gullbusk: Forsythia er en vakker hagebusk. Enkel å få til, minst 2 m høy, H4-5, etter sort. Knoppene spretter fort ut i varmen. Husk å skrape av barken, slik at de trekker vann. Vakker påskestemming i vasen!

Stuelønn: Det er tid for å så stuelønn, en gammeldags pottaplante som heldigvis kom tilbake. Lett å få til å spire, men bør toppes jevnlig. Vakre klokkeblomster i hvitt, gule og oransje sjatteringer over til rødt. Hvite sommer-riddersporer blir vakre i vasen. Husk å dusje forsiktig for å holde jorden svakt fuktig.



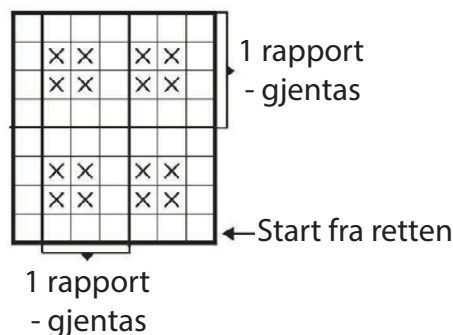


### EDDERKOPPBLOMST

Cleome er høye og staselige blant stauder og roser. Disse ble sådd i februar, og nå skal de prikles om i noe større pottes. Holdbare snittblomster, i alle farger, unntatt gult. Litt stram lukt av bladverket, men en fantastisk blomst som ligner edderkopp, derav navnet. Blomstrer fra juli, har stødig stilk som tåler litt vind. Gi dem næringsrik jord, og de vil belønne deg med god vekst og fantastisk blomstring!



# Strikk



□ = r på retten, vr på vrangen

⊗ = vr på retten, r på vrangen

## KLAR FOR VÅRVASK

Disse moppeklutene er lette å strikke og gjør gulvvasken litt koseligere.

DESIGN RAUMA GARN / BRITT KATHRINE AASEN FOTO SIREN LAUVDAL

**Garn:** Rauma Pelini, raumagarn.no.

**Garnalternativ:** Rauma Petunia

**Strikkefasthet:** 18 m rillestrikk/strukturstrikk med 2 tråder = 10 cm.

**Kontroller strikkefastheten:** Stemmer den ikke, må du skifte pinner. Strikker du fastere, bruk tykkere pinner. Strikker du løsere, bruk tynnere pinner.

**Veiledende pinner:** Rundp nr 4.

**Rillestrikket klut:** Grønn nr 4801, 150 g

**Strukturstrikket klut:** Koksgrå nr 21, 100 g

**Mål:** Høyde 13 cm, bredde ca. 40 cm.

**Oppskrift nr.:** 428-13

Har du spørsmål om oppskriften, kontakt raumagarn.no.

### Moppekluter

Her får du oppskrift på to ulike kluter. Klutene har lommer til å tre på moppestativ eller langkosten. Begge strikkes med dobbel tråd. Den ene strikkes fram og tilbake i riller på langs. Den andre strikkes fram og tilbake i strukturmønster på tvers og lommen strikkes i rillestrikk. Begge klutene passer til moppestativ på 40 cm bredde.

### Rillestrikket moppeklut:

Legg opp 72 m på p nr 4, med 2 tråder. Strikk r frem og tilbake (= riller) til arbeidet måler ca. 26 cm. Fell av.

**Montering:** Brett hver langside inn mot midten, slik at stykkene ligger dobbelt og sy sammen kantene i hver kortende. Åpningen kommer midt oppå slik at det blir ei lomme til å sette moppestativet inn i.

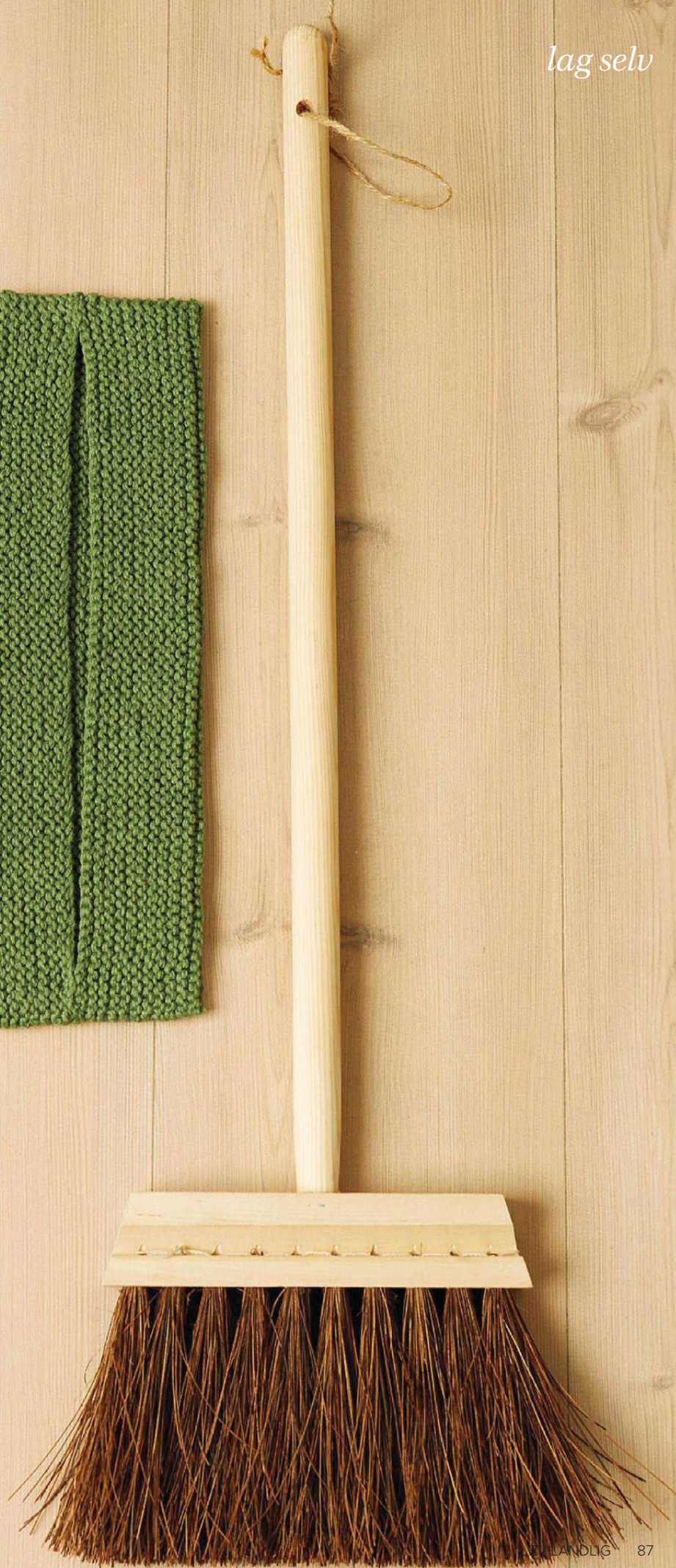
### Strukturstrikket moppeklut:

Legg opp 25 m på p nr 4, med 2 tråder. Strikk 10 riller fram og tilbake (1 rille = 2 p r). Strikk så strukturmønster etter diagrammet til hele arbeidet måler ca. 45 cm. Strikk 10 riller. Fell av.

