

LevLandlig

JUBILEUM

*Vi feirer
20 år!*

Vakre KJØKKEN

*Innred med glade farger
Stilig og snekkerbygd
Sjarmerende gjenbruk*

FAGER VÅRSPRETT

*Plukk inn kvist
fra skog og hage*

KOS DEG MED SJOKOLADE

Kakao med tvist

Brownie

Cookie-drøm

Koppekake

HUS MED HISTORIE

Staselig på Notodden

VERNEVERDIG PÅ RØROS

Tømmer & tapeter på Gan





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 29.

RETT HJEM I POSTKASSEN

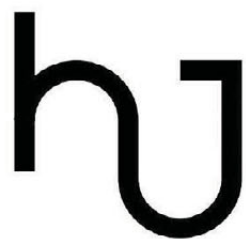
Som abonnent får du bladet rett hjem i postkassa før det kommer i butikk, og til en langt lavere pris. Er du ikke abonnent, men ønsker å bli? Da kan du bestille dette via **bladkiosken.no**.

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**

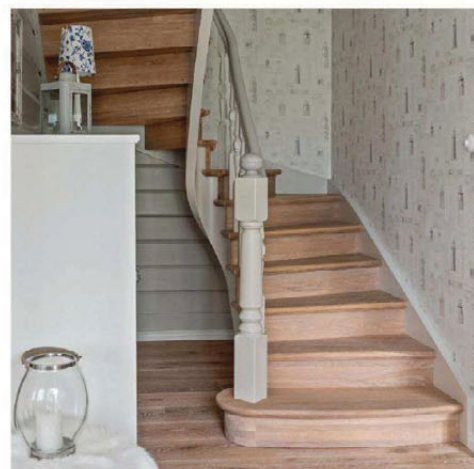
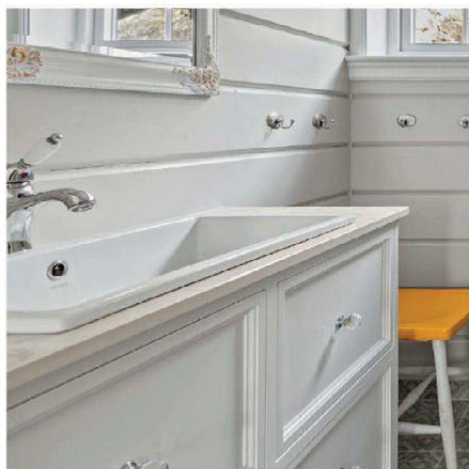
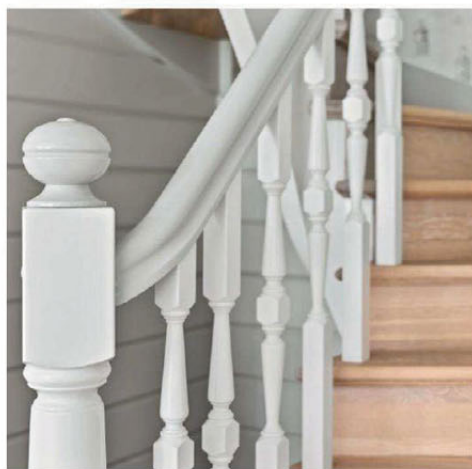
Du kan også selv oppdatere din kontaktinformasjon, endre adresse og stoppe eller omadressere abonnementet i ferien på **minside.egmont.no**. Kundenummeret ditt står på fakturaen eller over navnet ditt bak på bladet. Har bladet kommet i plast, vil kundenummeret stå på plasten.



HANSEN & JUSTNÆS

TREVARERFABRIKK

Håndverksmessig kvalitet siden 1917



– dine ønsker, våre utfordringer

VINDUER  DØRER  TRAPPER  INNREDNINGER  KJØKKEN

Besøk oss: BURÅSEN 13, SØRLANDSPARKEN

Tlf: 38 14 45 00

www.h-j.no

post@h-j.no

Favorittrommet? Ikke noe å lure på. Det er kjøkkenet.

Hvorfor? For der er kjøkkenbordet. Jeg setter meg nødig i sofaen, nemlig, det blir for tilbakelelt for meg.

Min plass er på pinnestol ved kjøkkenbordet, alltid beredt, med full oversikt over hvem som kommer og hvem som går og hvem som har spist og hva vi trenger. Jeg velger pinnestol og kjøkkenbord glatt og alltid, enten vi snakker onsdag ettermiddag, fredag kveld eller søndag morgen.

Favoritt-tilbehør, da? Kaffekopp, notatblokk og svart kulepenn. Her sitter jeg, alltid beredt, til å stryke punkter fra lista, eller oftere; tilføye nye. Legg til gode knekkebrød, litt lagret ost, en potte frisk basilikum og blomster i vase, så er jeg happy. (Jeg sa ikke en plate kokesjokolade også, men jeg mente det.)

Favorittaktivitet for øvrig? Noe årstidsavhengig, men siden vi skriver februar er svaret som i foregående måneder fortsatt; å fyre i vedovnen.

Favorittrett? Igjen, vi snakker februar altså, og det må bli noe som godgjør seg i ovnen mens jeg staker meg frem i en nærliggende skiløype.

Favorittingrediens? Hva som helst som lages i ovnen blir bedre med en 20–30 fedd hvitløk som baker seg samtidig.

Favoritt stemningsskaper på kjøkkenet? Jeg kunne fremhevet peisen, jeg kunne pekt på skomakerlampene, eller jeg kunne skryte av min gigantiske range cooker. Men jeg tror jeg velger katta. Ingenting osrer ro som en feit katt malende i kurvstolen.

Favorittlys på kjøkkenet? Det må bli sola når den endelig karer seg over låvetaket og dermed når inn på kjøkkenet igjen.

Favorittsang, da? Ja, da velger jeg «Soltrall» av Prøysen:

*Nå skinner sola i vinduskarmen og katta maler som aldri før.
Den ligger langflat og kjenner varmen og er ei katte med godt humør.
Heisan og dudliatten tei for sola og deg og meg.*

Sann!

Kjersti Myhre

Kjersti Myhre, redaktør
kjersti.myhre@egmont.com



«Ingenting osrer ro som
en feit katt malende i
kurvstolen..»



For en perle av et kjøkken!

Tove og Trond Vegard har gjort en kjempeinnsats på Ramberg gård, og endelig kan de kose seg på det herlige kjøkkenet. Bli med inn og nyt Lise Mari Stang-Jacobsens nydelige bilder på side 8.

NYHET! SEALION 7 4X4

BYD

byd.no

Den perfekte norske familiebil fra verdens største elbilprodusent

502km WLTP rekkevidde • 1500kg hengervekt

75kg takvekt • Høyt utstyrsnivå

578 l bagasjerom

**MÅ SES OG
PRØVES!**

Lanseringskampanje kun

469.900,-

Begrenset antall



Excellence-utstyrspakke inkludert – spar 129.000,-

91,3 kWh Blade batteri • Firehjulstrekk • Panoramatak med elektrisk solskjerm • 20 tommer Michelin Pilot Sport • Fjernlysassistent
Apple Carplay og Android Auto • Dynaudio lydsystem med 12 høyttalere • 360 panorama kamera • Flerfarget atmosfærelys
Vehicle-to-Load (V2L) funksjon + V2L kabel • Stemmestyring • 15,6 tommer roterbar skjerm • Cloud Service BYD App
Trådløs mobillading med kjøling • Sportsseter med oppvarming og ventilering • Head-Up Display med navi. Les mer på byd.no



Februar



En kopp med vår

Disse skjønne hvite perleblomstene bærer bud om lys og mildere tider.
Bildet har Ann-Helen Norlin delt i Lev Landlig-gruppa på Facebook.

TEKST REDAKSJONEN FOTO ANN-HELEN NORLIN

The logo consists of the letters 'OS' in a large, stylized, gold-colored font. Below 'OS', the word 'TREKULTUR' is written in a smaller, gold-colored, sans-serif font. The entire logo is set against a black background that has a decorative, wavy bottom edge.

OS
TREKULTUR

Plassbygd kjøkken fra Østerdalen

I Os Trekultur legger vi stor vekt på håndverksmessige detaljer. For oss handler det om mer enn møbler og interiør. Vi skaper helhetlige miljøer hvor interiøret blir en naturlig del av rommet.



Følg oss på
Facebook & Instagram

Os Trekultur AS
2550 Os i Østerdalen
Tlf: 62 49 92 20

KJØKKEN | SENGER | SKAP | BAD | GULV | LISTVERK

FINN MER INSPIRASJON PÅ
WWW.OSTREKULTUR.NO



Stor gård: Det er fine utsmykninger på huset, som var en rikmannsgård tidligere med både basseng og tennisbane. Paret jobber med å ta tilbake det autentiske.



Ut og hente egg: Tove synes det er veldig koselig å ha en høneflokk og kunne hente egne egg. De går med planer om å skaffe seg flere dyr etter hvert.

SPIRENDE GÅRDSDRØMMER

Tove og Trond Vegard har begge vokst opp på gård, og sammen skaper de nå sin egen gårdsdrøm. De ønsker seg en levende gård med dyr, planter, frukt og bær. Og de vil gjerne dele opplevelsen med flere.

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

Grønn palett: Veggpanelet var for ødelagt på kjøkkenet til at de kunne ta vare på det. Her måtte de fjerne både gulv og vegger, og starte på nytt.



Gamle dører: Disse to dørene sto i huset, og Tove har pusset dem ned. Hun hadde først planer om å male dem, men nå syns hun de er vakre trehvite. Bak den innerste døra er den gamle tjenestetrappa.

«Vi syns det er veldig spennende å grave i historien til gården.»



Nordre Ramberg gård

HVEM: Tove Helene Grøgård, barnehagestyrer og Trond Vegard Moen, ingeniør.

HVOR: Notodden i Telemark, Vestfold og Telemark fylke.

DYR: Høner, bier og gårdshunden Ask.

BYGGEÅR: 1928

FAVORITTRUM: Badet.

NESTE PROSJEKT: Starte gårdsbutikk og utvide blomsterhagen.

INSTAGRAM/NETTSIDE: @ramberggard, @toveheg, ramberggard.no.

Tove viser oss rundt på gården og forteller ivrig om hvordan det en gang var her og alle planene de har for videre drift. Det var ingeniør Bugge som kjøpte Ramberg i 1928, og han sparte hverken på det ene eller det andre.

– Nedenfor huset her var det tennisbane! Du kan se spor etter den fortsatt, sier Tove.

Han anla også en flott hage, basseng, badehus og to store drivhus. Bugge og familien hadde både en gårdsbestyrer og gartner med egne boliger på gården, og en husholderske som bodde på loftet.

– Vi syns det er veldig spennende å grave i historien til gården, forteller hun.

Det er gjenlevende i bygda som minnes historier av hvordan det var, og de har også fått besøk av andre som kan noe om historien til Ramberg. De har fortalt dem om ball som ble arrangert, og besøk av selveste Kong Olav.

Gårdsdrømmen

Tove har selv vokst opp på gård, og Trond Vegard på et småbruk. Så at de sammen ville skape et liv på en gård var de enige om fra første stund. Tove minnes alle gode stunder sammen med bestemor i hagen, blant bærbusker og på kjøkkenbenken.

– Jeg har lært mye om både dyrking og matglede, fra både bestemor og mamma sier hun.

– Det er noe jeg har tatt med meg videre, og drømmen om å være selvberget er der.

Paret var på flere visninger, og det var en gård de la inn bud på som de følte var drømmegården. Den gikk dessverre til noen andre, og håpet forsvant litt.

– Vi mistet motet en liten stund, for vi hadde så lyst på den gården, sier Tove.

Men etter en liten pause var de klar for visning igjen, og hun glemmer aldri den dagen de kjørte inn på tunet for første gang. Det var en nydelig sommerdag, det var grønt så langt de kunne se og Ramberg hadde flott utsikt på alle kanter.

– Da følte vi at vi kom hjem.

Jord og naturfarger

De tok over Ramberg gård i desember 2020, og flyttet nesten rett inn. I andre etasje var det en leilighet som de pusset opp på enkelt vis, og så flyttet de inn med alle tingene sine. >



Koselig spisekrok: Det gamle, runde furubordet er et bruktkupp, og stolene er fra Home and Cottage.



Kortreiste mat: Tove setter pris på ferske egg, og hun dyrker også en del grønnsaker. Målet er å dyrke mest mulig egen mat.

Heltre: Kjøkkenet er bygd av lokale Schia møbelsnekkeri. I dette rommet var alt strippet ned, og de har lagt ned mange arbeidstimer her.

«Det var en nydelig sommerdag, det var grønt så langt de kunne se og Ramberg hadde flott utsikt på alle kanter.»



Skjulte kjøkkenmaskiner: På noen av skapene har de valgt plassbesparende dører som kan åpnes opp og dyttes inn på skinner. Inne i skapet har de mikroovn og kaffemaskin.



Lun stue: Her oppe i andre etasje har paret bodd mens de har pusset opp nede. Nå gleder de seg til å få pakket ut og innrede nede.





Verneverdig: Gamlestua er verneverdig, så her må de forhøre seg med riksantikvaren før de kan gjøre endringer.

– Vi har bodd i esker nå i over tre år, og det skal bli godt å snart få pakket ut, sier Tove.

Det hadde bodd en enslig, eldre mann på gården de siste årene og det var mye for paret å ta tak i. De skulle renovere alle rom i første etasje, mens de bodde midlertidig oppe. Det er et stort hus, og i første etasje har de gang, kjøkken, bad, vaskerom, spisestue og bibliotek. Oppe i andre etasje skal de innrede flere soverom etter hvert.

– Det var mye av det originale som var forsvunnet da de gjorde en oppussing her på syttitallet, forteller hun.

– Og vi ville tilbake til kjernen og historien.

På kjøkkenet måtte alt rives ut, og siden paret gjorde det meste selv ble det en tidkrevende jobb. Det har vært perioder underveis da arbeidslysten ikke har vært like høy, forteller hun.

– Som den gangen da Trond Vegard sto og spadde leire ut fra kjøkkengulvet.

– Da var det vanskelig å motivere seg frem til det fine kjøkkenet vi drømte om, legger hun til.

Historien bak veggene

Tove forteller om både oppturer og nedturer, og prosessen med å stå i det og fortsette også på dårlige dager. Hun tror det er viktig å ta noen pauser underveis når livet butter litt.

– Det kan fort føles veldig overveldende med et slikt prosjekt!

Men så kommer de gode dagene, som da de rev ned de gamle platene på veggen i biblioteket og de fant original tapet under.

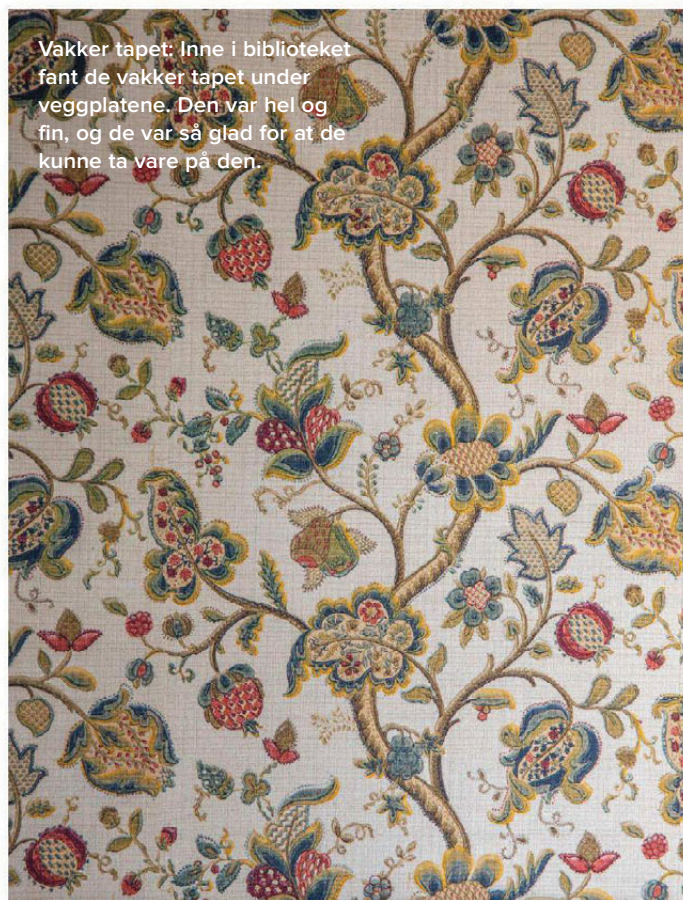
– Vi er så glad for at den var hel og at vi kan beholde den, sier Tove.

