

Levlandig

21 sider
*koselige
forberedelser*

ULLKRANSER
HALMPYNT
GIRLANDER
PENE PAKKER
PAPIRENGLER

JUBILEUM

*Vi feirer
20 år!*

Hverdagslykkelises
**FRISTENDE
JULEBORD**

Magisk stemning i
BAKSTEHUSET

JULEFEST

*Rustikt i rødt & grønt på Eidskog
Nostalgisk sus i Seljord
Gjenbrukssjarm i Gausdal*





Gi et abonnement på
Lev Landlig i gave!

Abonnementet løper så frem til mottaker har fått alle utgavene. Etter dette vil mottaker kunne videreføre abonnement, om ønskelig.
Dersom abonnementet ikke ønskes videreført, stopper det automatisk.



FOTO: LIV SANDVIK JAKOBSEN

BESTILL PÅ BLADKIOSKEN.NO



Gleder du deg til jul? Jada, men særlig til romjula! Den lune lomma med endeløse rekker av tredjedager og fjerdedager til vi helt mister tellinga, der julelysa brenner dagen lang, skuldrene er lave og beina høyt. Vel overstått, men mye igjen!

Fra gammelt av var romjula den uformelle, sosiale og utadvendte delen av feiringen, mellom de lovpålagte og strengt regulererte høytidsdagene. Tid for kanefart og selskapelighet, ball og juletreffester.

La oss hvile litt i den, intet stress her med ny start og ut med rødt og inn med hvitt og gull og freshe farger!

Fra djupt i stolen i min julerøde stue hører jeg det knakke på døra og klampre i gangen. Velkommen inn! Jaja, det er noen flekker på duken, men det er småkaker igjen, og restemiddag og blåtime og ingen trang til verken å knuse pepperkakehus eller fly på kjøpesenter.

Vi lar ælle biler stå og holder bikkjene inne, og går lette veier mellom sovende bæssmorhus og snøtunge trær. Sakte siger hverdagen inn igjen, vi kjenner det kribler svakt av nytt mot og ikke har det gått ei uke siden solsnu før vi må kommentere at jammen kjenner vi dagen er noen minutter lengre allerede.

Vel inne igjen vet vi at væla er så mye mer enn dette husets fire vegger, vi er jo ikke fire år heller, men akkurat her, akkurat nå, i denne lune lomma av hvilken dag er det nå igjen, så får julelyset brenne og barnålene drysse. Vi synker djupt ned i stolen med kakefatet innen rekkevidde.

Forhåpentlig knakker det snart på døra igjen.

God jul og alt godt for det nye året!

Kjersti Myhre

Kjersti Myhre, redaktør
kjersti.myhre@egmont.com



*«Fra djupt i stolen hører
jeg det knakke på døra
og klampre i gangen.
Velkommen inn!
Jaja, det er noen flekker
på duken, men det er
småkaker igjen.»*



Bakstehuset på Brekka

Julekosen tas til nye høyder i det nybygde bakstehuset hos Brekka-jentene. Bli med inn og opplev hvordan Lise M. Stang-Jacobsen har fanget den magiske julestemningen i det søte lille huset, på side 102.

VERDENSNYHET!

e VITARA



PRIS OG AVGIFTSVINNER
FIREHJULSTREKK 2025

**KJØP FØR
AVGIFTSØKNING**

Elektrisk SUV med firehjulstrekk Som skapt for norske forhold

Avansert ALLGRIP-e 4x4 inkl. i prisen

Fire kjøremodus inkl. Trail-mode

412km WLTP rekkevidde

Suzuki Connect App

40/20/40 Justerbart baksete

Opptil over 500 l bagasjerom

Høy bakkeklaring

Les mer på suzuki.no



Leasing

1.995,-* pr mnd

Introduksjonspris

e VITARA ALLGRIP-e 4X4 fra kun 334.500,-

SNOWTRAIL-UTSTYRSPAKKE INKLUDERT I PRISEN

19 tommer mørke aluminiumsfelger • 10-veis elektrisk justerbart fører sete • Ambient stemningsbelysning • Adaptive fjern- og hovedlys
Ikonisk 3-point led matrix • Trådløs mobillading • Stemmestyring- INFINITY by Harman lydsystem med subwoofer • Oppvarmet ratt &
frontrute • 10.25-tommers skjerm & 10.1-tommers senter skjerm • Apple Carplay og Android Auto • 360 graders kamera



Suzuki e VITARA Allgrip-e 4x4 Basecamp 1.995,- pr. mnd. inkl. mva. Egenkapital kr 100.000,-. Etableringsgebyr 5.225,-. Rente 6,49%. Effektiv rente 6,7%. o/10 år. Totalt kr. 177.741,-. Frakt, klargjøring, metallisk lakk og vinterhjul kommer i tillegg.

desember



«3 nøtter til Askepott»

Nå gleder vi oss! Det blir ikke jul uten den her i huset, skriver Monica,
@detgodelivpalandet, i Lev Landlig-gruppa.



GRINAKE VEV

[NORSK DREIEL OG DAMASK]

Grinakerlinna 124, 2760 Brandbu

Tlf. 61 33 48 10

info@grinakervev.no

www.grinakervev.no



Julegavene med tradisjonsrike kvalitetsprodukter fra Norges eneste damaskveveri!

Hos oss får du kjøpt duker, løpere, tøyservietter,
kjøkkenhåndklær, pledd, busseruller, storskjorter og
festdrakter – alt laget på Hadelands kjente Grinakervev.

**Du finner årets julegaver eller
gaver til deg selv på grinakervev.no**

ÅPNINGSTIDER: Mandag-fredag 09.00-16.00 Lørdag 10.00-14.00



Pynt fra naturen: Karoline har egen skog. Der henter hun juletrær i alle størrelser. Hun pynter både inne og ute med dem. Høyballer syns hun også er koselig, særlig når de får et snødryss.



Enkel julepynt: På hvert dørhåndtak har Karoline hengt hjemmelagd pynt. Det er en liten grankvist med en bjelle og rødt sløyfebånd.

DEN RØDE STUA I SKOGEN

Karoline jobber som gårdsavløser på flere ulike gårder og elsker dyr og naturen. At det røde huset Engen bare dukket opp da hun var på jakt etter småbruk, føler hun er meningen.

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



Enkel julepynt: Det fine hjørneskapet har Karoline fått av sine tidligere svigerforeldre. Hun har lagd flere stjerner av granbar, som hun har pyntet med røde sløyfer.

Eldgammelt skap: Karoline er veldig glad i tremøbler som ikke er malte. Det gamle skapet er fra 1700-tallet og der har hun satt fram mye godt. Pepperkaker, lussekatter og nøtter. Tallerkenhylla er også pyntet til jul.



Småbruket Engen: Karoline liker å tenke på at oldefaren holdt på å kjøpe denne gården. Nå føler hun at hun har kommet hjem. Huset ligger helt for seg selv i enden av en vei.

Småbruket Engen på Finsrud

HVEM: Karoline Ekstrand, avløser.

HVOR: Eidskog, Innlandet.

INSTAGRAM: smaabruketengen

Om det var tilfeldigheter eller en høyere mening, det vet hun ikke. Men historien er veldig rørende og fin. Engen er et småbruk som ligger helt for seg selv, i enden av en liten grusvei. Bare noen minutter fra hennes hjembygd i Sverige, Eda. Engen ligger på Finsrud som er et lite sted utenfor Magnor. Faren hennes er norsk, mens moren er svensk og hun har vokst opp med røtter til begge land. Det var oldefaren til Karoline som først kom og tittet på tomte her for veldig lenge siden. Allerede før huset ble bygd i 1938. Men så fikk han arbeid på Vestmarka og kjøpte hus der istedenfor.

– Han het Conrad Ekstrand, og jeg har fått et gammelt skjøte med navnet hans på, forteller hun.

Dette ble aldri Conrad sitt hjem, men nå er på en måte sirkelen sluttet, og Karoline syns det er en fin tanke.

– Det blir nesten som om vi har fått huset tilbake til familien, sier hun.

En drøm

Det var faren til Karoline som kjente den eldre mannen som eide huset. Det var hans barndomshjem, men det hadde bare blitt brukt som fritidsbolig av en tysk familie de seneste årene. Han skulle nå selge huset, men ville ikke selge til hvem som helst. Faren fortalte om datteren som var på jakt etter et småbruk, og samme dag fikk Karoline komme og ta en titt.

– Jeg husker jeg så på mamma da bilen rullet inn på tunet her.

– Dette er hjemmet mitt! sa jeg da.

Hun fikk umiddelbart en god følelse. >

FARGEKODER OG TAPETER

Kjøkken: Tapetet Classic, Rusta

Soverom: Tapetet Börsjö – 691-02, Duro

Gulvmaling: Marrakesh 3606-Y29R, Jotun

Vegger i stuen: Hvit Lin 1902-Y42R, Jotun

Kjøkkeninnredning: Pilasterblå S3010-R90B, Jotun



Glad i farger: Tidligere har Karoline gått for hvitt på alt av lys og stjerner, men i år ville hun prøve ut litt farger. Hun syns det er så fint med grønt og rødt i julehuset sitt.



Malte gulv: Karoline har beholdt rommene slik de engang var. Hun har fjernet vegg til vegg-teppet og malt gulvene. Alle møblene har hun selv hatt med seg.

Hun kjøpte huset med inventar, men det var ikke mye hun kunne ta vare på.



«Det blir nesten som om vi har fått huset tilbake til familien.»

Uten overskap: To av overskapene som fulgte med, lagde Karoline kjøkkenøy av. For at det ikke skulle bli så trangt valgte hun heller å ha hyller over benken.

Landlig og blått: På kjøkkenøya har Karoline satt frem svensk juleskinke, grov sennep og knekkebrød. På julaften spiser familien svensk julemat som består av mange ulike kalde og varme retter.

«Det var en ro her, som jeg likte veldig godt.»



Landlig og blått: På kjøkkenøya har Karoline satt frem svensk juleskinke, grov sennep og knekkebrød. På julaften spiser familien svensk julemat som består av mange ulike kalde og varme retter.

– Det var en ro her, som jeg likte veldig godt, forteller hun.

Ingen naboer tett på, og helt for seg selv i skoghollet. Men det har aldri skremt Karoline. Hun stortrives sammen med de to dverggeitene, hunden Norma og de tre kattene Stubeline, Martha og Borghild. Hun kunne ikke tenke seg å fylle opp låven med dyr igjen selv. Det blir for mye jobb, synes hun. Selv ruller hun på å arbeide som fjøsavløser på tre ulike gårder. En uke på en gård med høner der hun plukker egg, en uke er hun på en gård og melker kuer og en uke på en gård med griser. Den varierte hverdagen liker hun veldig godt, men hun er også glad i å reise og være sammen med venner, og har nok med de dyrene hun har.

– På gården her lagde de smør før i tiden, forteller hun.

– Det sies at sjåføren på meieribilen ikke orket å kjøre helt ned hit, derfor måtte de lage det selv.

Flyttet rett inn

Da Karoline hadde fått kjøpt huset, flyttet hun inn nesten med en gang. Hun har fått litt hjelp av sin far, ellers har hun gjort det meste av oppussing selv. Hun har malt en del, og pusset opp kjøkkenet på budsjett. Badet måtte hun også pusse opp, ellers har hun ikke gjort så mye med huset. I stua var det vegg til vegg-teppe som hun har fjernet, og så har hun deretter malt gulvene. Det var kjøkken der hun har kjøkken i dag, men det var omtrent ingen kjøkkeninnredning. Kun en liten benkeplate på den ene vegg.

– Jeg er for at man kan pusse opp på budsjett! Selv rom som kjøkken og bad, som mange tenker de må vente med.

Å pusse opp hele kjøkkenet landet på rundt fem tusen kroner for Karoline. Innredningen fikk hun kjøpt brukt, og den var veldig pen. Så den bare malte hun. Alle overskap trengte hun ikke, så hun tok to overskap som hun bygde om til kjøkkenøy. Toppen på øya er bordplata til et gammelt bord. Det eneste hun kjøpte nytt var benkeplate, fliser, tapet og hyllene. Den hvite ovnen i hjørnet sto der, og den varmer godt.

– Med litt kreativitet kan man få til mye ut av lite!

Det fine opphenget hun har lagd over kjøkkenøya, var en gammel trekasse som hun fikk i gave. Den har hun snudd opp ned og hengt opp med tau. Gamle ting har >



Duftende girlander: Karoline har tørket appelsinskiver i ovnen på lav temperatur over flere timer. Nå har hun lagd flere girlandere og pyntet bordet med dem.

Venter på snø: Utenfor
er det fortsatt grønt,
men kaldt. Nå venter
Karoline på det første
dryssset av snø.





Julepyntet låve: Karoline har pynta opp på låvedørene også, og innenfor dørene bor de to søte dverggeitene. Noen flere geiter har hun ikke tenkt å skaffe seg med det første.



Gamle vinduer: Karoline har ikke hatt mulighet til å skifte ut vinduene enda, men skal hun gjøre det vil hun ha de samme vakre detaljene på plass.

hun alltid spart på. Hun elsker å dra på loppis, auksjoner og bruktbutikker med venner. Og det beste er når de kommer over noen skatter som er billige.

– Det er heldigvis ikke alle som tar blodpris for gjenbruk, sier hun.

– På landsbygda i Sverige kan man fortsatt være heldig!

Mange planer

Karoline har mange planer og drømmer for huset, og hun er bare i startgropa. Hun har flere soverom hun skal pusse opp og vil også gjøre noe ute i hagen. Nå til jul storkoser hun seg med å pynte opp både ute og inne. Hun har egen skog og er stadig ute og henter trær. Det er naturlig og nostalgisk pynt som gjelder: Granbar, appelsinskiver, røde epler og helst umalt treverk. Og når jula ringes inn drar, hun alltid hjem til foreldrene over grensa. Til barndommens jul, Kalle Anka, Carl Bertil Johnsson og et bugnende svensk julekoldtbord.



Vakker pus: Karoline har pyntet alle dyrene sine med røde bånd til jul. På slagbenken ligger den ene katten Stubeline og koser seg. Hun har tre katter til sammen.

Slik skaper Karoline koselig julestemning

Masse små graner, helst i hver krok.

Røde innslag i form av epler og duker.

Halmbukker og havrenøk for den gammeldagse følelsen.