**Montering:** Brett rillekantene i hver ende inn mot vrangen og over mønsterstrikken. Sy til kanten i hver side, slik at det blir ei lomme til å sette moppestativet inn i.



Gavetips: Strikk gjerne et par ekstra kluter, så har du en velkommen vertinnegave på lur også.







**VICTORIA BRAND  
MUNTHE-KAAS**

driver firmaet Historiske Hus sammen med sin mann Lars Munthe-Kaas. Hun skriver i *Lev Landlig* om bygningsvern og gamle hus og tun. Facebook og Instagram: historiskehus



Favorittkroken på kjøkkenet:

Vi er også veldig glad for at vi skråstilte inngangen til spiskammeret. Det gir en mye bedre romfølelse. Vi har også valgt en benkeplate hele veien under vinduet.

Den er fra et gammelt kjøkken og har vært med oss lenge. Lars modifiserte den med en ny sokkel da den i utgangspunktet var veldig lav.

## *Forvandling fryder!*

Bortsett fra størrelsen og grua i hjørnet, er kjøkkenet i sveitserhuset nesten ikke til å kjenne igjen i forhold til hvordan det så ut da vi kjøpte huset.

TEKST VICTORIA BRAND MUNTHE-KAAS FOTO VICTORIA BRAND MUNTHE-KAAS





DIGITALMUSEUM

Den gang da: Ei enorm grue, jernkomfyr, bryggerpanne og moderne komfyr i skjønn forening! Dette er en flott illustrasjon på utviklingen, og hvordan husmoren stolt viser fram den nye komfyren.

Helhetlige farger: Et hjørneskap i samme grønnfarge som veggene, en gammel kjøkkenbenk med oppvaskmaskinen skjult i skapet til venstre, og en nedfelt vask. Det er selvsagte elementer i et gammeldags kjøkken.



Kjøkkenet er husets viktigste rom på mange måter. Det er på kjøkkenet det er størst sannsynlighet for at hele familien samles. Og man må innom der flere ganger om dagen.

Jeg er så heldig at jeg har vokst opp med et stort kjøkken med peis. Ikke på landet, slik jeg bor nå, men i en leilighet midt i Oslo sentrum! Og minnene om den knitrende varme peisen ga meg et intenst ønske om et stort kjøkken med peis da jeg ble voksen. Her på Skjeggenes har vi nettopp det; et stort bondekjøkken med åpen grue – husets hjerte som banker med hele familien. Men – det var ikke sånn da vi kjøpte stedet i 2017.

Ikke til forkleinelse for respatex eller laminat, men det var virkelig ikke det jeg ønsket meg. Og heller ikke det som passet inn her i sveitserhuset fra 1880-tallet. Så da måtte «nymotens greier» som var satt inn på 1960-tallet, vike for vår drøm om et gammeldags bondekjøkken. Det skal sies at respatexen bulte og laminatet var full av sprekker og sår, så det var virkelig ikke verdt å redde.

### Gamle møbler

Én ting er å vite at det man har eller kjøper, ikke er det man ønsker seg. Men det er en helt annen ting å få på plass drømmekjøkkenet. Vi valgte rett og slett å ta det vi hadde liggende. Min kjære mann har en lei tendens til å samle på ting – også møbler. Så vi hadde flere veldig flotte og gammeldage kjøkkenelementer som vi ønsket å bruke i vårt «nye» kjøkken.

Og vi ønsket oss en stor AGA, en magasinovn på vel 650 kilo! Det var den enorme magasinovnen som satte de sterkeste premissene for vårt kjøkken. Den var i den opprinnelige klassiske vaniljegule fargen. Og den var ikke ideell med den første veggfargen vi fant her etter våre fargeundersøkelser. Første farge på vårt kjøkken var nemlig okergult, med dertil hørende mørk oker grue. Dette ble for mye gult og oker for min smak, så da måtte vi justere det hele. Neste farge var lys blått, noe som heller ikke fungerte optimalt. Jeg måtte finne en farge på veggene som både snakket med den okergule grua, den vaniljegule komfyren og den engelskrøde kjøkkeninnredningen vi ville bruke. Og jeg endte opp med en vakker intim mørk grønn farge. Noe jeg virkelig ikke angret på.

Det var vel og bra at vi hadde mange gamle kjøkkenelementer, men ingen av dem kunne settes inn i et moderne kjøkken uten en del modifikasjoner. Det aller viktigste var å heve dem opp til et akseptabelt nivå så man ikke ødelegger ryggen når man står ved kjøkkenbenken. De gamle benkene måtte heves med 10–15 cm!

Det stilles andre krav til et moderne kjøkken enn det som er i de gamle møblene, og man ser seg nødt til å komme fram til et og annet kompromiss. Men det er allikevel de gamle elementene som setter premisser for sluttresultatet. Enten man vil eller ikke.

Det viktigste er kanskje å jenke seg litt på de moderne kravene og være innstilt på dype skuffer, få hyller og lange avstander. >



60-tallsstil og respatex: Kjøkkeninnredningen hadde sett bedre dager, og var ikke til å redde da den bulte i alle retninger.





Husk å alltid ta bilder! Det er så utrolig morsomt å se utviklingen og se alt arbeid som er lagt ned. Et av våre største ønsker var å ha en stor AGA, et ønske som satte mange vanskelige premisser for vårt nye kjøkken. Den vaniljegule fargen måtte harmonere med mørk grønne vegger okergule detaljer og engelskrøde benkeskap, samt alt det brune på gulvet og på dørene.

### Husets hjerte

Vi måtte fjerne det gamle gulvet da det viste seg å ikke være til å redde. Dette gulvet hadde blitt lagt om tidligere, av heller dårlige materialer som ikke hadde overlevd. Det viste seg, paradoksalt nok, at det var de eldste gulvene i huset som lot seg redde. De nyere utskiftningene, ble i sin helhet fjernet og erstattet med bedre materialkvalitet. Vi valgte kraftig tregulv i varierende bredder som vi malte mørk brunt, slik det hadde vært opprinnelig.

