

LevLandlig

JUBILEUM

*Vi feirer
20 år!*

Landlig livsstil
I VÅRE HJERTER

**RABARBRA +
JORDBÆR**
*= sommerens
søteste par*

Lag selv
MJØDURTSAFT

VILLA UTSIKTEN
*Oase for både
gjester og vertskap*

PAKK KURVEN
for piknik

Idylliske sommerhus

Jordnær husmannsplass i Meldal

VAKKERT I VINDAFJORD

Sval romantikk i Trondheim



CAMILLE DAHER / CAMILLE DAHER DESIGN

Tapet vegg, Gunnebo





BORÅSTAPETER

STORYTELLING INTERIOR

*Den franske interiørarkitekten Camille Daher
hentet inspirasjon fra oppveksten i franske
Marseille da hun designet interiøret i familiens
funkisvilla like utenfor Stockholm.*

I Camilles hjem møtes mykt og hardt i en omsluttende
blanding. Der spiller solbleket gult og ettermiddagsvarme
nyanser mot røffere innslag av betong og stål. I stuen
finner vi tapetet Gunnebo, som for Camille har kommet
til å symbolisere barndommens somre ved havet, stripete
parasoller og tapetserte himlinger i franske hus fra
begynnelsen av forrige århundre.

Hennes måte å omforme innflytelse fra sine store
interesser – kunst og hage – til interiør, er grunnlaget
for den unike stilen hun har skapt, en stil både private
kunder og internasjonale interiørmagasiner ikke
kan unngå å elske.

Skap et rom som forteller *din* historie.

Les mer her:



20 år! Så lenge har eventyret Lev Landlig vart. Bladet ble faktisk egentlig startet opp allerede noen år før 2005, under navnet Landliv. Det var blant annet inspirert av engelske «country living»-magasiner, med en herlig blanding av alt fra grevlinger og firehjulstrekkere, til blomster i vaser og myke sofaer.

Fra 2005 var vi i gang med en ferdigsnekret norsk versjon under navnet Lev Landlig. Intensjonen var å skape stolthet og fellesskap rundt landlig stil og livsstil.

Våre medarbeidere har i disse årene fartet land og strand rundt. På jakt etter historier om norske gårder og småbruk, om ildsjeler og gründere, om bevaring og fornying av tradisjoner, gjenstander og bygninger, kombinert med kreativitet, livsglede og jordnære verdier.

Vi er så takknemlige for alle dere som har tatt oss så godt imot, åpnet sine hjem og fortalt sine historier. Fellesskapet og stoltheten vi har skapt sammen med dere trofaste lesere gjør at Lev Landlig nå er blant landets aller største og mest populære magasiner.

Hjertelig takk, alle som en, både lesere og alle dere som har stilt opp for oss!

Til denne sommerutgaven, 20 år etter den spede start, ba vi vår mangeårige bidragsyter Liv Sandvik Jakobsen oppsummere landlig livsstil i tekst og bilder. Vi håper du vil kose deg med hennes tolkning av disse 20 årene.

Som Liv skriver:

Noen kaller det nostalgi, andre kaller det frihet.

Kjersti Myhre

Kjersti Myhre, redaktør
kjersti.myhre@egmont.com



KARI FINNGAARD

Det var inspirert av engelske «country living»-magasiner, med en herlig blanding av alt fra grevlinger og firehjulstrekkere, til blomster i vaser og myke sofaer.



20 år – 20 bilder

Liv Sandvik Jakobsen oppsummerer i denne utgaven 20 år med landlig stil og livsstil i tekst og bilder. Bla og nyt fra side 53!

NYHET! JAC E30X

Norges kuleste kompaktbil

JAC
jacmotors.no



Lanseringskampanje fra

219.900,-

Nå lanseres JAC E30X! Prisgunstig og romslig kompaktbil med stor Nordic Edition-pakke – perfekt for både komfort og praktisk bruk!

Høyt utstyrsnivå | 15,6" skjerm | 374 km rekkevidde | Rask levering
41/51,5kW batteri | 310l bagasjerom | jacmotors.no



Juni



MONICA ALMSKÅR HEGGSET

*Bind deg ein blomekrans,
kom så til leik og dans,
fela ho lèt no så vakkert i lund.
Sit ikkje stur og tung, syn at du og er ung,
veks fri som fagre lyng, dans no og syng.*

Norsk folkevise, Kilde: Norsk sangbok, nynorsk.no



GRATIS



BLOMSTERFRØ

Hjelp naturens superhelter!



FÅ GRATIS BLOMSTERFRØ PÅ
WWF.NO/BLOMST



SCAN QR-KODEN
MED DIN MOBIL

Inn på Tantetunet

Randi Berge kjøpte et småbruk
som sto til nedfalls.

Nå venter et flunkende nytt kapitel
for stedet hvor gjester kan overnatte,
holde selskap i låven,
ha møte foran bakerovnen eller
venninnetreff i oransjeriet.

TEKST **HILDE TOBRO** FOTO **HELGE EEK**



Tantetunet: Randi så kun muligheter da hun kjøpte Tantetunet. Det ble flere år med arbeid og istandsetting, men alt i alt synes hun det har gått greit.

Stue: – Du skal kunne gå
inn døra her og tru det
alltid har sett ut sånn som
dette, sier Randi.





Kjøkken: Glasskapet på kjøkkenet ble brukt som mal for resten av innredningen.

Bygd i bygd: Randi er fra nabobygda Ølensvåg, hvor hun også bor. Men veien til Sandeid er kort, bare ti minutter i bil.

TANTETUNET

HVA: Tun med overnatting i bolighuset, møterom i eldhuset og selskapslokaler i låven. Til utleie for ulike bruk, fra venninnetreff og enkeltovernattinger til bryllup og leie av hele stedet.

HVEM: Randi Berge og hunden Balder (3).

HVOR: Eie i bygda Sandeid, Vindafjord i Rogaland.

TUNET: Boligen og tømmerkassa i låven er fra 1933, eldhuset er nybygd.

OVERNATTING: Fire rom. Et familierom, et dobbeltrom og et enkeltrom – til sammen 7 sengeplasser.

INSTAGRAM: tantetunet

Kommer du kjørende mellom Sandeid og Ølen i Rogaland, passerer du en kjerrevei som leder ned til en frodig dal. Randi Berge har kjørt denne veien utallige ganger, men en dag oppdaga hun plutselig noe som fanga interessen.

– Det var om høsten og løvet var falt av trærne. Jeg var som vanlig på vei til jobb, da jeg oppdaga et hus mellom greiene, et forfallent hus, der nede i dalen.

Og slik begynner historien om den gangen Randi fant et hjelpeløst hus, som hun satt seg fore å redde.

Et eget prosjekt

– Huset sto fraflytta og til nedfalls. Jeg har en forkjærlighet for gamle hus, så jeg synes det var leit å se.

Huset lå nær skogen og elva, med noen få nabohus og gårder. Det var ikke lett å finne eierne av huset, for det hadde stått fraflytta i 20–25 år. Men Randi fant til slutt ut at ei gammel dame som het Olga hadde bodd her på slutten.

– Huset viste seg å være fra 1933. Nå var det blitt et spøkelseshus, som ungene var redde for å gå forbi. Alle vinduene var knust, gardinene flagra ut. I det ene rommet så jeg ut av et hull i veggen. Men taket var tett, og tømmeret godt bevart. Jeg var yr over funnet, men mannen min var ikke like begeistra over «det gamle greiene». Men om jeg ville kjøpe det, og gjøre det til et eget prosjekt, så ville han støtte meg i det.

Kun muligheter

Da huset kom til salgs i februar 2019, vel å merke som livsobjekt, var det ikke noe mer å lure på, hun kjøpte det. Ikke for å flytte inn selv, men for å renovere det og åpne for gjester. >



Grønt inne og ute: Kjøkkenet er malt i linolje i en grågrønn farge, ispedd litt gult, som Randi har blandet selv. Balder koser seg på trappa.

A photograph of a small, cozy bedroom. The walls are covered in floral wallpaper with a pattern of purple and green leaves and birds. A wooden nightstand with two drawers and curved legs stands in front of a window. On the nightstand is a vase of purple and white flowers, a glass of water, and a book. The window looks out onto green foliage. To the right, a bed is covered with white linens and has a white pillow. A small lamp is mounted on the wall above the bed. The ceiling is made of light-colored wooden planks. A striped rug is on the floor.

«Huset er så lite, derfor malte jeg alle veggene i første etasje i den samme fargen. Jeg synes det ofte blir rotete med ulike farger i små hus.»

Gode drømmer: Hvem ville ikke bli møtt med et slikt gjesteværelse, når man tar inn på et overnattingssted langs landeveien?



Husrom: I boligen er det til sammen sengeplass til syv. Ofte leies hele huset ut sammen med selskapslokalene.



Møblement: Ett av sovrommene har matchende seng, nattbord og sminkebord. Et gjenbruksfunn.

Utedassen: Det er toalett og bad i hovedhuset, men den gamle utedassen er bevart i låven. Den er nytapetsert med gamle avisutklipp.

– Jeg så bare mulighetene, hvor fint det ville bli. Huset lå så fint til inni skogen, med fine trær rundt.

Randi er hobbysnekker og sammen med lokale håndverkere satt hun i gang på prosjektet. Det skulle ta mot fem år før tunet sto ferdig med en nyrenovert bolig og låve, et flunkende nytt eldhus, og en drøm av et oransjeri i en stadig mer bugnende, engelsk hage.

– Jeg så ikke alt arbeidet som måtte gjøres, men det har faktisk vært kjekt hele veien, selv om det har vært strevsomt til tider.

Innlagt bad

Det var kun innlagt vann på kjøkkenet, og ikke toalett eller bad i huset. Randi ønska å ha moderne fasiliteter, og la inn bad i rommet før kjøkkenet, i det gamle kammerset.

– Kjøkkenvasken tok jeg med til et billakkeringsfirma, og der ble den som ny med lastebillakk. Den ble installerte på det nye baderommet, sammen med toalett og dusj.

Hun måtte lete et stund før hun fant den gamle utedoen.

– Utedassen fant vi til slutt, da vi rev kledningen på den gamle løo (låven). Der fant vi også ei kasse med aviser fra 1959-60-61, som jeg tapetserte på veggene.

På kjøkkenet ble et gammelt kjøkkenskap med glassdører brukt som mal for resten av innredningen.

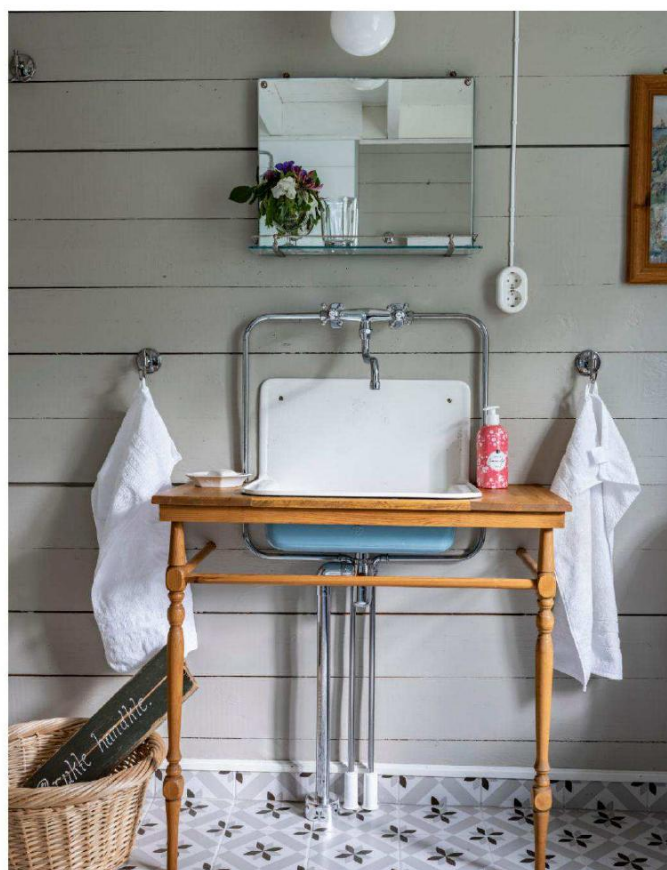
– De bygde jo ikke i moduler før, men bygde kjøkkenet på plassen. De satt opp et skap der og et par hyller der.

Slik ville også Randi gjøre det. Det ble ny benkeplate og kjøkkenskap malt med en grågrønn farge hun har blanda selv. >

*«Jeg så bare mulighetene,
hvor fint det ville bli.
Huset lå så fint til inni skogen,
med fine trær rundt.»*

HVORFOR HETER DET TANTETUNET?

– Jo, det gikk «troll i ord», kan du si. Jeg ringte tvillingsøstera mi og fortalte at jeg hadde kjøpt et lite tun. «Hva har du gjort?» sa hun, og ropte til jentene sine: «Tante har kjøpt seg et tun! Et tantetun!» Og så blei det hetende det. Det viste seg også at den gamle dama som bodde her var gammeltante og ugift.



Nylakkert: Den gamle vasken ble som ny etter Randi fikk friska opp lakkeringen på et bilverksted. Baderomsflisene er fra en lokal flisforhandler.

Tantetunet i Vindafjord: Tunet består av et bolighus, et eldhus med bakerovn, en garasje som huser en gammel Opel lastebil og en låve med selskapslokale.





*«Huset viste seg å være fra 1933.
Nå var det blitt et spøkelseshus, som ungene
var redde for å gå forbi. Alle vinduene var
knust, gardinene flagra út.»*

Gode hjælpere: Nabdama
Magda kom med rykende fersk
kringle i dag og sørget for bakst
til kaffen. Her svaler den seg i
vinduet på eldhuset.