Flagg i juletreet er viktig; de symboliserer både mamma fra Sverige og pappa fra Norge

Julemusikk! «Karl-Bertil Jonssons julaften» strømmer fra høyttalerne nesten hele julen hos meg. Da er det jul!



Julepyntet låve: Karoline har pynta opp på låvedørene også, og innenfor dørene bor de to søte dverggeitene. Noen flere geiter har hun ikke tenkt å skaffe seg med det første.

Stor skog: Det er mye skog rundt huset på Engen, og Karoline elsker å bo på denne måten. Langs skigarden har hun hengt opp flere fuglenek, og det må til i den kalde tida.

«Med litt kreativitet kan man få til mye ut av lite!»





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

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

Dører og vinduer rett fra fabrikk! - Norsk kvalitet

Ihlenkleiva 2, 3360 Geithus. Tlf. 32 78 33 33 - post@modumindustrias.no



DEN HELLE LUCIA

La bordet skinne i vintermørket med juleserviset Lucia fra Magnor Glassverk, designet av Knut & Kjartan. Serviset er en hyllest til lyset i mørketiden og den håndmalte akvarelldekoren er inspirert av Luciadagens tente lys, og gir bordet et klassisk og feststemt uttrykk. Lucia juleservise, fra kr 329, magnor.no.

STRØMPE MED SJARM

Julemorgen blir ekstra hyggelig med en julestrømpe full av små overraskelser. Fyll den med godteri, en liten gave eller kanskje noe sunt som nøtter og frukt. Den rutete og stripete Ida-julestrømpen fra svenske Strömshaga bringer nostalgisk julestemning til hjemmet og kan brukes år etter år. Ida julestrømpe, kr 229, stromshaga.se.



Kjøkkenmaskin med kraftig motor, boller og funksjon som gir perfekt heving. Assistent 700, kr 5995, electrolux.no.



Putrende gryter

Jenny støpejernsgryte fra Kid passer perfekt til gløgg, gryteretter og julegrøt. Sammen med noen koselige kjøkkenhåndklær blir det julefint på kjøkkenet. Støpejernsgryte, kr 799, kjøkkenhåndklær fra kr 80, kid.no.



PYNT MED PORSELEN

Det er noe eget med å finne frem julepynten igjen. Skattene som har vært en del av julen i generasjoner. I år kan du skape en ekstra stemningsfull atmosfære med håndmalt pynt fra Porsgrunds Porselænsfabrik. Samleserien Jul på tunet er inspirert av norsk byggeskikk fra 1700- og 1800-tallet og består av hvite porselenshus som Veslestugu, Eldhus og Stabbur, samt årets nyheter Smiu, og et større tuntre. Juletrepynten er dekorert i fabrikkens karakteristiske stråmønster fra 1887, i blått og hvitt. Det nostalgiske uttrykket skaper herlig julestemning i stua.

Jul på tunet, fra kr 199. Stråmønstrede ornamenter, kr 399 pr. stk., porsgrund.com.

SESONGENS *beste*



NORSK SKAPERGLEDE

Vil du lage klærne dine selv? Dote.no er et nytt digitalt fellesskap og medlemskap for deg som vil sy, strikke eller hekle og få mer kontroll over garderoben din. Her handler det om skaperglede, bærekraft og stil på dine egne premisser.

Fast fashion ut

Nå er det skaperglede som er inn. Hos Dote finner du mønstre, videoer og workshops. Norske designere som Mette Møller, Fam Irvoll og Cecilie Melli viser alt fra grunnleggende teknikker til hemmelige triks. Lær i ditt eget tempo, skap noe som varer og finn ro i prosessen.

Et fellesskap

Rakel Benjaminsen, Elinor Johanne Hess, Anna Skudsveen, Pia Weitling (ikke på bildet), Nathalie Hermier og Aron Lindegård er teamet bak Dote. Les mer på dote.no.

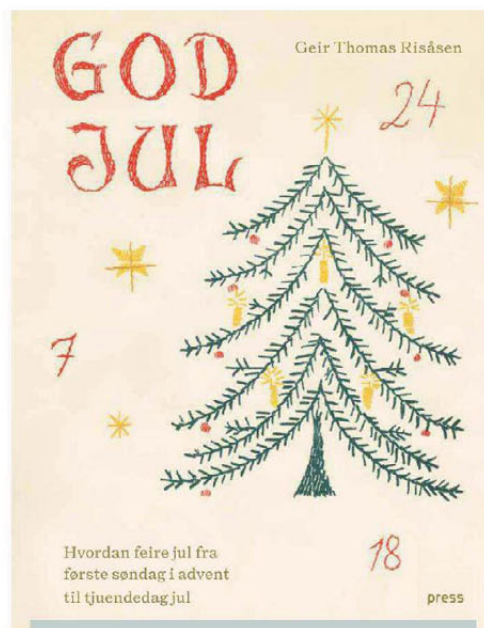
Vintergrønn velkomst

Skap en lun og innbydende inngang med kjeglegran, einer, krans og lykt. Nora lykt, kr 220, mestergroenn.no.



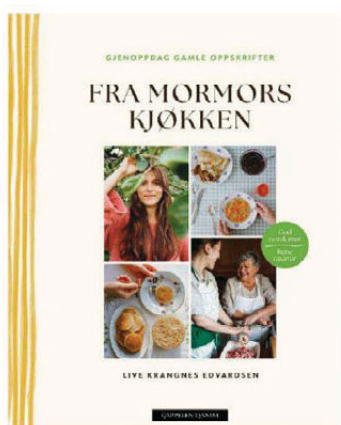
Nøtteknekkeren

Å knekke nøtter i julen hører med. Tidløs nøtteknekker fra GastroMax i rustfritt stål gjør knekkingen til en lek. Kr 70, orthexgroup.com.



KOSELIG JULEFEIRING DAG FOR DAG

Norges eneste julekonservator, Geir Thomas Risåsen, er aktuell med «God jul», en flott bok om den norske julen og tradisjonene våre. Desember er hektisk og full av forventninger, men med enkle forberedelser og aktiviteter kan du skape en jul som passer deg og dine. Boken er organisert som en kalender, rikt krydret med arkivbilder og fortellinger, og lar deg gjennom julefeiringen dag for dag i adventstiden. Julaften kan du la julefreden senke seg og nyte at romjulen er annerledes enn alle andre dager i året. Kr 499, pressforlag.no.



SMAKEN AV TRADISJON

I boken «Fra mormors kjøkken» inviterer kokk og TV-profil Liv Krangnes Edvardsen fra Surnadal deg inn i et kjøkken der tradisjon, kjærlighet og ekte råvarer står i sentrum.

– Selv om jeg elsker kulinariske opplevelser, er det alltid like godt å komme hjem til mormors tradisjonsmat, sier Liv.

Her får du oppskrifter på norsk husmannskost og håndlaget mat fra bunnen av, slik mormor Ella lærte henne: Takkebakst, saft og sylting, kjøttkaker og lapskaus. Kr 429, Cappelen Damm.



Drømmer du om å besøke **verdens vakreste hager?**

Våren 2026 har vi bl.a. hageturer til:

- Chelsea Flower Show og verdenskjente hager sørøst i England
- De magiske innsjøene Maggiore og Como nord i Italia
- Sitronfestival og mimosa-blomstring på den franske riviera
- Den grønne hageøya Irland
- Utvalgte hageperler i Norge, Danmark og Sverige
- + mye mer.

Vi er medlem av Reisegarantifondet

LINNEA REISER

www.linneareiser.no



Hvit jul: Det store tunet består av det gamle gårdshuset, påbygget, et stabbur, en gammel låve og et nytt verksted. Det brøytes praktiske veier der det trengs, og sparkene står klare for den som vil ta seg en tur.



Søte juleminner

Fra det lune og pyntede kjøkkenet på Brekkahaugen sprer duften av kanel og anis seg i huset. En kanne med hjemmelaget eplegløgg står varm og klar.

TEKST LIV SANDVIK JAKOBSEN FOTO LIV SANDVIK JAKOBSEN



Julegløgg til gjestene: Kjøkkenøya er daglig og flittig i bruk. Enten den brukes til bakst, oppvask eller som buffé. I julehøytiden blir det ofte det siste, med gamle kakebokser, gløgg fra kanne og juleservise på plass. På veggen bak henger en nydelig skoleplansje med vintermotiv.

Gulmalt kjøkken: Her er det rødretete gardiner og puter, og Janne har sørget for en herlig gjenbruksmiks av stoler og bord. Lampa over bordet er i jugendstil og er arv etter Jannes oldeforeldre.



Endelig ferdig: Sommeren 2006 flyttet paret inn på Brekkahaugen. Noe hadde de gjort klart, men i årene som kom, skulle de bo i mye oppussing og prosjekter. Hele andre etasje var uinnredet, og i flere år gikk de i stige for å komme opp.

Brekkahaugen i Seljord

HVEM: Janne (45) og Torfinn (52) Heggveit, barna Sakarias (10), Benedikte (11) og Wilhelmine (14).

YRKER: Janne er utdannet lærer og Torfinn ingeniør.

HVA: Bruk med jorder, gårdshus, stabbur, låve og verksted.

HVOR: Seljord, Telemark.

DYR: Høner, hunden Bella og katten Tennplugg.

PÅ NETT: @einheimblirtil

Et snøkledd landskap. Et gammelt tun. På Brekkahaugen ligger to hvitmalte hus, tett i tett, det vesle huset nylig bygget inntil det opprinnelige gårdshuset. Det ryker fra pipa og snart kommer det gjester.

– Vi feirer som regel julen her hjemme, sier Janne og setter på plass en krukke med søtt innhold ved siden av kannen på kjøkkenøya.

Gløggen oppi har hun laget selv, slik hun gjør hver jul. Den varmer både små og store, og eventuelle kalde vinterhender. For gløggen er god, og varmen gjør godt nå som ettermiddagen og snøen har senket seg over landskap og tun.

– Det er jo først og fremst sammenkomstene, eller menneskene som skal til for at det skal bli jul, men vi må ha litt attåt, smiler Janne og bærer med seg et grønt fat ut i stuen.

På det ovale bordet foran de doble dørene ut til hagen er det dekket til selskap.

– Dette grønne fatet fikk min farmor og farfar i bryllupsgave, og de brukte det bare til fint, forteller Janne. Hun setter det på plass blant andre knasende fristelser liggende på opphøyde fat i glass og tre. Det bugner over av hjemmelagde smultringer som hun og ei venninne har laget, slik de ofte gjør før jul.

– Derfor er det litt gøy at vi også bare bruker det til helt spesielle anledninger, legger hun smilende til.

Detaljer med historie

Jul er en spesiell anledning. Dagene skal fylles med besøk av familie, venner og åpne kakebokser. Det sistnevnte av det gode, gamle slaget. Gjerne forgylt i rødt, som julen selv.

– Disse har jeg arvet av mormor, sier Janne og henviser til de nostalgiske boksene som er plassert sammen med gløgg og julekopper på kjøkkenet. Den største brukt som vase for dekorative grankvister og de to små fylt til randen av godsaker. Flotte arv- og gjenbruksgjenstander setter tonen og gir gjenklang i hele huset. Fra portierene i ull, til møbler og duker, helt ned til en nøtteknekker skåret ut som en nisse. >



Høytid rundt bordet: Serviset Stjerne fra Royal Copenhagen har paret kjøpt nytt i senere tid. Det passer så fint sammen med de franske vintage-glassene Emerald Green Luminarc, som er kjøpt brukt.

Julestue: Det som er en innbydende og koselig stue i dag, var tidligere to rom. Nå henger det flotte portierer hvor vegen en gang var. For å markere det som skulle bli finstue, la Torfinn ned ekstra arbeid med himlingen.



«Bestemorkroken»: I stuen har Torfinn laget brystning og Janne har malt over den hvite tapeten de i utgangspunktet valgte. I denne kroken er mange av detaljene arvet. Her er det fint å ta ettermiddagskaffen og lese avisa.



Et skap med minner: Det herlige skapet i dette hjørnet sto en gang i Jannes klasserom. Grendeskolen hun jobbet på ble lagt ned, og ting ble ryddet ut. Der det en gang var kart og tegnesaker, huser det i dag serviser og mange gode minner.

«Noe av pyntingen er gjentagende år etter år, andre ting er litt mer etter innfallsmetoden.»



Frukt på fat: Tradisjonelle julekaker må til, men det er også rom for å være kreativ og nytenkende. Sammen med goro, brune pinner og smultringer står et stettfat med en herlig fruktkrans.

– Den fant jeg i en bruktbuikk en gang, sier Janne.

Hun har arvet mye, og kjøpt selv, for det er dette hun setter pris på, det gamle og det brukte. Alt med en historie. Hun peker på kaffeserviset med kristtorn-mønster.

– Dette er jo ikke et dyrt og flott servise, men det fine er jo at man tar det frem hver eneste jul.

Hun legger til at akkurat dette serviset dukker stadig opp i bruktbuikker, så hun har kjøpt i flere omganger og har til mange. Nå står det en liten stabel klar på et «gullfat», med en liten og yndig brodert juleduk under. For i dette huset er det også i alle de små detaljene julestemningen ligger.

Nypusset sølv

Interessen for tradisjonsmat har sittet i Janne lenge. Hun har tatt et studie på emnet, og siden har praktiseringen av matlaging på tradisjonelt vis vært høyst levende året om, men i førjulstiden gjør det seg spesielt gjeldende.

– Det er som regel kaos her før jul, ler hun.

På det romslige kjøkkenet på Brekkahaugen lages det pålegg og julemat. Sukkerøl og eplegløgg. Og kakeboksene fylles med småkaker.

– Det er ekstra stas å lage det man ikke spiser så ofte, sier hun videre.

Når all den gode maten skal på bordet, hører det naturlig til å dekke på med både arvegods og fine bruktkjøp. Glass i forskjellige farger, broderte duker og lysestaker i messing. Og når julemiddagene skal serveres, er det på serviset Stjerne fra Royal Copenhagen.

– Det har vi faktisk kjøpt nytt, ler Janne.

Nypusset sølv hører også hjemme på Jannes julebord.

– Jeg har en mor som elsker å hjelpe til når hun er på besøk, forklarer hun, og legger til at det ofte er hun og barna som har pusset sølv.