Deler av panelet rundt vasken var fullstendig ødelagt og ble skiftet ut med perlestaff, også dette i varierende bredder. Det ble satt inn et hjørneskap og vi valgte å skråstille døren inn til spiskammeret. Å ha et hjørne inn i et rom er uheldig, plasskrevende og lite pent.

Vi valgte store åpne hyller over vasken og komfyren. Et annet viktig grep var å skjule store hvitevarer. Kjøl og frys er stuert inn i spiskammeret, og vi har en liten oppvaskmaskin gjemt inne i den vakre gamle kjøkkenbenken med en nedsenket vask i.

Noe av det aller mest omfattende vi gjorde var tilbakeføringen av den åpne grua. Den var murt igjen, og det var blitt satt en jernkomfyr ved siden av. Denne var fullstendig brent i stykker og full av sprekker.

Vi valgte faktisk ikke å tilbakeføre med en jernkomfyr, selv om det hadde vært både praktisk og koselig. Den måtte vike for bedre benkeplass samt mer skaplass. Men heldigvis var den gamle skjæringa intakt; jernarmen som man hang gryter på over ilden i grua. Og gruehatten var jo der. Vi murte opp fundamentet så det var praktisk og vakkert med gammel teglstein. Og nå er det en av våre favorittplasser i huset, og vi fyrer så å si daglig, bortsett fra på de aller varmeste sommerdagene.

Vårt gammeldagse bondekjøkken er nesten ikke til å kjenne igjen med for så vidt enkle grep, og jeg har fått min drøm om peis på kjøkkenet oppfylt. Husets bankende hjerte er på plass.



Før: Det som nå er husets definitive hjerte, nemlig den store grua på kjøkkenet. Den var murt igjen, det var puttet en jernkomfyr inni, og den var i grunnen ikke så veldig sjarmerende.

### Victorias forvandlingstips!

**La deg inspirere** av hvordan det kunne vært og strev etter det du ønsker deg.

**Ta mye bilder underveis**, det er en skikkelig klapp på skulderen å gjennomgå etter noen år.

**Bruk god tid!**

**La de store møblene**, komfyren, peisen osv. komme inn på et tidlig stadium så man kan justere resten etter det.

**Prøv å se helheten**, kjøp inn fargeprøver, stryk opp og la det gro på deg.

**Hent inspirasjon** og/eller råd og tips fra en profesjonell hvis du er usikker.

**Ikke fjern elementer** bare fordi de ikke passer. Vær sikker før du fjerner ting, det er ofte ikke reversibelt!

Forrige tema: *La det bli månelyst!*  
Neste tema: *Gulv!*





Gammel grue: Dette har virkelig blitt favorittplassen her på kjøkkenet. Store puter, en kopp te eller et glass vin. Blir aldri feil, det.



Kaffestund: Mette Ragnhild liker å lage mat. Alt fra tradisjonsmat til utenlandske smaker. I dag serverer hun en deilig kake med kirsebær.







Lunsj på tunet: Moren til Mette Ragnhild elsket å reise og tok med mye matinspirasjon hjem. Flere av disse oppskriftene lever videre i dag, og på bordet i dag står gazpacho og hjemmebakt brød.



Tørrstugu: Nede i den gamle Tørrstugu er det selvhushold og tre sengeplasser. Der kan man ro for seg selv, og huset ligger i bakken opp mot selve gården.

### HELLE GARD

**HVA:** Mette Ragnhild Helle driver utleie av 16 rom på gården, pluss Tørrstugu som er et eget hus som leies ut.

**HVOR:** Vågå, Ottadalen i Innlandet.

**INSTAGRAM:** @hellegardvaga.



## Luftig losji i fjellbygda

Mette Ragnhild har flyttet hjem til gården i Vågå, som oldeforeldrene bodde på i sin tid. Her har hun tatt opp tradisjonen med utleie av rom og tilbyr gjestene nostalgi, komfort og en fantastisk utsikt over Vågåvatnet. Her får man det lille ekstra.

TEKST OG FOTO LISE M. STANG-JACOBSEN



Gamle bygninger: De gamle stabburene på gården har hun ikke utleie i. De blir brukt til oppbevaring, og de danner et vakkert tun.



Venninneplassen: Bak huset har Mette Ragnhild satt opp en kabeltrommel og noen fine stoler. Dette er stedet hun og venninnene ofte sitter og skravler og tar seg et glass. I dag har hun satt fram kaffe og tradisjonskaker.



Fargerike rom: Mette Ragnhild har brukt flere ulike farger på rommene, og tanken er å ta opp fargene utenfor. Naturen er vakker utenfor vinduene her.

Når man kjører opp bakken mot Helle gard, får man følelsen av å tre inn i et eventyr. Kuene som beiter i åssiden, markblomstene på begge sider av veien og det turkise vannet der nede ligger malerisk vakkert rundt oss. Rett der framme skimter vi de gamle, værbitte tømmerveggene til Helle gard. Gresset gror frodig på taket og bordet på tunet er dekket. Mette Ragnhild småløper mellom kjøkkenet og bordet med servise, suppekjele og nybakt brød. I huset nærmest veien bor hun selv, mens det i midten rommer utleieenheter, og stabbur og redskapshus til venstre rammer inn tunet.

– Jeg har bodd både på Lillehammer og noen andre steder, men jeg har alltid vært mye her i Vågå.

– Jeg liker å være på veien, og å være på reise.

Det er uansett Vågå som er hjemme for henne, og hun forteller om plassen med stor kjærlighet.

– Jeg syns jo dette er et av de vakreste stedene i landet vårt!

#### Oldeforeldrene Mari og Pål

Bygningene på gården er veldig gamle, og huset hun selv bor i, er det eldste. Det har røtter tilbake til 1700-tallet. På 1820-tallet bodde oldemoren Mari der sammen med mannen Pål. Det var tøffe tider, og de trengte en ekstra inntekt. Det var da oldemoren fikk idéen om å leie ut rommene på gården til byfolk. Det kom mange gjester fra Oslo, som syns Vågå var majestetisk vakkert. De ville også ut av byen for å puste inn den helsebringende, friske luften. Mette Ragnhild forteller at malere var blant flere av gjestene, da Vågå er kjent for sitt helt spesielle lys. Og ikke minst vakre naturmotiver. I storstua i hovedhuset henger det malerier av Mari og Pål, og de betyr mye for Mette Ragnhild. >

#### FEITTBROD

175 g ekte smør, romtemperert

175 g smult, romtemperert

500 g hvetemel

175 g sukker

2 ts kardemomme

2 dl melk

Bland hvetemel, sukker og kardemomme i en bakebolle. Smuldre smør og smult inn i det tørre til det blir en fast deig. Tilsett melken og kna væsken inn i deigen. Tilsett evt. litt mer mel om nødvendig, men deigen skal være litt klissete. Sett deigen kaldt, gjerne natta over. Dekk bakebenken med mel, og jobb med ¼ av deigen om gangen. Elt deigen i melet til den blir litt varmere og mer medgjør, før du kjevler ut til en tynn, tynn leiv. Snu leiven underveis og sørg for at du har godt med mel både over og under leiven, slik at du unngår at den klistrer seg til benk og kjevle.