Nå er det bare lister som skal opp i biblioteket, så skal de endelig innrede der. Tove klør i fingrene etter å ha hatt den nye sofaen stående i to år i esken sin. Hun har visst hvordan alt skal se ut fra de startet. Farger, møbler og dekor har hun visualisert, så ingenting overlates til tilfældighetene nå som innredningen starter.

– Jeg har et skap jeg har arvet fra pappa sin tante, og det skal inn i biblioteket. >



Nordre Ramberg: Paret falt for gården med en gang de kom hit. De har kappet ned masse busker og trær foran huset, så nå har de fantastisk utsikt.



Vakker tapet: Inne i biblioteket fant de vakker tapet under veggplatene. Den var hel og fin, og de var så glad for at de kunne ta vare på den.



God plass: Det fine vaskerommet, er et gjenbrukskjøkken Tove fant på Finn. Trond Vegard har bygd det om til et vaskerom, og Tove er veldig fornøyd.

Gamlestua: Den staselige bygningen troner i all sin prakt på tunet. Tone håper hun kan få tillatelse til å bruke den som gårdsbutikk til sommeren.



*«Det var mye av det originale
som var forsvunnet da de gjorde
en oppussing her på syttitallet.»*



Jordfarger: Både Tove og Trond Vegard er glad i jord og naturfarger, og også badet har fått en grønnfarge. Møbelsnekkeren som bygde kjøkkenet har også bygd innredningen her på badet.

– Det arvet jeg da jeg gikk på barneskolen, forteller hun.

Den store peisen i rommet var dekket av hvit mur som paret har hugd vekk. Og nå har de fått bygd opp den originale peisen igjen. Inne på det nye kjøkkenet har Tove enda ikke lagd et måltid, og badet er ikke testet.

– Det er nettopp ferdig, og vi skal bruke tiden fremover til å få alt opp av flytteesker.

– Det skal bli veldig godt!

Liv på gården

Tanken bak å kjøpe en så stor gård, med flere bygninger og mange muligheter, var å skape sine egne arbeidsplasser på gården. De gikk først med en plan om å dyrke epler og lage eplesider. Men da de ikke fikk gjennom en leveringsavtale, måtte de snu om på planene. Sommeren 2023 startet de opp med dyrking av sommerblomster og grønnsaker. Tove Helene er selvlært og har tatt med seg lærdom fra barndommen. Men de vakreste buketter ble til, og de solgte masse blomster. Hun forteller også ydmykt om alle bryllupene hun fikk levere blomster til.

– Det var utrolig gøy å se den store interessen i lokalmiljøet her, og oppleve all støtten vi fikk!

Så nå er planen å utvide enda mer sommeren 2024. I fjor plantet de mange rader med bringebærbusker, og de så også at gresskar var veldig populært.

– Og så har vi den flotte gamlestua vår, fra 1700-tallet, sier Tove stolt.

– Den skal vi innrede til en liten gårdsbutikk!

Paret går også med kursplaner, utleie av lokaler og ulike tilstelninger på gården.

– Vi vil skape en gård full av liv igjen, sier hun med et smil.

Fine farger og kraner

KJØKKEN: Kammo fra Butinox, kran fra Quooker.

BAD: Kamuflasje fra Butinox, kran/vask fra Sekelskifte.

VASKEROM: Soothing beige fra jotun, kran er fra Sekelskifte.



Deilig dusj: Paret har innredet et innbydende bad, i de samme jordnære fargene som i resten av huset. Tove hadde ikke lyst på tradisjonelle fliser, og fant disse som ser ut som et tregulv.



Vakre vinduer: Å komme inn i gamlestua er som å komme inn i en annen tid.

Ut på tur: Tove er ofte ute på tur med gårdshunden Ask. Her ser de ned på Heddalsvannet.

«Det var utrolig gøy å se den store interessen i lokalmiljøet her, og oppleve all støtten vi fikk!»





«Gi labb» - boken som fokuserer på belønningsbasert metode for din hund

I TV2-serien «Gi labb» fikk vi se hvilken hund som var kjendis-Norges flinkeste. Nå kan du også bli din hunds beste trener! Her får du alt du trenger å vite om belønningsbasert metode, hva det betyr, hva en belønning egentlig er, hvordan du får god kontakt med hunden og mye mer. Sammen med Ida Østgård vil Mina Jacobsen og Stig-André Berge, teste øvelser og metoder i praksis. I boka byr de på både opp- og nedturer, feil og læring til inspirasjon for alle hundeeiere.



KOS I HVERDAGEN

Plesner Patterns har lansert nye kjøkkenhåndklær og servietter. Det koselige mønsteret heter Marble og er inspirert av små hverdagshendelser. Kommer i flere nydelige farger, og er vevd på anerkjente Grinakervev på Hadeland. Marble servietter i damask, kr 249, plesnerpatterns.no.



TRYGG PÅ HÅLKA

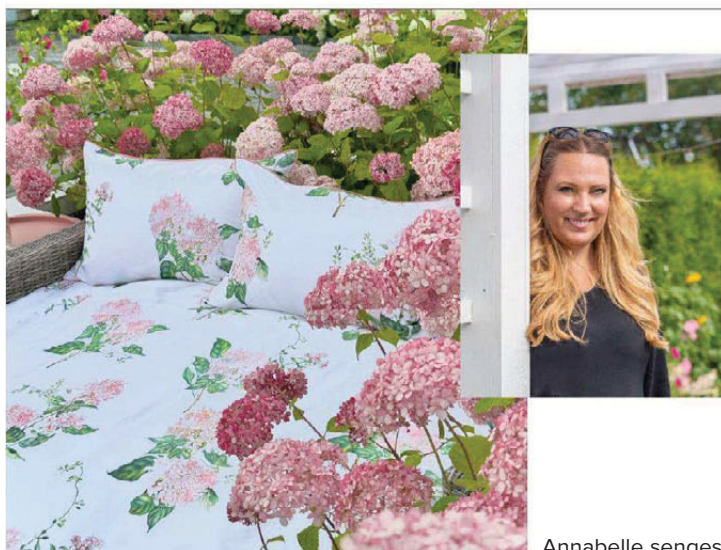
Med resirkulerte materialer og innovativ design takler Icebug vintersko isglatte vinterveier. Hele kolleksjonen er laget av sertifisert naturgummi. Sala BUGrip vinterstøvletter har dynamiske stålpigget under som gir deg grep på is og snø, samtidig som de er behagelige på harde underlag. Støvlettene har en sporty look, og skal holde deg varm og komfortabel på enhver tur gjennom vinteren. Kr 1699, icebug.no.

Sofatjeneste

Ullpleddet Kissanpäivät, som kan oversettes til «kattedager» på norsk, og på finsk blir brukt som en metafor for late, luksuriøse og bekymringsfrie dager. Dette varme, myke og kløfrie pleddet i ren ny ull er designet av Matti Pikkujämsä, og veves i deres fabrikk i Lapua. Kr 1799, Lapuan Kankurit, norskflid.no.



Med denne nette kjøkkensofaen får du plass til mange rundt bordet. Vior kjøkkensofa i eik er designet som en hyllest til fellesskap og tradisjoner, av Bernadotte & Kylberg for NJRD. Kr 13 183, Njrd, nordicnest.no.



SOV SKJØNT

Tonje Lie har en nydelig hage i Askim og driver den populære Instagram-kontoen @hagenbakhuset. Nå har hun designet et nydelig sengesettet for Fru Lyng. Mønsteret er inspirert av Tonjes favorittblomst: vierhortensiaen Annabelle.

– Jeg ønsket å våkne opp til en smak av sommer hele året. Annabelle-sengesettet er klassisk, romantisk og tidløst. Det er laget av bomull av høy kvalitet og er mye mykere enn du kanskje skulle tro. Fargevalgene på sengesettet passer inn på de fleste soverom. Og om mannen din ikke går med på å ha rosa sengesett, kan du kjøpe et i rosa og et i hvitt – så får du ha dynen og puten din helt for deg selv, sier Tonje.

Annabelle sengesett, fra kr 349, Fru Lyng.

SESONGENS *beste*



RIDETUR I VINTERLANDSKAP

Opplev skogen fra hesteryggen langs Sjoaelva i Nedre Heidal. Her rir du på skogsveier og stier i snøen. Turene passer best for ryttere med litt erfaring og arrangeres lørdag og søndag kl. 11 hele vinteren. I vinterferien og påsken har de flere turer. Kontakt for påmelding hos Øien Øvre, oienovre.no.

VINTERFERIE I HØYFJELLET

Bo midt i norsk høyfjellshistorie, nær Rallarvegen, Hallingskarvet og Hardangerjøkulen. Den 100 år gamle vokterboligen for NSBs personell har to leiligheter (6 – 20 sengeplasser) og kan leies sammen eller separat med enkel tilgang til skiløyper, vokterbolig.no.

GALLERI OG KAFÉ

Besøk Hillestad Galleri i Åmli for norsk kunst, brukskunst og håndverk. Nyt hjemmebakt mat i kafeen, gå kunststien, eller opplev lekeparksen. I nærheten finner du utleiehytter og flotte turløyper året rundt. hillestad.no.

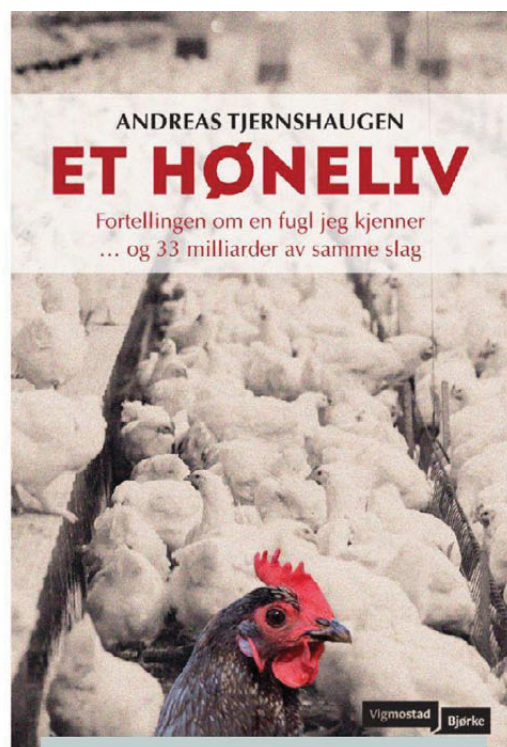
Frø for selvberging

Denne frøpakken fra Datsja gir deg mulighet til å dyrke egen mat i utfordrende tider. Pakken inneholder frø til 18 grønnsaker, bondebønner og 300 g svedjerug; nok til å dyrke på 200 m² over to sesonger. Frøene er pakket for nedfrysing og langtidslagring. Beredskapshagen frøpakke, kr 2199, solhatt.no.



Dyrk dine egne tomater!

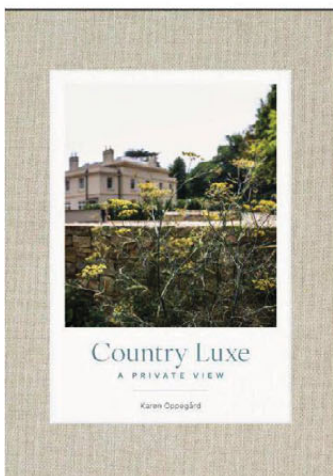
Velg blant 44 nye tomatorter fra Nelson Garden. De er lette å dyrke, gir rikelige avlinger, og tåler nordisk klima. Frøposer fra kr 19, nelsongarden.no.



ENGASJERENDE

Boken «Et høneliv» balanserer varme, personlige fortellinger med fakta om dyrevelferd og bærekraft, og utfordrer deg til å reflektere over vårt forhold til dyrene vi spiser. Oppdag livet til Silvia, høna som blir dronningen i hønsegården, og få et innblikk i hverdagen til tamhøns.

Samtidig tar Andreas Tjernshaugen deg med inn i den industrielle kyllingproduksjonen, der millioner av høns lever svært annerledes. Kr 399 (25. februar), vigmostadbjorke.no.



LANDSBYLIV

I salongboken «Country Luxe: A Private View» inviterer norske Karen Oppegård Farrell deg til en magisk opplevelse i en liten landsby i England. Her har hun designet og bygget sitt hjem på en historisk tomt som hadde ligget brakk i over 60 år. Karen deler historien om eiendommen og interiøret, samt favorittoppskrifter og personlige anekdoter. Huset er inspirert av det opprinnelige herskaphuset fra 1783. I hagen er historiske detaljer bevart, og i dag bugner det av blomster og grønnsaker. Det hele er nydelig fotografert av Annette Nordstrøm. Kr 499 inkl. frakt. karen@oppegard-designs.com, [@oppegarddesigns](https://www.instagram.com/oppegarddesigns) på Instagram.

Quooker®

Kranen, som kan alt

Få 100 °C kokende vann og avkjølt vann med
og uten kullsyre fra samme kran på et øyeblikk

Classic Fusion Square i krom med PRO3-beholder. Veil. pris 21.590 kr.



Derfor burde du velge en Quooker

Enklere hverdag
Effektiv matlaging og
rengjøring

Miljøvennlig løsning
Energieffektiv og minimerer
sløsing av vann

Enkel installasjon
En Quooker passert til
ethvert kjøkken

Fra 19.990 kr.
Kran og beholder med kokende
vann samlet fra 19.990 kr.

Scan koden og se
hele vårt sortiment



Bergmannsgata: Marit er oppvokst på Røros og Øystein er fra Stjørdal. For litt over tre år siden flyttet familien inn i Opdalgården, hvor de alle stortrives. Øverst i Bergmannsgata skifter gata navn til Mørkstugata, hvor dette bildet er tatt.



Bygård i full vigør

Marit og Øystein fikk oppfylt drømmen da de fikk kjøpe Opdalgården! Nå er de et levende bevis på at det går an å leve et aktivt familieliv i en verneverdig gård i sentrum av Røros.

TEKST MONICA ALMSKÅR HEGGSET FOTO MONICA ALMSKÅR HEGGSET

Original kjøkkenbenk: Paret valgte å beholde kjøkkenbenken som den var, med original maling. Ny benkeplate har Øystein laget av gulvbord fra «gammelkjøkkenet» i første etasje. Det er nå blitt vaskerom.





Luftebalkong: Man kan godt tenke seg mange har stått akkurat her og banket tepper før Marit. Huset ble revet i 1860 og satt opp på nytt. Luftebalkongen kom til da huset ble utvida innover i gården i åra før 1909.

Skuv seng i stua: Senga er favorittstedet når Vetle kommer hjem fra barnehagen.

Opdalgården på Røros

HVEM: Marit Ose, veterinær og Øystein Engan, arealplanlegger, med barna Vetle, Erlend og Ola.

HVA: Har pusset opp en verneverdig gård som i dag fyller behovet til en moderne families dagligliv.

HVOR: Bergmannsgata på Røros

INSTAGRAM: @opdalgaarden

Len gammel verneverdig gård i sentrum av Røros bor en ung familie. Livet er som for familier flest, med fulle jobber for far og mor – og barnehage, skole og fritidsaktiviteter for barna. De lever med gamle ting og gjenbruk og ville ikke hatt det annerledes.

– Jeg synes de gamle tingene skal brukes, hva er vitsen med den vakreste figgjomugge om den bare skal stå og støve ned langt inne i et skap, sier Marit. Hun dekker bordet i den gulmalte spisestua. En stue hun og mannen Øystein nennsomt har restaurert med tanke på å bevare så mye som mulig, og i tillegg skape en fin ramme rundt hverdagslivet med tre aktive gutter. Spisestua er i bruk hver dag, og når guttene kommer hjem fra skole og barnehage samles de rundt bordet.

– Det er viktig å ta seg en kaffe og tenke over hvor godt man har det, slik verden er blitt nå, sier Marit.

En gammel lensmannsgård

Husene ligger tett i Bergmannsgata, og hvert hus har en port som leder inn mot gårdsrommet. Hos familien Ose Engan er porten dobbel, og et portrom med skiferkledd gulv er det første som møter oss.

– Velkommen til oss, sier Marit. Hun har ventet i gata og åpner porten inn til en hittil ukjent verden.

– Dette var en gang en lensmannsgård, og da var det praktisk at lensmannskontoret hadde egen inngang fra portrommet, sier Marit som forklaring på gårdens to porter.

– Det som var den private delen av huset, hadde inngang fra selve bakgården. Det er den vi bruker til daglig.