– Skal jeg gjøre det selv, velger jeg den litt mer lettvinde måten med sølvfolie og vann.

Så rekker hun alt det andre hun også skal gjøre for at julen skal bli fin.

Oldemors broderi

I hele huset er det pyntet til jul. I noen rom med kun en liten grankvist i en urne. Så enkel, men likevel tydelig. >

FARGEKODER

Rosa vegger i stue: Dusty rose fra Jotun

Brun brystning i stue: Tjærebrun fra Jotun

Kjøkkengulv: Antikkgrå fra Jotun

Tapet i gang, påbygg: Anno-serien. Loka 4530, fra Borås.

Brystning i ny gang: Myriade fra Fargeriket

Gulv i påbygg: Osmo hardvoksolje med hvitpigment



Åpen løsning: Mellom kjøkkenet og stuen har Torfinn satt opp to vanlige tredører på skinner. Tidligere var det kun en vanlig åpning her, men paret ønsket mer kontakt og varmekyrt mellom rommene.

Personlig preg: Der kjøkkenet er i dag, var det opprinnelig to rom. Innredningen er bygget av til dels gamle, brukte kjøkkenskap, noe er plassbygget og en kjøkkenøy ble til av et skrog fra Ikea.



«Dette er jo ikke et dyrt og flott servise, men det fine er jo at man tar det frem hver eneste jul.»

HJEMMELAGET EPLEGLØGG

1 liter eplejuice av god kvalitet

1 kanelstang

5 nellikspiker

2–3 stjerneanis

1 bit pomerans skall

sitron i skiver

litt sukker

Varm opp eplejuicen og ha i krydder og sitronskiver. La det stå og trekke på svak varme i 15 – 20 minutter, eller til ønsket smaksstyrke. Sil av krydderet og rund av smaken med litt sukker.



Juleseriset: Janne gleder seg til å ta frem juleseriset hvert år. Det er kjøpt brukt, og hun har mange deler. Med nypusset sølv og varm eplegløgg til, blir det jul i huset.

Nytt i gammel stil: Varmekabler i gulvet og sjarmerende møbler gjør badet til et lunt og godt rom å være i. På gulvet ligger flisene diagonalt og i vinduene slipper den mønstrete vindusfilmen lyset igjennom.



Potensiale: Front i rød komposisjonmaling og mintgrønn dør har holdt seg i generasjoner og gir dette flotte stabburet særpreg. En dag ønsker paret å bruke det til mer enn lagring, for her er det både romslig og stort potensiale.

«Det er koselig at barna er deltagende, og jul blir det om ikke alt blir slik jeg hadde sett for meg.»





Skjult oppbevaring: Gangen som kobler påbygget til det gamle gårdshuset inneholder flere kott hvor vinterklær og sko kan oppbevares, men de er godt skjult bak dører og nostalgiske portierer i ull.

Spiselig pynt som nøtter og mandariner i andre. I stuen lysende julestjerner i alle vinduer og julegran med hjemmelaget og nostalgisk pynt. På flere vegger henger gamle skoleplansjer med nydelige vintermotiv.

– Noe av pyntingen er gjentakende år etter år, andre ting er litt mer etter innfallsmetoden, sier Janne med et smil og legger til at barna ofte hjelper til.

– Det er koselig at barna er deltagende, og jul blir det om ikke alt blir slik jeg hadde sett for meg.

Hjemmet er levende og dynamisk, også i julen, men én ting må til før julen kan ringes ordentlig inn: Den røde gardinkappen som oldemoren hennes en gang broderte.

– Hun var syerske og jeg har arvet flere tekstiler etter henne.

Hun ser seg om. Er alt klart? Inne er det lunt og godt. Bordene er dekket og maten varm. Rundt husveggene på utsiden ligger snøen tett og i fjellet skimtes de siste strålene fra sola. Janne og Torfinn går ut for å ta imot gjestene. De møtes ved bålpanna utenfor den rødmalte døra på Brekkahaugen.

PUSSING AV SØLV

Dette trenger du:

en beholder, eller bruk vasken

aluminiumsfolie

3 – 4 ss salt og/eller natron

glovarmt vann (så det dekker bestikket)

Slik gjør du:

Dekk beholderen med aluminiumsfolie. Hell over glovarmt vann. Strø salt/natron i vannet og rør til det oppløses. Legg sølvbestikket i beholderen og se til at alt sølvet er i kontakt med folien. Hell mer vann hvis det trengs. Bestikket skal dekkes. La virke i noen minutter til du ser det begynner å bli rent. Vask godt av og tørk.



Et lite juleprosjekt: Yngstegutten Sakarias er glad i å være ute, har alltid et prosjekt på gang og tar gjerne del i arbeidet på tunet. I oldefars varme lue skal han nå ut på sparketur for å finne et lite juletre til rommet sitt. Bella blir med!



Husrom til julegjester: Den smale og koselige gårdsveien fører opp til to hvitmalt hus. Det vesle påbygget er lagt tett inntil det gamle, med en gang som kobler dem sammen. Her er det husrom og hjerterom for familien selv og alle deres gjester.



Tapet og panel: I den nye gangen har paret satt opp smal brystningspanel med tapet over. Gangen har også egen inngangsdør, og Janne har hengt en gardin der som kan dras for på kalde vinterdager. Det er både fint og hindrer trekk.

Jeg er så glad hver **JULEKVELD**

Vi har vært ute og hentet granbar og stjålet noen halmstrå fra juleneket. Nå skal vi lage dekorasjoner og pakke inn de siste gavene – mens vi nynner på refrenget fra julens melodi.

TEKST LIV SANDVIK JAKOBSEN FOTO LIV SANDVIK JAKOBSEN



Vinterlandskap: Om det er brysomt og alt blir litt mer tungvint, så er det nettopp et snøkledd landskap vi ønsker oss når julen nærmer seg.



Juletreet: Høyt eller lavt? Gran eller furu? Et eller flere? Det er noen muligheter og i år ble det et lite juletre i kurv i denne stuen. Det er dekorert fint med noe kjøpt, men mest hjemmelaget.



Hjemmelaget og nostalgisk:
Glitrende engler, fuglenek og
litt kjøpepynt i halm er årets
juletrepynt i denne stuen. Det
går i rolige naturtoner og gir et
nostalgisk preg.

I nne i stuen har et pyntet juletre fått plass i en raus kurv. Ved siden av på skjenken knitrer tonene fra den kjente julesangen fra en gammel grammofon-spiller. En velbrukt plate snurrer enda en runde. For hvilken gang i rekken er det ingen som lenger husker. Duften av gran og varme toner vever seg inn i et teppe av nostalgi og julestemning.

På gulvet i gangen ligger spor etter fugleneket vi akkurat har hengt ut. Rydde skal vi gjøre senere, for nå ligger prosjektene klare på stuebordet. Kreativt kaos i ull og vevde bånd, og pepperkaker, selvsagt. Det er lov å kose seg i førjulstiden. I det minste smake og sjekke om baksten faktisk er god. Resten skal få hvile og vente i fine kakebokser, og når festen er skikkelig i gang og julefreden har senket seg, skal de legges på fat. «Nå tenner moder alle lys, så ingen krok er mørk ... » Det bærer godt fra vers fem.

Fra vedovnen strømmer en varme ikke annet enn tørre vedskier kan skilte med. På et bord blafrer det i to stearinlys. Denne julen blir det nesten bare hjemmelaget pynt. I kassene på loftet ligger skattene fra tidligere år, og i tillegg blir det glitrende engler med kjoler av gulnet papir, søte grantrær i simpleste dorull-materiale og ikke minst mini-fuglenekene da. De som selv en dompap vil misunne oss, om den fikk et glimt gjennom vinduet.

Uansett, vi håper den fjærkledd og røde skjenker oss et besøk på fuglebrettet, for vakrere og venere julefugl skal man lete lenge etter. Det gjenstår å pakke inn et par julegaver. Bare noen småting. Med stor omtanke. Da er det fullgodt å finne frem gavepapiret vi brettet pent sammen i fjor. Det var for fint til å kaste ... Gråpapir og gamle noteark har vi også liggende. Og stempel! Det blir gøy å leke seg med. Det skal nesten ikke mer til enn en hyssingstump i tillegg, så kan vi snart og med hjertevarme levere fra oss helt personlige gaver.

Det er mange vers i en gammel julesang. Nålen går saktere over sporene i platen og stemmen forandrer seg litt, men det er tydelig å høre «Jeg holder av vår julekveld ... » Og vi rekker å tenke at det gjør vi også. Og alle kreative forberedelser som må komme før den!



Snøballer: Panduro har også isopor-kuler man kan lage herlige ull-snøballer av. De lages på samme måte som kransene. Ved å feste ulla i forskjellige retninger til hele kulen er dekket.

Varige: Kranser blir vi aldri lei av, og disse lodne i ren, hvit saueull er som et herlig snødryss inne. Disse er laget for å vare, og kan hentes frem år etter år. Trenger vi forandring, kan båndet byttes ut, eller vi kan henge dem et annet sted.





Oppheng: Den hvite saueullen gjør denne kransen «sprudlende». I den grad man kan si det om en krans. Et enkelt oppheng med bånd og tegnestift sørger for at de ikke henger i veien når dørene skal åpnes og lukkes.



Det blir så fint og flott: Med saks, lim og litt grønt hobbylack, tryller vi frem søte juletrær på samleband.

Grantrær: På skapet henger en aldri så liten skog av grantrær på rekke og rad. Den er så enkel å lage, men denne søte girlanderen bidrar helt klart med julestemning. Den lages så kort eller lang som vi ønsker.

SPRUDLENDE KRANSER

Du trenger:

Isopor-ringer fra Panduro i forskjellige størrelser
Renvasket saueull
Filtenåler
Fine bånd fra for eksempel de i ren ull fra Møre bånd og vev

Slik gjør du:

Legg litt ull på isopor-ringen. Fest litt her og der med nålene. Legg neste i en litt annen retning, så ulla får «sprute» litt ut til alle kanter. Fortsett til hele isopor-ringen er godt dekket av herlig hvit ull. Knyt på et fint (ull)-bånd.

GLITRENDE ENGLER

Du trenger:

Papir fra en gammel bok
Englehode-glansbilder
Papir og glitter til glorie
Sølvtråd eller annet egnet oppheng

Slik gjør du:

Et ark fra en gammel bok brettes til trekkspill.
Et halvt ark fra en gammel bok brettes også til trekkspill. Bøy disse i to og lim den korte over den lange slik at det blir en «kjole». Klipp ut en «glorie» (en sirkel fra et hvitt ark) og lim et glansbilde på. Dette festes på toppen av «kjolen». Fest et oppheng bak.

GRANSKOG-GIRLANDER

Du trenger:

Naturhyssing
Dorullkjerne
Maling (Hobbymaling)
Lim (Limpistol)

Slik gjør du:

Klipp like brede ringer av en dorullkjerne.
Du trenger 4 stykker til hvert grantre. Brett tre av dem i to. Dette blir greiner. Brett en av dem og klipp litt kortere. Dette blir stammen.
Lim sammen i brettene. Mal greinene.



Gjenbruk: Gavepapiret er like fint om det er litt krøllete. Hyssing i natur eller farger, er ofte slikt vi har liggende. Legg med fordel til en grønn kvist eller en duftende kanelstang.



Nostalgisk gjensyn: Kanskje disse brettede papirenglene vekker barndomsminner hos noen? De er i alle fall både morsomme og enkle å lage, og er veldig sjarmende på juletreet, men også som gaver.

Holdbar: Oppå
pidestallskapet har vi lagt
noen friske grankvister. I
løpet av juledagene må
de byttes ut, men det
er en enkel oppgave.
Girlander som imiterer
små grantrær er derimot
mer holdbar.





Personlig preg: Vi har noen smågaver som trenger å pakkes inn. Det er gøy å bruke det vi har liggende i skuffer og gjemmer. Gråpapir, julepapir fra i fjor (det som var for fint å kaste), gamle noteark. Og med stempel i tillegg blir det noen herlige og personlige gaver.



Minifuglenek: Så enkelt og greit lager vi søte minifuglenek til juletreet. Alt som trengs er å dra ut noen halmstrå fra fugleneket og en hyssingstump å feste den lille bunten sammen med.



Høyt oppi lia: Tunet ligger høyt over Vestre Gausdal i et skrått terreng. Tømmerkassen er fra 1906. Vedskjulet er flyttet fra Ringebu. Bak vinduet ligger kjøkkenet.



Kreative sysler: Kransebindingen storkoser Anita seg med, både til jul og ellers i året. Den sjarmerende ytterdøra er hun svært glad i.

Jul i Villa Kvisten

HVEM: Anita Kjeverud og Arne Olav Dullum, Sønnene Karsten og Syver.

HVA: Tømmerhytte bygd av gjenbruksmaterialer i 1991–1996

HVOR: Gausdal, Innlandet

INSTAGRAM: villa_kvisten

Tømmervegger med historie

Det er vanskelig å tro at plassen faktisk er av nyere dato. Det ser ut som om bygningene har stått her i minst 100 år.

TEKST **KATHRINE SØRGÅRD** FOTO **KATHRINE SØRGÅRD**



Fine kontraster: Friske farger på mindre flater gir fin og enkel kontrast til gløden i tømmerveggene. Både dør og dørkarm er gjenbruk fra huset hytta er bygget av.



Gammel sjarm: Vedovnen på kjøkkenet ble flittig brukt det første året før ny stekeovn ble montert. Men den kan fortsatt brukes, og er veldig kjekk å ha hvis strømmen går. Kasserollen i Lotus-serien ble svært populær på 60-tallet, og fortsatt anses den som en designklassiker.



Granbar på flaske er enkelt og fint til jul. Spesielt når det settes foran en tømmervegg med slik fin patina. Her drømmer Anita om å sette inn en dør til en veranda hun ønsker seg, for å kunne ta en kopp kaffe utendørs på morgenkvisten.



FØR Kjøkkenet før oppussingen. Foto: Privat

I Møylibygda høyt over Vestre Gausdal ligger hytta, som minner om et lite småbruk fra en annen tid. Den ble bygget på 1990-tallet av en tømmerkasse fra et bolighus fra 1906.

Dette har vært Anita Kjefferud og samboeren Arne Olav Dullums lille himmelrike i tre år nå, med utsikt mot Gausdal Vestfjell og Langsua nasjonalpark.