Det er best å steike på takke, alternativt i jernpanne, men dette vil ta lang tid. Velger du panne, så bruk helst svak varme. På takke brukes middels varme. Bruk en mal og ei trinse for å skjære ut runde kaker, ca. 15 cm i diameter. Feittbrødene kjevles veldig tynne, 1–2 mm. Deigen kan bli veldig klissete i romtemperatur, bruk derfor godt med mel når du kjevler.

Avkjøl på rist slik at de blir sprø når de kjøler.



Vakre vegger: Huset er vakkert og autentisk med sine lune tømmervegger. Mette Ragnhild elsker å reise, men dette er hennes favorittsted.







Lunsj på tunet: Moren til Mette Raghild elsket å reise og tok med mye matinspirasjon hjem. Flere av disse oppskriftene lever videre i dag, og på bordet i dag står gazpacho og hjemmebakket brød.



Felles stue: Nede i første etasje er det to stuer, spisestue og kjøkken som alle gjestene kan bruke. Oppe i andre etasje ligger bad og soverommene.







Kaffestund: Mette Ragnhild liker å lage mat. Alt fra tradisjonsmat til utenlandske smaker. I dag serverer hun en deilig kake med kirsebær.



Gammelt portrett: På veggen i stua henger maleri av både oldemor og oldefar. Mette Ragnhild bærer arven videre med stolthet.

– Det er fint at jeg kan ta vare på arven etter dem.

I tillegg til rommene i hovedhuset, har gjestene et nyoppusset bad de kan bruke og et stort kjøkken til selvhushold. Det har også storstue, peisestue og dagligstue som kan leies til selskaper.

– Huset og rommene har jeg bevart slik de var så godt jeg kan, sier Mette Ragnhild.

Man reiser tilbake i tid, og får bo på samme måte som Oslofolk gjorde i forrige århundre. Med gamle senger, ulike farger på rommene og vaskevannsfat. Men madrasser og sengetøy er nytt og komfortabelt!

– Jeg kunne jo ikke bytte ut alle de vakre, gamle sengene. Så jeg brukte heller penger på spesiellagede madrasser til dem, forteller hun.

Noen av sengene er kortere enn andre, så hun må se an gjestene litt når de kommer. Hvem skal få hvilket rom ut i fra høyden. Gjестene får morgenkåpe og håndklær, og har også tilgang til et nytt bad.

– Det var koselig å beholde alle vaskevannsfatene, men vi måtte innrede et bad også.

Ofte får hun besøk av familier, flere vennepar eller store grupper som reiser sammen. Da kan de bo sammen, dele måltider, men likevel ha privatliv. Hun synes det er gøy at det kommer gjester fra alle verdenshjørner. De lar seg imponere av fjord, fjell og vakker natur. Flere av dem velger å bo nede i Tørrstugu, som ligger i

bakken på vei opp til gården. Der får man leie sitt eget lille hus, med bad, soverom, kjøkken og stue i ett. >

## KIRSEBÆROSTEKAKE

12–14 kornmokjeks

80–100 g smør

3 ss sukker

200 g kremost naturell

1 kopp melis

2 ts vaniljesukker

2 dl kremfløte

1 pakke kirsebærkompott

Knus kjeksene og stek i stekepanne med smør og sukker i 2 minutter. Ha over i paiform, og stek ved 180 °C i 10 minutter.

Lag en krem av kremost, melis, kremfløte og vaniljesukker som has over i paiformen når den er avkjølt. Bre over kirsebærkompott og server.



Tørrstugu: Inne i den gamle stua  
kan man senke skuldrene og kose  
seg foran den herlige peisen.





Vakker utsikt: Denne utsikten tar pusten fra mange gjester, og Mette Ragnhild blir ikke lei av den selv. Det er mange flotte naturopplevelser i nærmiljøet.







Gult som sola: Gult er en farge Mette Ragnhild synes er veldig fin, og den gir varme til rommene. Alle de gamle sengene har hun tatt vare på og tilpasset til dagens standard.



Fargerike rom: Mette Ragnhild har brukt flere ulike farger på rommene, og tanken er å ta opp fargene fra den vakre naturen utenfor vinduene.



Vaskevannsfat: Det er koselig med alle vaskevannsfatene, men gjestene har også tilgang til et nytt bad.



Unikt skap: Dette fikk en gang en pris for bygdas vakreste skap, forteller Mette Ragnhild. Det står i første etasje.

### Vågåvatnet

Man kan se Vågåvatnet fra flere av rommene til Mette Ragnhild, og på et av rommene prøvde hun å ta opp den turkise fargen på veggene. Det er en spektakulær utsikt, og hun forteller om gjester fra Tokyo, Hong Kong og Paris, som har vært fra seg av beundring.

– Mange vil bare ha ro og trekke seg tilbake. Mens noen går topturer og er veldig aktive, forteller hun.

Gjestene står for maten selv, men hun kan bidra med selskapsmat på bestilling. Mette Ragnhild er glad i tradisjoner, lokalmat og kortreiste råvarer. I dag har hun laget en spansk tomatsuppe som moren hennes alltid laget. Hun elsker å reise, og tok med seg mye inspirasjon hjem og prøvde ut nye retter.

– Suppen har bare fått navnet Mor Åsas suppe.

Hun serverer også en hjemmelaget kirsebærkake og lokalkakene Fettbrød. Moren arbeidet som lærer og hadde lang ferie, mens faren drev gården. Da han ikke hadde mulighet til å være med å reise så langt, kjørte hun ofte alene gjennom Europa. Noen ganger var også Mette Ragnhild med. Foreldrene drev ikke med utleie av rom, men de to søstrene til bestemoren hennes drev med pensjonatvirksomhet fram til 60-tallet. Da Mette Ragnhild tok over, var det ikke gjort noe med rommene siden den gang. Hun har fått restaurert alle vinduene, byttet ut de stakkene som hadde råte og malt rommene. De fleste møblene og antikvitetene har hun latt stå.

– De hører til her, og gir nostalgi og historisk følelse til rommene, sier hun.