Eldhuset: Eldhuset er nybygd og huser Randis drøm, en bakerovn. Den gleder hun seg til å ta mer i bruk. I dag serveres det kyllingsuppe med gulrotbrød. I dette rommet er det plass til 14 personer, og det blir gjerne brukt til møtevirksomhet.

«Jeg ville ha et tun og har alltid ønska meg en bakerovn, derfor kom eldhuset til.»





Roser: Gammeldagse roser fra hagen pynter vaser og skåler i alle rom. Her flyter tre vakre eksemplarer i en skål av nysølv.

– Siden det kun var tømmer her, ville jeg det skulle puste, derfor valgte jeg å male alt med linoljemaling. Det var nytt å male med linolje for meg, det tørker sent og er mer tungvint, men jeg ble veldig glad i det.

Husets størrelse fikk bestemme fargevalget i alle rommene.

– Huset er så lite, derfor malte jeg alle veggene i første etasje i den samme fargen. Jeg synes det ofte blir rotete med ulike farger i små hus.

Nostalgisk innredning

– Konseptet er gjenbruk. Alt interiør er gjenbruk, utenom senger og hvitevarer, og selvsagt en og annen moderne ting. Søstrene mine og jeg har satt oss i kassebilen, og tråla gjenbruksbutikker fra Egersund til Haugesund. Vi vokste opp i et gammelt hus, hvor ting ble tatt vare på. Mye var ikke engang kjøpt av foreldrene våre, men av besteforeldrene.

Sakte, men sikkert har rom for rom blitt møblert. De fire soverommene i boligen, kjøkkenet, det nye badet, eldhuset og låven. Til og med mannens gamle Opel har funnet sin plass og blitt en naturlig del av tunet.

– Jeg har innredet med det jeg liker og føler en tilhørighet til, det meste er fra perioden 1940–60. Det er ikke dyre ting, de skal kunne brukes, for dette er ikke et museum! Men du skal gå inn døra her, og tru det alltid har sett ut sånn som dette.

Et nytt kapittel

Det siste som gjensto var å få opp et nytt eldhus med bakerovnen, og det sto ferdig til jula 2023.

– Jeg ville ha et tun og har alltid ønska meg en bakerovn, derfor kom eldhuset til.

Nå venter et flunkende nytt kapittel for stedet, og det har allerede begynt med utleie av selskapslokalet i låven og værelser i boligen, i eldhuset har det vært møter, og en dag ringte noen for å booke oransjeriet til et venninnetreff.

– Jeg har brukt noen år til å opp bygge dette, nå venter en ny periode hvor jeg skal drive det. Planen er utleie av selskapslokalene i låven, og i sommer har det allerede vært mange selskaper her. Fra 75-års lag til konfirmasjoner og bryllup. Jeg dekker og pynter bordene, og resten står de som leier for. >



Selskapslokale: I låven er det duket for selskapeligheter. Den er som resten av tunet innredet i nostalgisk stil med gjenbruksskatter.



Gjenbruk: Randi og søstrene har saumfart gjenbruksbutikker og innredet alle rommene med funnene. I stua har ei fin spisestue funnet sin plass. Klokkestrengen broderte mannen hennes da han gikk på barneskolen.



Koselig hage: I hagen bugner det av blomster og planter, som pynter opp gamle bruksgjenstander.

DRIFTEN PÅ TANTETUNET

TANTETUNET ER ÅPENT for små møter og enkeltovernattinger, til utleie av hele stedet.

OVERNATTING: Om du trenger ett eller fire rom, i alt syv sengeplasser. Planen er å annonsere via Airbnb, men foreløpig skjer bookinger direkte til Randi.

MØTER: Lag og foreninger har holdt møter foran bakerovnen i eldhuset, her er det høyt under taket og innredet med bruktfunn, som på resten av tunet. Max 14 personer.

SELSKAP: Låven setter nostalgiske rammer rundt bryllupsfesten eller jubileet, med rutete lampeskjermmer, 50-talls sofaer og gamle spisestuer. Her kan Randi dekke til 50 personer.

VENNETREFF: Oransjeriet i hagen, plass til seks.



Låvelamper: – Noe går igjen i gjenbruksbutikkene og det er kassene med lampeskjermmer til fem og ti kroner. På det rustikke loftet i låven ville jeg ha noe artig og ikke så seriøst. Jeg borte hull i ei trekasse til oppheng og brukte ledlys, så var det bare å henge dem opp, sier Randi.



Oransjeri i hagen: Vi hadde en egen sak om oransjeriet, kjøkkenhagen og den bugnende hagen i engelsk cottage-stil i utgave 5. Fikk du med deg den?

Feststemt: Den gamle Opelen lager en helt egen stemning i selskapslokalet i låven. Randi dekker og pynter bordet til fest og sammenkomster.

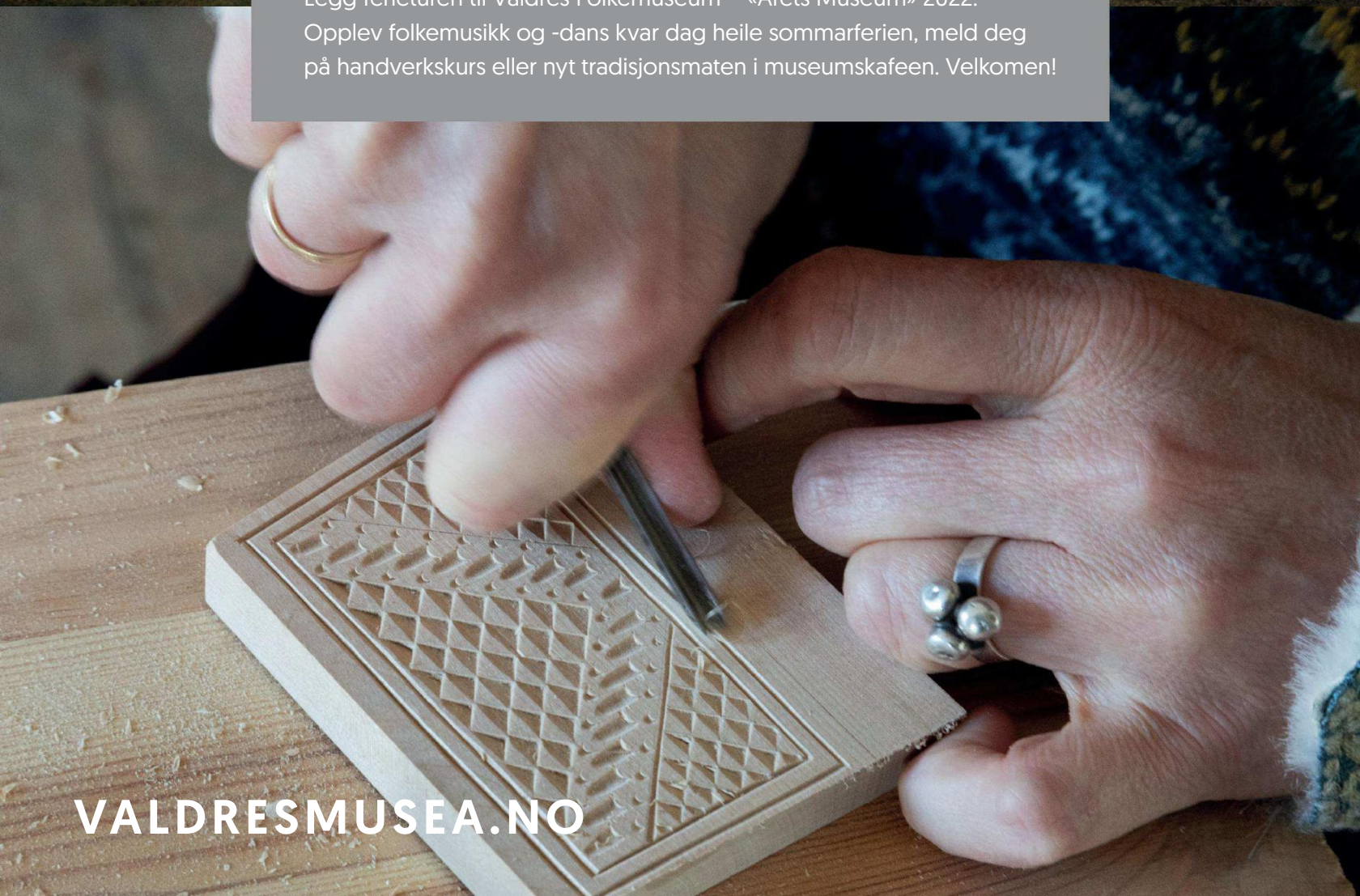
«Jeg dekker og pynter bordene, og resten står de som leier for.»



LEVANDE TRADISJONSKULTUR I VALDRES

Legg ferieturen til Valdres Folkemuseum – «Årets Museum» 2022.

Opplev folkemusikk og -dans kvar dag heile sommarferien, meld deg på handverkskurs eller nyt tradisjonsmaten i museumskafeen. Velkomen!





TRADISJONELT OG STILIG

Kombiner tradisjonelt håndverk med moderne funksjon og nydelig fargepalett. Kulladal kjøkkenet lages i heltre, med karmer og fronter i kvistfri furu og speil i furukryssfiner. Innsiden behandles med linoleumsvoks som gir en vakker og slitesterk overflate. Kjøkkenet grunnes med to strøk linoljemaling under snekkerarbeidet, og ferdigmales hjemme etter montering. Velg blant en egenutviklet fargepalett med nøye utvalgte linoljefarger. Les mer på kulladal.com/nb.



PANT FOR DYRA

Når flasker og bokser kastes i naturen, kan de føre til store lidelser for dyr som kyr, hjortedyr og ville dyr. Skarpe aluminiumsbiter fra kasserte bokser kan skade innvollene på dyrene, og over tusen kyr dør hvert år av kvast. Ved å pant alle bokser og flasker reduserer vi risikoen for dyrene og bidrar til et renere miljø. Kampanjen Pant for dyra har allerede redusert antallet tilfeller av kvast med over 20 %. Pant for dyra – fordi små handlinger kan redde liv.

Esra oppbevaringskurv designet av Kristine Bjaadal i skandinavisk design og med pakistansk håndverk. Perfekt til alt fra strикketøy til toalettsaker, kr 2100, Les mer på bokhari.no.

Butikk med mening

Rett utenfor Bergen driver A2G Bjørkhaug en nettbutikk som gir arbeidstrening og meningsfulle oppgaver til mennesker i tilrettelagt arbeid og arbeidsforberedende trening. De tilbyr kjente merker, med vekt på skandinavisk design. Tours etasjefat med utskjæring fra Chic Antique, kr 679, Les mer på Sikkerstikk.no.



Bambustannbørste 2 pk., kr 59, mjúkr NORWAY, greenspirit.no.



NATURLIG SKJØNNHET

– Jeg ønsket å skape en merkevare tuftet på bærekraft med en dyp respekt for naturen, sier Ingunn Mathisen. Hun er grunnleggeren av mjúkr NORWAY som byr på stilrene livsstilsprodukter av naturmaterialer. Navnet mjúkr kommer fra norrønt og betyr myk eller mjuk, med synonymer som godhjertet og hjertevarm. Dette er verdier som er blitt videreført fra Mathisens hovedgeskjeft, bedriften Green Spirit, hvor hun har spesialisert seg på ekte økologisk og miljøvennlig kosmetikk og hudpleie siden 2008. Med stort engasjement for helse, miljø og dyrevelferd, gjør Mathisen kvalitetsprodukter innen skjønnhet og velvære tilgjengelig for både butikker, salonger og privatkunder via GreenSpirit.no.

SESONGENS *beste*



SOMMERLIV PÅ STEINBERG

Søndag 22. juni blir det liv på Steinberg ved Bøverbru! Den årlige Steinbergdagen fyller amtmannstunet med aktiviteter for hele familien. Her kan du nyte fersk bakst, hilse på dyrene, prøve gammeldagse leker og lære mer om tradisjonelle husflids- og håndverksteknikker. mjosmuseet.no.

SANKTHANSFEIRING

På Bogstad Gård i Oslo feires Sankthans i historiske omgivelser ved Bogstadvannet! Den 23. juni inviteres det til minikonsert og aktiviteter. Nyt den lyse sommerkvelden med familie og venner, kjenn duften av grillmat og magiske stemning, fra kl. 17. Billetter kreves. bogstad.no.

KOSELIG FAMILIEDAG

Bli med på Sankthans på Gamle Hvam Museum i Nes søndag 22. juni. Selv om det ikke blir bålbrekking, kan du nyte rømmegrøt og vafler, delta i aktiviteter som erterposekasting og vedbowling i historiske omgivelser. En fin måte å feire Sankthans på. mia.no/gamlehvam.

Grilltid

Weber Lumin er en prisbelønt elektrisk grill i ny utgave – perfekt for utekjøkkenet. Den varmes raskt opp og når en makstemperatur på hele 315 °C. Grillen gir deg god mat på en enkel og trygg måte. Fra kr 4999, weber.com/no.



LUN UTEPLASS

Forny uteplassen enkelt med flisheller som legges rett på plen, grus eller terrasse – uten lim og fug. Rak Canvas, 60x60 cm, kr 299,- pr. stk., flisekompaniet.no.



BIENES RIKE

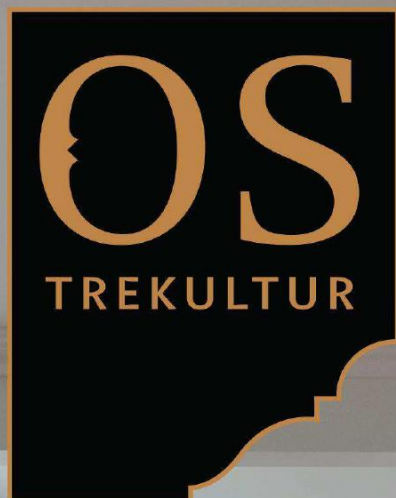
Bli med biolog Henning Torp Bie til barndommens sommerøy, der hun utforsker villbienes liv og naturens mangfold. «Bienes verden – Om villbier og en sommerøy» er en personlig og kunnskapsrik reise gjennom en sommer med bier, blomster og det rike samspillet i naturen rundt oss. En vakker fortelling om nysgjerrighet, sansing og det fantastiske arts mangfoldet som finnes rett utenfor døra. Kr 439, Kagge forlag.