– Jeg er så glad for at Arne Olav ble med på å virkeliggjøre drømmen, selv om det i utgangspunktet mest var min drøm, forteller Anita.

Alt er gjenbruk

Den tidligere eieren kommer fra nabogården. Han bygget selv hytta, og tomten er skilt ut fra gården han vokste opp på.

– Alt i det gamle huset som han bygget hytta av, er brukt om igjen. Som dører og dørstokker. Det er så fint å kunne ta over et hus med så mye sjarm, laget på en så fin og ordentlig måte, forteller Anita.

Tømmeret har utgjort en av flere etasjer i det gamle bolighuset. Tømmerkassen til første etasje ble flyttet fra Tretten rundt 1990. Vedskjulet er gammelt i sin helhet, det ble flyttet fra Ringeby i 1995. Annekset laftet også tidligere eier selv, av gammelt tømmer. >

Gjenbruk: Kjøkkenbenken er en eldre utgave, som er satt behørig i stand og tilpasset vask og koketopp. Malt i fargen 8422 Green Marble fra Jotun. Samme farge på vegg bak, i en annen glansgrad for en diskret kontrast. Hylle fra Myldre på CC Hamar. Koketopp og vask er lbruktkjøp. Håndtak fra Ikea.





Tørkestativ: En enkel rist over vedovnen fungerer ypperlig til å tørke oppvaskhåndklær og våte klær.



Tømmerdrøm: Anitas drøm er å tette og innrede dette sjarmerende annekset. Legg merke til den fine innerdøren, som er et dekorativt innslag mot det mer røffe tømmeret.



Sjelfullt: At tømmerhytta er bygget av gjenbrukte, gamle materialer gir den et eventyrlig preg. Soverom til venstre, kjøkken til høyre. Både dør og dørkarm er gjenbruk fra huset som hytta er bygget av.

Gammeldags feiring: Litt julepynt etter mormor og tente lys. Med det er julestemningen satt for Anita. Skapet var lutet trehvitt før hun behandlet det med Osmo hardvoksolje. De rødmalte bjelkene i taket skal males grå. Vedovnen ved siden av peisen ble satt inn av Anita og Arne Olav. Den er rentbrennende, fra Norpeis.





I all sin enkelhet: Krans av granbar mot en gammel og værbitt dør.



Duse detaljer: Sofakroken er ekstra koselig med håndlaftet tømmer som fremheves av den lyse sofaen. Gulvet ble tatt med fra huset som hytta er bygget av, og lagt på nytt.



Lyst loft: Å male det trehvite rommet gjorde det lysere og friskere. Takene er påført interiørbeis, gulvet er oljet grått. Sengene er bruktkjøp, de har fått nye overmadrasser, dyner og puter. Mellom soverommene på loftet kommer den rødmalte trappen opp fra stuen. Kofta er et bruktkupp.

Fordi det gamle tømmeret og alt som er viktig, var i god stand, kunne Anita fokusere på å gjøre det fint inne. Alt som paret kunne gjøre selv, er utført til et lavt budsjett. Alt nytt er likevel gammelt, fordi det er kjøpt brukt.

– Vi har fortsatt mange prosjekter vi vil utføre. For meg er det litt av motivasjonen med å ha hytte, jeg elsker oppussing! Så jeg tror det blir kjedelig den dagen alt er sånn som jeg ser det for meg. For meg gir det ro i sjela når jeg svinger malekosten. Heldigvis har jeg en samboer som også må ha noe å henge fingrene i, forteller Anita.

Drømmen om hyttejul

Kjøkkenet har paret bygget og satt opp selv av en gammel innredning og noen ferdigkjøpte skap.

– Det første året laget vi all mat på den gamle vedkomfyren. Nå har vi investert i en ny stekeovn. Men det er fortsatt stas å kunne bruke vedovnen til matlaging, forteller Anita, som har laget både pizza, kjøttkaker og kjøttsuppe med den.

Livet her er fortsatt enkelt. Strøm har de, men vannet fraktes med hjemmefra deler av året. For vinterstid fryser vannet fra brønnen, så da er det medbrakt som gjelder. >

Diskret pynt: Levende lys må til for å skape den rette stemningen.





Lyse netter: Soverommet over kjøkkenet har umalte flater, her er panelet lysnet i stedet.

– Jeg elsker å stå opp om morgenen, fyre i ovnen, gå ut på en kald utedo for så å legge meg igjen under en varm dyne, forteller Anita, som sammen med guttene Karsten og Syver liker å spille kortspill på hytta, noe de aldri gjør hjemme.

– Guttene synes vinteren her er topp. De lager hopp og kjører slalåm i løssnøen nedover lia. Vi griller og aker, her oppe finner vi roen på en helt spesiell måte forteller Anita. Hun liker å pynte til jul her.

– Den første julen gikk med til å vaske ned hytta, men en gang skal vi feire jul her, og det gleder jeg meg til. Litt julepynt etter mormor, et par strikkede knestømper etter morfar, kongler og stearinlys, da er julestemningen satt for meg. Når vi i tillegg har et pyntet juletre med pakker under, granbar og levende lys, og et fint dekket bord, fyr i peisen og ullsokker på føttene – ja, da må det bare bli den koseligste julen!



Varm velkomst: Kransebindingen storkoser Anita seg med, både til jul og ellers i året. Den gamle krakken kommer til sin rett i julen. Lykt fra Kid.

GJENBRUK AV GAMLE BYGNINGER

Et eldre bolighus med en tømmerkasse fra 1906 ble tatt ned fra 1989–90. Tidligere eier gjenbrakte tømmeret fra første etasje i bolighuset, som han bygget hytta av over flere år, fra 1991–1996.

Grunnmuren ble støpt allerede i 1976. For å få tømmerkassen til å passe perfekt, ble det støpt ny mur på den gamle. Vedskjulet nedenfor hytta ble flyttet fra Ringebru og satt opp igjen i 1995.

Annekset ovenfor hytta ble tømret av tidligere eier etter et laftkurs.

Noe av tømmeret er fra Helleberghaugen (Fossheim) og resten er fra en låve i Tøftum. Det ble satt opp i 2005.

På flyttefot: Nedenfor hytta
ligger vedskjulelet som er flyttet
hit fra Ringebu.

*«Jeg elsker å stå opp om
morgenen, fyre i ovnen, gå ut på
en kald utedo for så å legge meg
igjen under en varm dyne.»*



Førjulskos: Gjestekjøkkenet i den staselige sørenskrivergården i Seljord er romslig, og her har Ingunn dekket bordet til et førjulsmåltid med familien. Gulfargen på veggene, gamle møbler i varme toner og tente stearinlys gjør rommet lunt og innbydende.

JULEKVELD I STUA

Vi tenner lys for glede og koser oss med å hente frem gamle ting, arvet og brukt, som vekker minner og skaper god gammeldags julestemning.

TEKST REDAKSJONEN



LISE MARI STANG-JACOBSEN

Klar for julekos: På Kornstad gård har Kjersti og familien flere stemningsfulle sofakroker og sittegrupper. Det tar litt tid å pynte hele huset til jul, men det er veldig koselig. Lysekronen er pyntet med granbar.



Vakker glassveranda:
Så lenge Vibeke kan
huske har hun ønsket seg
en glassveranda. Nå har
de fått bygd denne vakre
på torpet sitt, med de
fineste gamle vinduer.
Her storkoser hun seg.



Kreativ desember: Adventstiden er fylt av kos og forventning hos Janne og familien på Åmli. Over spisebordet henger en flott skomakerlampe. Man kan finne gamle på nettet, eller nye i gammel stil for eksempel hos Sekelskifte.

Tradisjonelt: Ved juletider fyller Tone huset på Vest Torpa med tradisjoner, tente lys og knitringen fra varme vedovner. Et gammelt trebord ved vinduet er pyntet til jul. Halmbukk, tulipaner og røde lys i nypusset messing passer så godt sammen.





Feiring i eldhuset: På gården i Gjøvdal er slagbenken fylt med gamle pledd og broderte puter. Trebordet med vakker patina er dekket med deilige julekaker og klementiner. Her dufter det jul!



På rett sted: Den gamle slagbenken kjøpte Camilla tidlig i ungdommen, og hun visste at den en dag skulle få plass på det rette stedet, men at det skulle bli på Åsli, turte hun nesten ikke drømme om. Kjøkkenbordet er arv etter ei gammel tante.

Magisk: Det gamle bryggerhuset brukes som ekstra stue på gården Nedre Ulvin, og nå før jul inviterer de gjerne folk på eplegløgg fra gården.



Kombiner hygge rundt ovnen med matlaging

Nyhet!

Nå også med stein og glassdør



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...

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.



AUSTROFLAMM PALLAS BACK



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

35 08 41 00 | post@s-varme.no SELJORD – KONGSBERG – NOREFJELL

Følg oss i sosiale medier

[f](#) [@](#) S-varme



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

Desember er definitivt tida for god mat. Da spiser vi også mye som kun er forbeholdt jula, og det syns jeg er ekstra fint! Det er derfor det er så veldig stas med den aller første smaken av julebrus. Den som vi åpner samtidig med den første luka i julekalenderen. Pepperkakene og gløggen vi koser oss med mens vi ser første episode av Jul i Svingen. Julekaka fra mamma, med smør og brunost til julefrokosten. Den hun baker bare en gang i året. Skumnisser, sursild, pinnekjøtt og krumkaker med multekrem. For ikke å snakke om selve rosinen i pølsa; ribba på julaften. Den spiser vi kun på julaften. Jeg har en bror som er så glad i ribbe at han steker det året rundt. Der er vi ikke like!



Julefest

DEILIG ER JULEBORDET

Be inn til deilig førjulskos eller romjulslykke, med både varmmat og kaldmat. Her byr vi på fargerike, velsmakende retter som passer på et hvert julebord.

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



Masse godt: Rocky road
kan man fylle med akkurat
det man liker best av
godsaker. Nøtter, kjeks,
godteri eller tørket frukt.

Julens restemat: Pinnekjøtt blir
det ofte litt igjen av. Da er disse
lefserullene kjempegode!

UT PÅ TUR!

Disse lefserullene er fine å server ut
ved bålpanna med gløgg og kakao.



Fast på bordet: Gravet laks hører
julebrunsjen til og smaker perfekt med
sennepsmajones og godt brød.



En klassiker: Ribbe med sprø svar
kan nytes gjennom hele julen.



Fargerik salat: En knallgul og syrlig salat med sild og frukt.



Lefserull med rødbeter og pinnekjøtt.

De søte rødbetene og det salte pinnekjøttet går veldig godt sammen, og skaper en perfekt balanse!

4 porsjoner

250 g syltede rødbeter

1 grønt eple

½ sjalottløk

2 ss majones

2 ss kremfløte

½ ts karve

1 ts sukker

½ ts salt

150 g kokt pinnekjøtt

2 potetlefses

2 ss kruspersille

Finhakk rødbeter, eple og sjalottløk og bland sammen. Pisk kremfløten og bland i majonesen. Vend inn og smak til med karve, sukker og salt.

Varm opp en stekepanne med litt smør, og sprøstek renplukket pinnekjøtt under omrøring.

Smør potetlefsene med rødbetsalat, legg på pinnekjøtt og strø over kruspersille. Rull lefsene sammen og del lefsene i biter. Serveres med en gang.

Gravet laks med sennepsmajones

Både fiskeretter og kjøtt hører julen til, og gravlaks kan man sette frem både til frokost og lunsj.

6 porsjoner

1 kg laksefilet (uten skinn og bein)

2 ss sukker

4 ss salt

1 ts hvit pepper

1 dl dill

Sennepsmajones:

6 ss majones

2 ts dijonsennep

2 ts flytende honning

Fjern skinnet på laksefileten. Grovhakk dill. Bland sukker, salt, pepper og grovhakket dill. Strø halvparten av blandingen i en form og legg laksen

oppå blandingen. Strø over resten av blandingen. Dekk til formen med plastfolie og sett kjølig i 2–3 døgn. Snu laksefileten et par ganger i døgnet. Etter 2–3 døgn, heller du av laken og tørker fisken lett med kjøkkenpapir. Da er den klar til servering. Rør sammen majones, dijonsennep og flytende honning i en skål. Server fisken i tynne skiver med sennepsmajones, grovt rugbrød og mer dill.

Sprøstekt ribbe

Ribba skal være sprø utenpå og saftig inni. For å få sprø svor er det viktig å salte og pepre ribba i god tid før steking.

6 porsjoner

2 kg tynnribbe

2 ts salt

1 ts pepper

ca. 2 dl vann

Rut svoren godt ved å skjære gjennom svoren og litt ned i spekket med en skarp, spiss kniv. Sjekk at hele ribba er rutet godt ned i svoren. Gni inn godt med salt og pepper og legg den med svorsiden ned i en form. Dekk den med aluminiumsfolie og sett kjølig i 1–2 dager før steking.

Ha vann i formen, slik at det dekker svoren. Ta på folien på igjen – pass på at den er god og tett. Sett ribba i forvarmet ovn på 200° og la den dampes i 1 time. Ta den ut, ta av folien og snu ribba med svorsiden opp. Legg en asjett opp ned under ribba slik at midten av ribba heves og fettene kan renne av. Stek ribba videre 1–1½ time for tynnribbe. Sett panna høyere i ovnen de siste minuttene og øk temperaturen til 250° eller bruk grillfunksjonen hvis ikke svoren er gylden og sprø. Følg med så du ikke brenner svoren – den skal poppe og bli sprø. La ribba hvile i ca. 20 minutter før du skjærer i den, slik at kjøttsaften setter seg og du får en saftig og god ribbe.

Julesalat med sild

Smakfull og deilig sildesalat som passer til godt brød og annet julepålegg.

6 porsjoner

5 kryddersildfilet

1 appelsin

1 ss sukker

1 knivsodd malt safran

1 grønt eple

2 ss frisk dill

3 dl gresk yoghurt

2 ss majones

salt og pepper

Skjær sildefiletene i tynne skiver på skrå. Skrell appelsinen og del i biter. Press ut noe av saften som røres med sukker og safran. La trekke i 15 minutter så krydderet avgir både farge og smak. Skrell og riv eplet på det grovt på et rivjern, og finhakk dill. Bland alle ingredienser godt sammen og server som pålegg på rugbrød.