### OPPLEVELSER I VÅGÅ OG NÆR HELLE GARD

**Vågå har Norges korteste og hyggeligste gågate**, med butikker og caféer, som Andre Etasje restaurant i sveitervilla, Bokhandel'n bakeri og mathus og Veistadhjørnet kafe.

**Ullinsvin** med kunstutstillinger, café og nydelig hage i den gamle prestegarden.

**Vågå kyrkje**, ei korskirke fra 1600-tallet.

**Jotunfjell alpukka i Lalm:** Alpakkavandring, seteropplevelser og luksuriøs glamping-overnatting i spektakulære omgivelser

**Norsk fjellsenter**, Lom.

**Rafting** i Sjøa.



Felles stue: Nede i første etasje er det to stuer, spisestue og kjøkken som alle gjestene kan bruke. Oppe i andre etasje ligger badet og soverommene.







Stilig gjenbruk: Hilde har vokst opp med åklær og vil løfte dem fram i lyset igjen. – Om noen ønsker å donere eller selge meg åklær, er det bare å ta kontakt.

## Et nytt blikk på åkleet

TEKST HILDE TOBRO FOTO HILDE HOFF NORDSKAR

**Åklær! Fortell!!** Hvordan begynte interessen for disse håndarbeidene?

– Jeg vokste opp på en gård på Hadeland, og bestemødrene mine er håndverksdamer, så håndarbeid har vært en naturlig del av oppveksten. Åklærne hang på veggen, lå over senger og ble brukt som romdelere. Jeg har ikke alltid sett på dem som vakre. Men, litt tilfeldig, ble et åkle en del av et redesign i en anorakk jeg sydde, og ja, jeg ser nå på disse håndlagde smykkene med helt andre øyne.

**Fortell litt om Recouture.**

– Det handler om å gi nytt liv til produkter som er ødelagt eller henger ubrukt i skapet. Jeg redesigner og skaper unike plagg i systua på



HILDE HOFF NORDSKAR

*Redesigner Hilde Hoff Nordskar reparerer jakker, anorakker og strikk med gamle åklær, og tryller fram et nytt og moderne design. Siden hun flytta hjem til Hadeland for ni år siden, jobber hun nå full tid med konseptet Recouture fra systua over garasjen. [Recouture.no](http://Recouture.no) og [@recoutureno](https://www.instagram.com/recoutureno).*



Hadeland, hvor håndverkstradisjoner fra fortiden møter framtidens produkter. Konseptet har vokst over tid, fra jeg fikk barn og erfarte eget overforbruk.

#### Beskriv arbeidsomgivelsene dine.

– Jeg har et koselig rom med skråtak over garasjen, fylt med vakre tekstiler, maskiner, utstyr og pakkedisk. Second-hand varene henger på stativer, åklærne ligger brettet etter størrelser i hyllene. Utenfor systua står pulken og skiene klare; pauser med frisk luft og ski på beina er nødvendig for å kunne være kreativ og effektiv. Kontorarbeid gjør jeg på Hadelandshagen, et kontorfellesskap for gründere nede på Harestua.

#### Hvordan arbeider du med designet?

– Jeg starter alltid med gjenbruksproduktet. Mange kunder ønsker å få redesignet en gammel jakke. Min signatur er åkle på ryggen, med legg i midten og A-form. Håndbroderte åklær i klostersøm er tykke og egner seg best over større partier. Om jakken har skader, blir designet utviklet fra det. Jeg skaper også mindre produkter av restene, fra vester til periskoper.

#### Hva inspirerer deg?

– Naturen, vakre tekstiler og ødelagte produkter, mennesker og hvordan kulturarv, håndverkstradisjoner og tekstiler samhandler i vår verden, jeg kan se mange av de samme motivene i vevde tekstiler fra ulike deler av verden.

#### Planer framover?

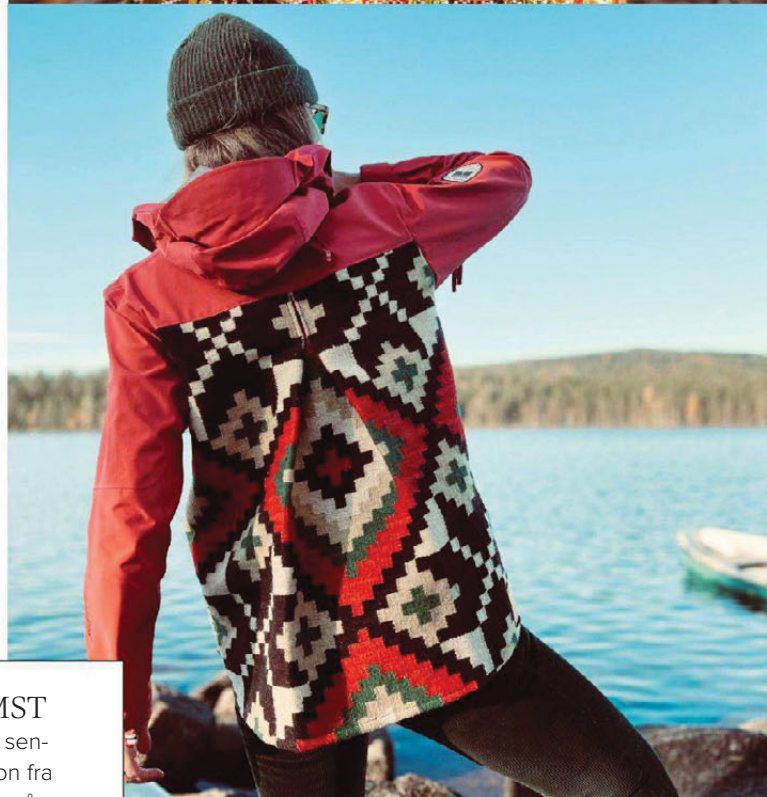
– Det langsiktige målet er å redusere overforbruk og tekstilavfall, og lage et større system rundt tekstiler som kan få nytt liv. Jeg har inngått et samarbeid med Moving Mamas, som jobber for å inkludere innvandrerkvinner i samfunnet og arbeidslivet. Vi har åpnet «RE-Fabrikken på Hadeland» på Jevnaker. Sammen skal vi lære av hverandre og tilby både reparasjon, redesign og småskala produksjoner basert på gjenbruk. Framover vil jeg også innhente vevde tekstiler fra andre deler av verden, og bidra til at kvinners håndverkstradisjoner blir ivaretatt, og de kan forsørge seg selv og familien.