Ski og sportsutstyr på rekke og rad i portrommet røper at det er en aktiv familie som bor i det guleste huset i Bergmannsgata!

– Nå på vinteren kan vi ofte ta på oss skiene her hjemme og fare over malmplassen og rett ut i marka, forteller Marit.

– Vi trives veldig godt med å bo i Røros sentrum! Her er det kort vei til alt! Barna har fin skolevei og barnehagen ligger like i nærheten.

Gårdsrommet ligger dekket av snø, og fem sparkstøttinger står på rekke ved inngangsdøra. Lange filleryer henger til lufting fra luftebalkongen i andre etasje, og man tar seg i å tenke at akkurat slik kan det ha sett ut her for hundre år siden. Værbitte vegger og de opprinnelige vinduene gir en egen stemning, og man er spent på hva som venter på i innsiden.



Hjemmelaget kjøkkeninnredning: Øystein har laget ny kjøkkeninnredning i ask og furu. Veggene er malt med linoljemaling, 3030-Y70R, brent terra. Den valgte Marit ut fra fargen på teglsteinsmuren. Den originale utslagsvasken har parett beholdt. Den har fått nye rør, og gummikanten er frisket opp med bivoks.

Vaffelkos: Guttene kommer hjem fra skolen en etter en, og Fønky er den første som får oppmerksomhet fra dem alle. Ola er i gang med vaffelsteking mens Erlend leker med Fønky.

«Flotte møbler sto her ved overtagelsen, og de får bli, for de hører gården til!»





Gamle møbler: Spisestua ligger like ved kjøkkenet og brukes til alle måltider. Familien har valgt å leve med gamle møbler. – Det er både mer miljøvennlig, og så er de mer holdbare enn nye møbler, sier Marit. Sofaen har Marit arvet fra besteforeldrene. Stolen er et bruk kjøp, og bordet har Øystein hatt i flere år. – Det er av «nyere dato», men er stort og godt, så da bruker vi bare det, sier Marit. Det brune hjørneskapet er et orkdalsskap. Lampa er bruk kjøp.



Brukt og blandet: Kontoret var også en del av lensmannskontoret. Senere ble det brukt av lensmannens sønn, Jon Opdal. Han hadde advokatkontor her. Hyllene har Øystein laga. Men skrivepulten og bordet tilhørte Jon Opdal. Kontorstolen ble brukt av lensmann Laurits Opdal.

Det grønne rommet: Kontoret har Marit og Øystein kun vasket med linoljesåpe og spart all original maling. Nytt gulv ble også lagt her. Det gamle gulvet var svært skjevt, og det var glippe nede ved golvlister rett ut i 35 minusgrader. All original konstruksjon er bevart, men det ble avrettet med tilleggsstolper, fjernet stubbloftsleire, lagt ny isolasjon og nytt tregulv.

Praktiske oppgraderinger

De gamle Rørosgårdene har gjerne fjøs, stabbur og andre uthus bygget i vinkel rundt gårdsrommet, så også her i Opdalgården. Den ene veggen er baksiden av naboens hus, så gårdene ligger tett!

– Her ser du kjerringleet, ei dør som mange av gårdene har (eller hadde) mot naboens gård. De gikk ikke ut på gata når de skulle besøke hverandre før, de gikk gjennom kjerringleet, forteller Marit.

Husene i hver enkelt gård er også bygd tett inntil hverandre, slik kunne man gjerne gå tørrskodd fra bolighuset via for eksempel stabburet og videre til fjøs og låve.

– En av grunnene til at vi kjøpte akkurat denne gården, var at det var muligheter for å lage en stor gang med god plass til klær og sko her i skjælet, sier Marit idet vi går inn. Skjælet som det står i dag, ble satt opp i åra før 1909. Før dette var det vedbuer og et åpent brønnhus her. Brønnen er fremdeles intakt under støpgulvet.

– Mange av gårdene har ikke denne muligheten. Man kommer vanligvis rett fra gårdsplassen og inn i et lite vindfang uten plass til å sette fra seg noe.

I det som en gang var kjøkken i første etasje, har Marit og Øystein laget nytt vaskerom med dusj og toalett. Dette rommet fungerer også som gjestebad.

Lensmannskontoret i første etasje brukes fortsatt som kontor, og innenfor kontoret finnes en staselig spisestue som også fungerer som gjesterom.

– Flotte møbler sto her ved overtagelsen, og de får bli, for de hører gården til!

Farger, møbler og sjel

Familien trives veldig godt med å bo i et gammelt hus. De forelsket seg i atmosfæren i huset med det samme de kom på visning, og fikk raskt et godt forhold til de som skulle selge.

– De hadde tatt vare på enormt mye historie, og de hadde bevart husa og interiøret slik det var før i tida. Det er vi veldig takknemlige for!

Marit og Øystein har i størst mulig grad latt huset bestemme farger, stil og rominndeling. Den største endringen de har gjort er å snu ei dør på kjøkkenet og åpne opp der de nå har garderobe i gangen.

Å LEVE OG BO I ET GAMMELT HUS

Bo litt i huset for å kjenne hvor tiltak faktisk må settes inn!
Skift minst mulig materialer, da de gamle materialene har mye bedre kvalitet!

Det er viktig å leve et liv med ungene mens man setter i stand huset. Ta seg tid og glede seg i prosessen – ikke bare lengte etter ferdigstillelse.

Det er mye en kan gjøre sjøl, bare en godtar at ting tar tid!



Ovn fra Westbo: Familien trengte en ny og stor vedovn i huset og valgte en Westbo støpejernsovn. Det passer godt da det ellers er kun rundovner i huset. Veggene er malt med linoljemaling, 2020-Y10R. Dørene er i originalfargen 2020-G80Y. Alt av panel er originalt. Hvitfargen er 1005-Y10R.



Rød malt stue: Lensmannen hadde både kontor og arkiv i hele første etasje. I dag brukes det røde rommet både som gjesterom og TV-stue.

Musikkglede: Pianoet tilhørte Marits farmor Synnøve som bodde i Skien. – Heldigvis har vi klart å ta vare på dette helt til det fikk et passende hus å bo i. Det er Marit som spiller mest på pianoet, mest jule- og barnesanger og litt jazz.



Herskapelig: Finstua er innredet med rekonstruert tapet og fine bymøbler. Speilkonsollen og klokka på veggen hører gården til. Kommoden under vinduet og hylla mellom piano og ovn er arv fra Marits besteforeldre. Teppet under sofaen hadde Marits tante og onkel med fra New York da de bodde der på syttitallet. Resten er bruktkjøp.



Fordelen med gjenbruk

Å leve med gamle og antikke møbler har mange fordeler: Man slipper å forholde seg til trender, og brukte og antikke møbler er dessuten mye billigere og mer holdbare enn nye.





Rødt, blått og gull: I det gamle lensmannskontoret er det originalmaling fra 1910. Fargekombinasjonen rødt, blått og gull ble etter sigende populært under kroningsferden til Kong Haakon VII og dronning Maud.



Praktisk løsning: Ved å utvide åpningen mot skjælet har familien fått en romslig garderobe. Dette var viktig å gjøre for at huset skulle passe en familie med tre barn og en hund. Trappa og gulvet i gangen er malt med brun eggoljetempera, Ovolin (10 390). Her var det viktig med en maling som tørket fort, og linoljemaling var ikke et alternativ.

– Vi har en blandet stil her, men slik var det jo for de fleste før i tida også. Det var et fåtall som hadde alt fra samme tidsepoke. De hadde gjerne arvet noe og kjøpt noe de også, slik vi har det i dag.

Alle møbler er ting som har hørt gården til, ting de har arvet eller kjøpt på bruktmarked – og for Marit, som alltid har vært glad i gamle ting, er det fint å bo i et hus der nesten alt er gammelt, men hun er opptatt av at tingene skal brukes.

– På møblene ser det kanskje ut som om vi lever et her-skapelig liv, men slik er det ikke! Her lekes og sjauens det, og alt vi har er utsatt for hard bruk – og det tåles!

Trehusbebyggelsen på Røros er beskytta av strenge vernebestemmelser; det synes paret har vært til stor hjelp:

– Når man restaurerer i stedet for å skifte ut, blir det både billigere og mer miljøvennlig! Men en må samtidig forsone seg med at en del ting kan ta lengre tid enn det vi er blitt vant til i dag. Det tok et år med istandsetting, med god hjelp fra familie og venner. Røros er et fint sted å eie et gammelt hus, da det er mye kompetanse innen bygningsvern her.

Både Marit og Øystein er opptatt av at Røros må fortsette å være den levende byen den alltid har vært.

– Det er mye dugnadsarbeid her, både når det er Rørosmartna, Elden og Vinterfestspill. For at dette skal fortsette er det viktig at folk bor her!

– Det har vært ei tid der rørosingen har flyttet ut av sentrum til boligfelt rundt byen, da mange av gårdene er blitt til feriehus. Nå ser vi en liten endring, og har lyst til å bevise at man kan bo i de gamle gårdene som barnefamilie.

– Det er viktig at bergstaden Røros ikke blir en hytteby!



Martnasstemning: Snart er det Rørosmartnan, og opp mot 80 hesteekevipsasjer ventes til byen. Familien setter pris på liv og røre i byen. Tidligere bodde de i et hus fra åttitallet. Der var det fin utsikt, fin hage og gode naboer. – Men vi ønsket å bidra til bevaring og videreføring av en del av verdensarven, sier Marit.

BYGNINGSVERN PÅ RØROS

Alle husa i gatene på Røros er opprinnelig gårdsbruk. De har en port ut mot gata, og inni gårdene er det fjøs, stall, og andre uthus. Om somrene flyttet folk og fe til seters, og vinterfåret ble høsta inn fra hager rundt staden.

Trehusbebyggelsen på Røros er beskytta av vernebestemmelser. Bestemmelsene er til god hjelp når en skal ta til med et boprosjekt som vårt. Riksantikvaren begynte arbeidet på Røros på 1920-tallet. Uten dette hadde ikke Røros sett ut som det gjør i dag.

Man kan søke Kulturminnefondet om støtte til prosjekter. Vi er heldige i Røros kommune som har Uthusprosjektet og Vindusprogrammet.

Opdalgården

Har vært i Opdalfamilien sitt eie fra 1823.

Lensmann Laurits Opdal hadde lensmannskontoret sitt i 1. etasje i Opdalgården fra begynnelsen av 1900-tallet frem til 1940. I 1860 ble bolighuset revet og bygget opp på nytt. Det har vært endret og bygget på i flere omganger siden opprinnelsen etter kobberverkets start på 1600-tallet.



Egen bruktbutikk: Det hender familien har åpen bruktbutikk i fjøset og stallen i bakgården. Det synes barna er veldig gøy. Mange familier åpner opp bakgårdene for tilreisende når det er martna.



Kjøkkenet på Sommerfryd

HVEM: Nina Laugerud og Bror Tandberg.

HVOR: Bragernes, Drammen, Buskerud.

HVA: Sommerfryd gård er en gammel lystgård fra 1802, som er fredet.

INSTAGRAM: @sommerfryd_gaard.

NESTE PROSJEKT: Male huset utvendig og fortsette å opparbeide uteområdet.

HERLIG FARGEPRAKT

Nina og Bror fikk kyndig fargehjelp da de tok over vakre Sommerfryd gård i Drammen. Det åpnet opp for fargevalg de aldri selv ville ha tatt, og de elsker resultatet!

TEKST LISE MARI STANG-JACOBSEN FOTO LISE MARI STANG-JACOBSEN



Sydhavsfølelse: Man får en følelse av sydligere strøk i noen av elementene i huset. Disse varme flisene er fra Bergersen flis; Urban Atelier Ambar.



Grønt er skjønt: Innredningen de valgte ut er fra Sigdal, og KOI fargestudio hjalp dem med å velge en egen fargekode til frontene.



Frisk fargemiks: Både Nina og Bror er glad i farger, og vil ikke ha noe hvitt i huset. Gulvet har Bror selv malt i sjakkruter.



Spor av det originale: De brede gulvlistene er originale og har en lys blåfarge. Tapetet har Nina selv valgt, og det syns hun passer godt til den gule innredningen.



Moderne retro: Stolene kan kanskje bli litt harde å sitte på i timevis, for det er jo her familien oftest oppholder seg. Men en myk pute gjør susen!

Fra paret tok over det fredede huset Sommerfryd på Bragernes i Drammen, til de flyttet inn, tok det akkurat ett år. Ett år fylt med mye oppussing og maling i mange ulike farger. Bare hallen har seks ulike farger, og alle rom har sin egen palett.

– Jeg forsto tidlig i prosessen at vi trengte hjelp med alle fargene, sier Nina.

– En ting var jo sikkert, og det var at ingenting skulle være hvitt!

Rett etter overtagelsen kontaktet hun KOI fargestudio. De lagde moodboard og fargekart til alle rom.

– Skulle vi valgt kjøkkenfarge selv, hadde det nok blitt en helt annen.

– Denne gultonen hadde vi aldri tenkt på, men vi syns det har blitt så fint! legger hun til.

Et eget eierskap

Det var kjøkken i dette rommet tidligere også, men det er ikke til å kjenne igjen når vi får titt på førbildene. Blåfargen på bjelkene i taket er beholdt, og det samme er den brede gulvlista. De valgte et klassisk Sigdalkjøkken, som fargeeksperten plukket ut en egen farge til. Kjøkkenvifta er i samme grøntone som Falcon-komfyren.

– Vi elsker å lage mat, og jeg har alltid ønsket meg en ordentlig gasskomfyr, forteller Bror.

Og det er i dette rommet de ofte blir sittende når de har gjester på middag.

– Det er definitivt favorittrommet i huset, sier Nina.

Kjøkkenbordet fant de brukt, og det passer perfekt med et rundt bord. De har ekstra plater de kan legge i dersom de får gjester. Ellers hadde de veldig mange gamle møbler begge to, da de flyttet sammen i huset, og har ikke trengt å kjøpe noe. Tregulvet hadde Bror lyst til å gjøre noe helt spesielt med, og tok på seg malingsprosjektet med store sjakkkruter. Det skulle gå med ca. 350 meter med maskerings-tape og veldig mange timer, men han liker å pusle med sånt.

– Det er jo veldig i tråd med 1800-tallet, da huset ble bygd, sier Nina.

Paret har gjort omtrent alt av oppussing selv, med god hjelp fra familien, og det gjør at de føler et eget eierskap til huset. De stortrives, og gleder seg til å ta fatt på uteområdene og få malt huset utvendig.

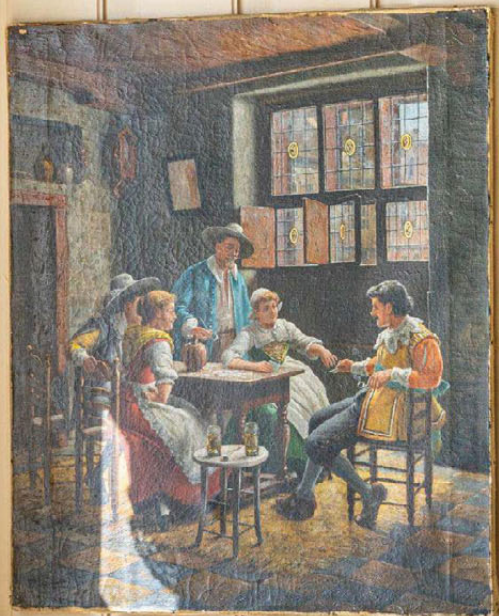
Kontraster

Paret har valgt noe tapet, og noen malte overflater på kjøkkenet og syns kontrastene gjør rommet ekstra spennende. De syns heller ikke det gjør noe å blande kalde og varme farger. Innenfor kjøkkenet er de så heldige å ha et eget anretningsrom, hvor de har god plass til kjøkkenmaskiner og serviser.

Ved siden av kjøkkenbordet har de fjernet en gammel vedovn som de skal flytte opp i andre etasje. De fikk murt opp en liten platting, og kjøpte seg en ny vedkomfyr. Den er midtpunktet i rommet på vinterdager.

– Jeg elsker å sitte å høre på ovnen knitre en tidlig vintermorgen, med kaffen i hånda, sier Nina.

*«Skulle vi valgt kjøkkenfarge selv,
hadde det nok blitt en helt annen.»*



Lune rom: Hele huset virker lunt og varmt i fargene. Og veggenn inn mot stua har fått en lys ferskenfarge. I tillegg til spisebordet har de også noen barkrakker langs benken.