Rocky Road med tranebær og marsipan

Her kan du enkelt variere smakene, og lage din egen favoritt.

ca. 40 biter

500 g lys kokesjokolade

50 g smør

50 g tørkede tranebær

50 g valnøtter

100 g marsipan

2 dl mini-marshmallows

Hakk opp sjokoladen og smelt den sammen med smør over vannbad. Mens sjokoladen smelter, grovhakk du valnøtter og deler marsipan i små biter. Bland den smeltede sjokoladen med de andre ingrediensene. Ha blandingen i en brødforn dekket med bakepapir. Sett i kjøleskapet i 1–2 timer til den stivner, men helst natta over. Skjær i biter før servering.

Baking



Hygge i desembermørket: I en travel førjulstid, trenger vi også å ta oss tid til litt kos. Da er hjemmebakke småkaker og gløgg alltid populært. Kakene er også perfekte som vertinnegaver.

Mens vi venter

Lettlaget småkakebakst med noe attåt.

TEKST KARI FINNGAARD FOTO KARI FINNGAARD

Krydderkaker: Malt ingefær, kardemomme og kanel gir småkakene et hint av eksotiske smaker. Server gjerne disse krydderduftende kakene på et arvet stettefat, og la mormors sarte linduk gi følelse av gammeldags jul. Noen kongler fra skogen skaper en fin kontrast.





Vaniljekranser: Søte og gode småkaker med danske aner. Bruk helst frøene fra en vaniljestang i deigen, men vaniljesukker er et greit alternativ. Husk at småkaker med mye smør ikke har all verdens levetid, de holder seg fint i boks med lokk to til tre uker. Oppbevar kakene helst på et kjølig sted.

Småkaker med syltetøy: Dette blir fort barnas favoritter, server gjerne sammen med rød saft eller et glass kald melk. Men kakene forsvinner fort, bak gjerne dobbel porsjon. Det gjelder å lage små hyggestunder i den lange ventetiden. At småkakebakst heller ikke koster så mye, passer også bra.





Perfekt kombinasjon: Kaffestund i lag med sjokoladesmåkaker med appelsin- og sjokoladesmak gir velfortjent hvile midt i julestria. Til denne oppskriften har jeg brukt noen gamle kakeformer med ulikt utseende, alle er funn fra loppemarkeder og bruktbutikker.

Hjemmelaget gløgg: Denne er full av smaker og et fast innslag hos mange i adventstiden. Gløggen lages både med og uten alkohol. Min variant til hele familien er alkoholfri og full av krydder. Appelsinjuice i oppskriften kan fint erstattes med eplejuice. Mengden krydder er også opp til enhver.



Tranebærkaker: Disse kakene hører ikke med til de vanlige «syv slagene», men er for meg perfekt bakst i desember. Raske å lage, littebitte grann sunne også, da tranebær inneholder både C-vitaminer og antioksidanter. Har du litt til overs, legg kaken i en kakeboks med nostalgisk mønster og gi dem bort i gave.



Krydderkaker

Smakfulle, sprø småkaker til julehøytiden. Enkle å bake er de også.

Ca. 25 stk.

140 g hvetemel

2 ss potetmel

60 g melis

1/2 ts malt kardemomme

1/2 ts malt ingefær

1/2 ts malt kanel

100 g smør, romtemperert

1 eggeplomme (eggehviten brukes til pensling)

pynt med sukker og malt kanel

Bland hvetemel, potetmel og melis i en bolle. Ha i krydder og smør, smuldre deigen sammen med fingrene. Tilsett eggeplommen til slutt. Form deigen til en rund klump. Pakk inn i plastfolie, legg i kjøleskapet ca. 30 minutter. Forvarm ovnen til 175 grader. Del deigen i like deler, form hver til en liten kule. Legg dem på en bakepapirkledd plate, press forsiktig ned med en gaffel. Pensle med eggehvite, dryss over sukker og kanel. Stek kakene midt i ovnen 15–18 minutter. Avkjøl på rist.

Vaniljekranser

Dansk juleklassiker vi gjerne serverer her i nord.

ca. 50 stk.

250 g hvetemel

1 ts bakepulver

125 g sukker

200 g smør, romtemperert

40 g finhakkede mandler

1 vaniljestang

1 egg

Bland mel og bakepulver i en bolle, tilsett sukker. Rør i smøret. Det vaniljestangen i to, skrap ut frøene. Tilsett hakkede mandler, vaniljefrø og egg i deigen. Rør godt, form deigen til en kule med plastfolie rundt. Legg den i kjøleskapet ca. 1 time. Forvarm ovnen til 180 grader. Del deigen i to, deretter i ca. 50 deler. Rull til tynne pølser, form små kranser. Legg dem på to bakepapirkledd stekebrett. Stek kakene midt i ovnen ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.

Småkaker med syltetøy

Her kan du bruke blåbær- eller brin-gebærsyltetøy. Da kakene inneholder både smør og syltetøy, er det lurt å legge et stykke bakepapir mellom hvert lag i kakeboksen.

ca. 25 stk.

125 g smør, kaldt

1/2 dl sukker

2 1/2 dl hvetemel

1/2 dl potetmel

syltetøy

Skjær smøret i terninger, legg i en bolle. Tilsett sukker, hvetemel og potetmel. Arbeid deigen godt sammen med fingrene, form den til små boller ca. 3 cm i diameter. Legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. Lag en grop i hver kake med tommelen, men ikke trykk for hardt, da kan syltetøyet renne gjennom. Fyll gropene med syltetøy. Forvarm ovnen til 180 grader. Stek kakene midt i ovnen ca. 12 minutter. Avkjøl et par minutter på stekebrettet, deretter på rist.

Sjokoladesmåkaker med appelsinsmak

ca. 50 stk.

5 dl hvetemel

3 ss bakekakao

2 dl melis

180 g smør, romtemperert

1 egg

1 appelsin, økologisk

Bland hvetemel, kakao og melis sammen i en bolle. Tilsett smør og egg. Arbeid alt sammen til en jevn deig med fingrene, en håndmikser går også greit. Riv skallet på appelsinen, tilsett til slutt revet appelsinskal i deigen. Del deigen i to, kjevle den ut forholdsvis tynt. Trykk ut kakene med en eller flere ulike former (ca. 6 cm i diameter). Legg kakene på to bakepapirkledd stekebrett. Forvarm ovnen til 180 grader. Stek kakene midt i ovnen 8 – 10 minutter. Avkjøl på rist.

Gløgg for store og små

En rykende varm gløgg med krydder, mandler og rosiner deler vi gjerne når kulda setter inn.

6 personer

3 ss honning

4 dl solbærsirup

5 – 6 dl vann

2 dl appelsinjuice

2 – 3 stjerneanis

2 kanelstenger

noen nellikspiker

ekstra: rosiner og mandler

Varm honningen i en gryte. Tilsett solbærsirup, vann, appelsinjuice og krydder. Rør godt og kok opp. La blandingen trekke under lokk minst 25 minutter. Tilsett rosiner og mandler til slutt. Server gløggen i glass eller krus som tåler varme. Pynt gjerne med en appelsinskive.

Tranebærkaker

Dette er for mange småkakefavoritt hele året, men de egner seg like godt til jul.

Ca. 25 stk.

75 g smør, romtemperert

90 g rørsukker

1 egg

2 – 3 dråper vaniljeessens

170 g hvetemel

1/2 ts bakepulver

60 g tørkede tranebær

Rør sammen smør og sukker med en håndmikser. Tilsett egg og vaniljeessens. Bland sammen mel og bakepulver, sikt dette i røren. Bland til en jevn deig. Tilsett de tørkede tranebærene til slutt. Form små kuler med hendene, legg dem på to bakepapirkledd plater. Husk med et godt mellomrom da kakene utvider seg noe under steking. Forvarm ovnen til 175 grader. Stek kakene midt i ovnen ca. 15 minutter. Avkjøl kakene på platen noen minutter, legg dem deretter på rist.



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.



Gammelt servise: Det er koselig å dekke på med serviset som bestemor kjøpte i sin tid, i Ringeby.

JULEGLEDE I HAGEHUSET

Vi dekker opp til juleselskap med tente lys og frodige dekorasjoner.

TEKST **KRISTIN GRANUM SKOGLUND** FOTO **MARIA MUNSTERS**

Lag en blomsterdekorasjon

Om du ikke liker oasis, kan du også rulle et kyllingnett i en stor ball. Da er det enklere å stikke blomsterstilkene i skåla.

Gamle tallerkener som jeg har arvet etter bestemor, er koselig å bruke til jul. Et juletre har også fått plass i hagehuset. Tidlig ble det pyntet med kaker og andre godsaker, og nå henger vi opp kuler og flagg. Vi må også dekorere med blomster, og så har vi lagd små krokete juletrær. Selvsagt må vi ha lys! Fire lys i en gammel og svart adventsstake. Kanskje er det derfor at vi henger en grønn krans på døra – for å beskytte oss mot onde ånder? En gammel inngangsdør leder inn til kontoret mitt. Den er koselig å gjenbruke, selv om den mangler et lite glass. Jeg har kjøpt ulike snittblomster i rosa, hvitt og rødlige toner og dekker på bordet med sølvbestikk. Vi har støpt en pinne i en pappkopp med betong, og surret fast grener nederst og opp mot toppen, slik at trærne får en liten skjev topp. Har du kjøpt julegleder, bør disse stå litt kjølig. Det samme gjelder alpefioler. Ikke for mye vann på en gang, men litt om litt, og den bør stå lyst! Alpefioler er egentlig en knoll som kan overvintres i et kjølig rom. Da vil den spire neste vår. Husk litt gjødsel. Jeg synes hagehuset ble så fint, i litt rolige farger; som rødlig og noen juletoner. Her overvintrer fiken, sitrontrær og pasjonsblomster i hvitt, rosa og blått.



Julenostalgi: De gamle tallerknene passer fint sammen med linservietter og kongleglass.



Konglebolle: Både bollen og den lille skogen er hjemmelaget.



Vakre farger: Må være rødt, synes jeg – og kanskje noe hvitt. Jeg synes også at rosa og rødt er fint sammen.

Stell godt med julestjernen

Den liker varme og må ha det lyst. Ikke vann for mye. Da blir de grønne bladene gule. Om du ikke tåler selve blomsten, kan du ta bort den gule knoppen midt imellom de røde bladene.

Nostalgi: Gullreimser ble ofte brukt på 1800-tallet.



Tradisjon: Jeg baker alltid goro, rosettbakkels, punsjboller, pepperkaker og sandkaker.





Røde glimt: De gamle stolene har fått nytt trekk som passer godt til jul.



Favnen full med kongler: Du kan gjøre flotte funn i naturen. Ta med en kurv og fyll den med det du måtte finne av kongler og kvist til julens dekorasjoner.

Naturens fineste julepynt

Kongler er noe av det vakreste du kan pynte med til jul, og det helt gratis! Har du vært på skogstur i høst og sanket kongler, får du her noen herlige ideer til hvordan du kan bruke dem til å lage nydelige dekorasjoner.

TEKST: BENTE HALKJÆR FOTO TIA BORGSMTDT

Vakkert i vinduet: De dekorative lerkekvistene er flotte i vaser, men du kan også bruke dem som vindusdekorasjon sammen med litt pynt i naturlige nyanser. Vær sparsom med pynten, så de søte konglene kommer til sin rett.





Pene pinjekongler: Disse fine konglene er å få kjøpt i førjulstiden. Når de kommer inn i varmen, begynner de å knirke og åpne seg. Mellom kongleskjellene ligger pinjekjernene, omgitt av et mørkt skall, som du forsiktig kan fjerne med en nøtteknekker. Du kan også beholde skallet på og så kjernene i en potte. Er du heldig, vokser det opp et lite bartre. Du må i så fall nyte det som stueplante, for det er ikke vinterherdig. Pynt konglene med søte sløyfer som du raskt kan sy selv.

SY SLØYFER TIL KONGLENE

(1 sløyfe)

Du trenger:

stoffbit, 14 x 16 cm
sytråd,
vattbånd, 1½–2 cm.

Slik gjør du:

Brett stoffet med vrangen ut på langsiden og sy et toppsting ca. ½ cm fra kanten langs den ene kortsiden og langsiden. Snu rettsiden ut og fyll med vatt. Brett kantene ½ cm mot vrangen i åpningen og sy med små, usynlige sting. Sy et bånd rundt midten som en sløyfe og fest et bånd til oppheng.



Kongler med smak: Det finnes kakeutstikkere i alle mulige fasonger, og har du en kongleform, er det gøy å lage noen spiselige kongler i tillegg til den naturlige pynten. Kakene kan selvsagt også lages med andre former.

KONGLEKAKER

250 g hvetemel
180 g smør
100 g sukker
1 tsk. vaniljesukker
finrevet skall fra 1 usprøytet appelsin
1 egg
1 knivspiss hjortetakksalt
50 g finrevet mørk sjokolade

Smuldre smøret i melet. Tilsett sukker, appelsinskall, sjokolade, vaniljesukker og hjortetakksalt. Rør sammen deigen med egget, og elt den. Sett den på et kjølig sted i minst 30 minutter. Kjevle ut deigen mellom to bakepapirark, og legg den i fryseren i noen minutter før du stikker ut småkakene – da er det lettere å løsne dem fra formene. Stikk ut kakene med en kakeform og sett dem på et smurt eller bakepapkledde stekebrett. Stek kakene i 5 – 7 min. på 180 grader. Avkjøles på rist. Oppbevar kakene i en tett boks.

Kongler i buketten: Kongler fra lerk og or sitter ofte fast på grenene, og derfor passer de perfekt i buketter. Her er konglekvister i blomstrende selskap med anemone, svibler, statice og furu. Heng litt pynt på en av kvistene, og vips, så har du en julefin buket.





Tørkede blomster: Lilla statice gir denne kransen et yndig og friskt preg sammen med eviggrønne kvister og søte små kongler.



Nissegjeng: Sy små kremmerhus av stoff eller tapetbiter, og sy eller lim fast en konge av or eller tuja på toppen. Plasser hattene oppå konglene. Hvis du vil gi nissene et mer livlig utseende, kan du lime øyne på dem. Mal eventuelt tuppen på kongleskjellene hvite, som om nissene har vært ute i snøen.



Pynt servietten: Grener fra villvin eller andre klatreplanter er enkle å tvinne til små ringer. Ved å feste kongler fra or og lerk på den ene halvdelen med limpistol, blir de til utrolig fine og julete serviettringer.