SKAP ENKELT DRØMMEHAGEN

I boken «Grønne hagerom – Hvordan skape en vakker, funksjonell og bærekraftig hage» av Jannicke Kaase, som driver Fryd Hagedesign, får du en praktisk steg for steg-guide til hvordan du planlegger og designer en funksjonell, frodig og lettstelt hage, med naturens egne prosesser som medhjelpere. – For deg som drømmer om en gjennomtenkt og personlig hage som passer inn i omgivelsene, og livet på landet, er Grønne hagerom en uvurderlig veiviser, sier Jannicke.

Jannicke deler erfaringer fra sin egen landlige hage i boken. Kr 479, Fryd by Kaase.



Plassbygd interiør 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.

FINN MER INSPIRASJON PÅ WWW.OSTREKULTUR.NO



Følg oss på
Facebook & Instagram

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

KJØKKEN | SENGER | SKAP | BAD | GULV | LISTVERK

Bruktfunn: Spisestuen ligger mellom dagligstuen og kjøkkenet og har lysinnslipp fra to retninger. Innredningen består for det meste av Virves bruktfunn fra forskjellig land. Det grå skapet er fra Frankrike, og benken er kjøpt på Finn, mens kommoden er kjøpt hos en antikvitetshandler i Trondheim. Bordet ble kjøpt nytt da de flyttet inn, men var da i mørkt beiset tre. Nå er det slipt og malt.

Landliv i Trondheim

I det gamle huset på Bakkaunet, omgitt av en frodig hage, har Virve og Jon Fredrik innredet i en lys og landlig stil, med en miks av gamle gjenstander og møbler de har laget selv.

TEKST MONICA ALMSKÅR HEGGSET FOTO MONICA ALMSKÅR HEGGSET

Familiekos: Familien bruker mye tid i kjøkkenet; lager god mat, sitter rundt bordet og prater, eller lytter til en god podkast. I dag er det kakebaking på gang, og Viktor Olavi var heldig og fant et kjempestort bringebær. Storesøster Oda Helena sørger for at vaniljekremens blir jevnt og fint fordelt på marengsbunnen.



Harmonisk: Spisestuen er harmonisk fargesatt med lyse kremfarger, lysebrunt treverk og varme terakottatoner som står vakkert til de sandfargede veggene.

«Vi har begge alltid elsket gamle ting. De er mer forseggjorte, og det er lagt mer tid og energi i dem.»

På trappen: Virve og Jon Fredrik har skapt drømmehjemmet sitt i huset som har vært i Jon Fredriks familie i tre generasjoner før dem.

Virve og Jon Fredrik på Bakkaunet

HVEM: Virve Hannele Puurtinen og Jon Fredrik Andresen

HVA: Tomannsbolig som har vært i slekten siden 1924. Etter omfattende oppussing har paret satt sitt unike preg på leiligheten i andre etasje i boligen.

HVOR: Bakkaunet i Trondheim

INSTAGRAM: @virpuu

For snart 20 år siden flyttet Virve og Jon Fredrik inn i huset som har vært i hans familie siden 1924. Både oldeforeldrene og besteforeldrene hans har bodd i huset, og moren er vokst opp her.

Da paret flyttet inn i leiligheten i andre etasje, var den preget av blomstrete tapeter i alle slags farger, oransje laminat på gulvene og sprukket lerret i takene. Til å begynne med følte ikke Jon Fredrik for å forandre så mye; for ham hadde huset på Bakkaunet alltid vært slik – men for Virve var det annerledes:

– Jon Fredriks forfedre hadde pusset opp etter beste evne – med det de hadde, men det var viktig at vi kunne gjøre det til vårt eget. Det som først skulle være litt maling her og der, ble snart til en totalrenovering av hele andre etasje. Det manglet både ordentlig bad og vaskerom. Og det endte med at det gikk et helt år før vi fikk flyttet inn på ordentlig. Siden har vi holdt på jevnt og trutt med både hus og hage. Det er alltid noe som må gjøres, og vi gjør det meste selv, men så er det jo slik vi liker det.

Gammelt, nytt og hjemmelaget

I dag flyter rommene i leiligheten fint over i hverandre i duse, behagelige farger. Møbleringen består stort sett av gamle møbler og ting som Virve har kjøpt brukt, pluss fine skap, hyller og bord som Jon Fredrik har laget. >



Landlig: Kjøkkeninnredningen kommer fra Fossline og er en blanding av faste elementer og frittstående hyller og skap. Det skaper en koselig og uhytidelig, landlig stemning. Hyllen og bordet midt i bildet har Jon Fredrik laget. Veggfargen heter Letthet.

Spiselig pynt: Når Virve er ferdig med bakingen, er kjøkkenet raskt tilbake til normalen med blomster i vasene, og pynt i form av spiselige ting. I i dette tilfellet hvitløk og hasselnøtter fra hagen.

«Interiørstilen vår har blitt til etter hvert som vi har bodd sammen i huset vårt.»





Fransk og norsk: Jon Fredrik og Virve er et bra team; hun er drømmeren og han er praktikeren. Jon Fredrik har laget mange av møblene i huset. Blant annet overdelen til dette grønne skapet i kjøkkenet. Underdelen kommer fra Frankrike, og skapet er malt i fargen Green Harmony.



Vitrineskap: Når Virve dekker bord, foretrekker hun gammelt porselen, glass og bestikk. Det romslige skapet har Jon Fredrik laget etter Virves ønsker. Her er det godt med plass til Virves loppefunn.

Hundeseng de luxe: Monty har sin egen franske barneseng under vinduet. Her trives han med å følge med på hva de andre i familien foretar seg.

– Vi har begge alltid elsket gamle ting! De er mer forseggjorte, og det er lagt mer tid og energi i dem. Det er rett og slett skikkelig håndverk som er ment for å vare, og som kan gå i arv, sier Virve.

Hun kommer fra kjøkkenet med en vakker blomsterbukett fra hagen og setter den på spisebordet. I en gammel, fransk jernseng ved vinduet ligger hunden Monty og strekker seg. Livet er behagelig og rolig for hele familien nå på sommeren.

Ved spisebordet står et av skapene Jon Fredrik har laget, like fint og forseggjort som alle de gamle tingene de har i hjemmet sitt.

– Jon Fredrik liker å holde på i garasjen for seg selv og komme og vise frem resultatet etterpå, smiler Virve.

Arbeidsfordeling

Virve er butikkmedarbeider, og Jon Fredrik er lærer. Når de to pusser opp, er det gjerne hun som har ideene, mens Jon Fredrik ofte står for utførelsen, spesielt når det er snakk om møbelsnekring. Men de store løftene tar de helst sammen.

Virve synes det er vanskelig å beskrive interiørstilen sin. Den har alltid vært lys, men har også utviklet seg over tid: Mørke møbler har med årene blitt lysere. Hun vet godt hvordan hun vil ha det, og når noe skal gjøres, har hun et klart bilde av hvordan det skal bli til slutt.

– Stilen vår har blitt til etter hvert som vi har bodd sammen i huset vårt. Kanskje man kan si at stilen vår er «europesk tidløs»? Vi har møbler og interiør fra hele Europa. Her er både Norge, England, Frankrike, Sverige, Danmark og Italia representert. I tillegg har vi noen gamle krukker fra Ukraina. >

«Her er både Norge, England, Frankrike, Sverige, Danmark og Italia representert.»

Fra rom til rom: Fra kjøkkenbordet er det fin utsikt mot spisestuen. Plasseringen av spisestuen like ved kjøkkenet er både praktisk og koselig. Slik kan blomsterbuketter på spisestuen også nytes fra kjøkkenet.



Internasjonalt: Virve elsker å lete etter gamle skatter å innrede hjemmet sitt med. Det lille, gustavianske bordet var hun heldig å få kjøpe av søsteren sin, mens det store Louise Philippe-speilet er kjøpt i Danmark. Den gamle Jieldelampen i metall er også kjøpt i Danmark. Den kommer opprinnelig fra Frankrike.



«Jeg synes en miks av gammelt og nytt gir en så koselig, levende og lun stemning.»



Lun krok: Sofakroken er koselig med en nyere sofa og et røft trebord. Masse puter og pledd forsterker den lune stemningen, mens gamle botanikk og fuglebilder i gullrammer, og en vakker Tine K Home lampe fra Danmark, bringer nostalgien også til dette hjørnet av stuen. Den nydelige lampen over spisebordet er gammel og er fra USA, kjøpt på nettstedet Etsy.



Slipp lyset inn: I dagligstuen har vinduene flortynne lingardiner fra gulv til tak. Et grep som er med på å gi ekstra takhøyde. I vinduene vokser store og små pelargonier i rustikke terrakottapotter.

«Jon Fredrik liker å holde på i garasjen for seg selv og komme og vise frem resultatet etterpå.»

Grønn glede: Det er alltid grønne vekster og blomster i Virves hus! Det gir ekstra liv til rommene. Men det trenger ikke å være mer enn et par greiner fra et av frukttrærne i hagen, og så må det passe til årstiden.





Utsikt: Hagen er blitt et sted for restitusjon og sosiale sammenkomster for familien, og med denne utsikten er det ikke rart at de trives her på Bakkaunet. – Det er helt fantastisk å bo her, sier Virve. Det er liksom en oase i byen. Vi har et mål med tomt rundt oss, og nærhet til alt, samtidig som vi er litt isolert fra omverdenen.

– Enkelte ting er ikke like lett å få tak i her i Trøndelag, så da har jeg funnet det jeg ønsker på nett eller på reiser. Jeg synes en miks av gammelt og nytt gir en så koselig, levende og lun stemning, sier Virve, som er halvt finsk.

Nå som flere av barna er på vei ut, liker hun å tenke på at det de gjør, og har gjort i huset, vil være med barna videre i deres liv.

– Vi elsker hjemmet vi har skapt! Det er noe eget med å ha gjort så mye med et hjem. Den dagen vi er borte, kan våre barn og barnebarn gå rundt og peke på alt og mimre over oss og det vi gjorde og lagde. Det er fint å tenke på!

– Vi ser på dette som en form for livsstil, og vi legger stor kjærlighet i hjemmet vårt. Det er vår lille oase!



Stilsans: Virve har en egen evne til å gjøre det koselig rundt seg. I kjøkkenet lar hun gjerne frukt, grønnsaker, egg, krydderurter og utvalgte tørrvarer på glass stå framme og være pynt i seg selv.



Smaksprøver: Viktor Olavi er gjerne med når det er noe godt på gang i kjøkkenet. I dag vil han gjerne teste om kremen til mamma er like god som den pleier.

*«Vi ser på dette som en form
for livsstil, og vi legger stor
kjærlighet i hjemmet vårt.»*



Spisebord: Da de flyttet inn gjorde de kjøkkenet litt større enn det var opprinnelig. Slik fikk de god plass til et spisebord midt på golvet. Bordet er et gammelt gustaviansk bord kjøpt hos en brukthandler i Trondheim. Jon Fredrik har laget den nye bordplaten.



Lang historie; Trønderlåna på småbruket Fosskleven er fra ca. 1733.

Lisa Marie på Fosskleven

HVEM: Lisa Marie Husby. Jobber som kommunikasjonssjef i Coop Nordvest.

HVOR: Å i Meldal, Orkland kommune i Trøndelag

HVA: Husmannsplass fra 1600-tallet. Tilhørte for 100 år siden tusenkunstneren og oppfinneren Ole Grut, siden har bruket hatt tre eiere. Lisa Marie kjøpte det i 2020, med det meste av gammelt inventar inkludert.

PLANER/ DRØMMER FOR STEDET: Har lyst til å både ha høner, større grønnsakshage og frukthage. Drive kafé eller lignende på sikt.

INSTAGRAM: Fosskleven

SMÅBRUKET I DEN GRØNNE LIA

På det gamle bruket Fosskleven på Å i Orkland kommune holder Lisa Marie Husby hus. Her har det vært tusenkunstnere før henne.

TEKST ANNE KRISTIANSEN RØNNING FOTO HEGE LANDRØ JOHNSEN



Blid dame:
Lisa Marie
kjente ingen
på Å, da
hun kjøpte
småbruket.
Nå er hun
aktivt med i
lokalmiljøet.



Kjøkkenet: Lisa Marie byttet ut den gamle innredningen med denne, fra IKEA. Gamle gjenstander og markblomster er fint på kjøkkenbenken



Kjøkkendetalj: Lisa Marie fant den gamle vekten og medisinflaskene på stabburet.



Romantisk stue: Nærmest alt av møblement var på bruket, da Lisa Marie tok over. Hun har latt det meste være som det var.

Jeg er fascinert av en av de gamle eierne, Ole Grut. Han bodde her for rundt hundre år siden og var svært kreativ og oppfinnsom. Det er interessant gå rundt her på gården og finne ting han laget i sin tid, gjenstander han prøvde å ta patent på. En av de mest finurlige gjenstandene er vel et høreapparat han laget da han var godt over 80 år, og begynte å bli tunghørt. Høreapparatet består av en trakt, en gumislange og et sigarettmunnstykke, forteller Lisa Marie Husby engasjert.

Det rasler i høye ospetrær. Tunet er grønt og flatt, den lille trønderlåna har torvtak. Utsikten ned mot bygda, der lakseelva Orkla snor seg sølvblank nederst i dalen, er storslagen. Og på engene rundt huset vaier markblomstene.

– Det er slik en ro her, sier Lisa Marie. – Bare det å gå ut på tunet her, og ikke se et menneske. En blir rett og slett glad av det.