Solgult kjøkken: Det solgule kjøkkenet i er i dag badet i sol, og på benken står det frisk frukt og grønt. Tapetet heter Fruit og har blant annet sitroner på seg.







Bruktkupp: Det runde bordet har paret kjøpt brukt. Den gamle klokka er arvegods og har fulgt Bror siden han var liten. Fortsatt går den riktig og står i dag på kjøkkenet.



Ekstra plass: Bak kjøkkenet har paret et praktisk anretningskjøkken hvor de har mye skap og hylleplass. Dette kjøkkenet har fått sin egen fargepalett.

FARGER OG INNREDNING

INNREDNING: Scala fra Sigdal i fargen NCS S 2030-Y.

VEGGFARGE: NCS S 1010-Y30R

TAPET: Fruit fra William Morris.

FLISER VED VASK: Bergersen flis Urban Atelier AMBAR.

VINDU OG DØRKARMER: NCS S 1510-Y30R

KOMFYR: Falcon gasskomfyr i grønt.

Vakkert lys: I vinduet på anretningskjøkkenet har Nina pyntet med flere skatter i farget glass. De gir vakkert gjenskinn.



Spennende prosjekt: Det som skulle bli familiens langtidsprosjekt, ble pusset opp på 10 uker. Pernille og Ivar syns det har vært spennende å være med på!



Kjøkkenet på Rosenlund

HVEM: Pernille, Ivar, barna Lina, Kåre og Per.

HVOR: Heradsbygda, Ringerike, Buskerud.

HVA: Kjøkkenet på småbruk fra 1934.

INSTAGRAM: @rosenlundsmaabruk

NESTE PROSJEKT: Skaffe seg griser og anlegge potetåker.

SJARMERENDE GJENBRUK

Det som opprinnelig skulle være et kreativt prosjekt, og med tiden bli et fritidshus, ble på kort tid familiens hjem. Med god hjelp har de pusset opp i tråd med husets sjel.

TEKST LISE M. STANG-JACOBSEN

FOTO LISE M. STANG-JACOBSEN



Skakt og sjarmerende: Det gamle bordet fant TV-selskapet til dem. Det har dreide, vakre bein som er naturlig skjeve. Paret har solgt ei hytte på Rena og noen av møblene er derfra.



Landlige detaljer: Det ligger i detaljene når man skal skape seg et landlig kjøkken. Porselensvask passer fint inn, det samme gjør en tallerkenhylle. Man kan også ha fine, gamle bokser på benken.

Skakt og sjarmerende:
Det gamle bordet fant
TV-selskapet til dem. Det har
dreide, vakre bein som er
naturlig skjeve. Paret har solgt
ei hytte på Rena og noen av
møblene er derfra.





Blå drøm: Skroget til kjøkkenet er nytt, men snekkere har bygd frontene av den gamle panelen de rev. Den har merker og hull fra spiker, og er veldig sjarmerende.



Retro hjørne: Huset er innredet med en blanding av landlig stil og retro. I dette hjørnet på kjøkkenet har alle aviser de fant i veggene, kommet opp bak glass.

Familien på fem, som består av Pernille og Ivar, og barna Lina, Kåre og Per, bodde tidligere i sentrum av Elverum. De trivdes godt og hadde ingen planer om å flytte på seg. Men Ivar er snekker og begynte å klø i fingrene etter et nytt prosjekt. Han var på jakt etter et gammelt hus han kunne ha som prosjekt over tid, og som kunne bli til familiens fritidshus. Da småbruket Rosenlund, som ligger i Heradsbygda, ble lagt ut for salg, bestemte familien seg for å ta en titt. Huset hadde stått tomt siden 1998, og det var så mye råte i gulvet at det hadde rast sammen. Det var akkurat et slikt prosjekt Ivar hadde lyst til å kaste seg over, og de var heldige og fikk tilslag på budet sitt. I mai 2020 overtok de, og Ivar startet på gulvet med en gang.

– Ikke i min vildeste fantasi hadde jeg kommet på å flytte hit! sier Pernille. Men så feil kan man ta.

Underveis i renoveringen opprettet Pernille en Instagramkonto for å dokumentere alt de gjorde.

– Jeg vet jo at det er flere enn meg som elsker før- og etterbilder.

– Og mange står i samme prosess som oss!

TV-program

Det gikk ikke mange månedene før et produksjonsselskap plukket opp prosjektet deres, og kontaktet familien. De skulle pusse opp et gammelt hus på TV, og ville gjerne ha Rosenlund med i vurderingen. Det tok noen måneder før de fikk vite at de var plukket ut, og rett etter påske satte programlederne Almaas og Follestad i gang. På 10 uker skulle huset være ferdig oppusset, og familien fikk ikke lov å se før det var ferdig.

– Vi skrev ned en ønskeliste over hvordan vi aller helst ville ha det, forteller Pernille.

En finsk masseovn sto på den ønskelista. Det hadde Pernille og Ivar første gang sett på programmet *Oppfinneren* og det var noe de så for seg kunne passe inn i huset.

– Det som var fire små rom, har i dag blitt et stort kjøkken.

– Og ovnen er det naturlige skillet mellom kjøkken og spise- del, sier Pernille.

Paret leverte spent nøklene til produksjonsselskapet, og ti uker senere sto de spente med bind for øynene. Det første de sa da de så resultatet var: Skal vi flytte hit?

– Vi elsker hvordan de har lagt vekt på gjenbruk her!

– Panelet som var på de veggene de rev her, har de gjenbrukt som fronter på kjøkkenet.

Panelet er merket av tidens tann med spikerhull og småskrammer. Det syns paret er veldig fint. De liker også blåfargen godt. Møblene er en gjenbruksmiks av ting de selv har funnet, hatt på hytta og noe som TV-folkene fant til dem. Da veggene ble revet, fant de flere gamle aviser, kort og bilder. De er limt opp på en stor plate over det lille spisebordet, og så har de satt museumsglass utenpå. Det er også en morsom liten kuriositet som er bevart bak glass på veggen bak slagbenken. Der er nemlig malingen helt slitt bort på en flekk, og historien sier at den tidligere eieren hadde senga si der og lå med hodet inntil veggen så det ble slitt bort etter hvert.

– Den røde vedkassa fant vi på låven, skannet fargen og malte hylla i samme farge.

– Nå rommer kassa alt av papir, plast og pant, sier Pernille.

– Praktisk og fint!

Finsk ovn: Masseovnen sto høyt på ønskelista til familien. Den er bygd med mange kanaler, så varmen holder seg lenge. Over vedovnen har de bygd inn en pizzaovn.

«Ovnene er det naturlige skillet mellom kjøkken og spisedel.»





Sosial kjøkkenøy: Det som i dag er et stort rom, var tidligere delt inn i fire små rom. Vedkassa pleier barna å sitte på mens de voksne lager mat. .



PERNILLE OG IVARS KJØKKENTIPS

God lagringsplass: Bedre med for mye enn for lite. Vi har litt for lite, og det er veldig irriterende, selv om kjøkkenet er skikkelig koselig!

Vågale fargevalg: Tør å gjøre noe annerledes. Det er lett vint med hvitt eller svart kjøkken, men så mye morsommere med litt farger i livet!

Stor platetopp: En barnefamilie som oss har ofte mange gryter i sving, og vi skulle ønske vi hadde en mye bredere platetopp enn det vi har!

Nok sitteplasser: Vi tilbringer masse tid på kjøkkenet, og med noen sitteplasser rundt kjøkkenøya hadde rommet blitt enda mer sosialt.

Fargekoder

GULV: Jotun Adventure 11175

VEGGER: Jotun Antikk grå 1973

KJØKKENFRONTER: Jotun Havbris 5351

Varme og kalde farger: Hylla er fra foreldrene til Ivar, og den er malt i samme farge som trekassa ved kjøkkenøya.

Heltregulv: Gulvet var helt ødelagt, så det er lagt nytt heltregulv. For å få det slitte preget hoppet programlederne blant annet tau med kjetting på gulvet.

«Ikke i min villeste fantasi hadde jeg kommet på å flytte hit!»

JUBILEUM
Vi feirer
20 år!

Rommer mye: Astrid ønsket seg egentlig et spiskammer hun kunne gå inn i, men det var det ikke plass til i hjørnet. Nå som spiskammeret er ferdig bygget, er hun overrasket over hvor romslig det er.





Gamle hengsler: Astrid er opptatt av at detaljene i huset skal være tidsriktige. Ofte finner hun gamle bygningsdeler som hun bruker på nytt vis. Hennes tips er å se på Internett etter låser og hengsler. Finner du ikke gamle deler, kan du se etter nye med nostalgisk utseende, som denne. Nye hengsler i gammel stil fås blant andre kjøpt på molo.no og rbergersen.no.

Smart oppbevaring: Kjøkkenet har ikke overskap, og Astrid syns spiskammeret løser behovet for ekstra oppbevaring veldig godt. Her lagrer hun alt av tørrvarer, boksemat og vaskeutstyr.

BYGG DITT EGET SPISKAMMER

Astrid Sandbu har vi besøkt flere ganger. Her er et gjensyn med det herlige spiskammeret hun bygget sammen med en dyktig snekker.

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



Kjekt med luftehull: Nederst i spiskammeret blir det ofte lagret vaskebøtter og støvsuger. Man bør ha hull både nede og lenger oppe på døren for at dårlig luft skal kunne trekke opp og ut.



Vakre tekstiler: Astrid syns det er nydelig med gamle tekstiler og blikkbokser. En linpose på en knagg får plass mellom hyllene og innsiden av døren.

Før kjøleskapet kom, var spiskammeret fast inventar på kjøkkenet. På landet var det vanlig å produsere mye mat selv, og da var det behov for et stort kjølig rom å oppbevare den i. Er du heldig, har du et originalt spiskammer i huset. Hvis ikke, kan du bygge deg et. Et spiskammer var et kott eller stort skap som ofte hadde sin faste plassering i husets nordøstre hjørne. Her fikk ikke solen varmet opp ytterveggene så mye. Kottet hadde også lufteventil direkte gjennom veggene. De gamle spiskamrene var som regel store nok til å gå inn i, og de hadde veggfaste hyller. Rundt 1920 kom det første kjøleskapet til Norge, og etter hvert forsvant behovet for de store spiskamrene. De ble gjerne erstattet med en kombinasjon av høyskap og kjøleskap.

Bygg spiskammer selv med astrids tips

Velg et passende hjørne av kjøkkenet, eller en tverrvegg hvor du kan bygge et større spiskammer.

Start med å lage en ramme av lekter. Bruk gjerne noe du allerede har liggende, 48 x 98 mm passer fint.

Bygg vegger og døråpning av panel. Bruk små fas om du ønsker den enkle husmannsstilen. Perlestaff ble brukt i mer fornemme, utsmykkede hjem og passer også godt i nybygde hus i gammel stil.

Avslutt med lister oppe og nede.

Lag dør i dobbelt panel for å hindre at den slår seg. De to lagene med panel limes og skrues sammen, med baksiden mot hverandre, før de forsterkes ytterligere med lekter som skrues inn på tvers på baksiden.

Tenk over om du vil ha tak på spiskammeret, eller ikke. Du kan la det være åpent for lufting, bygge tak så du kan oppbevare ting på toppen, eller la veggene gå helt opp til det eksisterende taket for å integrere det mest mulig. Sett gjerne inn en ventil i ytterveggen i spiskammeret for å regulere temperaturen bedre.

Det er veldig lurt med lufting i døra. Lag hull nede og oppe for å få sirkulasjon, slik at luften trekker opp og ut. Tidsriktige detaljer gir spiskammeret et gjennomført utseende. Kjøp hengsler og lås i gammel stil, eller finn noen gamle brukte.

Rene flater: Det var viktig for Astrid at spiskammeret passet til det nøkterne tømmerhuset, og ikke hadde for mye pynt.



Den levende lærerboligen

Det er nesten som om vi hører den strenge læreren ringe med skoleklokka idet vi svinger inn på tunet og parkerer foran det gamle huset fra 1858. Men, i stedet er det Kine og Espen som møter oss med store smil.

TEKST EVA MÜLLER AASHEIM FOTO LISE MARI STANG-JACOBSEN



Stor jobb: Å fjerne mange lag med maling fra tømmerveggene ble en større jobb enn de hadde sett for seg. I ettertid er de glad for at de gjorde det.



Kontraster: Den stramme marmoren og Ikea-kjøkkenet mot de gamle tømmerveggene utgjør en spennende kontrast. På spørsmål om hvordan de vil definere stilen sin, foreslår Kine litt nølende: Gammelt og nytt, godt og blandet!



Ungt uttrykk: Selv om huset er gammelt, ser man fort på detaljene at det er unge mennesker som bor her.

Lærerboligen på Sand.

HVEM: Kine Enerud Nordby, operasjonssykepleier, Espen Nordby, masterdatakonsulent på Felleskjøpet, Emine, Emrik og Emmeli. De to kattene, Molly og Tuva.

HVOR: Gan i Lillestrøm.

BYGGEÅR: 1858

INSTAGRAM: Laererboligen1858

FAVORITTROM: Finstua

NESTE PROSJEKT: Bytte kledning på solsiden, skifte resten av vinduene og få et bad til.

Som ung var det klart for Kine, oppvokst i Fetsund, at hun aldri skulle bo på Gan. Espen fra Horten, hadde ikke engang hørt om stedet. Men, så fant de hverandre og to ble til tre, og snart fire. Og kort tid etter fem, men det visste de fremdeles ikke da. Uansett! Behovet for større plass meldte seg. Lærerboligen ble lagt ut for salg, og de dro på visning sammen med Espens foreldre. Faren som erfaren handyman og rådgiver. Det ble riktignok fort glemt, for fra første øyeblikk kjente Kine det: Dette var huset med stor H! Mens Kine stirret på den idylliske hagen i full blomst, med hengekøye mellom de gamle epletrærne, hadde Espen blikket vendt mot garasjen. Og verkstedet. Svigerforeldrenes advarsler om uhorvelig mye arbeid og kalde gulv møtte døve ører. De så kun muligheter!

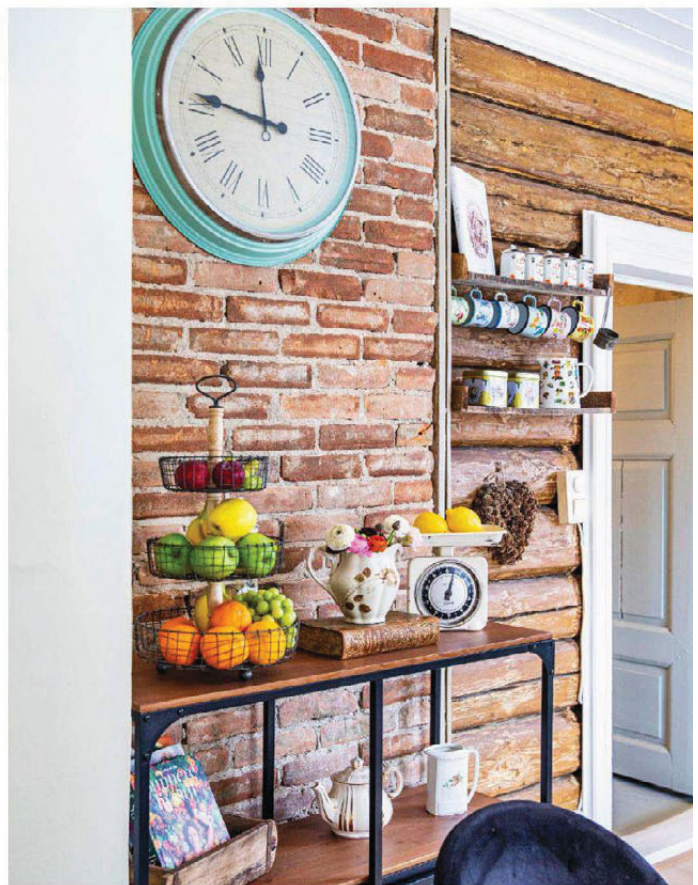
Sand skole

Skolen ble bygget i 1858, og ble senere lærerbolig. Her bodde læreren med familien i annen etasje, mens undervisningen foregikk i første. Lærerboligen ble brukt som nettopp det, frem til 1957. Mange ulike familier har bodd der, frem til 2015 da Kine og Espen fikk kjøpe det.

Det er flotte tømmervegger både i gangen, på kjøkkenet og i stua.