KONGLER I EN KRANS

Små kongler med kvist, som lerk, or, tuja og sypress er lekke i kranser. Kvisten gjør at de er enkle å binde fast i kransen.

Bland konglene med grønne kvister og lilla blomster som er fine å tørke. Form en krans av kraftig ståltråd og dekk den med blomsterteip som du surrer stramt rundt kransen. Klipp til 3 cm lange kvister, og knytt en bunt med 4 – 5 kvister til kransen. Fortsett med 1 – 2 kvister om gangen. Avslutt med å skjule de siste stilkene under den første lille bukett. Fest en hyssingstump i enden av to kongler og heng dem i midten. Her har vi, i tillegg til konglene, brukt furu, arizonasypress, tuja og statice.

KONGLER OG KVAE

Kongler er treaktige frøkapsler som holder frøene godt beskyttet til de er fullt utviklet. Noen kongler beholder formen når frøene modnes, inkludert gran og furu, som du kan høre knitre litt når de åpner seg slik at frøene kan komme ut. Andre kollapser når de er modne, som hos gran og sedertre. Konglene er tett lukket til frøene er modne og været er mildt, slik at de kan spire og vokse til nye trær. Når det blir kaldt, lukker noen kongler seg igjen, selv om de ikke lenger inneholder frø.

Harpiks eller kvae er vanlig i bartrær, og når den er på utsiden av treet eller konglene, sprer den en behagelig duft fordi den er fylt med eteriske oljer. Harpiks sees ofte på barken hvis den har vært skadet, eller når en gren har blitt saget av, da planten bruker harpiksen som et forsvar mot skadedyr og sopp. Når harpiks er på konglene, er det for å beskytte frøene mot å bli animalsk mat.

Strikk



Mønsterstrikk:
Pulsvarmarane er strikka i eit nytt vakkert hjartemønster designa av Marita Bett Aakre. I serien finst også mønster til hjartevottar og hjartehue.

HJARTEPULS

Desse nydelege pulsvarmarane er raske å strikke. Kanskje kan dei også bli ei hjartevarm overrasking under juletreet.

DESIGN HJØRUNDFJORDSTRIKK/MARITA BETT AAKRE FOTO TIND MEDIA/NILS-JARLE SÆTRE

Garn: Rauma Garn Finull, 100% norsk ull, 50 g = ca. 175 m, eller Rauma Tumi 50% superfine alpaka/50 % ull, 50 g = ca. 130 m

Garnforbruk: 50 g av kvar farge

Strikkefastheit: 28 m på pinne nr. 3 = 10 cm

OM HJØRUNDFJORDSTRIKK

Hjørundfjordstrikk ble etablert i 2020 med mål om å plassere Hjørundfjorden på kartet gjennom moderne strikkedesign inspirert av natur og kulturarv. Hjørundfjordstrikk blir driftet fra Bakketunet på Bjørke, som er kjent for å være Sunnmøres eldste og mest komplette gardstun, og er et kulturminne med nasjonal verdi. Besøk hjørundfjordstrikk.no for flere design.

Legg opp 60 m med farge 2 på p nr. 3 og strikk ein omg rett. Strikk latviske fletter før 10 omg glattstrikk på p nr. 2,5. Avslutt med latviske fletter på p nr. 3. Start Diagram I. Begynn å auke til tommel, start på maske 28 ved pil. Strikk Diagram II. Når ein har 20 omg på tommel, strikk ein omg med Farge 2 rett, ein omg vr og fell av tommelmasker med rettmasker. Fell av passeleg laust. Legg opp 1 ny m over tommel og strikk ferdig mønsteret. Avslutt med latviske fletter og ein omg vr og fell av med rette masker. Hjarteleg god jul frå Hjørundfjordstrikk!

LATVISK FLETTE

1. omg: 1 rett i F1, 1 rett i F2, gjenta ut omg.

2. omg: Hald garnet framom arbeidet. 1 vr i F1, 1 vr i F2, gjenta ut omg.

Legg alltid garnet frå neste m over garnet frå forrige m når du byttar farge.

3. omg: Hald garnet framom arbeidet. *vr i F1, 1 vrang i F2, gjenta ut omg.

Legg alltid garnet frå neste m under garnet frå forrige m når du byttar farge.

Strikk i norsk ull: Hjartepulsen som Martine Olianna har på seg på bildet er strikka i Rauma Finull i fargen Grønn mørkmelet 4130 og Lys grå melet 403.



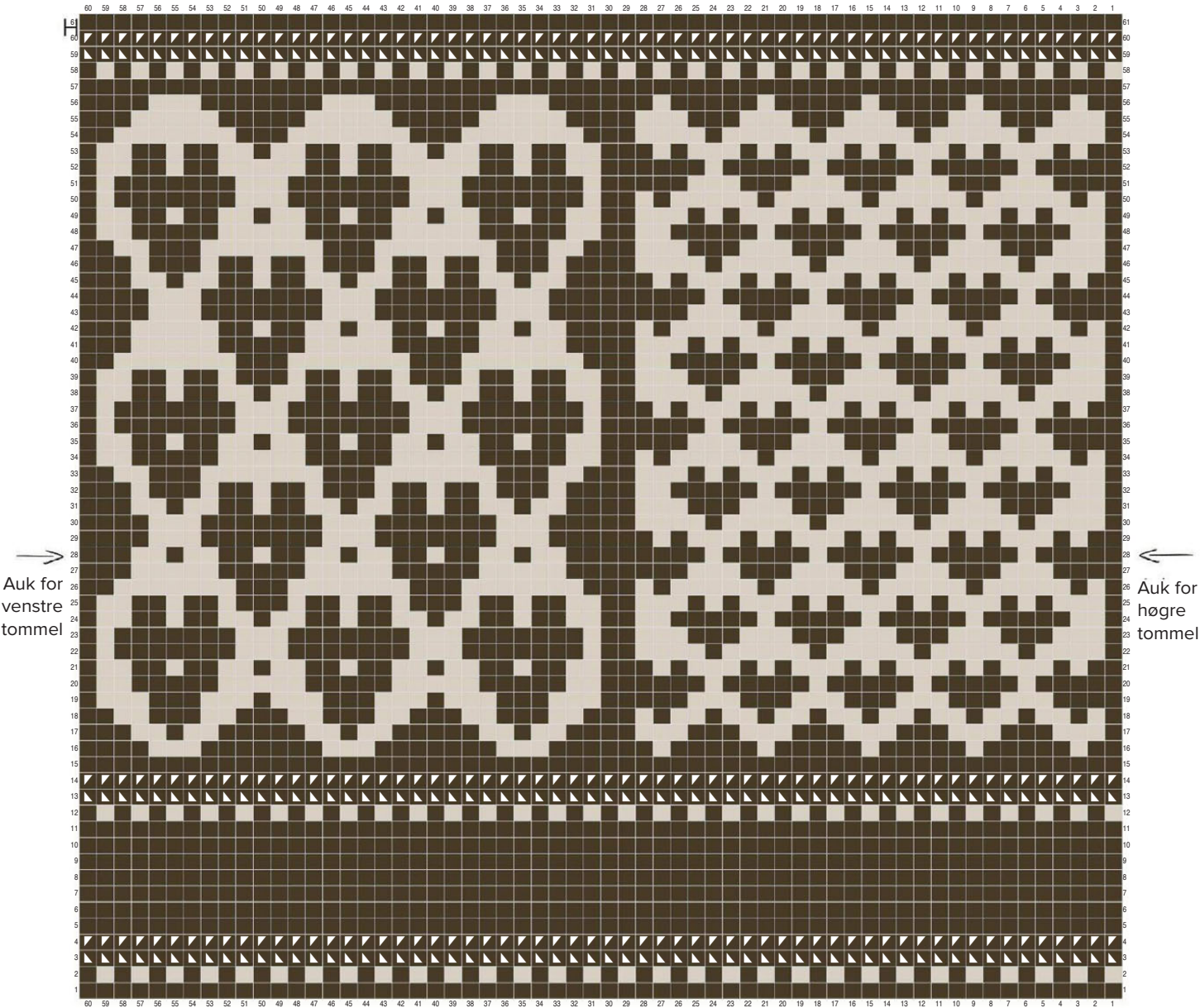


DIAGRAM 1

- Farge 1  Botnfarge
- Farge 2  Mønsterfarge
-  Auk
-  Latvisk flette
(Søk opp på youtube.com for fremgangsmåte)

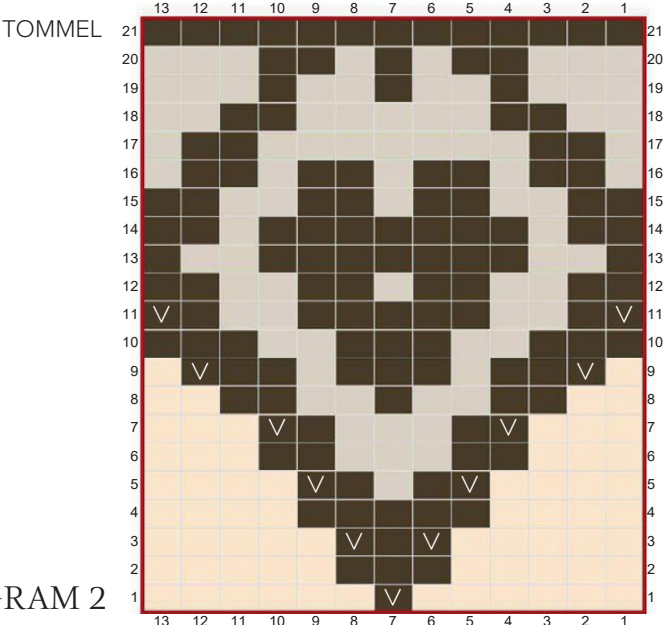


DIAGRAM 2

MAISON mat & vin

NYTT & BEDRE!

Matglede for matglade

BLI ABONNENT

og få bladet rett hjem til deg!

Maison mat & vin byr på fristende oppskrifter og tips til både hverdags- og festmat. Du møter entusiastiske kokker som deler av oppskriftene sine, og vinkjennere som gir gode tips til hva du bør drikke til maten.

Maison mat & vin er laget for alle som trives rundt et dekket bord, og er fylt med inspirerende, nyttig og nytbart lesestoff. Livet er for kort til å spise kjedelig mat.

Bon appétit!

Bestill vårt
supertilbud på SMS:

Send **MAT41**
til 2205

Super-
tilbud

**FÅ 6 UTGAVER
+ KNIVSETT I TO
STØRRELSER
FRA SUBARASHII
TIL KUN KR 299***
SPAR 84 %

*+ porto kr 49
for utsendelse
av gaven

6 utgaver i butikk	kr 774
Knivsett fra Subarashii	kr 1095
Totalverdi	kr 1869
Din pris	kr 299 *
Du sparer	kr 1570

* + porto kr 49 for utsendelse av gaven

Et stilig knivsett
fra Subarashii med
kokkekniver i to størrelser.
Verdi kr. 1.095,-

#matglede for matglade

Eget tømmer: Selve
bakstehuset er satt opp
av tømmer fra egen skog,
som er høvlet på det lokale
sagbruket. Vinduene fant de
på Finn og hentet i Østfold.
De var uten glass, så det har
jentene bestilt og satt inn
selv. Her har de tenkt på alle
detaljer og at det skal være
fint på bilder og i styling.





Liv og røre: Det er alltid mye å gjøre på Brekka med dyr, gårdsarbeid og alle arrangementer. De dyrekjære jentene har nettopp fått seg hund nummer to, Lumi, fra før har de Tilly.



Julekakeinspirasjon: Marthe ble inspirert av de nederlandske vaffelkjesene Stroopwafels og har lagd sin egen versjon. Man kan bruke det kakejernet man har for hånden.

BREKKA GÅRD I SKIEN

Hvor: Elsetvegen 4, 3731 Skien.

Kontakt: post@brekkagaard.no

Hva: Julemarked, kurs og workshops som kransekurs, fermentering, juletrekurs, barnebursdager, teambuilding, SoMe-rådgiving.

Hvem: Tone Geving og Marte Kongsgaard. Her har de flere gårdsdyr og tilbyr ulike arrangementer på gården.



Bakstehuset på tunet

Tone og Marte på Brekka gård hadde i to år drømt om et bakstehus på tunet. De har tegnet og planlagt for å få det akkurat slik de ønsker. Til både privat bruk, og til å glede mange andre som er innom på workshop eller Åpen Gård.

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



Rustikt og egenkomponert: Stefaren til Tone planla og arbeidet lenge for å få lagd kioskdørene som kan brettes ut som klaffer til siden. Det blir en perfekt disk når de har Åpen gård.



Søt pynt: Svibler er rimelig og søt pynt til jul, og enkelt å bruke i ulike dekorasjoner. Litt mose rundt rota og lite vann, så står de lenge.

Tone og Marte har nå bodd på gården siden 2017. Det startet med en kreativ gårdsdrøm og ønske om å bo landlig til. Deres første prosjekt var bryllupslokale på låven, før de har utviklet mange flere spennende konsepter. I tillegg til å pusse opp huset, har de anskaffet høner, minigriser, kaniner og geiter, blant annet! De har satt opp en lavvo og flere bygninger på tunet, og det nyeste nå; et flott bakstehus! De har flere ulike arrangementer på gården gjennom året, og et bakstehus er perfekt til både kanelboller på Åpen gård, og til pizza på teambuilding for bedrifter. I dag har de forberedt jula på Brekka gård, og bakt flere spennende ting som vekker alle sansene. Tone er fra Trøndelag og har vokst opp med verdens beste sirupsbrød. Det spiser hun med både salt og søtt pålegg. Jentene er mest glad i grønt og naturtoner til jul, og har ikke så mye rødt. Bakstehuset gjenspeiler sansen deres for det vakre, og for detaljer og er et rom det også skal være enkelt å fotografere.