Samtidig kommer det klart frem at Lisa Marie slett ikke er noe usosialt menneske. Hun har engasjert seg i bygdekvinnelaget i bygda, og forteller ivrig om mengdene med rømmegrøt gjengen skal koke til 400 gjester til helga. Det skal være markedsdag på Å.

Lærer treskjæring

– Dugnadsånden er stor her i bygda, og det er utrolig hva folk får til. Når en trenger hjelp til noe, er det alltid noen med traktor eller som kan noe spesielt, som kommer og hjelper. Mange her har hjulpet meg, etter at jeg kjøpte Fosskleven. Og jeg synes det er meningsfullt å gi noe tilbake. >



*«Da jeg så tunet første gang,
begynte tårene nesten å renne.»*

Gjæstfrihet: Nybakt rabarbrakake og kaffe står på stuebordet. Linduken er kjøpt på en brukthandel.



Romantisk stue: Nærmest alt av møblement var på bruket, da Lisa Marie tok over. Hun har latt det meste være som det var.



Fin tine: den grønne tina er en gave fra farfar, som også har laget den. Messinglysestaker gir fin stemning.

Det står en stor bukkett markblomster på bordet. Lisa Marie tar ei rabarbrakake ut av ovnen, og forteller mer om Ole Grut.

– Han skal ha vært god på å lage rabarbravin. Det er store rabarbra-planter her, og jeg har tenkt å prøve meg på å lage vin jeg også nå. Da jeg kjøpte bruket, fulgte nesten alt inventar med, inkludert noen svære fine vinballonger. Så alt ligger til rette for at jeg kan prøve å brygge vin. Jeg fant faktisk ei gammel rabarbravin-oppskrift her i huset.

Som Ole var det, har også Lisa Marie mange ideer, og synes det er gøy å prøve seg på nye gjøremål.

– Det er artig å lære noe nytt, og for tida driver jeg og lærer meg treskjæring. Hver torsdag tilbringer jeg tre timer sammen med bestefaren min og noen av kameratene hans. Alle er over åtti. Jeg er i gang med å lage meg et klesstativ med utskjæringer, som jeg skal sette opp ute. Det blir veldig fint!

Rømmegrøt er heller ikke noe hun har kokt før.

– Men jeg har fått en del tips nå, fra lokale damer, og gleder meg til å gå i gang. Det kommer nok til å gå bra.

Tilfeldighet

Uten koronapandemien, hadde nok ikke Lisa Marie funnet Fosskleven.

– Jeg studerte Ledelse og bærekraft i Skottland i 2020, og så ble alle studentene sendt hjem til sine respektive hjemland, på grunn av pandemien. Jeg satt hjemme på Orkanger hos mamma og bladde i Adresseavisen, da jeg så annonsen: Småbruk til salgs.

Lisa Marie fikk med seg tanten sin og de dro på visning.

– Da jeg så tunet første gang, begynte tårene nesten å renne, for jeg følte så sterkt at dette var rette stedet for meg. Det var altfor dyrt, egentlig, og det ble budrunde. Det faktum at mamma kunne stille som kausjonist, og at jeg fikk meg fast jobb, omtrent på samme dag som budrunden foregikk, gjorde at banken ga tomme opp. >

«Det er fremdeles utrolig å våkne
her på morgenen, og prøve å ta
innover seg at stedet er mitt.»

Finstua:
Forrige eier
har malt opp
igjen veggene
i fargen lukket
valnøtt. Det
hvite taket gir
et lyst rom.



Ute og inne: Lisa Marie laget ei verandadør ut fra stua, etter at hun kjøpte bruket.



Klart for gjester: Lisa Marie elsker å ha besøk på Foss Kleven, og dekke bord og lage mat. Taklampa var på bruket da hun kjøpte det.

Plutselig var hun eier av et småbruk, der enkelte av husene trolig er fra rundt 1600-tallet.

Til denne historien hører også at Lisa Marie var på Utøya i 2011.

– En slik opplevelse endrer deg for alltid. For meg var det viktig å etter hvert prøve å klare å finne en ro, også når en er alene. Dette har Fosskleven hjulpet meg med å få til.

– Det er fremdeles utrolig å våkne her på morgenen, og prøve å ta innover seg at stedet er mitt. Den forrige eieren, ei dame som het Sidsel, malte og pusset opp litt her, og jeg har fulgt litt på.

– Jeg har fått byttet ut kjøkkeninnredningen, laget bad og bygd platting, blant annet. Golvene på loftet er også slipt og beiset nå, og jeg har fått ryddet og ordnet til ute.

Fantastisk å våkne

Småbruket har en to mål stor tomt. Fosskleven er regulert til fritidsbruk, og Lisa Marie bor ikke her fast, men er der mye, særlig i sommerhalvåret.

– Til 30-årsdagen min fikk jeg sagt ned noen gigantiske furutrær på eiendommen. En mann her fra grenda hjalp meg med å lage utemøblement av stokkene. Det ble praktisk. Når en vil noe her i bygda, trenger en ikke alltid bruke så mye tid fra idé til handling.

Oppe i andreetasjen er det to soverom; rosarommet og gulrommet. På rosarommet står ei stor dobbeltseng foran det åpne vinduet, og vinden får gardinene ril å blafre.

– Det er fantastisk å våkne her på morgenen, sier Lisa Marie. >

Eldhuset: Det gamle huset står som det alltid har stått. Lisa Marie skal snart servere kake på langbordet ute.

Rabarbrakake

Oppskrift fra 'Det søte liv', men Lisa Marie har byttet ut rå rabarbra med kokt rabarbrasyltetøy.

125 g smør
2 dl sukker
2 egg
3 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver

Fyll:
200 g rensed rabarbra
150 g sukker
1 ss kanel
1 ss rå ingefær

Del den rensede rabarbraen opp i små biter. Kok sammen med sukker, kanel og ingefær til det er tykt og nesten brunt. Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen det tørre og rør inn i deigen. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel ønsket mengde rabarbrasyltetøy over kaken. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30–45 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat og pynt med et dryss melis og spiselige blomster, f.eks. stemor eller kornblomst.





Gulrommet: Her sover gjester på Fosskleven.

Romantisk: Det er trivelig å servere kaffe på senga. Veggfargen på soverommet er lukket valnøtt.



– Ei kattugle holder til i skogen rett utenfor, og det gir slik en ro å høre på dem. Også er det så grønt, her, og trær som også har lyder, av vind og blader som beveger seg. Det er et herlig rom å sove i.

Gulrommet var mørkegrønt før. Lisa Marie valgte å male det gult og å slipe golvet.

– Jeg beiset også golvet mørk brunt. Det ble en annen stemning i rommet etter at det ble pusset opp.

Optimale solforhold

Alle vinduene i den gamle trønderlåna er gamle og har ujevne glass.

– De er så fine, og duger godt til det bruket vi har nå. Men på vinteren, når det er tjue minus ute, kan jeg merke godt at huset er gammelt og kaldt. Golvene er tynne, og ikke sjelden puster jeg ut frostrøyk når jeg våkner om morgenen.

– Da vurderer jeg å bytte ut de gamle vinduene med nye. Men jeg har ikke kommet så langt ennå. Det er jo så koselig her, når det er akkurat som nå, sier Lisa Marie, som tilbringer så mye tid hun kan på Fosskleven.

– Solforholdene på tunet er optimale, og så er det noe eget med å høre suset fra ospene og være så tett på dyr og fugler. Her er det ikke uvanlig å se både hjort, rådyr, grevling og rev. I fjor hadde jeg en liten ekornunge som bodde på verandaen.

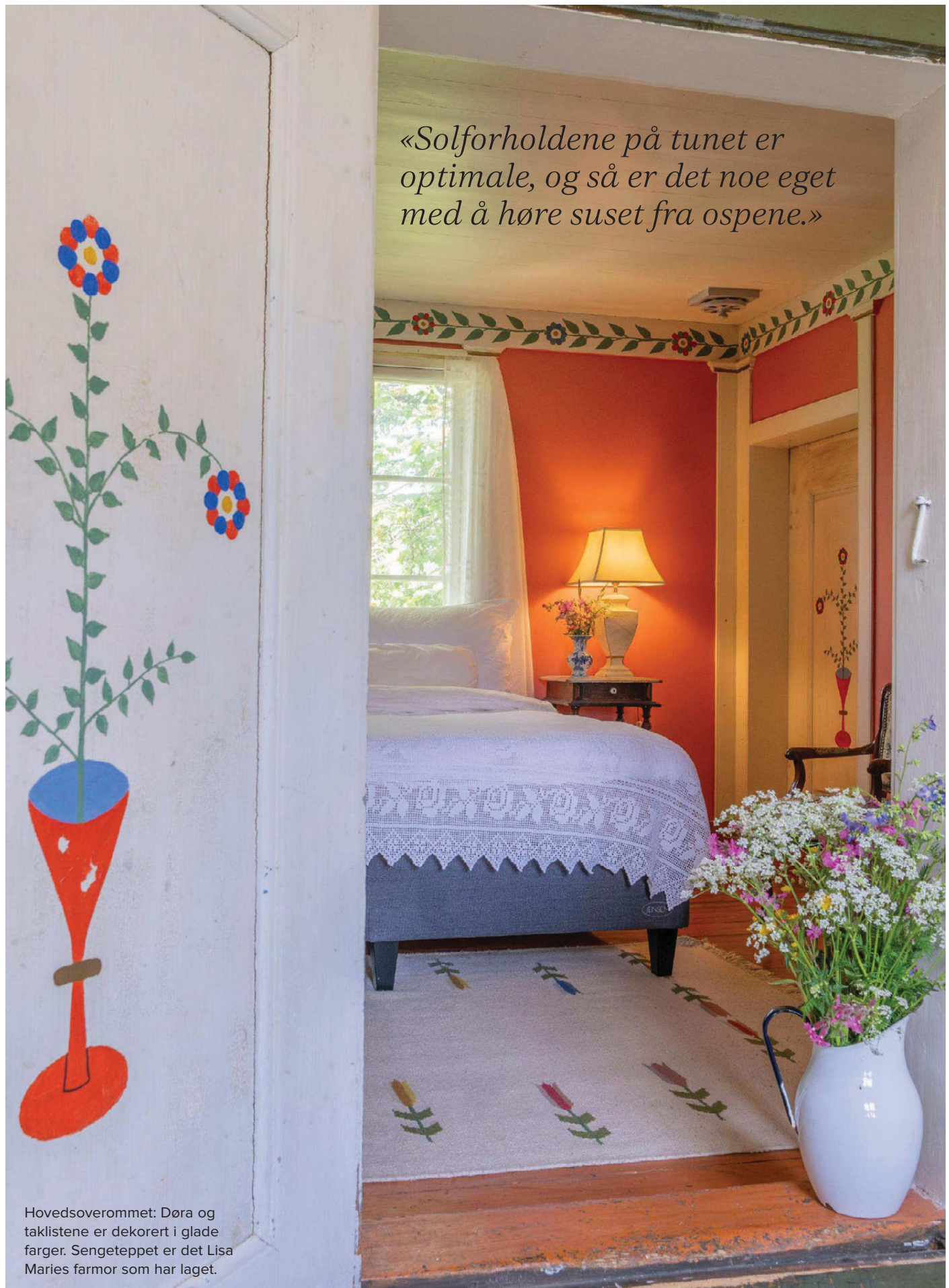
Som den sankeren hun er, setter Lisa Marie også pris på det som er å finne i marka oppom bruket.

– Jeg sanker sopp, plukker blåbær, solbær, tyttebær multer, bringebær og rips. Og rabarbra, da. Det blir virkelig artig å prøve seg på den vinoppskriften!

TA VARE PÅ DET AUTENTISKE

Lisa Maries tips for hvordan en kan ta vare på en gammel eiendom:

- 1.** Snakk med folk som har et forhold til plassen om hvordan det var her før. I bygdeboka kan man finne gamle bilder og historier som kan brukes til inspirasjon.
- 2.** Bo deg inn ei stund. Jeg ble stresset i starten fordi jeg ønsket å gjøre så mye, men nå er jeg glad jeg ventet før jeg satte i gang alle prosjektene. Man må få en følelse av plassen og bo seg inn, før man vet hva som er riktig.
- 3.** Ikke tenk at du må bo på et museum. Det viktigste med gamle eiendommer er at det blir brukt, at det er folk der og liv.
- 4.** Det var viktig for meg at kjøkkenet er funksjonelt fordi jeg elsker å lage mat og at det er varmekabler på badet så det er behagelig å stå opp.
- 5.** Alt var ikke bedre før – man kan tillate seg litt moderne saker også i et gammelt hus.



GRYTHYTAN
STÅLMÖBLER

GRYTHYTANSTALMOBLER.COM

Grythyttan Stålmöbler, 130 years of tradition, forged in steel.

NEW. High Tech in Black, Petrol, Chestnut and Ivory.

JUBILEUM

Vi feirer 20 år!



LANDLIG *livsstil*

Hva vi drømmer å få ut av et liv på landet er individuelt, men det finnes også fellesnevnerer. Det har vi sett gjennom mange reportasjer i Lev Landlig. En vakker kake med spiselig pynt, kjøkkeninnredning i gammel stil, en frodig grønnsakshage, en kofte over en pinnestol ... Det er mye som går igjen. Det er mye å nevne. I denne saken har vi nevnt noe, i tekst og bilder, som er typisk for den landlige stilen mange av oss setter så høyt. Så, kanskje kunne en drøm om å leve landlig se slik ut for flere av oss?

TEKST OG FOTO LIV SANDVIK JAKOBSEN



Mellom ås og eng ligger et lite gårdstun. Bygningene av tømmer bærer spor av levd liv. På tunet vokser det gress opp mellom steinene og vinden rusker i en åpen dør. Kalkende og fornøyde høner høres. Noen roter i jorda under buskene og en liten parade nærmer seg for å sjekke smule-beholdningen under hagebordet. En lodden katt ligger og maler i sola.