– Tømmeret var gjemt bak plater, men det måtte vi jo få frem! Mange strøk med maling skulle vekk, men det viste seg å bli vanskeligere enn de hadde trodd. Det var først da de gikk løs med en såkalt speedheater og skrape, at de fikk frem tømmerets originale farge. Så ble det pusset og beiset. Hele familien var med på prosjektet, for også barna hjalp til med det de kunne.

For det meste i huset har de gjort selv. Først pusset de opp den stua de kaller TV-stue. Før het nok den finstue, men nå passer det bedre til stua som ligger i tilknytning til kjøkkenet, mener de. Det rommet de liker aller best. Hvor fargevalg og interiøret sitter! >



Teglsteinsvegg: Den flotte teglsteinsveggen på kjøkkenet var der opprinnelig, og er som et smykke i rommet.



Bruktfunn: Kjøkkenbordet er det Espen som fant på Finn. Han, som tidligere hadde en moderne stil, tilbringer nå mye tid på Finn-annonser på kveldstid!

*«Om noen skal rive her i fremtiden,
vil de jo tro de finner tapet fra flere
tidsepoker, og så er det egentlig
bare fra noen måneder.»*

Skuff som bordpynt: Midt på bordet står en gammel, smal skuff fra gården til Kines farfar. Med slitt og ærbødig skrift står det skrevet Maud Nielsdatter f. 28.1.1794. Først visste hun ikke hva hun skulle bruke den til, men nå er det faktisk noe av det kjæreste hun har. Den pyntes etter sesong.



*«Jeg pleier å si at det er
et levende hus!»*

Boråstapet: Med
utgangspunkt i grønnfargen
på kjøkkeninnredningen,
har de valgt tapetet Siri fra
Anno-kolleksjonen til Borås.

Bok med minner: At Kine har gode minner om bestemor som sang fra Alf Prøysen-boka mens hun satt på fanget, vises med et bilde av de to som står på den gamle boka. Noen minner er for gode til å gjemmes vekk!

Møbler på vandring

For det skal sies: Det er sjelden ting står særlig lenge på samme plass, eller at fargene varer over tid der i huset. Kine beskriver seg selv som en impulsiv, kreativ, utålmodig person med full kok i hodet. Alltid på jakt etter forbedringer.

Kine viser oss tapetveggen i TV- stua og forteller at dette er tapet nummer seks.

– De som skal rive her i fremtiden vil jo tro de finner tapet fra flere tidsepoker, og så er det egentlig bare fra noen måneder, sier hun og ler hjertelig. For hvis hun ikke er 100 prosent fornøyd, slår hun seg ikke til ro. Espen bekrefter det hun sier, og legger til at han aldri vet hvor sofaen befinner seg når han kommer fra jobb. Eller, hvilken sofa det er, for den saks skyld! For tiden står det nemlig tre sofaer til mellomlagring i garasjen, kan han fortelle med en latter.

– Jeg pleier bare å si at det er et levende hus, parerer Kine.

– Men jeg har blitt bedre på det. Nå tenker jeg meg mer om, og jeg ser jo at det gir bedre resultater, fortsetter hun.

Stilendringer

Hun forteller om en fase med mørkrosa vegger, Indipink og Warm Blush om hverandre kombinert med mønstrede gardiner.

– Da tok det litt av! Det er ikke alltid det blir som jeg ser for meg, sier hun og ler.

Før Espen traff Kine hadde han en moderne, minimalistisk og litt hard stil. Kontrasten er stor til tømmervegger, gamle møbler og fargerike tapeter. Men gradvis har han lært seg å like det gamle. Helst i kombinasjon med noe litt mer moderne.

– Nå har jeg også havnet på Finn-kjøret, sier han og ler. Mange av møblene er funn fra Finn.

Dessuten kommer flere møbler fra Kines familie. Hun har stor interesse for det brukte, og blir ofte spurt om hun vil ha gamle ting. Farfaren skal selge gården sin nå, og flere ting derfra finner veien til Gan. >

FARGEKODER

SOVEROM: Jotun 4622 Plomme, NCS S6005-R50B.

TV- STUE: Jotun 20185 Friendly Pink, NCS kode 2606Y50R.

GULV OG LISTER I GANGEN: 7163/s3005-G20Y
Trestjerners gulvmaling, Premium silkematt.

TAPETER

TV-STUA: Blomsterfrøy fra Borås tapeter.

KJØKKENET: Siri fra Annoserien til Borås tapeter.

GANGEN: Blomstertapet fra Mr Perswall Blossom P1 62101–8.



Skap fra venninne: En av interiørfavorittene er det gamle skapet som Kine fikk av en venninne. I ettertid har nok venninnen kanskje angret litt, men skapet skal få bli stående i lærerboligen!

Mange lag tapet: Veggen i Tv- stua har rukket å få ny tapet seks ganger allerede! En reise gjennom ulike stiler og impulser! Nå har de landet på tapetet Blomsterfrøy fra Borås, som de trives veldig godt med.

«Da tok det litt av! Det er ikke alltid det blir som jeg ser for meg.»



Tapet i skapet: Kine har brukt litt tapet fra motsatt vegg på bakveggen. Det frisker opp og skaper en fin helhet i rommet.

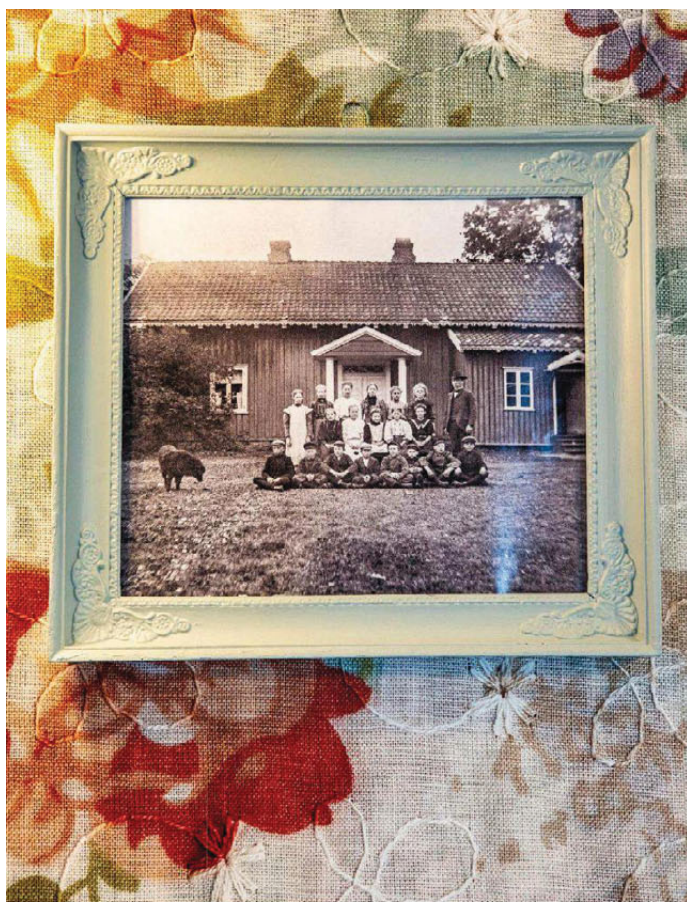


Ny trapp: Den opprinnelige trappen var ikke særlig barnevennlig, så de har satt inn en ny med gammelt uttrykk. Under trappen har Espen laget plass til oppbevaring.



Foreldrerommet: Paret har det minste soverommet i huset. Men, det er ikke mindre hyggelig for det! Bjelker i skråtaket og fargen Plomme på veggen gir en harmonisk følelse.





Gammelt bilde: I gangen henger det et bilde fra den gang huset var skole. Læreren på bildet har selv bodd i huset og er en morsom påminnelse om huset sin historie.

Mye jobb

Med god hjelp av Espens foreldre og stort pågangsmot har den gamle lærerboligen tatt form.

Store mengder isolasjon, muselort og støv har blitt fraktet ut, og inn har det kommet nytt kjøkken og bad, ny maling, vakre tapeter, store verandadører og tidsriktige møbler. De har lagt gulv og skiftet vinduer. Den gamle skoen som dukket opp bak veggen, var sannsynligvis lagt der for å bringe lykke. Og det ser ut til å virke. For til tross for blod, svette og tårer er de enige om at det er vel verdt det. Og at de nok aldri vil flytte!

Espen serverer kaffe og forteller at huset bar preg av «cowboy-oppussing». Mye var bygd rundt og inntil møblene som hadde stått der før.

– Det skaper unødvendig mye jobb for oss som kommer etter. Ved siden av at Kine er interiørsjef er hun ikke redd for å ta i et tak. Hun forteller ivrig at hun nylig har lært å legge gulv. Ellers er hun glad i både å male og tapetsere. Og Espen er en god læremester!

En dag spurte plutselig den mellomste gutten om de visste at de har pusset opp i hele hans liv. Det ga dem litt å tenke på! For det har riktig nok vært mye hopping over kompressorer og materialer i helger og ferier.

– Vi får kanskje ta det litt roligere fremover, sier de tankefullt.

Kine ser ut mot hagen. Hun forteller om drivhuset som sto der da de overtok. Som ble litt ødelagt i en storm. Der hun sto med to babyer i armene så hun ikke for seg at hun noen gang skulle finne plass til dyrking i livet sitt. Derfor ga hun det bort på Finn. Det skulle hun gjerne ha sett ugjort.

– Men, det går litt fort noen ganger, sier hun igjen og rister lett på hodet av seg selv

TIPS TIL DEG SOM SKAL PUSSE OPP ET GAMMELT HUS

Ta utgangspunkt i tapetfargen når du skal velge maling. Det er enklere enn omvendt.

Gjør deg ferdig med ett rom om gangen.

Tilpass ambisjonene etter livsfasen du er i! Baby og omfattende oppussing er sjelden en god idé.

Tenk helhet og ta med fargene videre fra rom til rom. Innfall og impulsivitet er gøy, men stopp og tenk!

Malte lister: Gulvet er malt i Minty Breeze og fargen fortsetter videre på listene. Samtidig henter den doble ytterdøren opp blåfargen i detaljer fra tapetet. Slikt skaper helhet og harmoni.



Tidlig vår: Snøen har nettopp trukket seg tilbake og familien storgleder seg til å nyte uteliv og varmere dager. Når man bor omgitt av jorder og natur, blir årstidene så tydelige.

*«Vi får kanskje ta det litt
roligere fremover.»*



PENT OG NYTTIG

En nålepute er kjekk å ha for hånden når du syr,
og er en utmerket venninnegave!

TEKST **RIKKE BJURSTRØM** FOTO **RIKKE BJURSTRØM**

Dette bruker du:

Bomullsstoff i ønskede farger/mønster

Panokitt hurtiglim, Panduro

Fyllvatt, Panduro

Bomullsgarn eller brodergarn til å markere stripene.

En lang og tykk synål, saks og sytråd til tråkning rundt kanten.

Fine gamle kopper, eggbeiger, små glasskårer, kork til tannpastatube, norgesglass.

Slik gjør du:

1. Selve nåleputen lager du på to måter; med eller uten tråd/garn som deler den i åtte felt: Utgangspunktet er det samme, størrelsen avhenger av hva du skal sette nåleputen i.

2. Mål opp en sirkel som er ca. 3 cm større enn diameteren til koppen/eggbeigeret eller hva du skal sette puten i.

Hvis du stapper den hard med vatt ser den finest ut, men det krever også en større sirkel – så her må du prøve deg litt frem. Bruk en kopp, en skål, et glass eller lignende som mal (ca. 3 cm større) og tegn rundt med kulepenn. Klipp ut.

3. Tråkle ytterst rundt kanten med tette sting, enten med en tykk sytråd eller dobbel tråd. Sørg for en god knute og for to ender. Trekk sammen fra begge sider. Legg i så mye fyllvatt du får inn og trekk ytterligere sammen slik at hullet blir minst mulig. Det er praktisk med hjelp av et par andre hender; en holder hullet sammen, en annen knytter en knute.

4. Du får et lite hull, og det skal du ha, for ballen din trenger mer fyllvatt – stapp inn det du klarer, du bør ha færrest mulig rynker.

5. Nå kan du enten si deg fornøyd og sette din «ball» ned i koppen/eggbeigeret, ev. lime den fast med hurtiglim så den sitter godt. Men du kan også lage den klassiske nåleputen og dele din «ball» i åtte deler:

6. Bruk enten brodergarn eller bomullsgarn og en tykk, lang nål. Du trenger en lang tråd med en solid knute.

Stikk nålen nedenfra og opp nøyaktig på midten av ballen din. Trekk snoren fra midten, over på en side og under igjen, deretter opp igjen midt i ballen og så ut på den ut på andre siden, 180°. Stram godt til, du skal ha et søkk i puten nå. Så stikkes nålen opp gjennom midten igjen, på samme måte, slik at du får et kors. Forsett med å dele i fire slik at du får åtte striper/søkk som alle går ut fra midten i omtrent like store stykker. Pass på å stramme godt. Til slutt festes tråden på undersiden.

7. Klem ballen til slik at den blir høy. Stikk den ned i koppen/begeret etc. Lim den fast om nødvendig.

8. Vil du lage en klassisk nålepute som ikke ligger i noe, må den få en bunn: Klipp en liten sirkel som du limer over hullet på undersiden (se bildet).



Lag pute på hva du vill! Her har vi laget nåleputer av to antikke, små kaffekopper, et eggebeger fra Lyngby porcelæn, en lysestake fra Bjørn Wiinblad, glassbunnen av en gammel skål med lokk, et vintage norgesglass og korken på en tannpastatube.



SUPERPRAKTISK OG ENKELT

Har knappenålene dine en tendens til å flyte rundt på bordet når du fjerner dem mens du syr på symaskin? Her er en smart og enkel løsning: Bruk plastkorken på en tannpastatube eller toliters flaske som utgangspunkt, lag en liten «ball» av stoff og vattfyll som forklart over – enten med åtte inndelinger eller uten – og lim den fast i plastlokket. Med dobbeltsidig tape fester du denne nåleputen et passende sted på symaskinen. Endelig får du styr på knappenålene dine!

«SYSKRIN» PÅ GLASS

Av gamle norgesglass kan du enkelt lage et syskrin med nålepute i lokket. De kan lages på forskjellige måter; her har vi klippet til en sirkel som er ca. 2,5 cm bredere enn glasslokket og lagt et lag med hurtiglim rundt kanten av lokket på baksiden. Deretter er stoffet rynket sammen og limt fast nesten hele veien rundt til det gjenstår et par cm. Stapp fyllvatt inn i åpningen, fordel så den ligger jevnt og lim igjen resten.

Når aluminiumsringen så settes på får du en fin nålepute – og i glasset kan du legge trådsneller, knapper og annet du har i ditt lille «syskrin».



Kombiner hygge rundt ovnen med matlaging



Bodil Nordjorde er vår nye superkikk



Bestselger!



Lekre, vedfyrte bakerovner

Med våre vedfyrte bakerovner kan du lage pizza på ekte italiensk vis – og selvsagt også alle andre typer bakst.

Har du for eksempel smaktsteinovnsbrød fra vedovn? Brødsnivene blir aldri de samme...



På lag med Bodil

Bodil vil demonstrere og vise våre produkter.

Følg med på seljordvarme.no

Vi leverer over hele Norge!



Vi har et stort utvalg i vedkomfyrer

Nyt duften av nystekt bakverk samtidig som den gir en lun atmosfære.

Vedkomfyrer gir deg en unik fleksibilitet og er et sikkert valg og et fornuftig alternativ til oppvarming av bolig.



NOTER Extraflame

Bestselger!



AUSTROFLAMM PALLAS BACK

AUSTROFLAMM

Peisovn med stekeplater og komfyr

Med sine tre kokeplater og bakerovn stiller Pallas Back i en unik kategori.

Her får du en peisovn som kan utføre mange praktiske oppgaver samtidig som den gir deg en hyggelig atmosfære.



-varme®

Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme | s-varme.no

Følg oss i sosiale medier
f S-varme



LISE M. STANG-JACOBSEN er utdannet kokk og jobber i dag frilans for Lev Landlig. Følg @hverdagslykkelise på instagram og blogg.

Jeg syns det er vanskelig å velge mellom lakris og sjokolade, og sier som Ole Brum; ja takk begge deler om jeg får valget. Men sjokolade er absolutt en stor favoritt. Skal jeg ønske meg en kake til egen bursdag, så blir det alltid en saftig sjokoladecake. På tur er det alltid kakao i termos, og barndommens beste dessert er sjokoladepudding med vaniljesaus. Men sjokolade i sin reneste form "trenger" jeg helst en liten rute av hver dag. Det redder en dårlig dag, og snur fort humøret. Her har jeg samlet mine fem favorittoppskrifter med sjokolade akkurat nå. Spis mørk sjokolade med god samvittighet, den har mange helsefremmende egenskaper og kakaobønner er jo nesten for en grønnsak å regne! Når man er sjokoladeelsker er det godt å ha noen gode unnskyldninger i ermet!