Godt planlagt

Bakstehuset ble satt opp med en tanke om å arrangere kurs der, og at det kan brukes når de har Åpen gård. Med god hjelp fra stefaren til Tone, sto bakstehuset klart på tunet påskea 2025. Da hadde jentene tegnet og planlagt i to år allerede. De var lenge på jakt etter den perfekte bakerovnen, og de ønsket en leverandør som ikke holdt til så langt unna. Da var det enkelt å få hjelp om de skulle trenge det, og de kunne besøke butikken i forkant. Valget falt på Seljord varme, og der har de fått mye hjelp og god informasjon. Selve bakerovnen kom med kranbil, og da hadde de fått hjelp til grunnarbeidet, som å støpe sokkel og lage plattingen. De valgte både en vedfyrt komfyr for raskere bakst og matlaging, samt en Forno baker-

ovn fra Italia. Det er en fantastisk kuppelovn, som holder godt på varmen. På grunn av den store kuppelen slår varmen opp og inn igjen, og holder ovnen varm lenge.

– Vi får plass til 120 kanelboller av gangen!

– Eller 60 brød, forteller Tone.

Da må de fyre opp ovnen cirka tre timer før de skal bake, og de bør være godt forberedt.

– Man bør ha en del man skal bake om man først fyrer opp, sier Marte.

Den gode varmen kan de utnytte best mulig ved å først bake brød, så sette inn en stek på ettervarmen, og helt til slutt tørke sopp eller urter rett på steinen natta over. Jentene har så langt testet bibringe, høne, pizza, svinenakke, brød og diverse søtbakst.

Utnyttet materialene

Selve bakstehuset har de bygd av tømmer fra deres egen skog, som er høvlet på det lokale sagbruket. Innredningen har de fått god hjelp til av stefaren til Tone, og der har de brukt «strø» som man kan få gratis på blant annet Maxbo. Det blir som oftest kastet. Kjøkkenet har fått et gammeldags, nostalgisk preg. Benkeplaten måtte tåle en del da de holder på med alt fra kranser til matlaging og ulike kreative sysler der. Derfor valgte de å lage den av store fliser. Tone synes de er så fine med flere ulike fargenyanser i seg.

– På de kan vi være kreative uten å være redde for merker.

Kjøkkenøya har de også bygd selv, og den har de satt hjul på for å enkelt kunne flytte den rundt. De planlegger etter hvert å åpne den ene kortveggen og ha et lokale innenfor, der de kan ha et stort spisebord. Det er drømmen nå som de skal arrangere mye spennende på Brekka gård framover!

Julens fristelser:
Kjøkkenøya har jentene
bygd selv, og den har
de fylt med mye godt
i dag. Tone er vant til
sirupsbrød fra Trøndelag,
og det smaker godt med
smør, brunost og syltetøy.





Søte kaker: Jentene syns det er kjempekoselig å både gi og få spiselige gaver. Og et tips er å bake en julekake eller formkake, og pakke den fint inn. Det må glede mottakeren. Dette er en søt formkake med sukker og kanel. Veldig god i tykke skiver med meierismør på.

Gode venner: De søte dvergponniene Maria og Tia er to av de mange dyrene som bor på gården. Marte forteller om julestemningen det gir når de drar nissesleden til jul.





Vedfyrt komfyr: Ved siden av bakerovnen, valgte de to en vedfyrt komfyr. Også den fra Seljord varme. Den bruker bare en times tid på å bli varm, og tar både stekebrett og mange kjeler på toppen.



Naturlig pynt. Jentene liker best naturmaterialer og jul i grønt og naturtoner. De prøvde seg med litt rødt, men syns ikke det passet helt inn hos dem.

Formkake med brunt sukker og kanel

SUKKER OG KANELBLANDING:

0,8 dl brunt sukker

1 ss kanel

Sett til side.

TØRRBLANDING:

5 dl hvetemel

3,5 dl brunt sukker

1 ss bakepulver

½ ts salt

1 ts kanel

VÅTBLANDING:

1 stort egg

3,5 dl melk

0,8 dl smeltet smør eller nøytral olje

Forvarm ovnen til 175 °C. Smør en brødform (ca. 1,5 liter). I en liten bolle, bland brunt sukker og kanel, sett til side. I en stor bolle, rør sammen hvetemel, brunt sukker, bakepulver, salt og kanel. I en annen bolle, pisk sammen egg, melk og smeltet smør (eller olje). Hell den våte blandingen i den tørre og rør til en jevn røre. Ikke overmik. Hell halvparten av røren i formen. Dryss over halvparten av sukker- og kanelblandingen. Hell resten av røren over, og strø på resten av kanelblandingen. Bruk en kniv eller gaffel og lag virvler i røren for marmoreffekt. Stek midt i ovnen i 50 – 60 minutter. Avkjøl på rist i formen i 10 – 15 minutter før du tar kaken ut.

Lyst sirupsbrød

(Et stort brød)

6 dl melk

1 dl lys sirup

50 g gjær

700 g hvetemel

300 g siktet rugmel

1 ts salt

1 ts malt kardemomme

Til pensling:

Litt melk

Varmer opp halvparten av melken til fingervarm (ca. 37 °C). Rør inn sirupen i melken, og hell blandingen over i en stor bakebolle. Smuldre gjæren i melken og rør til den løser seg opp. Tilsett salt, kardemomme, rugmel og omtrent halvparten av hvetemelet. Elt inn resten av melet gradvis, til deigen blir smidig, blank og slipper bakebollen. Dette tar 8–10 minutter i maskin eller ca. 15 minutter for hånd. Deigen skal være myk, men ikke klissete. Tilsett litt ekstra mel om nødvendig. Dekk til deigen og la den heve til dobbel størrelse, ca. 1 time. Slå ned deigen, form ett stort rundt brød (eller to mindre) og legg på bakepapirkledd stekebrett. Etterhev i 30 minutter. Pensle med melk for lys, tynn hinne. Stek nederst i ovnen på 175–180 °C i ca. 45 – 55 minutter, til brødet er gyllent og høres hult ut når du banker lett på undersiden. Avkjøl på rist, og dekk gjerne med et rent klede for å holde skorpen myk og blank.

Hjemmelaget: Innredningen har jentene tegnet og stefaren til Tone snekret. Dørene er av kledningsbord, og profilene er lagd av strø. Tips fra jentene er at det ofte ligger i en dunk på bl.a. Maxbo. Dette skal de kaste, men kan fint brukes! Så dette er gjenbruk. Dørene har de malt i fargen Timian. Benkeplaten er laget av store Everstone fliser fra Fagflis.





Stor ovn: Jentene har fått god hjelp og mye informasjon om bakerovner av Seljord varme. De valgte den nest største ovnen, og det angrep de ikke på. Den rommer masse og holder lenge på varmen.



Krulla i ulla: Jentene syntes det var synd å kaste ulla fra sauene, og har begynt å bruke den til å lage kranser. De har blitt veldig populære. De lager også mange grønne kranser, og har også kransekurs for å lære andre kunsten.

Karamellvafler – Stroopwafels

Ca. 10 stk

DEIG:

250 g hvetemel
20 g fersk gjær
70 g sukker
120 g smør eller margarin
0,5 dl melk
1 egg
½ ts kanel

FYLL:

175 g lys sirup
100 g brunt sukker
75 g smør eller margarin
1 ts kanel
1 klype salt



Julekakeinspirasjon: Marthe ble inspirert av de nederlandske vaffelkakeksene Stroopwafels og har lagd sin egen versjon. Man kan bruke det kakejernet man har for hånden.

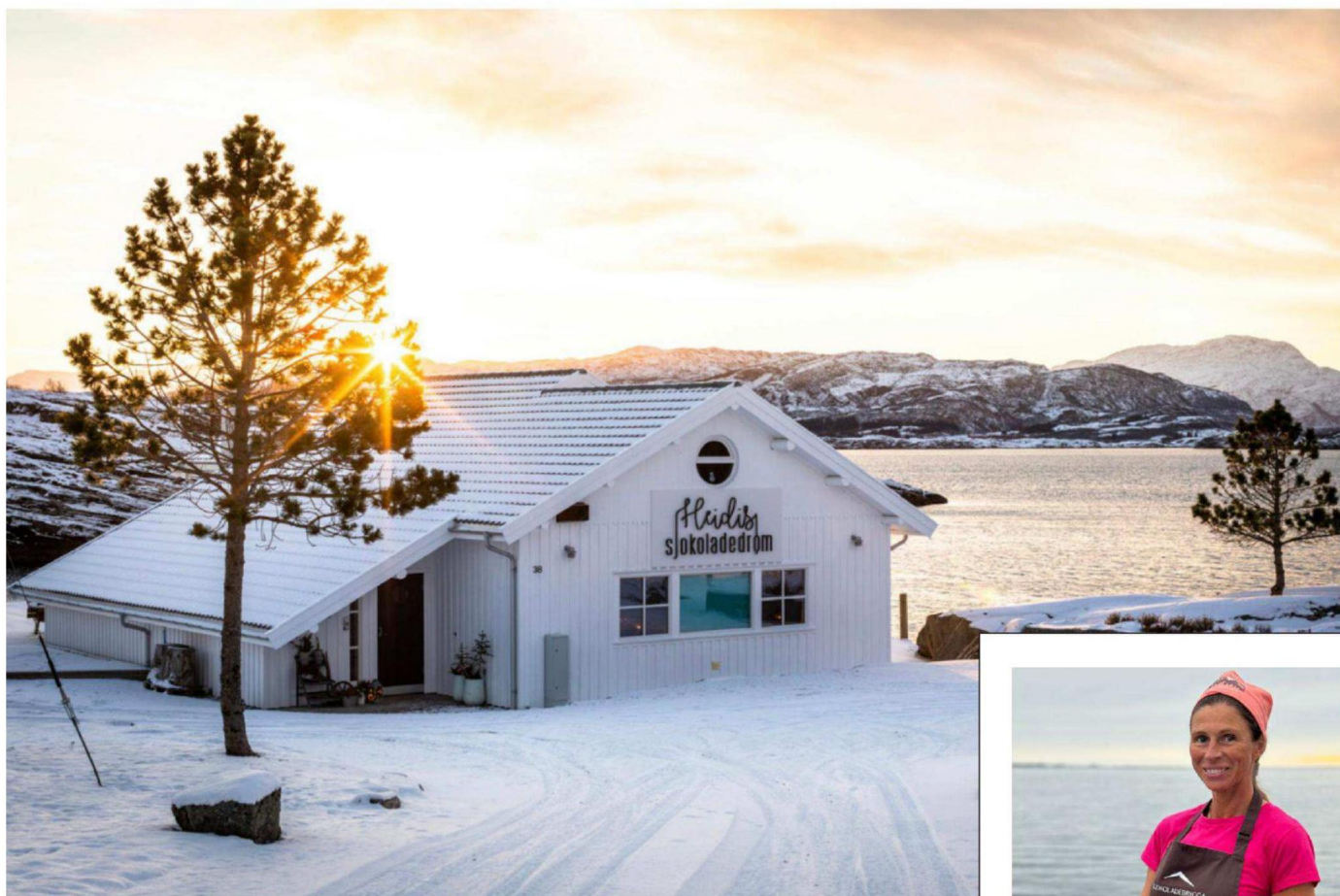
Pisk smør og sukker lyst og luftig. Tilsett egg. Rør ut gjæren i melken og bland inn sammen med mel og kanel. Kna til en jevn deig. Del i boller à ca. 50 g og la heve i romtemperatur i ca. 2 timer. Kok opp sirup, sukker, smør, kanel og salt til alt er smeltet. Hold fyllet varmt. Stek deigkulene i krumkakejern til gyllen farge. Stikk ut runde kaker og del i to mens de er varme. Smør et tynt lag fyll på den ene halvdel, legg den andre over og press forsiktig sammen. Oppbevares i tett boks i romtemperatur – holdbare i flere uker.

Juledrikk: Marte har lagd hjemmelagd gløgg av eplemos på flaske, julekrydder og appelsinskiver. Dufter fantastisk når kjelen står på plata og smaker veldig godt til julens kaker.



Håndlagd

FOTO: SJOKOLADEBRYGGA



Holder koken: Heidis sjokoladedrøm på Dønna har blitt til Sjoladebrygga. Her er det både sjokoladefabrikk og kafé.

Sjokolademakeren

TEKST: HILDE TOBRO

Hvilke dufter inntar den lille sjokoladefabrikken før jul?

– Først og fremst lukter det deilig råfersk sjokolade. Så får både kaldpresset og varm sjokolade julesmaker som appelsin, anis, kanel og nellik. Det krydres med askepottnøtter, havsnø og kjærlighetsstøv. Varmen fra vedovnen og vintersola skaper julestemning og julemagi, som igjen topper julesjokoladen.

Hvordan startet arbeidet med sjokolade?

– Jeg har alltid hatt en drøm om å skape noe selv, helst noe som kunne gjenspeile stoltheten til plassen jeg kommer fra, kulturarven med kongehistorier og eventyrsagn. Jeg har gått en del



FOTO: ARNE HJELTNES

*Inspirert av
Helgelandskysten lager
Heidi Vold Lorentzsen
julekortsjokolade,
julekonfekt og
julekakao fra kanskje
verdens minste
sjokoladefabrikk
på Dønna,
sjokoladebrygga.no*

i fjellene her på Helgeland, og mitt lokale fjell Dønnamannen er en av favorittene. For ti år siden guidet jeg et turfølge dit og serverte kaffe og lokalbakt lefse på toppen. En glutenallergiker takket nei til servering, og slik ble jeg inspirert til å lage noe som kan spises av alle.

Fortell om sjokoladen du lager!

– Den er uten gluten, melk og raffinert sukker. Videre er den håndlagd og tar hensyn til miljøet. Råvarene er av høy kvalitet og etisk produsert. Kakaobønnen Criollo regnes som en av de beste i verden. Sjokoladen bearbeides på så lave temperaturer som mulig i prosessen fra bønne til sjokolade. Slik beholder den alle de viktige næringsstoffene og sin renhet. Vi bruker kun økologiske ingredienser og naturlig søtning.

Hvilke av sjokoladene dine anbefaler du til julestrømpa?

– Til julestrømpen passer det perfekt med en pakke med kakao-hjerter. På baksiden står oppskriften på en rågod kakao.

Fortell om Sjokoladebrygga!

– Vi har havet som nærmeste nabo og orkesterplass til ørn, skarv, nise og spekkhuggere i flukt. Her arrangeres det ulike kafeer, arrangementer og fester gjennom året med skreddersydde menyer. Fra jule- og vinterkafé til Afternoon Tea, bokbad, sjokoladesmaking, sjokoladekurs og julekonsert.