Det er verdt å stoppe opp, klappe, putte nesen ned i den myke pelsen. Den ser så uskyldig ut, men er rå musefanger om natta. Borte i lia beiter en flokk villsau, eller er det geiter? Begge vil uansett hjelpe å rydde terrenget og være med å skape eller tilbakeføre det kulturlandskapet som var tenkt.

I nærheten til naturen og på stor tomt, kan ønsket om mer armslag oppfylles. Her er rom for mye. Kreative prosjekter, å sikre og spe på egen matforsyning, innrede et koselig hjem, skaffe seg ny kunnskap.

Å leve landlig er å ta med seg kaffekoppen ut og sette seg på trappa en tidlig sommerdag. Lytte til fuglene som kvitrer i skogkanten. Legge merke til en humle som surrer fra en fargesterk ringblomst, full av pollen og nektar, før den prøver lykken på den neste. Å ta med seg en kurv inn i hagen og fylle den med syrlige og søte blader til dagens salat. Spe på med spiselige blomster i vidunderlige farger, fordi det ser så vakkert ut og vil bli til glede for den som skal nyte.

Landliv er å finne frem sitt gamle, fine servise i porselen. Det som for flere år siden ble arvet etter besteforeldrene, eller var det i brukbutikken det dukket opp? Fylle koppene med varm drikke og servere sine venner. Nyte en stund ute i det grønne. Gode ord som utveksles og gjør godt. Setter seg fast og blir til øyeblikk i livets minnebok.

På klessnoren, som strekker seg mellom kronene på gamle plommetrær, danser duker og mykt sengetøy til sommervindens viser. De fleste av tekstilene er gamle. Håndbroderte. Verdt å spare på, men ikke for gode til å bruke. Planen er å snekre et nytt tørkestativ, men det blir senere.

Sommerkvelden har kommet. I skinnet fra den lave sola står blomster og spiselige vekster i frodige grupper på avgrenset område i hagen. Inngjerdet, så dyra ikke skal forsyne seg. En blomst her. En stilk der. Varsomt satt sammen til en sjarmende kveldsbukett. I den gamle vinduskarmen vil den trives.

Å leve landlig handler ikke bare om å ha en adresse hvor skogen omslutter en, det er en livsstil. Et ønsket om å komme tettere på det naturlige. La seg inspirere av det som en gang var. Ha litt mer tid.

Noen kaller det nostalgi, andre kaller det frihet.

Kveldsbukett: Med føttene i vann i en gammel saftmugge, møtes litt fra hagen og noe fra grøftekantene. Resultatet blir en sjarmerende og uhøytidelig bukett. Å tusle rundt og plukke med seg en stilk her og en annen der, er den perfekte kvelds-syssel.



Tørkesnor: Fra gren til gren henger
en enkel snor. På den danser
broderte duker og mykt sengetøy til
sommervindens viser. Tenk at man kan
bli rent nostalgisk av noe så enkelt.
Litt tau, noen trekryper og vinden som
gjør jobben. Det er alt som skal til.





Fargerike egg: Er det et hint av lykke vi kjenner? Når vi kan trippe over tunet og plukke med oss dette fra de fjærkleddde i hønsehuset? En blanding av fargerike, store og små egg lagt av en herlig broket gjeng med høner.

jubileum LEV LANDLIG 20 ÅR

Pelargoniaer: Blomstene som har en naturlig plass i et landlig miljø. Ikke er de kresne heller. De er enkle å overvintre, ta stiklinger av og de tåler å tørke litt. Dessuten liker de seg godt i gamle, og gjerne litt trekkfulle, vinduskarmer.





Bruktfunn: De siste årene har det poppet opp bruktbutikker i hver en bygd og by, for å kjøpe brukt blir stadig mer aktuelt, for både folk og miljø. Nostalgiske bruksverdi er noe av det vi liker aller best. Et hjemmesydd forkle til treklypene for eksempel.

Barndomsminner: Er det våre egne barndomsminner vi prøver å gjenskape, eller er det ønsket om å gi våre barn hverdager det er verdt å huske? Kanskje er det en herlig miks? Rabarbraen må i alle fall dyppes i sukker!





Kurver: En skulle nesten tro at det lå i genene. Det at vi trenger kurver. Mange kurver. Til å hente i. Til å frakte bort. Kurver til nytte. Kurver til pynt... Man blir rent lykkelig av et parti med herlige kurver i naturlige materialer.

jubileum LEV LANDLIG 20 ÅR

Filleryer: Jakten på gamle filleryer trenger i grunn aldri å ta slutt. Det er fint å kunne legge på i farger som matcher sesongen vi er i. De gamle er kanskje aller finest? Med sine dempende farger av elde og vask?





Blomstrende kvister. En bukkett med kvister i blomst gir en forsmak på det som ligger foran. Duften som brer seg i rommet og synet av nytt liv vippende over gamle porselenskanter, er intet annet enn nydelig.

Gjenbruk: Så kreativt og gøy
det er å gi gamle og solide
gjenstander som har hatt én
funksjon, en renessanse med
alternativ vri. Metallspannet for
honning er helt strøket og har
akkurat passe størrelse til å
gjemme en tørkerull.



LEV LANDLIG 20 ÅR *jubileum*

Høner: Frittgående, trippende og glade høner på tunet er omtrent symbolet på en landlig livsstil. Det er ofte det første mange skaffer seg, og hønene er takknemlige og lettvinde. Når de ikke er på avveie da...





Sesongens krans: Hele året byr naturen på materialer det er fint å lage kranser av. Noen varer lenge, andre må nytes i øyeblikket. Man skal dessuten ikke kimse av den terapeutiske prosessen. Her henger en blomstrende krans av rogn på døra og treet den kommer fra, står like ved.

Geiter er ålreite dyr: Og enkle å ha med å gjøre. De er sosiale, nysgjerrige og noen kløppere ute i terrenget. Har man et ønske om å rydde i skogkantene, hjelper geitene gjerne til. Busker og kratt er det beste de vet!



Tallerkenhyll: Hyllen har gjennom generasjoner vært et holdbart innslag i norske hjem. Den er fortsatt aktuell og praktisk enten den er antikk, kjøpt ny eller laget selv. Med den har man det man trenger tilgjengelig.





Buketter: Med en tørket smørblomstbukett får man sommeren til å vare ekstra lenge. Pass på å plukke inn når de er som finest. Heng bukettene opp eller lag kranser. Gulfargen er herlig intens selv om blomstene tørker.

Innemøbler ute: Av og til er det verdt å ta seg bryet med å bære ut stuemøbler og dekke på med porselen av det flotteste slag. Rundt bordet her ute i det grønne, kan de fineste øyeblikk oppstå. Øyeblikk det er verdt å ta med seg i livets minnebok.



Spiselig: Tenk å kunne lage sommersalat med ingredienser rett fra egen hage! Vanskelig er det heller ikke. Frøene til en salat kan settes rett i jorda når det begynner å bli varmt, og i løpet av kort tid, kan det høstes inn friske blader.





Oppredd: En herlig oppredd seng hører til i det landlige miljøet. Myke tepper, puter i forskjellige størrelser og en miks av farger og mønstre på sengetøyet. Og hva er bedre enn å legge seg i nyvasket med duften av sommer etter timene på tørkestativet?

Saft: Lever man landlig, lever man ofte tett på naturen og kan impulsivt både nyte og utnytte det den har å by på. I skogkantene finnes gull av mange slag, for eksempel mjødurt, som vi kan lage saft av eller vi kan drikke den varm og ublandet som gløgg når vinteren igjen er her.



SOMMERENS SØTESTE PAR

I juni passer jordbærenes sødme perfekt sammen med rabarbraens syrlighet. Den fine duoen kan gjerne også brukes i sommerbuketter og pynt.

TEKST BENTE HALKJÆR FOTO TIA BORGSMIDT





Bord, dekk deg: Dekk opp til en hyggestund med smaken av sommer i form av friske jordbær, velsmakende syltetøy og kald rabarbrasaft.

Spis buketten: Plukk en buket med jordbær, og arranger dem i en liten vase, så har du en velsmakende og sommerlig buket, for eksempel én til hver gjest, som man kan sitte og nippe av i midtsommersolen.



I åkerkanten: Rabarbra er lettdyrket og kan for eksempel brukes som kantvekst for å grense av hagen mot en åker.



SYRLIGE STILKER

Allerede i april viser rabarbrastilkene seg. Ønsker du en lang sesong, bør du dyrke et par forskjellige sorter. Rundt sankthans er høysesongen over, men fra slutten av august og inn i september kan du igjen høste. Ut på høsten faller planten sammen, og om vinteren er den borte, men neste vår er den klar igjen. Har du ikke rabarbra i hagen, er høsten et godt tidspunkt for planting. Rabarbra vokser raskt, så beregn omtrent en kvadratmeter per plante. Selv om det er fristende å høste første år, bør du la rabarbraen bruke kreftene på å komme i gang. Det følgende året kan du så smått begynne å høste, og heretter er planten etablert – men høst ikke helt ned, for rabarbraen har bruk for sine overjordiske deler. Legg gjerne compost over den før vinteren, så roten har det lunt og får næring til masse sprø stilker neste år.

Fra blomst til bær: En stilk fra jordbærbedet er vakker og spiselig tallerkenpynt. Bæret begynner som en yndig hvit blomst, og når kronbladene faller, svulmer blomsterbunnen opp. I begynnelsen grønn, men med modningen blir den rød. De små prikkene på jordbæret er ganske små nøtter, og det er her frøene finnes.

Saftflaske: Rabarbrasaft smaker vidunderlig, og du kan kjøpe god saft mange steder. Men bugner din egen hage av rabarbra, er det opplagt å gi seg i kast med å koke saft selv. Du kan finne et hav av oppskrifter på nettet og i syltebøker. Legg jordbær i fryseren, og bruk dem som festlige isbiter i både vann og saft.

LITT SYRLIG

Tilfør jordbærene litt syrlighet ved å strø over finrevet limeskall, eventuelt blandet med litt rørsukker.



Oisann: En liten beboer har sneket seg med til bordet. Husk å sjekke både bær og stilker nøye, selv om det ikke er noen krise om hagens beboere vil være med på festen...

SKYLL FØRST

Skyll jordbærene med toppen på, og knip dem av etterpå – så bevares smak, saft og sødme.



Ut i enga: Du kan også la jordbær og rabarbra inngå i buketten på bordet.



Bærpynt: En stilk med friske jordbær er prikken over i-en når sommergaven skal pakkes festlig inn. Du kan eventuelt supplere med en porsjon nyhøstede jordbær svøpt i et rabarbrablod.



Godt og blandet: Det myldrer av yndige sommerblomster som du kan blande med jordbær til en sjarmerende sommerbukett til bordet.

SØTE BÆR

I midten av juni begynner jordbærene å vise seg, og de bør høstes ofte, noen ganger daglig, hvis du vil nyte dem når de er aller best. Det finnes mange sorter, og ønsker du å kunne høste over en lang periode, kan du dyrke sorter som avløser hverandre. Jordbær er flerårige, men starte gjerne med nye planter hvert tredje eller fjerde år. Optimalt er det å skifte mellom forskjellige bed. Vil du gjenvinne et jordbærbed, kan du dyrke utspredd fløyelsblomst før du planter jordbær igjen, da den har en god effekt på jorden. Kjøp nye jordbærplanter hvis du vil prøve andre sorter, eller bruk utløpere fra eksisterende sunne og rike moderplanter. Hvis du planter utløperne i august, er det jordbær på menyen igjen neste år. Plant bærene dine på solrike steder, og – hvis det er tørt i mai og juni – vann dem jevnlig.

JORDBÆR-RABARBRA-SYLTETØY

Friskt og godt sommersyltetøy.
Et stort glass

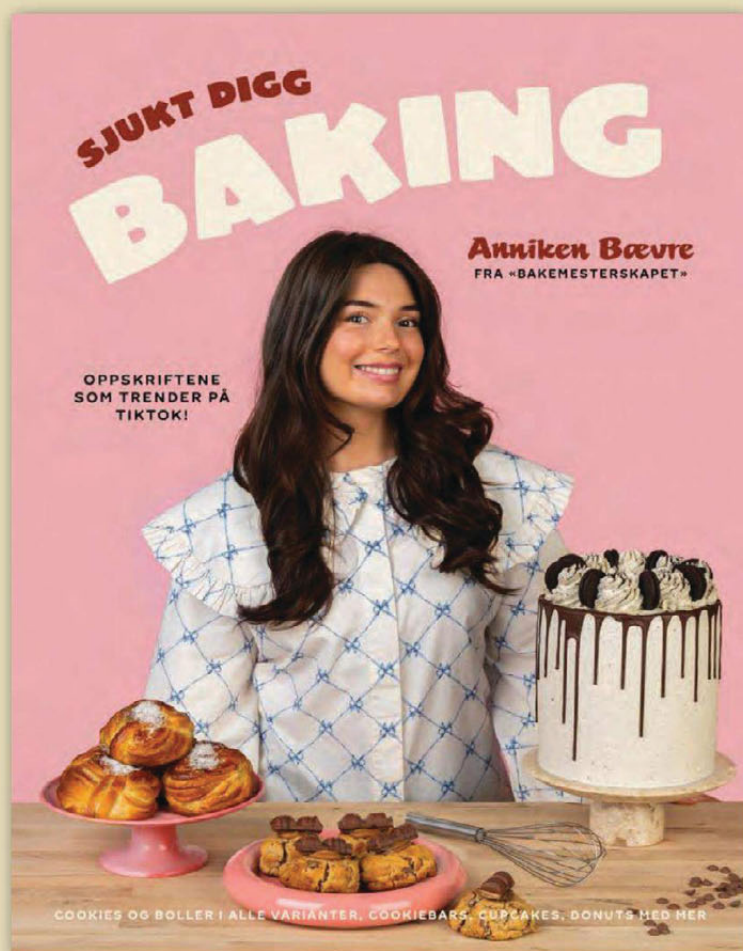
350 g jordbær i mindre biter
150 g rabarbra i tynne skiver
300 g syltesukker
½ dl vann
2 ts vaniljesukker

Legg jordbær og rabarbra i en kjele, og hell over vann. Tilsett sylte- og vaniljesukker. Kok syltetøyet etter anvisningen på posen med syltesukker. Hell syltetøyet over på rene glass som lukkes med en gang.