Søtt og godt

SJOKOLADEFRISTELSER

Alle elsker sjokolade, og vi deler her fem søte favoritter med sjokolade i.

TEKST LISE MARI STANG-JACOBSEN FOTO LISE MARI STANG-JACOBSEN

Frem fra glemselen: Ta fram bestemordesserten sjokoladepudding fra glemselen, og du vil få en deilig opplevelse. Den hjemmelagde varianten smaker mye bedre enn de du får kjøpt i butikken.



Varier: Du kan variere med ulike typer sjokolade i røra eller bruke tørkede blåbær eller tranebær.



Kjapp glede: Denne kaken er enkel og rask å røre sammen. En holdbar og deilig kake å ha på lur.



Mer luksus: Ved å tilsette sjokolade blir kakaoen mer fyldig. Bytt gjerne ut noe av melken med fløte og ha i enda mer sjokolade for en enda fyldigere og mer luksuriøs drikk. Skal du skeie helt ut, tilsetter du en liten klunk Bailey's.



Deilig kveldskos: Lag gjerne flere
kopper om dere er flere i familien
som har søtsug. Koppkaken kan
også stekes i air fryer, da tar det
noen flere minutter.





Hjemmelaget mørk sjokoladepudding

Kan serveres med vaniljesaus eller pisket krem.

4 porsjoner

6 gelatinplater
2 ss kakaopulver
100 g sukker
½ dl vann
4 dl melk
3 dl fløte
150 g mørk sjokolade

Bløtlegg gelatinen i rikelig med kaldt vann. Visp sammen kakaopulver, sukker og vann i en kasserolle. Varm det opp under omrøring og visp til blandingen er helt glatt og jevn. Tilsett melk og fløte og kok opp. Rør jevnlig slik at det ikke fester seg i bunnen. Klem vannet godt ut av de oppbløtte gelatinplatene, og løs dem opp i den varme kakaomelken. Trekk kasserollen vekk fra varmen og rør inn hakket sjokolade. Blandingens skal bli helt glatt og fin. Hell sjokoladepuddingen over i ønsket form, skåler eller glass. La puddingen stivne i kjøleskapet før servering. Serveres med vaniljesaus eller myk pisket krem og litt revet sjokolade.

Store, seige cookies

Holder seg godt i kakeboksen.
30 stykker

240 g romtemperert smør
1,2 dl sukker
1,2 dl brunt sukker
2 romtempererte egg
1 ts vaniljesukker
5 dl siktet hvetemel
1 ts natron
1 ts salt
200 g mørk sjokolade eller daimkuler

Pisk mykt smør og sukker i en bolle med en elektrisk mikser. Tilsett egg og vaniljesukker og bland videre til en jevn blanding. Bland mel, natron og salt i en annen bolle. Hell melblandingens, litt om gangen, oppi smørblendingen. Bland godt sammen. Rør i sjokoladebitene forsiktig inn med en sleiv. Legg en og en toppet teskje på en bakeplate. La det være ca. 5 cm mellom deigklumpene. Stek kjeksene i ovnen ved 160° i 10-12 minutter til de er lys gyllenbrune, men ikke for mørke. Det er bedre at de stekes for kort enn for lenge, for de skal være litt seige. Avkjøl kjeksene i 2-3 minutter på stekeplaten og legg dem deretter på en rist.

Supersaftig brownie

Denne saftige sjokoladekaken holder seg god i mange dager.

Ca. 20 stykker

80 g smør
200 g sukker
150 g mørk sjokolade
3 egg
80 g hvetemel
½ ts bakepulver
2 ss kakaopulver
2 klyper alt
1 ts vaniljesukker

Varm opp smør og sukker i en kjele på middels varme til smøret er smeltet. Hakk sjokoladen grovt. Trekk kjelen av platen og ha i hakket sjokolade. Rør inn ett egg av gangen. Ha så i de tørre ingrediensene og rør til du har en glatt røre. Hell røren i en firkantet form, ca. 20 x 20 cm, dekket med bakepapir. Stek på 175° i 25 minutter. Server som den er, eller gjerne sammen med vaniljeis. Holder seg godt i en tett boks.

Varm kakao med en twist

Det er alltid deilig å sette seg ned i godstolen med en kopp varm kakao. Denne er også en deilig dessert!

2 porsjoner

1 ss kakaopulver
3 ss sukker
5 dl helmelk
80 g mørk sjokolade
2 hele kanelstenger
revet muskatnøtt
1-2 dl fløte til krem

Ha kakaopulver, sukker og 1 dl melk i en kjele og visp godt sammen. Varm opp under omrøring til sukkeret smelter, og ha i resten av melka. Ha i kanelstengene, og varm opp til kokepunktet. Trekk av plata. Grovhakk sjokoladen og ha den i den varme melka. Rør godt til alt er oppløst. Hell den i kopper, ha gjerne pisket krem på toppen, og riv over litt muskatnøtt.

Kake i en kopp

Perfekt om du har lyst på noe søtt en kveld. Lages raskt og enkelt!

1 porsjon

4 ss sukker
4 ss hvetemel
2 ss kakao
2 ss smeltet smør eller olje
2 ss vann
1 egg
½ ts bakepulver
1 klype salt

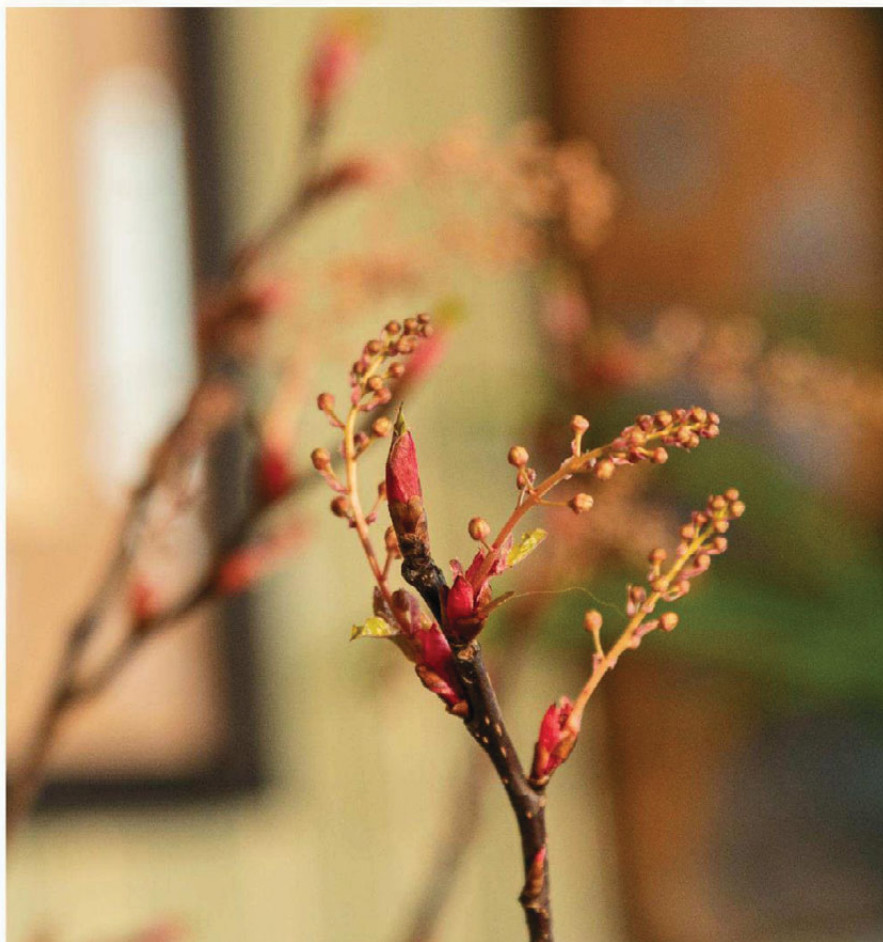
Ha alle ingrediensene i en bolle, og rør godt sammen. Pensle en stor kaffekopp med smeltet smør eller olje, ha i røren og sett koppen i mikroen. Stek kaken på full styrke ca. i 1½ minutt. Server gjerne kaken med et dryss melis, pisket krem, vaniljeis eller friske bær.



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.

Blodhegg: Blodhegg mangler duft, men får flotte rosa, hengende blomsterranker. Disse er enkle å drive inne. Bladskuddene får rødlig farge – bare vakkert!



VÅRLIG KVISTKVAST

Endelig har kvilen gått ut av kvistene, og den vakre våren spretter ut på nakne greiner, både fra hage og skog.

TEKST KRISTIN GRANUM SKOGLUND FOTO MARIA MUNSTERS

Kvister fra hagen

Gullbusk spretter rask ut med gule blomster

Kirsebær, eller moreller får hvite blomster

Eple, eller prydeple gir hvite, rosa, røde blomster

Brudespirea spretter ut med hvite knopper

Rosespirea får rødlig skudd

Blodhegg får rosa hengende blomster

Rosemandel gir rosa små blomster

Det er så herlig når sola endelig titter frem, og vi skjønner at også i år går det mot en ny vår! Det er lysere tider og vi venter utålmodig på at knopper skal briste, men vi kan fint tyvstarte inne. Derfor trasker vi rundt i snøen for å sanke ulike typer kvister fra hagen. Fuglene har sørget for at det gamle søtkirsebærtreet i hagen har spredd seg. Disse frøformerte trærne, fuglekirsebær, setter ikke fine frukter, men får flotte hvite blomster. Derfor er det bare å klippe i vei! I hagen vokser en nøysom og vakker blodhegg som blomstrer med lyserøde ranker i slutten av mai, uten lukt, men disse kan også fint drives ut inne. Prøv også med eplekvister, eller prydepler. Har du ikke prydtrær i hagen, så klipp kvister fra hagebusker. Har du ikke hage, så ta en tur i skogen, eller langs grøftekan-ten Tidligere var det vanlig å få kjøpt drevne bjørkekvister i blomsterbutikkene eller på torget, men verden har forandret seg. Fine kvister hentet fra hagen og naturen er gratis, og bjørk er enkel å drive frem selv – om man ikke er allergisk? Det er ikke noe annet som minner mer om våren, enn små lysegrønne skudd som spretter ut på nakne greiner, uansett hvilken sort vi plukker. Det gir en vårlig glede når små grønne bladspisser spretter ut. Rundt hagen vokser det også viltvoksende hegg som får flotte hengende blomsterklaser, som jeg synes lukter mindre inne enn ute. Det viktigste er å bruke rene vaser, lunkent vann og ikke minst er det viktig å skrape vekk barken på greinene som skal ned i vannet. Da suger kvistene enklere opp vannet!

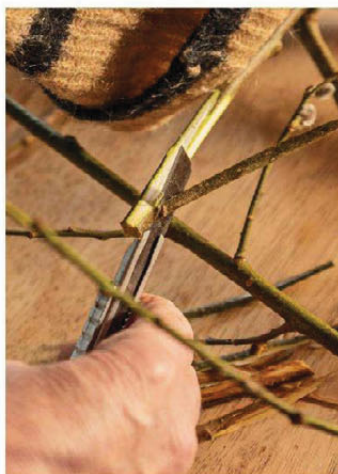
Kirsebærkvister på skatoll: Lag et vårlig miljø med greiner av kirsebær, eller morell fra hagen. De sarte blomstene mot de rustikke greinene og skapet kler hverandre godt. En liten vårlyng kan også nytes inne.





Bjork: Duftende bjørkekviser gir oss en vårlig stemning. Stikk noen kvister mellom vakre tulipaner, og sett dem sammen i en fin vannmugge.

Skrap av barken: Barken må vekk! Bruk en skarp kniv og flekk vekk noe av barken som skal i vasen. Da suger kvistene bedre vann.



Vase med kvister: Lange skråsnitt må til, slik at kvistene suger vann. Fyll på med lunkent vann i vasen.



Kirsebærblomst på kvist: Blomstene er verdt en liten nærstudie!



Rosemandel: Vakre og sarte
rosa blomster på nakne kvister.
Denne plantes i godt drenert
jord, da den ikke tåler for mye
fuktighet – som gir greinsopp.

Rødhyll: Kvister av rødhyll
blir ofte sett på som et ugras,
men i vasen får de vakre,
lysegrønne blomster.





Magnolia: Greiner av magnolia kan fint drives i blomst, kronbladene ligner porselen. Har du ikke magnolia i hagen, så kan det kjøpes i blomsterbutikken.



10 PÅ TOPP I HAGEN

I januar hvert år arrangerer Norsk ornitologisk forening (NOF) hagefugltelling ved foringsplasser i Norske hager.

1. Kjøttmeis
2. Blåmeis
3. Skjære
4. Dompap
5. Spettmeis
6. Svarttrost
7. Grønnfink
8. Flaggspett
9. Gråspurv
10. Pilfink

Kilder: birdlife.no og
fuglevennen.no



Grønnsisik (*Carduelis spinus*): Denne finken har nesten, i motsetning til andre finker, et tynt og svakt nebb. Derfor er de veldig glad i småfrø. Med sitt spisse nebb trekker den frø ut av kongler. Er det god tilgang på frø, får du gjerne besøk av denne spirrevippen.



Rikt fugleliv: Vinterstid frekventerer 35 ulike fuglearter restauranten rett utenfor kjøkkenvinduet hos fotograf Helge Eek og kona Anne på Jeløya i Moss.

– Det er aldri kjedelig å følge med på intriger og slabberas som foregår på fuglebrettet, sier Helge.



Stillits (Carduelis carduelis): Fjædrakten på en stillits er så fargesprakende at man skulle tro det var en rømt papegøye man hadde med å gjøre. Den vakre røde hodekalotten fungerer som rustning der den borer seg inn i tistler og spiser frø, men solsikkekjerner er også en favoritt.

VINTERFUGLER I HAGEN

Her er et hyggelig gjensyn med fantastiske portretter av kjente og kjære, og noen mer sjeldne, vinterfugler, tatt av Lev Landligs frilansfotograf gjennom mange år, Helge Eek.

TEKST JANE ØDEGAARD FOTO HELGE EEK

En vill hage med mange store busker hvor småfuglene kan søke ly, finne frø og noen gjenglemte bær, er til det beste for våre flyvende venner. Spesielt om vinteren trenger mange av småfuglene din hjelp. Du tiltrekker deg flere fuglearter ved å gi dem variert kosthold. Ønsker du en spesiell art på besøk, så sjekk ut hva de liker å spise, og hvordan de liker å få maten servert. Før du vet ordet av det sitter det en svarttrost og spiser opp smulene som har drysset ned på bakken fra meisebollene, en flaggspett som hakker på den morkne gamle trestolpen eller en liten flokk med blåmeis i epletreet.

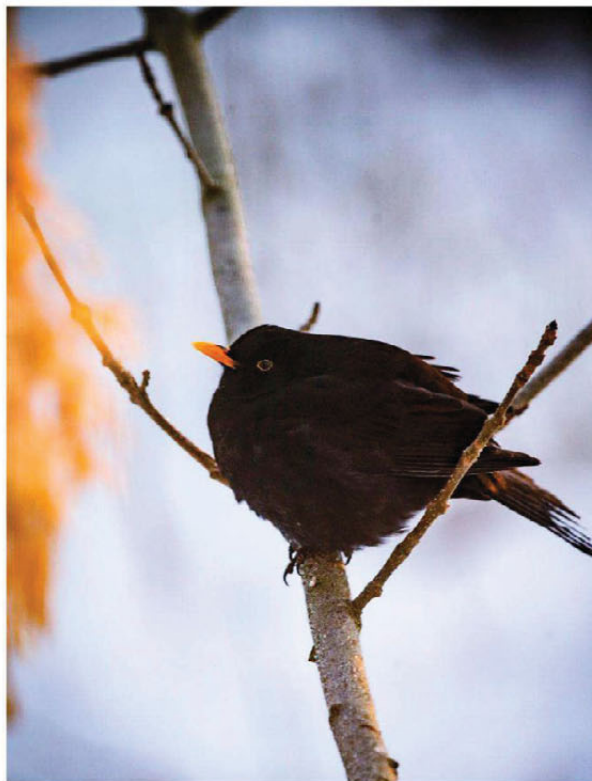
Pilfink (*Passer montanus*): Kan minne om en gråspurv, men er litt mindre, har svart flekk på ellers hvite kinn. De samles også i mye mindre grupper enn gråspurver.