Hvilke juletradisjoner skal holdes i hevd i år?

– Vi pynter med lys, juletre og henger opp pepperkaker i den store taklampa. Postkortsjokoladen vår får julemotiv og blir produsert og pakket, og selvsagt skrives det julekort! Tre nøtter til Askepott – sjokolade lages og de er kjempefine. Julekaféen blir veldig julete med både julemeny og julesjokolade med julesmaker.

«Til julestrømpen passer det perfekt med en pakke med kakao-hjerter.»

VARM SJOKOLADE TIL NYE HØYDER

Kanskje Sjokoladebryggas signatur kan inspirere til å piffe opp kakaokoppen i vinter?

– Vår signaturkakao har kraftig og smaksrik sjokolade smeltet i valgfri melk og smakstilsatt med agavesirup, kokosblomstsukker og bourbonvanilje. Vi toppe den med både chili, pisket krem og et dryss av sjokolade. I disse juletider piffes den opp med både pepperkaker og rosa skumnisser. Det lille ekstra er salt karamellsaus over det hele, sier Heidi.

Det holdes for øvrig sjokoladekurs på brygga gjennom hele året, når interessen er stor nok. Eller kanskje frister det med sjokoladespa?

FOTO: MARTE LIAN / DREAMING UP NORTH



FOTO: SJOKOLADEBRYGGA



Julekortsjokolade: Tenk å få en hel sjokoladeplate attmed julekortet!

Håndlaget: Alle kan spise Heidis sjokolade, den er både økologisk og vegansk.

HAGELIV
& uterom **10 år**

BLOMSTRING TIL OKTOBER
Slik skaper du en ekstra sesong i hagen!

Planlegg vårhagen
TID FOR Å SETTE LØK!

Nyt høsthagen og
DE BESTE EPLEKAKENE

Solhatt
blomsten vi
bare MÅ ha!

Stemningsfulle
SEPTEMBER

HEM/HYTE
7 023060 218423
bc 1842 009 kr 119

HAGELIV
& uterom **10 år**

BLOMSTRENDENDE BUSKER & TRÆR
Se så fint!

Slik løser du den vanskelige SKRÅNINGEN

Sensommerens fineste blomster

E-PLANTER
lagd for norske hager

Valre augusthager
BLOMSTERMEKKA I SANDEFJORD
Saltthage og middelhavssone i Fredrikstad
LANDLIG DYRKINGSGLEDE I VERDAL

KREATIV
gjenbrukshage
på minimalt budsjett

OMGÅSKOLEN 2
FOR OMPOTTING

GRØNNE NYHETER
VÅR VEGGEDEKORASJON

med med
DE VEKSTER

SLUTT Å GRAVE
bygg bed i høytiden

bc 1842 009 kr 119

Gi et abonnement på
Hageliv i gave!

BESTILL PÅ BLADKIOSKEN.NO



Abonnementet løper så frem til mottaker har fått alle utgavene. Etter dette vil mottaker kunne videreføre abonnement, om ønskelig.
Dersom abonnementet ikke ønskes videreført, stopper det automatisk.

Storslåtte omgivelser: På Bolkesjø Gaard hjelper vertskapet gjestene med alt de kan.



MARTIN LITWICKI

Vertskap: Anne Bolkesjø med familie er dagens gårdbrukere på gården.



BOLKESJØ GAARD

Overnatting

Julekveld i skogen

Drømmer du om stille julefeiring i skogen eller nyttårsfeiring alene med stjernene? Sett kursen mot Telemarks djupe skoger!

TEKST **HILDE TOBRO**

Ved foten av Blefjell, nordøst i Telemark, ligger Bolkesjø Gaard. Tett på skog og fjell i Notodden kommune, med tømmerstuer, stuler og en gammel husmannsplass til utleie. Det inkluderer Norges eldste bolighus i tre, ei nyrestaurert årestue fra 1200-tallet.

Gården har vært i familien siden 1500-tallet og Anne Bolkesjø med familie ønsker gjester velkommen til gards hele året.

– Vi synes det er ekstra hyggelig når folk vil feire høytidene hos oss. I jula sørger vi gjerne for at det står et pynta juletre i stua, sier hun.

Noen gjester rømmer fra fyrverkeriet i byen med hundene sine, andre vil gå på ski. Ett år feira et par jul alene oppe på stulen i skogen, uten strøm og vann, og de hadde aldri opplevd maken.

– Det var så fint å kunne tilby dem en opplevelse de aldri vil glemme. Og selv om vi ikke kan garantere at det er helt fyrverkerifritt her, så bor det bare 40 mennesker i bygda. Lysforurensingen er svært liten, så vi har tilgang til en spektakulær stjernehimmel.

Det er kort vei til Blefjell med langrennsløyper og alpinbakke for barn. – Selv liker vi å utforske skogen på ski uten oppkjørte løyper, så det er også en mulighet. Mange holder seg også i nærheten for å ake eller gå på truger, eller benytter sjansen til å snøbade og ta badstu.



MARTIN LITWICKI

Årestua: Tømmeret er datert til 1220-tallet og istandsettingen tok fire år. I fjor sto den klar til å ta imot gjester. Her er det en helt unik stemning, med en spektakulær peis midt i rommet.

BOLKESJØ GAARD

Hva: Anne Bolkesjø og Ole Henrik Skindalen driver med overnatting, eventer og badstue og opplevelser på familiegården i Notodden, Telemark.

Vinter: Årestua fra 1200-tallet, husmannsplassen ved Follsjø og ei seter alene i skogen.

Sommer: Inkluderer også glamping og et stabbur.

Åpent: Hele året, også i høytidene. bolkesjogaard.no

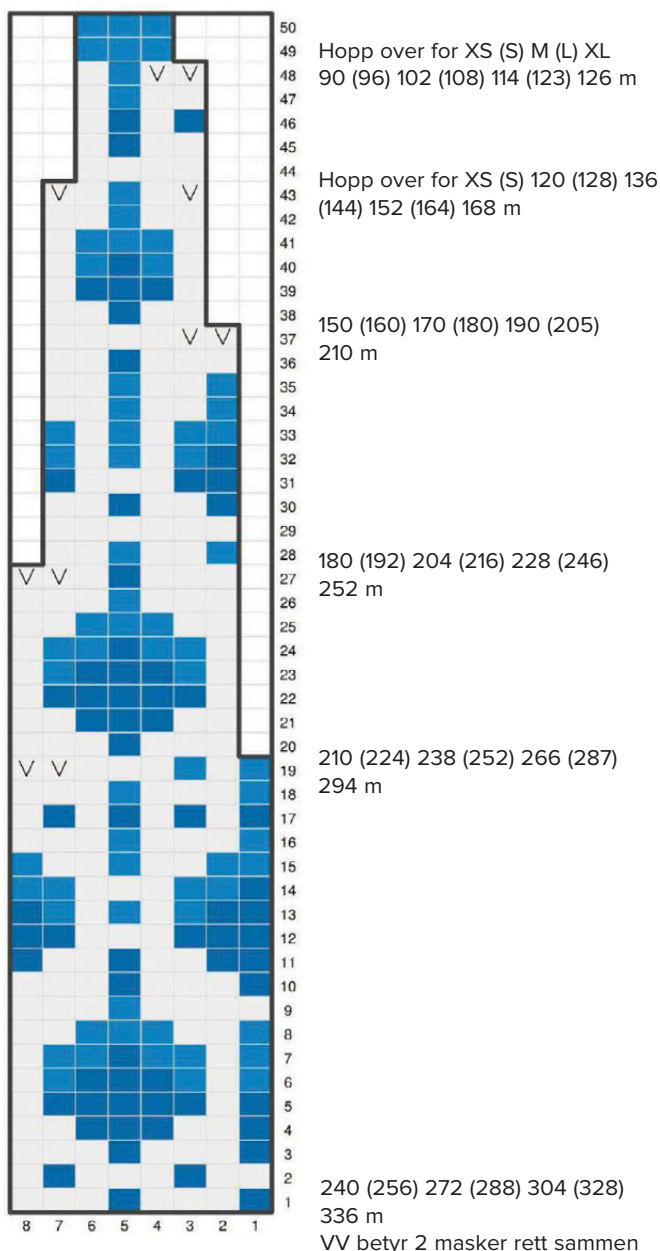


RETTELSE

I Lev Landlig nr. 9 ble det feil i diagram B i oppskriften til den fine blåbærgenseren. Her kommer diagram med riktig beskrivelse.



DIAGRAM B



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.

JULEFANTASI

Sandra Lyng & Kim Wigaard

med gjesteartister



20.11	Larvik	Bølgen kulturhus
27.11	Hammerfest	Arktisk kultursenter
28.11	Alta	Alta Kultursal
29.11	Vadsø	Vadsø Kultursal
30.11	Kirkenes	Kirkenes Samfunnshus
05.12	Nøtterøy	Nøtterøy Kulturhus
06.12	Stjørdal	Kimen Kulturhus
07.12	Kristiansund	Kulturfabrikken
11.12	Mo i Rana	Meyergården
12.12	Fauske	Fauske kino
13.12	Mosjøen	Mosjøen Kulturhus
14.12	Sandnessjøen	Kulturbadet
17.12	Leknes	Meieriet kultursenter
18.12	Svolvær	Thon Hotell Svolvær
19.12	Stokmarknes	Hurtigrutens Hus
20.12	Lillestrøm	Lillestrøm Kultursenter
21.12	Sarpsborg	Sarpsborg scene

FÅ BILLETTER

EKSTRA

FÅ BILLETTER

NESTE *utgave* 2. januar

LISE M. STANG-JACOBSEN



LISE M. STANG-JACOBSEN

FRISK START

Vinterhjem i den vakreste landstilen

LAUV TRETOPPHYTTET



MONICA ALMSKÅR HEGGSET



LIV SANDVIK JAKOBSEN

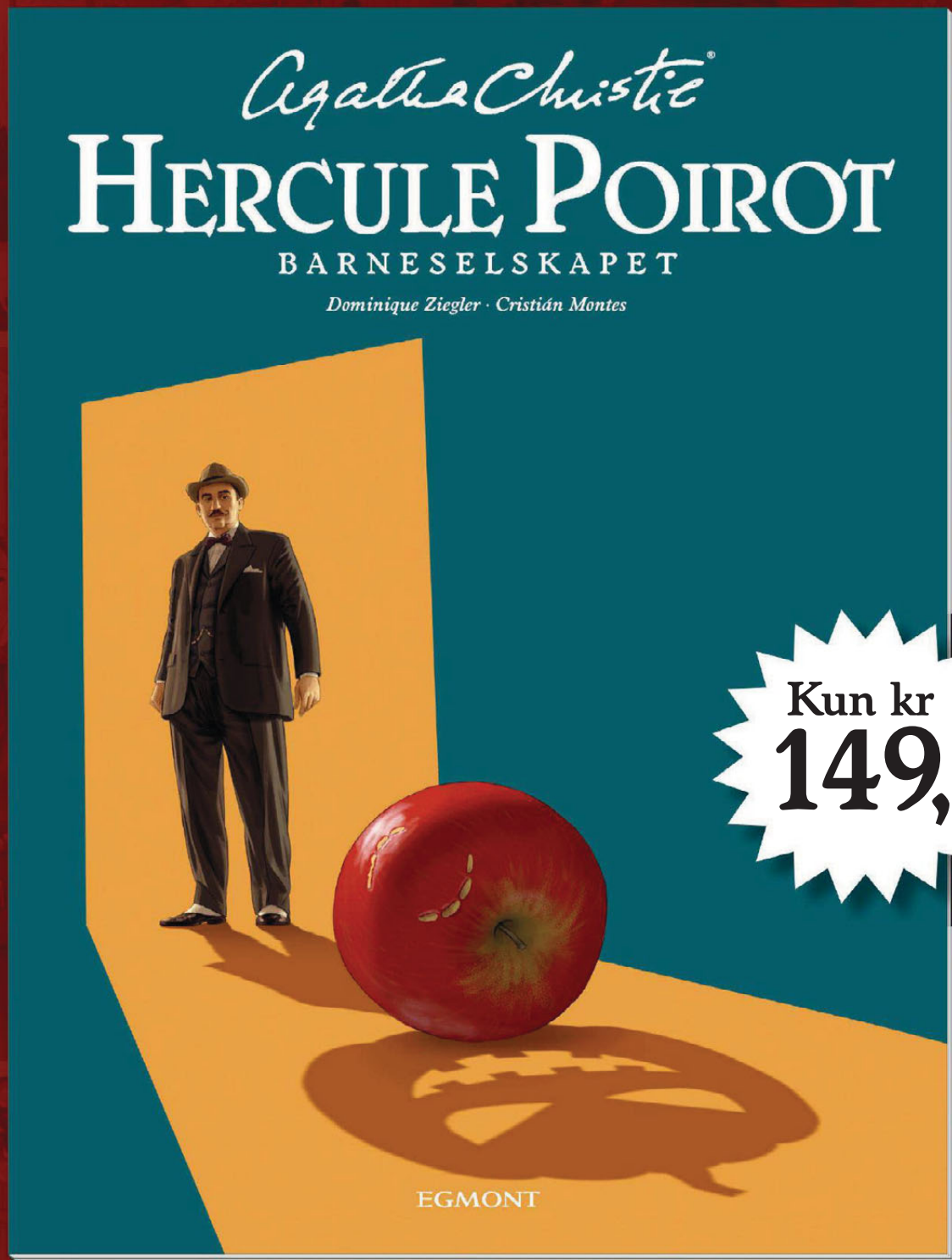


LANGS LANDEVEIEN Unike opplevelser tett på naturen

SNEKKERGLEDE La deg inspirer av kreative snekkerier, farger og tapeter

NYTT LIV I GAMLESKOLEN Sjarmerende kafé og gårdsbutikk i Seljord

KOS OG KRIM!



I salg i butikk og bokhandel!

EGMONT

Returadresse:
ART AS
Postboks 209
2021 Skedsmokorset



Karl Johan. Høyde fra 235 cm, sokkeldiameter 77 cm



Cecilie. Høyde fra 176 cm, sokkeldiameter 57 cm

Verdens vakreste varmekilder?

Stort modellutvalg med utallige muligheter for individuell tilpasning.
Ta kontakt for uforpliktende befarung.

Tel. 67 12 20 00 - www.camina.no

Utviklet i Norge siden 1973