Sommersymfoni: Det er hyggelig å lage syltetøy og ikke minst å nyte det i sommersolen, men det er også helt vidunderlig å ta frem et glass fra skapet når vintermørket har senket seg, og lengselen etter sol og sommer kan merkes.

Har du lyst til å teste baksten som tar av på TikTok?

Denne boka gir deg oppskriftene på alt fra boller med Nutella og Kinder til chunky cookies, «slutty brownies» og «over the top»-kaker. – Fristelser som både ser fantastiske ut og smaker enda bedre.



Anniken Bævre, kjent fra Bakemesterskapet 2024, deler sine mest populære og enkle oppskrifter. Enten du er nybegynner eller bakeentusiast, er dette boka som gjør det lett å lykkes.



I salg nå!

PEOPLE



Borte bra, hjemme verst.

Heim

En film av Julie Skaufel

PÅ KINO 13. JUNI

BLANKE FILMVERKET SHORTCUT MIDTSTAD FILMVERKET

ROCKE FILMVERKET

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100



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

Matlysten er ikke alltid på topp i sommervarmen, og barna skulle helst bare byttet ut alle måltider med is. Når man gir opp å være for streng med isen, er det fint å kunne tilby alternativer som er like sunne som ei skive grovt brød. Vi har gått til innkjøp av flere fine former og nå tester vi ut alle regnbuens farger og smaker. Frukt, bær, grønnsaker, yoghurt og egg puttes i blenderen og fylles i former. Vi lager solgul is, blå, rosa, grønn is og i dag sjokoladeis. Siden det er lite væske i den ble det heller ikke så mye iskrystaller. Hvite bønner er smart å mose inn i is, smoothie og pannekakerøre. Gir ingen smak, men gir maten mer kostfiber. Og man må jo ikke fortelle barna alt man har i røra ikke sant. Is til frokost er noe alle kan elske!



Lunsj

SOMMERPIKNIK

Har du lyst på noe mer spennende enn brødsiver når du skal på stranda, i båten eller på skogstur. Eller bare en tur på piknik i hagen. Da har vi samlet noen enkle, smakfulle retter her.

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



Voksenselskap:
Er dere kun
voksne og ønsker
en variant med
alkohol, er dette
perfekt å blande
med vodka. Ønsker
du en litt mer
forsiktig variant,
kan du bytte ut
sitronbrus med
prosecco.



Perfekt til grillmaten:
Denne salaten er nydelig
til alt av grillmat, spesielt
til lam, kylling og svin.



Elt godt: Det kan høres lenge ut å elte deigen 15 minutter med maskin, men da blir glutennettverket i deigen ekstra elastisk og baksten luftigere.

Bytt ut: Bruk de bærene du har tilgjengelig. Det er godt med bringebær, jordbær, blåbær, rips eller solbær. I vinterhalvåret kan du godt bruke frosne bær.



Sunn is: Vi lurar litt smarte råvarer
inn i ispinnene, så er det lettere å si
ja til ungenes stadige is-mas.



Sitrus- og myntedrink

En sprudlende og syrlig drink som passer perfekt både til lunsj, og dessert. Ikke glem en god del isbiter. ca. 1,5 liter

5 appelsiner
2 lime
1 sitron
½ potte mynte
3 dl tropisk nektar
6 dl Sprite eller annen sitronbrus
Isbiter

Press saft fra appelsiner, sitron og lime i en karaffel. Ha i mynteblader og isbiter og hell over tropisk nektar og sitronbrus. Pynt med tynne appelsinskiver og en myntekvist.

Quinoasalat med feta og pistasjnøtter

En sunn og god salat, som både er fargerik og med mange gode smaker. Litt syrlig, litt salt og litt sprø. 6 porsjoner

2 dl quinoa
4 dl vann
1 buljongterning
1 agurk
1 dl pistasjnøtter
1 dl persille
½ dl mynte
1 rødløk
1 boks (400 g) hermetiske kikerter
2 sitroner, kun saften
1 dl olivenolje
salt og pepper
200 g fetaost
1 granateple

Kok quinoaen etter anvisningen på pakken, men bruk en buljongterning i vannet. Avkjøl og rør den luftig med en gaffel og ha det i en bolle. Skrell og kutt agurken i terninger. Grovhakk pistasjnøtter og finhakk persille, mynte og rødløk. Skyll kikertene i

en dørslag og ha dem i bollen sammen med agurk, persille, mynte, rødløk, pistasjnøtter, sitronsaft og olivenolje. Smak til med salt og pepper. Smuldre fetaosten over salaten. Rens granatepleet og ha frøene over og server.

Saftige, mellomgrove rundstykker

Disse rundstykkene er kjempegode sammen med salat, eller med pålegg i matpakke.

Ca. 25 rundstykker
500 g hvetemel
500 g sammalt hvete (finmalt)
1½ ts salt
1 pose tørrgjær
5 dl vann
2 dl melk
1 ss honning
1 egg
4 ss olje
Egg til pensling
Frø til pynt

Bland mel, salt og tørrgjær i en bolle. Varm melk og vann, og tilsett det i melet sammen med honning og egg. Elt deigen i 15 minutter med eltekrok. Tilsett så oljen, og elt videre i 5 minutter, til du har en smidig deig. Dekk bollen til og la deigen heve i 1½ time. Elt deigen lett sammen et par ganger. Rull deigen til en pølse, som du deler opp i ca. 25 like store emner. Trill ut til rundstykker, som settes på et stekebrett. Dekk til brettet med et klede, og la rundstykkene etterheve i ca. 45 minutter. Forvarm stekeovnen til 220°. Pensle rundstykkene med egg og strø over litt frø på hver av dem. Stek rundstykkene i ca. 15 minutter nest nederst i ovnen, til rundstykkene er gjennomstekte. Avkjøl rundstykkene på rist og nyt de gjerne mens de enda er lunkne.

Dansk sommerkake med bær

En enkel, men veldig god kake. Slik vi liker det om sommeren, når vi har lyst på noe søtt til kaffen.

1 kake
3 egg
2 dl sukker
1 ss vaniljesukker
2 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts sitronsaft
70 g mandler
ca. 2 dl bær
2 ss melis

Visp egg, sukker og vaniljesukker hvitt og luftig. Bland hvetemel og bakepulver og vend forsiktig inn i deigen. Grovhakk mandlene og tilsett sitronsaft og hakkede mandler. Ha røren i en smurt springform. Bland bær med melis, og strø ut over deigen. Stek kaken i midten av ovnen ved 200° i ca. 30 minutter. Avkjøl på rist.

Sjokoladeispinner med banan

Deilig, kremete ispinner som er litt sunnere og kan nytes hver eneste dag. 6 stykk

2 modne bananer
50 g hvite bønner
2 ss kakaopulver
2 ss peanøttsmør
1 dl melk
50 g mørk sjokolade

Fremgangsmåte:

Mos alle ingrediensene unntatt den mørke sjokoladen, med en stavmikser, til en glatt røre. Frys ned i ispinneformer. La de stå natta over, eller i minst 4 timer. Løsne de fra formen og pynt de med smeltet sjokolade.

Mjødurt



God tørsteslukker:
Mjødurtsaft er
deilig med iskaldt
vann og isbiter.
Men kan gjerne
også blandes
med farris, eller
alkoholholdig
drikke.



Vaskes godt: Plukk
gjærne blomster
som ikke står rett
ved en trafikkert
vei. Husk å skylle
blomstene godt.



Forfriskende og
syrlig: Sitronsyre
er helt essensielt,
og er med på å gi
den gode smaken
og tilfører masse
c-vitamin. Bruk helst
økologisk sitron!

FRISK SOMMERDRIKK

Du har nok sett de hvite små blomstene – på grønne høye greiner langs veien. I skjønn forening med de andre markblomstene. Men visste du at du kan lage saft av mjødurt?

TEKST **LISE M. STANG-JACOBSEN**

Mjødurtsaft

50 mjødurtblomster
1,5 sitron
1,5 kg sukker
1,5 l vann
50 g sitronsyre

Kok opp vann. Tilsett sukker og sitronsyre. Rør godt til alt er oppløst. Legg blomstene i en stor bolle, og tilsett sitron skåret i skiver og sukkerblandingen. Sett blandingen kjølig i 2 – 3 dager. Sil av og hell på rene flasker. Frys dem ned så holder de seg godt.

Dette trenger du:

mjødurt
sitroner
sukker
vann
sitronsyre
kjele
flasker

Arbeide ute: Når det er sommer og varmt, er det hyggelig å stå med saftingen utendørs.

Egenskaper og smak

Mjødurt dufter himmelsk av mandel og vanilje. Den egner seg godt til smakfulle sommerdrikker. Det mest kjente kjemiske stoffet i planten er salisylsyre. Deler som brukes: Blad – høstes helst før blomstring, men kan også brukes senere. Blomster – høstes når de akkurat har åpnet seg. Blomstene har sterkest lukt og smak når de er tørket. Ikke plukk av planter som er angrepet av meldugg, eller som vokser på plasser med forurensning. La det alltid stå igjen noen blomster til humler og andre insekter. En forfriskende sommerdrikk kan enkelt lages av mjødurtblomster og -knopper. Mjødurtsaft har en mild mandelsmak som er god sammen med sitron. Mjødurt inneholder mye C-vitamin.



KRISTIN GRANUM

SKOGLUND bor på en liten plass i solhellinga med utsikt over Mjøsa. Hun er blomsterdekortør og gartner og driver eget firma, Tun & Hage, se tunoghage.no.



Kurven full av jordbær: Store klaser, men ikke alle er modne, så vent noen dager. De modnes raskt!

JORDBÆERBAKKEN

En solfull skråning med jordbær er enkel å plukke og det tørker raskt opp etter en regnskur. Derfor utnyttes bakken hos oss. Utløpere vokser fort. De kan du lage nye planter av i august.

TEKST KRISTIN GRANUM SKOGLUND FOTO MARIA MUNSTERS

LYKKES MED JORDBÆR

Fjerne tørre blader etter vinteren.

Jordbær liker svak gjødsel, gi kun litt om våren, for å unngå at bladverket tar overhånd!

Bærene må få sole seg i deilig solskinn!

På høsten kan du fjerne tørre blader, og eventuelt klippe ned plantene til 5–6 cm

Lag nye jordbærplanter i august, da roter utløperne seg fort.

Gode sommerminner forbinder vi med jordbær og fløte, og kanskje litt sukkerstrø, eller litt melis i skåla. I sommer fråtser vi i jordbær med fløte, og plukker bær som vi fryser ned til neste vinter.

Tidligere hadde vi en liten jordbærråker i en slak skråning, men så gjorde vi om hele hagen og terrasserte skråningen. Vi flyttet jordbærplantene til en liten bakke, og nå bugner jordbærplanter utover skråningen. Det viktigste er nok at vokseplassen har godt med solskinn!

Jordbær hører innunder rosefamilien og liker derfor god og næringsrik jord. Skal du plante nye sorter, så finn et nytt voksested, da jorden kan bli jordtrett, som du også kan oppleve med roser. >



BRUK DUK

Legg over insektnett for å la jordbærene være i fred for fugler.

Bærnett gjør at fuglene setter seg fast, derfor er det bedre med insektnett eller fiberduk!

Sommerlig følelse; Det er lov å prøvesmake! Varmt og godt i solskinnet, da er det bare å nyte! Nesten som en liten ferie i egen hage!



Full eske: Da er det bare å nyte med fløte og kanskje litt sukkerstrø?

Liker skogsjord

Legg gjerne litt kugjødselkompost, eller jord fra egen kompost når du planter jordbærstedet ditt. Som bringebær, så liker også jordbærplanter skogsmiljø; luftig jord, svakt fuktig og næringsrik jord, som velduftende skogsjord. Dette får fart på plantene dine!

Plantene plantes med 30 cm mellomrom. Litt antydning av barnåler og løv som brytes ned gir et fint og riktig miljø, hent litt rusk og rask under løvtrærne i hagen eller i skogen – men unngå ugress! Liker du å dyrke uten duk, kan du dekke feltet med halm, eller flis – slik at bærene holder seg rene og pene.

Vi har dekket skråningen med økologisk duk, som brytes ned etter seks år. En side har fått vevd plastduk. Både duk og halm holder jorden fuktig, men har du en tørr bakke, kan du legge ut en svetteslange for vanning, for å unngå å søle på bladverket.

Dyrk i kasser

Har du ikke en jordbærbakke, så kan du dyrke i en kasse. Bærene trenger fuktighet for å vokse seg store og fine. Røttene ligger ofte i overflaten, kanskje 25 cm dypt, så vær forsiktig med røttene ved eventuell luking. Bærene må høstes etter hvert som de modner, for å unngå råte.

Etter høsting kan utløpere klippes av, eller festes i bakken med en plugg – da kommer det røtter som blir til nye planter. Neste år kan du kanskje ha nok bær både til syltetøy og dessert. Velg sorter som har gjennomrøde bær til syltetøy, for husk at vi også «spiser med øynene».



Lag nye planter: Legg en utløper i en potte, der roter den lille utløperen seg raskt. Ikke dekk toppskuddet!