*«Vi må endre måten vi forbruker på, og se verdien i det vi allerede har.»*

#### ÅKLÆRNES HISTORIE OG TILBAKEKOMST

– Åkleet er et vevd teppe som ble brukt til å legge over senene og på innsiden av ytterveggene som varmeisolasjon fra helt tilbake til middelalderen. Fra 1900-tallet kom de opp på vegger og ble sydd på puter og brukt som dekorasjon. Åklærne var vevd i ulike mønstre som hadde utspring fra områder og gårder. Vevteknikkene er ulike, fra rutevev til tavlebragd, rosengang, krokbragd, halvdreiel, skillbragd og dobbeltvev, sier Hilde.

– Jeg kjøper alle åklærne brukt. Det er viktig for meg å bruke åklær som ikke har noen verdi for eieren lenger og hvor neste stopp ville vært avfall. Dagens generasjon har gjerne arvede åklær liggende bortgjemt i skap og på loft. Jeg opplever at kunder ser på åklær med nye øyne etter at de har sett jakkene mine. Flere venninner har fått rammet inn åklærne fra mormor i lekke eikerammer, og de har funnet sin plass på veggen igjen.



Populært: Varene selges på nett, nær halvparten sendes til Europa og USA.

Lunt i ull: Åklærne er ofte laget i ull og varmer godt, men er ikke vindtette.





Si hei til den nye mini vedkomfyren...

## ESSE LIGHTHEART

- Vedfyrte kjøkkenkomfyr 4,6 KW
- Kokeplate
- 50 liter bakerovn
- 700mm (B) x 654mm (H)



ESSE  
SKANDINAVIA

post@esse-skandinavia.no  
www.esse-skandinavia.no



## Annonse plass her?

ANNONSERING I LANDHANDELEN:  
KONTAKT OSS PÅ TELEFON 92 63 88 79

## Skjåkmjøl og Skjåkgryn

- sunn og velsmakende råvare  
frå Ottadalen



Ottadalen Mølle

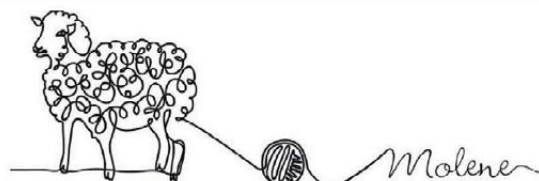


# Landhandelen – din landlige guide

## molene

garn - sytilbehør - gaveartikler

Velkommen til vår hyggelige  
garnbutikk i Eidsfoss!



Garn - strikketilbehør  
- sytilbehør og broderi  
Gaver og interiør - strikkekafe



Eidsfossveien 58 - 3095 Eidsfoss | Tlf: 934 94 100 | [www.molene.no](http://www.molene.no)



**SEKELSKIFTE**

tidstypisk bygg & innredning



Velkommen til et byggevarehus  
med historisk sus!

[sekelskifte.com](http://sekelskifte.com)

Kjøkken & Baderom • Farge & Tapet • Beslag • Lister & Gulv • Messing-tilbehør • Stukk • Belysning & Strømbrytere • Knotter & Kroker





NIELS ØVILA OSKAL DUNFJELL



## SAMISK PÅSKEFESTIVAL

**Hva:** Konserter, reinkappkjøring, utstillinger, forestillinger, duodjimarked (salg av samisk håndverk), teater, utendørsaktiviteter og Sámi Grand Prix, hvor du kan oppleve både tradisjonell joik og moderne samisk musikk. – Påsken har lange tradisjoner i Sápmi, og vi ønsker å bevare og formidle vår kulturarv gjennom festivalen, sier Anni Rauna Triumf.

**Hvor:** Festivalområde på Gilišilju, midt i Kautokeino. Her finner du også Riddu Duottar Museum, Kautokeino sølvsmie, Savu (samisk husflidsbutikk) og festivalkafé med reinburger og samiske festmåltider (bidus).

**Når:** 23. mars – 1. april.

**Hvem:** Alle er velkomne. Gjennom festivalen ønsker vi å skape inkluderende møteplasser og øke kunnskapen om vår samiske kulturarv, [samieasterfestival.com](http://samieasterfestival.com).

# KOM I PÅSKESTEMNING

Finn veien til en gnistrende påskefestival, et fargerikt verksted, bugnende påskemarked eller ta opp jakten på de lokale gårdseggene.

TEKST HILDE TOBRO

*Har vi til gode å oppdage ditt favorittsted? Del gjerne din perle med oss på Facebook.*



SIDSEL WETTRE



## PÅSKEMARKEDER NÆR DEG

**Hva:** Påskemarker fylt av håndlagde varer.

**Hvor:** Et av lagene som strikker og syr til sitt årlige påskemarked er Lørenskog husflidslag. De holder til på Skårer gård, bygdemuseet på Lørenskog. – I år blir det marked 16. og 17. mars, kl. 12–16. Siden vi er et husflidslag, tilbyr alle utstillere kun hjemmelagede husflidsprodukter. Vi har også kafé og påskeverksted for barn. Adressa er Løkenåsveien 29, Lørenskog. Velkommen! sier Unn Løntjern.

**Nær deg:** Det finnes over 350 lokale husflidslag og 19 fylkeslag i Norges Husflidslag. Mange av dem holder årlige påskemarker med salg av husflidsprodukter fra veving, strikking, hekling, søm, treskurd, sølvarbeid, beinskurd og smikunst. – Lagene legger gjerne ut informasjon når det nærmer seg påske. Følg med på Facebook, sier direktør Marit Jacobsen.

**Nett:** @Norges Husflidslag, lorenskog-husflidslag.no.

SVERRESBORG TRØNDELAG FOLKEMUSEUM



## FEIRER DU PÅSKA I BYEN?

**Hva:** Oppsøk landlig påkestemning i byen!

– Vi tilbyr fine aktiviteter for hele familien, sier Randi Spangrud ved Sverresborg Trøndelag Folkemuseum. Man kan nyte et godt måltid i Borgstua, leite etter påskeegg, lage kyllinger i Snekkerverkstedet eller bli med på våre historiske omvisninger.

**Hvor:** På Sverresborg i Trondheim.

**Når:** Museet har åpent hele påskeuka. Påskeprogrammet holdes fra torsdag 28. til søndag 31. mars, kl. 11–15. Mal vakre påskeegg i Danielsveita eller lag påskekyllinger i Snekkerverkstedet. Kjøp påsegodt i Colonialen. Jakt på påskeegg, løs rebus eller utforsk påskemysterier med Detektiv Duust i Gamlebyen. Det holdes familie-påskequiz i auditoriet, Adolf Øiens herskapelige leilighet er åpen og påskeomvisningen i friluftsmuseet ledes av en formidler.