Grønnfink (*Carduelis chloris*): En herlig entusiastisk hagegjest som elsker solsikker. De er veldig sosiale. På fôringsautomaten blir det gjerne litt leven når de kommer på besøk.



Akrobatisk: Som eneste fugl i Norge kan spettmeisen (*Sitta europaea*) klatre uanstrengt nedover og oppover en stamme med hodet først. Om vinteren spiser den mest frø og nøtter. Nebblengden er litt over en millimeter kortere vinterstid på grunn av slitasje på nebbet etter all hakking av harde nøtteskall som de har gjemt unna i barksprekker.



Svarttrosten (*Turdus merula*): Starter allerede i februar å synge i toppen av treet. Svarttrost liker seg veldig godt på bakken. Der hopper den rundt og spiser opp frø og bær som havner der.

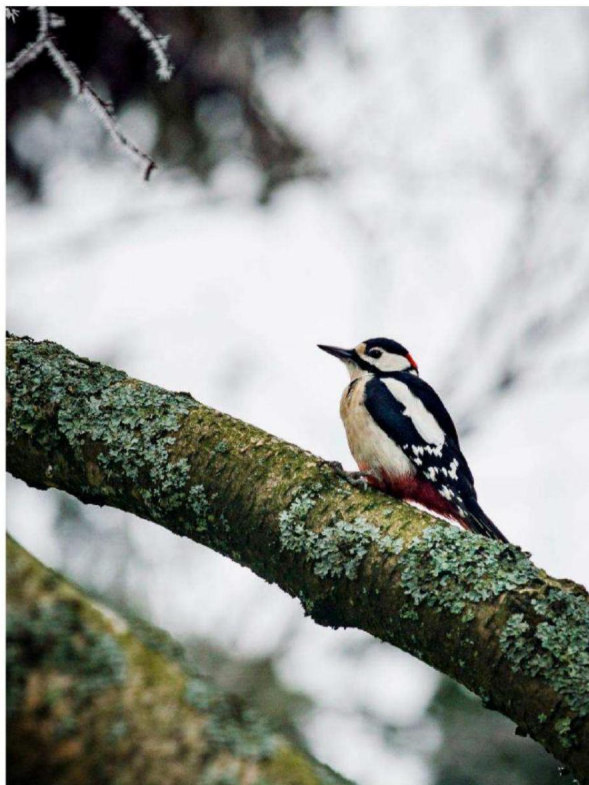


Blåmeis (*Cyanistes caeruleus*): Kanskje en av de vanligste småfuglene etter kjøttmeisen, men jammen er den både tøff og flott. De er gjerne de første som kommer til restauranten, og de siste som drar. Her trengs det en del mat da de ikke klarer å hamstre mat. De har sterke bein og er eksperter på å henge under meiseboller.

Den ultimate vinterfuglen er nok dompap (Pyrrhula pyrrhula): Vi ser ikke snurten av den resten av året, der den gjemmer seg langt inni granskauen. Vinterstid kommer den så fagert fram og spiser korn, frukt og frø i hagen.



Flaggspett (*Dendrocopos major*): En av de vanligste spettene i Norge, og ses ofte på ivrig matjakt i hagen etter godbiter som solsikkefrø, meiseboller og jordnøtter. Ellers står de og hakker i morkne stolper og stammer på jakt etter mark og larver.



Rådyr: I tillegg til alle småfuglene kommer også rådyr ofte på besøk. Grønnfink og kjernebiter lar seg ikke affisere der de koser seg på fôringsautomaten mens rådyret hviler nede på bakken.

Bjørkefink (*Fringilla montifringilla*): Spesielt i vinterhalvåret opptrer den i store flokker, og bokfinken får gjerne bli med. De liker seg best hvis de finner bra mat som frø og korn på fuglebrettet, både vinter og vår.



Kjernebiteren (*Coccothraustes coccothraustes*): Med sitt karakteristiske nebb er den, som navnet sier, ekspert på å bite i stykker kjernen på kirsebær, noe som er favorittføde. Nå vinterstid fråtser de i seg solsikkefrø som de elsker.

Jentene på Tunet: For sine
lekre smaksbomber av noen
sjokoladekonfekter, har
det vanket mange priser
og medaljer på Jentene på
Tunet, også på verdensnivå.
De kan med stolthet si at
de lager verdens beste fylte
sjokoladebiter.





Drømmeteam: Eivind Aune og Iris Martinsen Aune er et drømmeteam, han er glad i tall, salg og markedsføring mens hun er utdannet kokk, kostholdsøkonom og chocolatier. Sammen har de startet et sjokoladeeventyr i låven på gården som Eivind vokste opp på.



Konfektesker med særpreg: Hver konfektbit stråler i farger som passer til smakene de inneholder. Hvor gode de faktisk er, får du ikke vite før du smaker på dem!

JENTENE PÅ TUNET

Hvem: Eivind, Iris og alle jentene pluss noen gutter (22 + 3) (Og noen flinke skoleelever som pakker på kveldstid)

Hva: Lager prisvinnende sjokolade i det som en gang var låven på barndomsgården til Eivind.

Hvor: Selbu i Trøndelag.

Motto: Se, smak og nyt! Det er oppskriften på en god sjokoladeopplevelse.

Drøm: Vår drøm er å spre sjokoladefryd utenfor Norges grenser.

Se mer: jentenepaatunet.no,

IG og FB: @jentenepaatunet



Sjokoladefryd

Jentene på tunet har tatt sjokolade til et nytt nivå! Det hele startet med en drøm om et sjokoladeeventyr. Nå lager Iris og jentene verdens beste sjokolade – i Selbu.

TEKST MONICA ALMSKÅR HEGGSET

FOTO MONICA ALMSKÅR HEGGSET



Sjokoladefabrikk i låven: På Barogården i Selbu, der låven en gang var en helt vanlig rød låve, er det nå blitt sjokoladefabrikk. Her sysselsettes nå en prosent av Selbus befolkning.



Velg og vrak: Konfektbitene er laget av kvalitetssjokolade og ferske råvarer, som fersk fløte og ferskt smør. Det gjør den til ferskvare med begrenset holdbarhet (3 mnd), i forhold til masseprodusert sjokolade. Du verden som det kjennes på smaken!

En munnfull sjokolade fra Jentene på Tunet er ikke som andre munnfuller. Det eksploderer i smaker du ikke trodde var mulig, og smaksopplevelsen starter allerede før du putter den nydelige sjokoladekonfekten i munnen.

– Se bare på denne gule som heter Sitronsmil, sier Iris! Bare ved å se den gule fargen, og høre navnet på den, kan man kjenne det kile i smaksløkene bakerst i kinnene. Det hadde ikke vært det samme om den var brun og formet som en flat skive!

Mange nasjonaliteter

På runde i sjokoladefabrikken møtes vi av flere smil. Jenter med raske hender titter opp fra fargerike kunstverk av noen sjokoladeplater. Laget for å gi turnasjonen Norge et alternativ til kvikk-lunsjen.

– Har du klart å få Iris med på noen bilder, da? Er et spørsmål som går igjen.

De kjenner henne, og vet at for Iris er det ikke viktig å stå forrest, hun vil heller skyve jentene og jobben de gjør, foran seg.

– Vi er flere nasjonaliteter her nå, og det synes jeg er veldig spennende, man lærer mye av å bli kjent med forskjellige mennesker og kulturene de kommer fra.

– Her er alle like viktige! Alle kan alt, og vi ruller på oppgavene.

Noen hemmeligheter finnes dog, og det er ikke alt hun kan vise frem, men en hemmelighet vil hun dele: Iris åpner en eske, og løfter opp et halvt sjokoladeegg med nordlys-fargene på.

– Disse skal vi fylle med godsaker og sette sammen til et helt egg. Iris holder to halve deler sammen, og viser hvor vak-

kert det kommer til å bli. – Jeg har ikke turt å legge ut bilder av dem enda, for da vil bestillingene hagle inn!

Gode råvarer

Iris er uten tvil den kreative drivkraften ved fabrikken. Hun har bakgrunn som kokk og kostholdøkonom, og da sjokoladeeventyret startet, drev hun og mannen Eivind Selbutunet konferansesenter.

– Det ble for travelt med begge deler og vi ble enige om å satse på sjokoladen. Eivind har bakgrunn innen forretningsutvikling, ledelse og markedsføring og er god med tall, alt det som jeg ikke liker, sier Iris med et smil.

Iris byr på en Hasselknas ved bordet i gårdsbutikken. sharing-plates er blitt populært blant gjestene; med en liten kniv deles de lekre konfektbitene og man kan dele smaksopplevelsen.

– Det er så mye smak i disse at man fint kan dele dem i to.

Så er turen kommet til den skinnende gule Sitronsmil: Man kjenner det kile – og smaken, den er bare helt fantastisk!

– Når en sjokolade heter Sitronsmil, må det smake ordentlig av sitron, sier Iris. I vår sjokolade er det de gode råvarene som gir smaksopplevelse, og den inneholder minimalt med sukker og fett, slik at de gode råvarene får skinne. Jeg har lyst til å oppfordre folk til å bruke sansene og bli flinkere til å nyte, sier hun. Når man sitter med godteposen og bare dytter inn, kjenner man egentlig etter hva man spiser og hva det smaker? Vi håper vår sjokolade kan være en motvekt til konsumet som tre store sjokoladeplater på salg bidrar til. Jeg synes forresten ikke at sjokolade bør selges på salg! Når man tenker på alt arbeidet som ligger bak kakaobønnene allerede før de har kommet til Norge, så er det litt respektløst. >

Chocolatier: Før jul for ni år siden sto Iris i et kjellerlokale og laget sine første sjokoladekonfekter, nå er hun utdannet Chocolatier og har sin egen sjokoladefabrikk. I gårdskafeen serverer hun med stolthet sine prisbelønte sjokoladekonfekter. (Legg merke til sjokoladepanelet bak henne.)



I gårdskafeen tilbys smaksopplevelser som kan deles. Konfektene her er, bak fra venstre: Solbærdugg (brun firkant), Sitronsmil (gul), Karamellpasjon (oransje), Multefløyel (guloransje hjerte), Kremet bringebær (delt i to), Hasselknas (brun) og Blåbærflyt.





Fra Lofoten: Iris sin tilknytning til Nord-Norge vises i gårdsbutikken; hvor en nordlyshimmel svever over lokalet. Nordlyshimmelen har nær tilknytning til en av fabrikkens bestselgere: Nordlyssjokoladen.



Sjokoladeproduksjon: Første trinn mot lekre sjokoladekonfekter er håndmalte eller dekorerte former som fylles med sjokoladeskall. Formene fylles, for så å tømmes etter en viss tid. Neste dag går fyllet i.



Sjokoladeproduksjon: Iris og mannen Eivind har hatt travle dager med å bygge opp sjokoladebedriften fra begynnelsen av. Lange dager er byttet ut med noe som iblant ligner på en ni til fire jobb. Nå hjelper Iris til der det trengs, og må fortsatt klype seg litt i armen når ting går av seg selv.

PRISVINNENDE SJOKOLADEKONFEKT

Jentene på Tunet har vunnet mange priser både nasjonalt og internasjonalt.

Hvert år siden 2017 har de vunnet gullmedaljer under International Chocolate Awards.

I 2023 ble det gull til både Hasselknas og Mangotango, sølv til Peanøttedrøm og bronse til Pistasjkrønsj og Blåbærflyt.

– Kakaobønnen er en fantastisk råvare som gjerne produseres hos små familiebedrifter. Nitti prosent av verdens kakaoproduksjon foregår på små bruk, på mindre enn 50 dekar – ingen traktorer og automasjon, kun håndarbeid.

Kvalitet

Iris liker den kreative prosessen; det å få en idé og forfølge den til et ferdig produkt. Hun er også tett på utviklingen av emballasje, og ønsker at det skal være en opplevelse å åpne en eske med sjokolade fra Jentene på Tunet.

– En journalist skrev en gang at å åpne en boks med sjokolade fra oss, er som å åpne et smykkeskrin med gull og diamanter. Da ble jeg glad, for det er akkurat det jeg ønsker.

Vel så viktig som den kreative prosessen, er forholdet til jentene. Det å lære opp noen og la dem få skinne er blitt en lidenskap for Iris.

– Når jeg lærer opp noen, er målet mitt at de skal bli flinkere enn meg, og at alle skal kjenne at de er viktige.

– Navnet Jentene på tunet har vi fra tida på Selbutunet: Noen kunder begynte å kalle oss det, da det stadig dukket opp noen jenter som ordnet opp når det var selskap og lignende.

Men det er ikke slik at vi bare vil ha jenter altså, vi har noen gutter her også.

Iris og Eivind har hatt flere studieturer til Italia for å lære seg kunsten å lage sjokolade, men påpeker at man blir aldri utlært som chocolatier.

– Det er en ting å lage sjømat og annen mat, men sjokolade er i en helt annen liga. Det er mange kjemiske prosesser og små marginer som må stemme for at sluttproduktet skal bli bra.

– Det er mye god sjokolade i Italia og Frankrike, men for min gane blir det veldig mye søtt og fett, sier Iris. Selv er hun glad i det fruktige og syrlige som kontrast til den fløyelsmyke kvalitetssjokoladen hun kjøper inn fra den velrenommerte sjokoladeprodusenten Valrhona. Og så lakris, da. Den kommer hun ikke utenom, en favoritt hun har fylt mange av konfektbitene sine med.

–Vårt mål er å ha noe for alle! Selv er jeg ikke så glad i mint, men kombinasjonen mint og sjokolade er jo en klassiker, så vi har laget vår versjon av den.

Magiske smaker

Ideene til de forskjellige smakskombinasjonene og utseendet >



Gårdskafe: En kombinert gårdsbutikk og gårdskafe ligger vegg i vegg med sjokoladefabrikken. Her kan man nyte en lunsj eller en kaffe – og til kaffen: Verdens beste sjokoladekonfekt. Turkis er en farge som går igjen hos Jentene på TUNET. Det er en farge Iris er veldig glad i, og så passer den perfekt til den sjokoladebrune fargen.



Sjokoladepasjon: I ferdigavdelingen venter eske på eske med fristende konfekter på å få plass i de vakre smykkeskrinene av noen konfektesker fra jentene i Selbu. Alma har stålkontroll i pakkeavdelingen og skal pakke knalloransje karamellpasjon i dag.



Håndmalt sjokolade: Nordlys er blitt svært populær og selges i forskjellige gaveesker. Dette hjertet er fylt med hasselknas, ren melkesjokolade med knasende gode hasselnøtter, fra Piemonte i Italia.



Sjokoladefristelser: I gårdsbutikken finnes sjokolade for enhver smak. Bærbluss, Lakrislykke og Kaffegodt er noen av fristelsene man kan velge mellom. – Og en sjokobart for barna – eller en barnslig voksen.

på sjokoladen kan komme når hun sitter i hagen og ser duggdråper på et solmodent solbær, eller som en gang da hun var på reise og så den norske sjokoladen som ble promotert på flyplassene.

– Da kom ideen om Nordlyssjokoladen! Jeg er jo fra Lofoten og har vokst opp med det magiske nordlyset, og ønsket å gjenskape denne magien i en sjokoladekonfekt! Nordlyssjokoladen vår er håndmalt med fargene til nordlyset, og har tatt helt av – spesielt i Nord-Norge.

– Når vi maler nordlys står alle med hver sin pensel, det er mye kvalitet i den stunden, selv om det tar tid. Det å lage små vakre ting, tror jeg er noe som appellerer spesielt til oss jenter.

Når en kreativ person og en som elsker tall skal samarbeide, kan det lett bli konflikter. Før de startet ble Iris og Eivind enige om fire prinsipper de skulle jobbe etter.

– De fire tingene vi er enige om å ikke kompromisse på er: kvalitet, håndverk, kreativitet og smak. Våre fire kjerneverdier, der god smak er viktigst.

– Det er et håndverk vi driver med, maskiner kan ikke erstatte jobben jentene gjør. Og god smak krever gode råvarer! Sukker er billig i forhold til ferske og gode råvarer som sitronpure og kvalitetssjokolade for eksempel. Men for oss er det utenkelig å erstatte den gode råvaren med billigere alternativer eller masse sukker.