JORDBÆRSORTER VI HAR PLANTET:

Korona: Hardfør sort, som tåler en frostnatt. Tilpasser seg jorden i hagen, både leirjord og en del sandholdig jord. Lite gjennomfarget i bærene, med god på smak og store bær! H6

Bounty: Har kraftig vekst og setter mange kraftige og lange utløpere. Denne sorten kommer fra Canada. Mørkerøde og søte bær – perfekt som dessert! Bounty kom til oss rundt 1980. Trives i luftig hagejord, klarer seg godt i vanlig jord. Modner i juli og gir stabil avling – perfekt for hager. H5-6

Senga Sengana: Tåler en frostnatt uten at blomstene fryser. Tåler tørke uten å få meldugg, men kan få angrep av gråskimmel under regnfulle dager. Denne sorten har vært med oss fra 1950-tallet. Jeg synes denne sorten smaker friskt og godt, bærene er røde igjennom. Gir stor avling i starten av juli, perfekt for å lage syltetøy, og gjerne i dessertskålen – men litt sukkerstrø bør den ha. H6

Polka: Trives både i sol og i halvskygge, er lettdyrket og tåler også en frostnatt. Ved mye nedbør kan den få angrep av gråskimmel. Denne sorten har tatt over etter Senga Sengana, kan brukes som syltetøy eller dessert. Store deilige, faste bær, som også kan dyrkes i krukker og kasser. H7

PLANT GRUNT

Jordbærplanter har et grunt rotsystem, så derfor er det viktig å ikke plante dem for dypt i bakken. Vekstpunktet i toppen på planta må ikke dekkes til med jord!

Kurven full av jordbær
i alle varianter: Vakkert
sommerminne!

Frodig og lyst: Både den store plattformen og det store hagehuset har Maj og Sveinung fått bygd. De har også plantet mye i hagen. Sveinung har full jobb ved siden av, mens Maj styrer skuta på hotellet.





Blått i blått: Det var denne utsikten som var noe av det Maj og Sveinung falt for første gang de besøkte stedet. Gjestene kan enkelt nyte strand og turveier når de besøker Villa Utsikten.



Populær pizza: Paret har fått installert en pizzaovn ute i hagehuset, og det har blitt veldig populært om sommeren. Da har de hjelp fra flere ansatte, da det kommer mange besøkende i helgene om sommeren.

VILLA UTSIKTEN PÅ TOFTE

Hvem: Janne Maj Back og Sveinung Tornås.

Hva: Boutique hotell med en nydelig hage.

Hvor: Utsikten 1, 3482 Tofte.

Hjemmeside: villa-utsikten.no

Instagram: villa_utsikten1



Villa utsikten

Villa Utsikten ble deres på impuls! I løpet av kort tid har Maj og Sveinung skapt sin egen arbeidsplass og en vakker oase for gjestene sine.

TEKST LISE M. STANG-JACOBSEN

FOTO LISE M. STANG-JACOBSEN



Rolig lesestund: Her kan man ta seg en pause, nyte en myk sofa, en god kopp kaffe og lese litt i en bok. Villa Utsikten skal føles hjemmekoselig.



Moderne kjøkken: Maj og Sveinung har pusset opp hele huset, og fått inn et helt nytt kjøkken. Siden de har store selskaper er det viktig for dem med godt utstyr.



Grønn og unik: De fleste teglsteinsovnner er hvite, men denne i varmgrønn falt Maj pladask for. Den varmer godt opp stuen til Villa Utsikten.

Villa Utsikten ligger på en høyde, med fantastisk utsikt over Oslofjorden. Langs veien som strekker seg gjennom Hurumlandet. Kjører man videre kommer man til Filtvet, og kjører man litt tilbake så kommer man til Holmsbu. Alle tre små perler ved sjøen.

– Vi samarbeider både med Holmsbu Spa og Villa Malla, sier Maj.

– Det er fint at vi lokale aktører kan støtte hverandre.

Spontan historie

Historien til Maj og Sveinung er kanskje litt annerledes enn de fleste, for de tok et spontant valg om å satse på boutiquehotell ved Oslofjorden. De var ikke i hotellbransjen tidligere, og hadde heller ingen planer om å skifte beite.

– Vi hadde hus på Nesodden, og jeg arbeidet som sykepleier, forteller Maj.

Sveinung er nevropsykolog og barna hadde forlatt redet. En dag de hadde vært på besøk hos venner i Tofte, så de til salgs skiltet ved veien. Praten i bilen hjem gikk ut på om de skulle dra på visning. Kunne dette være noe for dem tro?

– Dette var ikke noe vi hadde snakket om tidligere, og jeg hadde aldri vært i Tofte en gang, sier hun.

Men de bestemte seg raskt for at dette kunne være gøy, og avtalte en visning.

– Det var kjærlighet ved første blick, og vi følte det var riktig begge to.

De tok over Villa Utsikten sommeren 2019, med bookinger og alt som hører med. Allerede uka etter overtagelsen var det første bryllupet deres og de måtte bare hoppe i det! De solgte

alt de eide på Nesodden og flyttet inn på toppleiligheten til hotellet. I starten tenkte de at de kunne pendle til jobben, men oppdaget fort at det ikke var til å leve med. Maj sa opp jobben sin som sykepleier og tok på seg de fleste driftsoppgavene, mens Sveinung fortsatte i sin jobb.

Utsøkt mat

– Jeg følte jeg sto på kjøkkenet hele tiden en periode, forteller hun.

– Det ble jeg ganske lei av!

Nå står Maj for frokostplanken de serverer alle gjestene, mens de har ansatt en dyktig kokk som lager middag. Tre ganger i uka serverer de en tre retters som kokken setter sammen.

– Han bruker en hel dag på å forberede dagens middag, og er virkelig flink, forteller hun.

Følger man med på facebooksidene deres kan man være heldig å få seg et bord, selv om man ikke er hotellgjest. For der legger de ut bord om de har noen ledige for kvelden. Om sommeren har de også pizzabuffé på uteserveringen.

– Da steker vi italiensk pizza i den vedfyrte ovnen i hagestua, og det har blitt veldig populært! sier Maj.

Hagestua ble til da de sto igjen med mange vinduer etter at de byttet alle på hotellet. Det var ingen opparbeidet hage eller veranda der tidligere, så vertskapet har stått på både utvendig og innvendig.

Pusset opp hele hotellet

– Vi hadde nesten litt flaks da nedstengningen kom, sier Maj.

– For da fikk vi tid til å pusse opp hele hotellet!

De rev ned plater i første etasje og var så heldige å finne >

Mat i særklasse: Sjømat er naturlig å servere her ute, og noe de ofte tilbyr til middag. Frokost serverer Maj ofte selv, mens de har en egen fransk kokk ved navn Lucien som står på kjøkkenet ved selskaper.



Wow effekter: Maj liker blikkfang som store lamper, eller malerier i rommene. Her skal gjestene stadig oppdage nye detaljer.



Kontorplass: Kanskje gjestene må jobbe litt mens de er her på besøk. Da er dette rommet i første etasje perfekt. Eller om man bare vil sitte her å nyte sjøutsikten.





Koselig kaffekrok: Mellom rommene i andre etasje har de lagd en koselig kaffekrok hvor gjester kan lage seg noe godt.



Eksklusiv oppgradering: Paret har gjort en stor oppgradering etter at de tok over, og badene har blitt ekstra flotte. Man skal føle at det er eksklusivt, selvom det er på landet og et lite sted.

tømmervegger der. I spisesalen har de beholdt de helt ubehandlet, samt at Maj har fått tak i en grønn kakkelovn, som hun syns var helt perfekt!

– Jeg hadde egentlig lyst på rosa, men der satt Sveinung ned foten, forteller hun.

På alle rommene var det strietapet. Istedenfor å rive den ned brukte de Revival sparkelmaling utenpå i flere lag. Den gir nesten et betongpreg på veggene. I brudesuiten har de også tapetsert med en nydelig blomstrete tapet.

– Vi tok et nytt prosjekt under hver nedstengning.

– Alle vinduene ble skiftet ut, og da kom ideen om hagestue, sier hun.

Mange av gjestene sier at føles som å komme på besøk hjem til noen, og det setter paret pris på. Det er akkurat slik de vil ha det, og de ønsker at gjestene skal føle at de får det lille ekstra. Maj satte seg et hårete mål da de tok over, og det var å bli Oslofjordens råeste hotell.

– Vi ga det fem år, da vi hoppet i det!

– Det har vært dager jeg har angret, savnet kollegaer og vært temmelig lei, forteller hun.

Men stort sett elsker hun det, og alle menneskemøtene gir henne glede og energi. De har både selskaper, firmaer som har eventer og helt vanlige gjester. Maj skryter av de vakre omgivelse- >

HISTORIEN TIL VILLA UTSIKTEN:

Huset var opprinnelig en militærkaserne som ble bygget på Hovedøya i Oslo, for senere å bli flyttet til Tofte på begynnelsen av 1900 tallet. Her fungerte huset som en arbeiderbolig for mange familier som var tilknyttet cellulosefabrikken Sagene. Husets pulserende liv gjorde at huset fikk kallenavnet «Bikuben». Huset har i senere tid, etter 1995, vært internat for Rudolf Steinerskolen og i en kort periode vært privatbolig. Siden 2010 har dette innholdsrike huset fungert som et overnattingssted på Tofte, gjennom tidligere eier. Høsten 2019 overtok Maj og Sveinung Villa Utsikten med et ønske om å utvikle det unike stedet videre. De ble slått av den vakre naturen, de flotte strendene, turmulighetene og ikke minst det sjarmerende gamle huset med den flotte utsikten. De har tatt huset gjennom en omfattende renovering, både fellesarealene og soverommene, og døpt huset; Villa Utsikten. Stedet har blitt deres livsverk. De bruker all sin tid på å skape hyggelige opplevelser og omgivelser for gjestene sine.

VILLA UTSIKTEN *gründeren*

Blomstrende tapet: Denne vakre tapeten falt Maj pladask for. Den er nydelig på fondveggen i kombinasjon med de gråblå veggene og den flotte senga.





Drivhus og pizza: Denne flotte hagestua har paret fått bygd. Her slipper masse lys inn, mens veggene er mørke. De har flere bord og stoler både inne og utenfor. I sommerhalvåret er det yrende liv her, og de selger både steinovnsbakt pizza og is. Tofte er et populært sommersted med bade og hyttegjester, og mange tar turen innom Villa Utsikten.



Blandet stil: Maj liker å blande stiler. Hun har mye gjenbruk og antikviteter, men syns også det er fint å blande inn ny design og noe fra lokale kunstnere.



Varm velkomst: Det trengtes en oppgradering av stedet da paret tok over her, og de har brukt mye tid på uteplassen. Den er ikke til å kjenne igjen. Dette er inngangspartiet som gjestene blir møtt av når de ankommer.

ne, den korte veien ned til sjø og bad, kyststiene og frihetsfølelsen.

– Innimellom føles det hektisk å være på jobb hver eneste helg, og aldri kunne reise fra jobben.

– Da er gulroten at vi stenger i midten av desember og ut januar.

– Det er vår sommerferie, sier Maj med et smil.

Da reiser paret bort, også pleier de også å få tid til noe oppussing. Det er alltid noe vedlikehold som må gjøres etter en hektisk sesong.

Gjenbruk og sjarm

Omtrent alt de har av inventar og møbler har de kjøpt brukt. Senger og madrasser er helt nytt, men møbler er handlet på Finn. Først solgte Maj mye av det som sto der fra før, også kjøpte hun nye brukte ting. Til og med hele kjøkkeninnredningen fant de på et showroom på Alnabru. Alle bøkene hadde de med fra sitt tidligere hjem.

– Vi har alltid vært glade i bøker!

– Det er så fint at de nå er en del av interiøret, sier hun.



Firbeint venn: Hotellet har sin egen firbeinte maskot som sjarmerer gjestene. Her er det godt å både være katt og menneske.

Blomstrende uteplass: På sommeren bruker de like mye uteplassen som inne. Her nyter både overnattingsgjester og forbipasserende en is eller kaffe i sola. Maj elsker planter og blomstret, og planter stadig noe nytt.



Sommerliv



Dagsommerfugler: De utgjør bare åtte prosent av sommerfuglene og er aktive om dagen. Her sitter en ildgullvinge en sommerdag på Nesodden.

Bevinget skjønnhet

TEKST **HILDE TOBRO** FOTO **JAN ERIK RØER**

Hva fascinerer deg med dagsommerfuglene?

– Det er vel først og fremst at jeg synes de er vakre, med sine ulike farger og mønstre. Særlig blåvinger og gullvinger har en fargeprakt vi ikke er vant med fra andre levende skapninger her langt mot nord. Også sommerfuglenes elegante flukt, hvordan de bringer liv i landskapet setter jeg stor pris på.

Er det noen spesielle du håper å se i år?

– Det er 100 ulike dagsommerfugler i Norge. Jeg oppsøker gjerne en eller to nye arter hvert år. I fjor så jeg den sjeldne klippeblåvingen i Østfold. Kanskje det blir mnemosynesommerfuglen i år? Ellers



PRIVAT

Ornitolog Jan Erik Røer er ekspert på sommerfugler. Han holder til på Nesodden, hvor han blant annet har gjenskapt blomsterenger til glede for stadig nye arter. Han jobber som rådgiver i Birdlife Norge.

håper jeg på litt stabilt vær. Flere våte somre her i sør har gitt dårlige forhold for sommerfuglene. De er solelskere, i regn og kulde går bestandene ned.

Hvor leiter du?

– Det er åpne områder med mye blomster som gjelder. Blomsterenger, veikanter og skoglysninger er det sikreste. Også i fjellet er det mye sommerfugler. Der kan det være lurt å oppsøke solrike områder som heller mot sør, noe som gir den varmen sommerfuglene vil ha.

Hva har en hage som myldrer av dagsommerfugler?