**Nett:** sverresborg.no

VEST-AGDER-MUSEET



## PÅSKEVERKSTED FOR HELE FAMILIEN

**Hva:** Sjølingstad Uldvarefabrik i Mandal. En levende museumsfabrikk som er freda av Riksantikvaren. Her kan du se hvordan ullvarer produseres på de gamle maskinene. I påska kan du lære å lage fargeglade påskekyllinger for hånd, i filt og ull. Ute tennes bålpanna og du kan gå på stylter og spille ringspill. Enkel kafé. Museumsbutikken selger egenproduserte ullvarer, stoffer, garn, ull, filt og tepper. Kanskje verkstedet kan fortsette hjemme?

**Hvor:** Sjølingstad Uldvarefabrik i Mandal. Sjølingstad ligger åtte kilometer vest for Mandal, følg skiltet fra E39.

**Når:** Følg med på hjemmesida for dato og klokkeslett for påskens program.

**Priser:** Påskeverksted koster 50 kroner per person. Omvisning i fabrikk 50–120 kroner.

**Nett:** vestagdermuseet.no.

HELGE EKK



## JAKTEN PÅ DE LOKALE GÅRDSEGGENE

**Hva:** Hvem selger egg fra glade, frittgående høner i ditt nabolag? Bruk påska til å jakte på de lokale gårdseggene. Kanskje de er både mintgrønne og brune, og kan brukes til påskepynt slik de er?

**Hvorfor:** Ved å dra direkte til produsenten ser du omgivelsene med egne øyne, og betaler rett til bonden slik at fordyrende mellomledd uteblir.

**Annet:** Visste du at høner gjerne tar en naturlig hvileperiode fra verpingen midt på vinteren når det er mørkt og kaldt? Det varierer fra rase til rase. Ellers legger hønene gjerne ett egg om dagen.

**Hvor:** Hanen har en egen landsoversikt over utsalg merket «egg og eggprodukter», der kan du finne produsenter nær deg, hanen.no.

**Holdbarhet:** Norske egg har holdbarhet på langt utover EU-standarden på 28 dager. Oppbevares de kjølig, kan de vare i 3–4 måneder, skriver matprat.no.





Bestill  
på nett:  
**Storytravel.no**  
post@storytravel.no  
Tlf: 22 22 22 26



**Storytravel.no**

*Aktive reiser med  
ulike vanskelighetsnivåer!*

## Herlige fotturer i vakkert landskap

*Finn den vandreturen som passer for deg, og  
oppdag de mest magiske destinasjonene til fots!*

**S**tory Travel arrangerer vandreturer for alle – her skal du finne noe som passer for akkurat deg! Vi har vandreturer for de fleste fysiske ferdighetsnivåer, slik at du som ønsker en aktiv ferie kan finne din drømmereise.

For å gjøre det enklere for deg å velge riktig, har vi plassert turene inn i fire ulike aktivitetsnivåer. Det er viktig at du leser om din reise, og finner en tur som passer til dine ønsker og din fysiske form. Mer informasjon om hver reise finner du på Storytravel.no.



### FOTTUR PÅ ALGARVEKYSTEN

Nyt daglige vandringer på forholdsvis lette stier på naturskjønne Algarvekysten. Landskapet er vilt, vakkert og variert. Med gode sko skal vi nyte flora, fugleliv og hyggelig selskap, før vi lader batteriene på vårt deilige spahotell.

9. APRIL 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 18 450,-



### CINQUE TERRE OG PORTOFINO

Opplev vakre Liguria, med Cinque Terre og Portofino. Vi skal innom flere sjarmerende byer, og skal vandre i naturskjønne omgivelser, blant oliven, vinranker og vill basilikum. Vi skal også ta en hyggelig båttur nedover kysten.

JUNI OG OKT. 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 17 950,-

**STORY TRAVEL**  
**Bli med i  
reiseklubben**

**Vinn reisegavekort verdt 3000,-**  
Meld deg inn i reiseklubben og få de beste tilbudene først.  
Vinner av reisegavekort à 3000,- trekkes hver måned!  
**Send sms «reise» til 2205.**



## Finn din drømmereise blant våre flotte vandreturer!



### KULTURTUR PÅ COSTA BRAVA

*Dette spanske kystområdet byr på fantastiske vandringer i vill og vakker natur, som dufter godt av pinjetrær og sjø. Vi skal innom flere fine middelalderbyer, Dalí-museet i Figueras, ha piknik på stranden og besøke en vingård.*

MAI OG SEP. 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 18 450,-



### LEVADAVANDRING PÅ MADEIRA

*Bli med å gå langs Madeiras «levadaer», de gamle vanningskanalene som dekker denne frodige øya fra øst til vest. Naturen her er variert og spektakulær – det er ikke uten grunn at Madeira ofte kalles «Europas Hawaii»!*

26. NOV. 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 16 900,-



### FLOTT VANDRING PÅ MALLORCA

*Denne vandreferien gir deg panoramautsikt over toppene av fjellkjeden Tramuntana, det flotte kystlandskapet, havet og vakre, grønne daler med appelsiner og andre sitrusfrukter. Det blir også tid til å nyte storbylivet i Palma.*

APRIL OG MAI 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 20 450,-



### OPPLEV DEN FRANSKE RIVIERA

*Bli med på vandring gjennom Côte d'Azurs fantastiske byer og naturområder! Her skal du blant annet få oppleve det glamorøse fyrstedømmet, Monaco, og se flere vakre hager og villaer. Vi avslutter turen i fabelaktige Nice!*

JUNI OG OKT. 2024 | 8 DAGER | FLERE MÅLTIDER INKLUDERT | FRA 21 950,-

*Finn din  
drømmereise:*

#### AKTIV FERIE

Ferie med aktiviteter som gjør godt for både kropp og sjel.

#### LANGTIDSREISE

Nyt livet på et herlig leilighets-hotell i Spania i 4 eller 8 uker!

#### HOBBYTURER

Fordyp deg i håndarbeid, foto, maling, hageliv, mat, med mer.

#### TEMAREISER

Gruppetur med inspirerende temaer og dyktige guider.

# STORY TRAVEL

[www.storytravel.no](http://www.storytravel.no)



## REDAKSJON

REDAKTØR: **Kjersti Myhre**  
kjersti.myhre@egmont.com

REDAKSJONSSJEF: **Wenche Traasdahl**  
wenche.traasdahl@egmont.com

VISUELT ANSVARLIG: **Anna-Lena Johansson**  
anna-lena.johansson@egmont.com

ANSV. REDAKTØR/DIREKTØR: **Axel Walø**

REPRO: **Hilde Andresen**

REDAKSJONSSERVICE: **Monica Blauenfeldt**  
monica.blauenfeldt@egmont.com

POSTADRESSE: Lev Landlig, Pb. 4980 Nydalen, 0441 Oslo

BESØKSADRESSE: Nydalsveien 12 A

SENTRALBORD: 22 77 20 00

E-POST TIL REDAKSJONEN: levlandlig@egmont.com

## KUNDESERVICE

På **minside.egmont.no** kan du enkelt se på og administrere ditt abonnement.