– Spørsmålet om effektivisering har dog kommet opp! Og vi har en maskin stående i kjelleren, men for å få brukt den må fyllet være mere flytende og vi må tilsette mye mer sukker, så den maskina får stå!

Slik blir en sjokoladekonfekt til

Det tar tre dager å lage en konfektbit hos Jentene på Tunet. Former skal males eller dekorerer, sjokoladeskall skal støpes av perfekt temperert sjokolade, for deretter å fylles med forskjellige typer himmelsk fyll, og til slutt lukkes de med et lokk – som blir bunnen på sjokoladekonfekten når den hvelves ut av forma.

Hva er en Chocolatier?

En chocolatier er en som jobber med sjokoladehåndverk og videreforedler produkter ut av sjokolade. Iris er selvlært og har tatt kurs i Italia.



Håndlaget tursjokolade: En tursjokolade, vakker som et maleri, og som inneholder både bær og og forskjellige nøtter, lages for hånd av Jentene på TUNET.

Keramikk



Skaperkraft: Med hjelp av hendene, kreativiteten og litt leire skaper Erik vakre bruksgjenstander.



*Keramiker Erik Krouthén bor på et småbruk i Tennfjord utenfor Ålesund, med sin familie. Her har han et eget verksted, hvor han lager kopper, fat og lysestaker, vaser m.m. Om sommeren holder han utstilling i låven.
@erikkrouthen*

Leirens forvandling

TEKST **HILDE TOBRO** FOTO **ERIK KROUTHÉN**

Hvordan begynte du med keramikk?

– Ved en tilfældighet da jeg studerte fotografi, og hadde keramikk, tekstil og maleri som tilleggsfag. Jeg syntes keramikkfaget var veldig spennende og fortsatte med det. Etter at jeg avsluttet fotostudiene, søkte jeg meg inn på en skole som heter Capellagården i Sverige, og studerte keramikkfaget der.

Hvor holder du til?

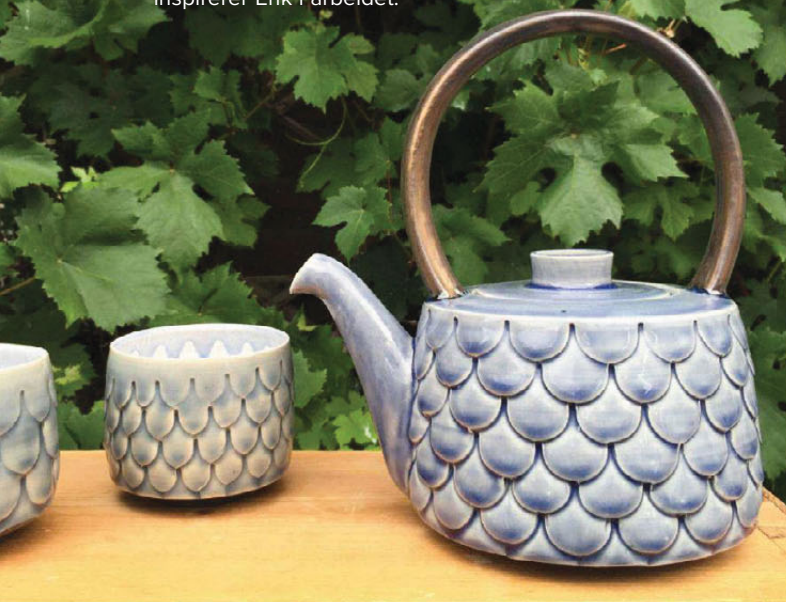
– Etter mange år som keramiker og keramikklærer i hjembyen min Göteborg, møtte jeg en norsk jazzsangerinne, og sammen flyttet vi til Norge, til et lite 105 år gammelt småbruk i Tennfjord utenfor



Lyser opp hverdagen: Et design som sender tankene til fiskeskjell.

portrett

Inspirasjon: Kunstutstillinger og naturopplevelser inspirerer Erik i arbeidet.



Enkelt formspråk: Det enkle og rene blir oftest vakrest, synes Erik.

Ålesund. Her er vi omgitt av de vakreste fjell og med nærhet til havet. Vi har konserter og utstillinger på låven, og jeg har verkstedet mitt i kjelleren i huset vårt.

Hva lager du?

– Mest brukskunst, men jeg produserer ikke serier eller lignende. Jeg lager alt fra kopper, fat og lysestaker, til større vaser og handfat/vasker. Jeg er opptatt av å tilføre kunst til hverdagslivet, og det inspirerer meg når kunsten jeg lager blir tatt i bruk.

Hvordan vil du beskrive stilen din?

– Jeg setter pris på et enkelt og rent formspråk, og lar form og glasure tale for seg selv. Jeg jobbet tidlig mye med vedfyrte keramikk, og syd-øst-asiatiske glasurer og uttrykk, og det kan nok fremdeles være spor av dette i uttrykket mitt. Det enkle blir ofte vakrest, synes jeg.

Hvordan kan en arbeidsdag se ut?

– Å skape keramikk er en tidkrevende prosess, og inneholder mange momenter. Alt fra skisser og prøveforming, til tilvirkningen og brenning og glasing og nye brenninger. I tillegg kommer utstillinger og salg. Ingen dager er like.

Hvor henter du inspirasjon? Noen forbilder?

– Inspirasjon kan jeg hente fra hverdagssituasjoner, så vel som kunstutstillinger og naturopplevelser. Men også fra selve arbeidsprosessen. Forbilder innen keramikk-kunst har vært mange, for eksempel Signe Pärsson-Mehlin, Leon Simonsson og Anders Fredholm.

Planer fremover?

– Kanskje utvikle noen samarbeid og lage workshops, samt forberede for sommerutstilling på låven.

«Jeg er opptatt av å tilføre kunst til hverdagslivet»

RETT FRA NATUREN

– Det som fascinerer meg veldig med keramikk er at man kan ta et råmateriale rett fra naturen, selve leiren, og med øvelse og teknikk omforme den til skulpturer eller for eksempel en tekanne med funksjon og detaljer. Man er veldig fri i arbeidet med leire og kan uttrykke både personlighet og følelser. Jeg har samme fascinasjon for andre råmaterialer, som tre og metall, som kan bli til den vakreste kunst. Det var sterkt første gangen jeg opplevde at jeg med kreativiteten min og hendene mine kunne skape noe fra tanke til virkelighet gjennom leiren. Det estetiske står også høyt for meg. Jeg setter pris på å kunne skape noe fint, for eksempel som vi drikker og spiser av, og gjerne selve måltidet også.

6 utgaver
(et halvt år)
kr 279
+lekker gave

FOTO: KARI FINNGÅRD

*Er du glad i gjenbruk, nostalgi og
en jordnær livsstil? Vi gir deg inspirasjon
til interiør, bolig og hage i landlig stil!*

LevLandlig



Bestill abonnement på bladkiosken.no

Kos deg på hytta
i vinter!



FOTO: UNSPLASH

Få ren hytteglede rett i postkassa!

I bladet finner du massevis av inspirasjon,
ideer og praktiske råd for livet på hytta.

♥ Når du tegner abonnement så får du en gave på kjøpet!

Bestill abonnement i bladkiosken.no

Hold kamera
på mobilen over
QR-koden

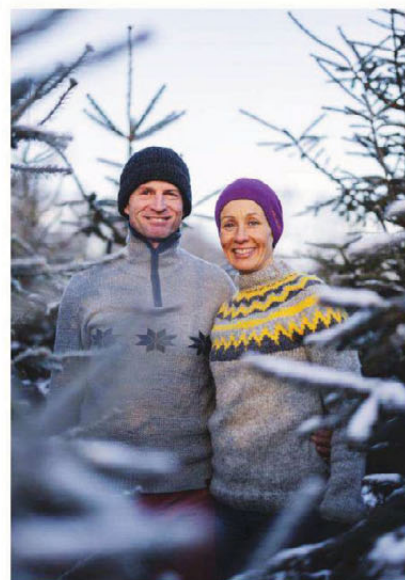


BLADKIOSKEN





Husrom: Et sted for rekreasjon i landlige og historiske omgivelser midt i matfatet, med jord og skog som nærmeste naboer.



Lang fartstid: I sju generasjoner har familien Omsted drevet Opaker gård og nabogården Bjerke i Hedmark. De to gårdene ble slått sammen til én driftsenhet på 1800-tallet.

Gårdshotell

På lag med naturen

Om vinteren kommer gjestene til Opaker gårdshotell for stillhet og ro, innlosjeringen i låven eller drengestua og ureiste måltider.

TEKST HILDE TOBRO FOTO OPAKER GÅRD

Med skogens ro, kulturlandskapet og Glomma som naboer, ligger det familiedrevne gårdshotellet Opaker gård, på en liten høyde ved Kirkenær, Hedmark. Her kan du delta på kurs i stillhet, ta skiene fatt eller være med på aktiviteter i skog og utmark. Familien Omsted driver stedet.

– Tilbudet ved gårdshotellet varierer med sesongene. Vi serverer ureist mat fra egen gård, og har ulike matkurs. Skogen brukes mye, og vi har vedfyrt badstu og en stor lavvo hvor vi arrangerer ulike aktiviteter, sier Kjersti Rinde Omsted.

Hva skjer i februar? – Da er det stilleretreat, community-samling, pustehelg med Magnus Støre, og et helgekurs med danske Paloma Zendings hvor tema er intuisjonen og spirituell utvikling. Og så satser vi på gode skiluligheter rett utenfor døren.

Familien Omsted driver også med økologisk regenerativ produksjon av urkorn, gressfora storfe og sau, gress, grønnsaker og juletrær. I fjor fikk gården Debioprisen for arbeidet de har gjort for å revitalisere det lokale kretsløpet, skape sunn matjord og omtanken de har for hele naturen og mennesket.

– Vårt store livsprosjekt er å ta vare på og gjenoppbygge mangfoldet i naturen, inkludert menneskene. Vi er jo også en del av naturen.

OPAKER GÅRD

Hva: Gårdshotell og opplevelser på lag med naturen. Økologisk, ureist mat. Retreater m.m.

Hvor: Kirkenær, Hedmark.

Vertskap: Oda Dahl, Kjersti Rinde Omsted og Arne Wilhelm Omsted.

Rom: I den gamle drengestua og på låven er det innredet 26 ulike soverom.

Priser fra 1950 kroner per natt i dobbeltrom med frokost. opaker.no



REDAKSJON

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

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

ART DIRECTOR: **Anna-Lena Johansson**
anna-lena.johansson@egmont.com

ANSV. REDAKTØR/DIREKTØR: **Marianne Gram**

POSTADRESSE: Lev Landlig, Pb. 4980 Nydalen, 0441 Oslo
BESØKSADRESSE: Nydalsveien 12 A
E-POST TIL REDAKSJONEN: levlandlig@egmont.com

KUNDESERVICE

På **minside.egmont.no** kan du enkelt se på og administrere ditt abonnement.
Telefon: **22 58 57 90** (Hverdager 8–16)
E-post: **abo-levlandlig@egmont.com**

ABONNEMENT

Bestill abonnement på **bladkiosken.no**
Ordinærpris på Lev Landlig abonnement er kr 769 (helår).

ANNONSER

SALGSSJEF: Christian Dannevig
christian@ad-venture.no
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 honorerer og stoff som ikke honorerer. 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.

Kjøkken & Baderom • Farge & Tapet • Beslag • Lister & Gulv



Det var sannsynligvis ikke bedre før,
men husene var vakrere, bygget med mer
kjærlighet og høyere kvalitet. Hos oss finner
du tidsriktige bygge- og interiørprodukter
for å bevare og gjenskepe husenes historie.
Velkommen inn!

www.sekelskifte.com

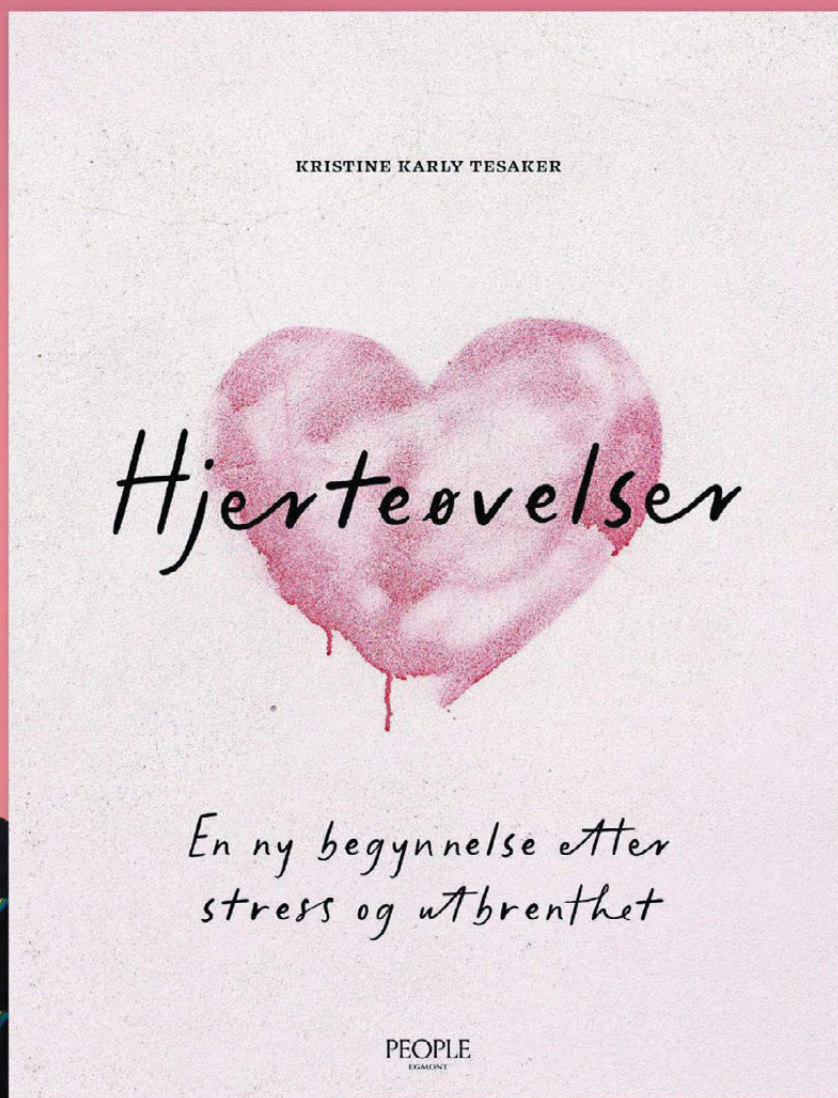
Interiør • Stukk • Belysning & Strømbrytere • Knotter & Kroker



Hjerteøvelser

KRISTINE KARLY TESAKER

Med denne boken får du et verktøy til å vinne tilliten til kroppen og hjertet tilbake. Heling er en praksis, og en ny måte å bevege seg videre i verden på. I boken får du øvelser og praksiser som kjennes riktige for deg.



PEOPLE
EGMONT

NESTE *utgave* 7. mars



LYSE VÅRHJEM

La kreativiteten springe ut i hus og hage



VAKRE SMÅBRUK Sjarmerende oppussing på budsjett
HANDLETUR Ta en tidsreise til en koselig landhandel
TENK NYTT I HAGEN Slik lager du spennende grønne rom

Vi dekker *hele*
sesongen med
10 utgaver!

FOTO: JANE ØDEGAARD



*Magasinet med de mest
inspirerende hagene, fullspekket med
nyttige tips for hageentusiasten.*

HAGELIV
& uterom

BESTILL ABONNEMENT NÅ

Gå inn på **bladkiosken.no**



Returadresse:
ART AS
Postboks 209
2021 Skedsmokorset

Familien

FOR DEG MED STRIKKEDILLA

KOFTER

& tradisjonsstrikk

34
oppskrifter

STRIKK
TIL HELE
FAMILIEN

**KOSELIGE
KLASSIKERE**

Trinn for trinn

- Slik plukker du opp masker
- Strikk pene knappestolper

**Lun og vakker
MØNSTERSTRIKK**



KOFTER ♦ GENSERE ♦ LUER ♦ VOTTER ♦ SOKKER ♦ HENTSETT ♦

I salg nå!

Familien er Norges største håndarbeidsblad, og gir i tillegg ut flere spesialer. «Kofter og tradisjonsstrikk» er på 100 sider og du kan kjøpe den i butikk, bestille den på bladkiosken.no eller via SMS.

Bestill på SMS!
**SEND KOFTER25
TIL 2205**

Kr 109 blir trukket direkte via din telefonregning og utgjør alle kostnadene ved bestilling.