– Mange ulike nektarplanter og blomstring gjennom hele sommeren. Særlig i juli og august vil hager med solhatt, bergmynte og lignende være populære blant admiraler, sitron- og neslesommerfugler. For å tiltrekke mange ulike arter må du tillate stedegne planter i hagen og gjerne sette av et areal til blomstereng.

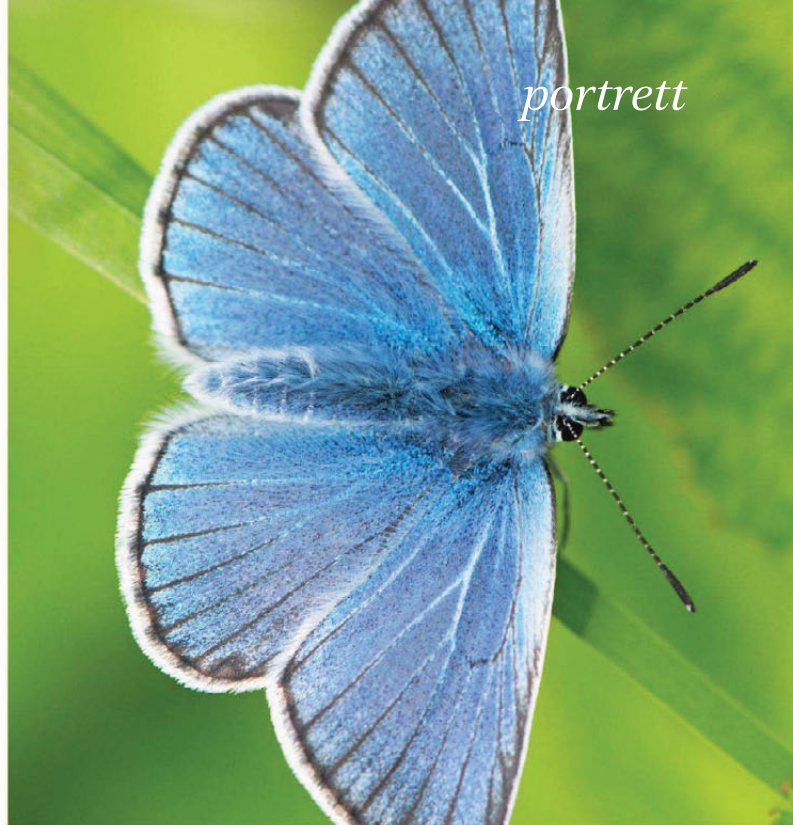
Er dagsommerfugler også nyttige?

– Dagsommerfuglene er viktige pollinatorer som sørger for frukt, bær og at plantene får formert seg. Larvene er viktig mat for fugleunger, så generelt er sommerfuglene en viktig brikke i våre sunne velfungerende økosystemer. Ellers så kan det bli litt for mye snakk om nytte. Sommerfuglene er vakre og inspirerer til avkobling og hjelper oss kanskje vel så mye til å finne pusterom i hverdagen, der vi ikke tenker nytte. Det er også nyttig.

Har du et reisetips til et sted med mye sommerfugler?

– En enkeltart, som apollosommerfugl, kan oppleves i Dalen i Telemark. Ellers så er det egentlig bra med sommerfugler i alle landsdeler, men varme områder på Østlandet, langs Sørlandskysten og fjellet i innlandet er best. Let opp områder med mange og varierte blomster når det er sol, og du vil finne ...

«Gå ut, finn en eng og kom tilbake til ulike tider gjennom sommeren. Se hva som skjer.»



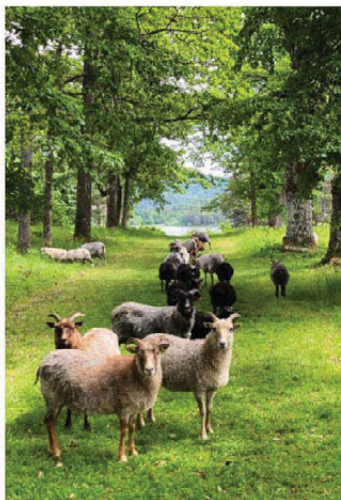
TRÅ FORSIKTIG – OPPLEV SOMMERFUGLENE

- 1.** I juni kan du se ulike blåvinger, ringvinger og perlemorsommerfugler. Oppsøk varme solrike områder med mye blomster, som blomsterenger, veikanter og skoglysninger. En amatør kan fort finne 10 ulike arter, en mer trent opptil 20-30, sier Jan Erik.
- 2.** I juli og august vil sitron- og kålsommerfugl, admiral, neslesommerfugl, og dagpåfugløyne innta hagene for fullt. Hva er god skikk når man oppsøker sommerfugler?
- 3.** De flakser av sted om man blir for nærgående, så finn en passe avstand. Husk at sommerfugler er avhengig av blomsternektar og at larvene lever på plantene i miljøet de lever i. Ikke tramp ned blomster og planter, da det kan gå utover oppvoksende generasjoner.

Engblåvinge: Liker seg på enger, bakker og i skoglysninger.

Svalestjert: En av våre største sommerfugler med et vingefang på 7–8 cm

Sommerfri: Her bor du i naturskjønne omgivelser med kort avstand til turstier og badeplasser.



Madam Cappelens lille suite: Gjestehuset ligger i Eidsfos verks gamle kontorvilla i alleen opp til hovedgården. Her er det åtte rom.

Eidsfos Hovedgård ble bygget rundt 1750 som bolig for eieren av Eidsfos Verk i Vestfold.

Butikken

Kortreist sommerferie

Irrgrønn løvskog, badevann, gallerier, ei kro, en landhandel og en suite på Eidsfos Hovedgård. Ja, da kan Norgesferien bare begynne?

TEKST **HILDE TOBRO** FOTO **EIDSFOS HOVEDGÅRD**

Turen går til Vestfold, nærmere bestemt Eidsfoss i Holmestrand, kjent for sin tidlige jernverksproduksjon, innsjøen Eikeren og de mange kunstnerne og kunsthåndverkere som holder til her.

– Eidsfoss er en perfekt destinasjon for en dagsutflukt på Østlandet. Det er under én time hit fra Oslo, Skien, Notodden, Drøbak og 16 andre byer, sier Aina Næss. Sammen med ektemannen Leif Rander Næss har hun overtatt den tidligere verkseierboligen Eidsfos Hovedgård.

– Det gamle jernverkssamfunnet og hovedgården ligger nydelig plassert i sydenden av Eikeren med frodig natur, kulturstier, en rekke gallerier, butikker, ei kro og en landhandel. Her på Eidsfos Hovedgård serverer vi nydelig hjemmelaget mat og kaker. Vi har et lite gjestgiveri med plass til 15 personer i den gamle kontorvillaen. Her kan man leie kano på Eikeren, bade i det varme Bergsvannet, fiske, besøke museer og nyte en god lunsj.

Hovedgården som ble reist i 1750 ble freda i 1923. Du kan ta inn det historiske suset i husets store og små stuer, eller ta en spasertur i den historiske hagen, som er restaurert tilbake i renessansestil. I gårdsbutikken Crocus kan du kjøpe med deg nøye utvalgte, kvalitetsprodukter hjem.

EIDSFOS HOVEDGÅRD

Hva: Kafé, gjestgiveri og butikk, kunstutstillinger, arrangement, selskap.

Hvor: Eidsfoss, Vestfold.

Hvem: Aina og Leif Rander Næss med familie har drevet stedet siden 2022.

Åpent: Hele året. Hver dag i sommer, fra slutten av juni til midt i august. hovedgaarden.no



DEN SOM
GLEDER SEG TIL **FERIE**

**KAN
OGSÅ
GLEDE
SEG
TIL
DENNE**

ORDLISTE
OG LØSNINGER
BAK I BLADET

GIGANTKRYSS

Nr. 5 – 2025

Ferie- kryssord

I ALLE VANSKELIGHETSGRADER

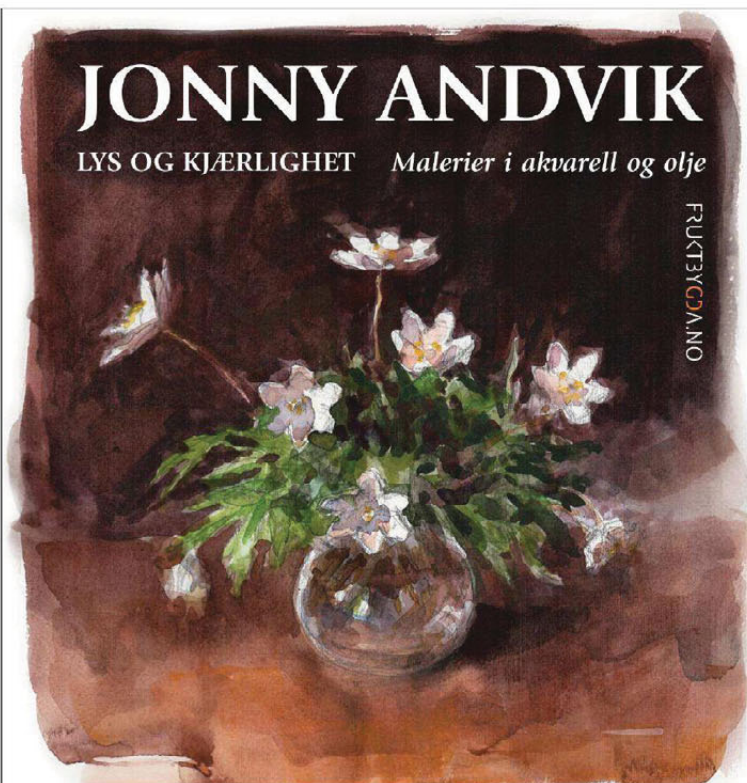
112
varierte
oppgaver!

I salg
fra 11. juli!

JONNY ANDVIK

LYS OG KJÆRLIGHET *Malerier i akvarell og olje*

FRUKTBYGGANO

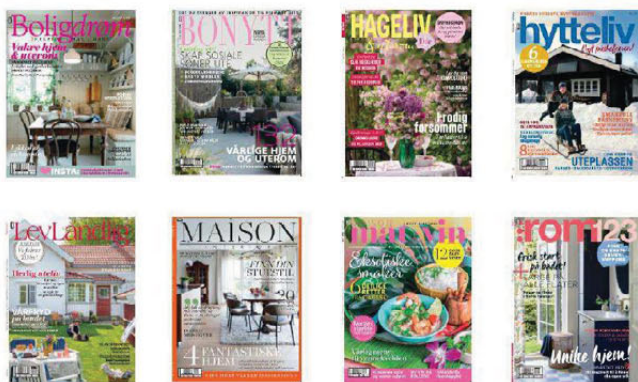


Salgsutstilling, 7. - 22. juni, fre-søn 12-18
gallerinyhuus.no Gardsbutikk • Cavebutikk

Nyhuus Gard, Nyhusvegen 9
3810 Gvarv, Telemark. Tlf. 4040 4787



Ønsker din bedrift å annonseres hos oss?



Ta kontakt med oss på ad@ad-venture.no
for info. og priser.

Eller ring Anette på tlf. 988 35 956

Ad.venture

LevLandlig

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 honoreres og stoff som ikke honoreres. Vi forbeholder oss også retten til å lagre og utgi stoffet i elektronisk form fra vårt redaksjonsarkiv eller andre databaser vi har avtale med, herunder å utgi stoffet via internett. Innsendere av stoff må i hvert enkelt tilfelle avtale spesielt med redaksjonen hvis de reserverer seg mot at deres stoff distribueres fra vårt arkiv eller tilknyttede databaser. Redaksjonen påtar seg ikke ansvaret for innsendt stoff som ikke er bestilt. Det tas forbehold om endringer i oppgitte produktinformasjoner. Red.

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



NESTE *utgave* 4. juli



FERIETID PÅ LANDET

Humlesus, lav puls og frodig sommerstil



AFTERNOON TEA Server enkle retter i hagen

UT PÅ TUR Fem fine sommerkafeer

LANDLIG GRUNDER Snekkerglede i prestegården



BLI MED PÅ ÅRETS HERLIGSTE JENTETUR!

*Kamille-weekend er gøy for jenter i alle aldre!
Ta med deg en god venninne eller tre, eller gjør
det til en skikkelig hyggelig mor/datter-helg.*

DETTE VENTER PÅ VESTLIA RESORT 12.-14.SEPTEMBER:

Kremen av foredragsholdere og instruktører gleder seg til å gi deg en velfortjent helg full av aktiviteter, trening, underholdning, velvære, latter og god stemning! Nyt av velsmakende måltider og gjør et kupp i hotellets handlegate.

- 2 overnattinger
- Frokost, lunsj og middag + festmiddag
- Gratis trening, turer, foredrag og show
- **Rabatt for Kamille-abonnenter:**
Kr 4790 for abonnenter, kr 4990 for alle andre (tillegg for enkeltrom)

Meld deg på på kamilleweekend.no



*Herlig show
med komiker
Trine Lise Olsen*



Marius Gulliksrud

*Yngvar Andersen
har kontroll
på aktivitetene*



*Kathrine Sørland
holder foredrag om
mote og interiør*

Returadresse:
ART AS
Postboks 209
2021 Skedsmokorset

GRINAKEVEV

[NORSK DREIEL OG DAMASK]

Velkommen til vakkre Hadeland!

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

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

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

I tillegg til butikken vår, kan du bestille omvisning i veveriet og få et innblikk i vår unike historie. Vi ønsker lag og foreninger hjertelig velkommen til å legge turen innom for en lærerik og inspirerende opplevelse!

For de som ikke kan besøke oss personlig, tilbyr vi et bredt utvalg av våre tekstiler i vår nettbutikk på www.grinakervev.no.



ÅPNINGSTIDER

Mandag-fredag 09.00-16.00

Lørdag 10.00-14.00

GRINAKEVEV Grinakerlinna 124, 2760 Brandbu

Tlf. 61 33 48 10 | info@grinakervev.no

www.grinakervev.no

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