Telefon: **2258 57 90** (Hverdager 8–16)

E-post: **abo-levlandlig@egmont.com**

## ABONNEMENT

Bestill abonnement på **bladkiosken.no**

Ordinærpris på Lev Landlig abonnement er kr 699 (helår).

## ANNONSER

SALGSSJEF: **Christian Dannevig**  
christian.dannevig@egmont.com  
Tlf: 90 40 92 89

## MARKEDSAVDELING

MARKEDSANSVARLIG: **Lene Margrethe Haanes Ingier**  
lene.haanes.ingier@egmont.com

TRYKK: Egmont Printing Service  
ISSN 1504-3789



**story house**  
EGMONT

Story House er en del av Egmont, et av Nordens ledende mediekonsern. Vårt motto We bring stories to life – har sterke publisistiske verdier. Vi utvikler de beste mediene og lager godt innhold og journalistikk i verdensklasse. Egmont er en stiftelse som hvert år gir mer enn 100 millioner kroner som støtter til utsatte barn, unge og familier.

Stoff i bladet kan bare gjengis etter tillatelse fra redaktøren og med kildehenvisning. Publisering av stoff i bladet skjer utelukkende i henhold til våre generelle vilkår for rettigheter til stoff. Det gjelder både stoff som honoreres og stoff som ikke honoreres. Vi forbeholder oss også retten til å lagre og utgi stoffet i elektronisk form fra vårt redaksjonsarkiv eller andre databaser vi har avtale med, herunder å utgi stoffet via internett. Innsendere av stoff må i hvert enkelt tilfelle avtale spesielt med redaksjonen hvis de reserverer seg mot at deres stoff distribueres fra vårt arkiv eller tilknyttede databaser. Redaksjonen påtar seg ikke ansvaret for innsendt stoff som ikke er bestilt. Det tas forbehold om endringer i oppgitte produktinformasjoner. Red.

# Alle dine favorittblader – i en app

**PRØV  
30 DAGER  
GRATIS**



Hold kamera over denne QR-koden for å komme i gang!



Flipp.no

**Superpris til deg som er abonnent på dette bladet, kun 29 kr per måned!**

Les over 90 ukeblader og magasiner i Flipp. Registrer deg på flipp.no og kom i gang.

Ingen bindingstid, abonnementet løper til du stopper det. Ordinærpris etter gratisperiode er 129 kr for nye kunder, kun 29 kr for abonnenter på dette bladet. Gratisperioden gjelder hvis du ikke har brukt gratisperioden tidligere.

flipp



# 0,- FORSKUDD

BYD

byd.no

Suksessen fortsetter. Ingen skjulte kostnader!

**5.990,-**

Leasing pr. mnd.

Null kroner i forskudd

Tilbudet gjelder 48mnd/40.000km. Vi har også supertilbud på andre intervaller og kjørelengder.

**TANG  
4X4**



kr 679.900,-

509 hk, 680 Nm | 0-100 km/t på 4,6 sekunder | 400-528km rekkevidde (WLTP-kombinert)

Vilkår eksempel Tang: 48 mnd./10.000 km pr. år. Din forskuddsleie: kr. 0,- (152.783,- inkl. mva. dekkes av BYD) Etablering: 4.995,-  
Flytende rente 6,40%. Kunde-kostnad inkl. etablering og mva. kr. 292.524,-. I tillegg kommer frakt, årsavgift og forsikring.

**5.990,-**

Leasing pr. mnd.

Null kroner i forskudd

Tilbudet gjelder 48mnd/40.000km. Vi har også supertilbud på andre intervaller og kjørelengder.

**HAN  
4X4**



kr 614.900,-

509 hk, 700 Nm | 0-100 km/t på 3,9 sekunder | 521-622km rekkevidde\*\* | Ekstremt høyt utstyrsnivå

Vilkår: 48 mnd./10.000 km pr. år. Din forskuddsleie: kr. 0,- (170.300,- inkl. mva. dekkes av BYD) Etablering: 4.995,-  
Flytende rente 6,40%. Kunde-kostnad inkl. etablering kr. 292.515,-. I tillegg kommer frakt, årsavgift og forsikring.

**WORLD  
NUMBER 1**  
BYD KNUSER TESLA  
PÅ VERDENSBASIS



5. april NESTE *utgave*



# LYSE LANGE DAGER

Herlig kriblende vårinspirasjon til deg



**HAGEDRØMMER** Smellvakkert drivhus og stilige hagemøbler du kan lage selv

**REISETIPS** Nasjonalromantisk flørt i vakre Hardanger

**FULL VÅRBLOMSTRING PÅ TUNET** Hus og småbruk med frodig sjarm



SE MER HER



Vi gjør  
solskinnsdager  
enda bedre

NORSOL®

# Zipscreen isolerer både mot solvarme og mot kulde

✓ Lær også om våre løsninger for innvendig solskjerming  
på [www.norsol.no/magasin](http://www.norsol.no/magasin)





Returadresse:  
ART AS  
Postboks 209  
2021 Skedsmokorset

GRINAKER  
VEV

[ NORSK DREIEL OG DAMASK ]

# Påkestemming MED TEKSTILER FRA GRINAKERVEV!

Grinakevev er et av Europas få gjenværende damaskveverier. Vi produserer tekstiler til interiør og klær, og hos oss får du kjøpt busseruller, storskjorter, festdrakter, duker, løpere, kjøkkenhåndklær, tøyservietter og pledd.

Tradisjonsrike mønstre, som tidligere ble vevet mange steder i Norge, er tatt vare på hos oss. Busserullstoffet som har vært vevd på Hadeland siden 1928, var nærmest utdødd da vi gjenopptok produksjonen.

Vi er opptatte av kulturarv og tradisjon, men vi kombinerer dette med innovasjon og kreativitet, slik at du også får spennende kombinasjoner av gammelt og nytt.

I tillegg til butikken vår, kan du bestille omvisning i veveriet og få høre om vår historie.

## Velkommen til oss!



### ÅPNINGSTIDER

Mandag-fredag 09.00-16.00

Lørdag 10.00-14.00

GRINAKERVEV Grinakerlinna 124, 2760 Brandbu

Tlf. 61 33 48 10 | [info@grinakervev.no](mailto:info@grinakervev.no)

[www.grinakervev.no](http://www.grinakervev.no)

1 time fra Oslo, 50 min. fra Gjøvik og 45 min. fra Hønefoss.

