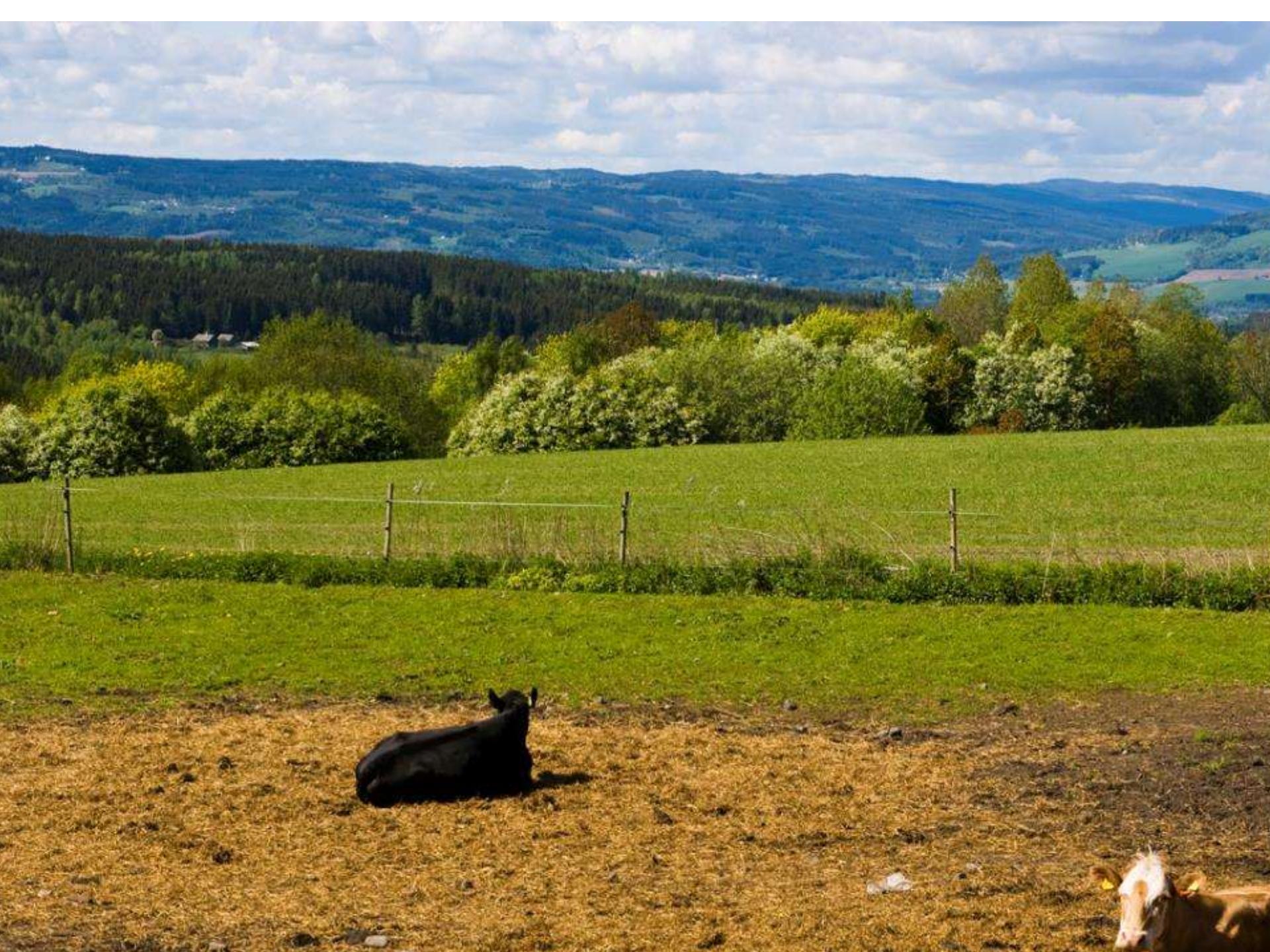






Simenstad

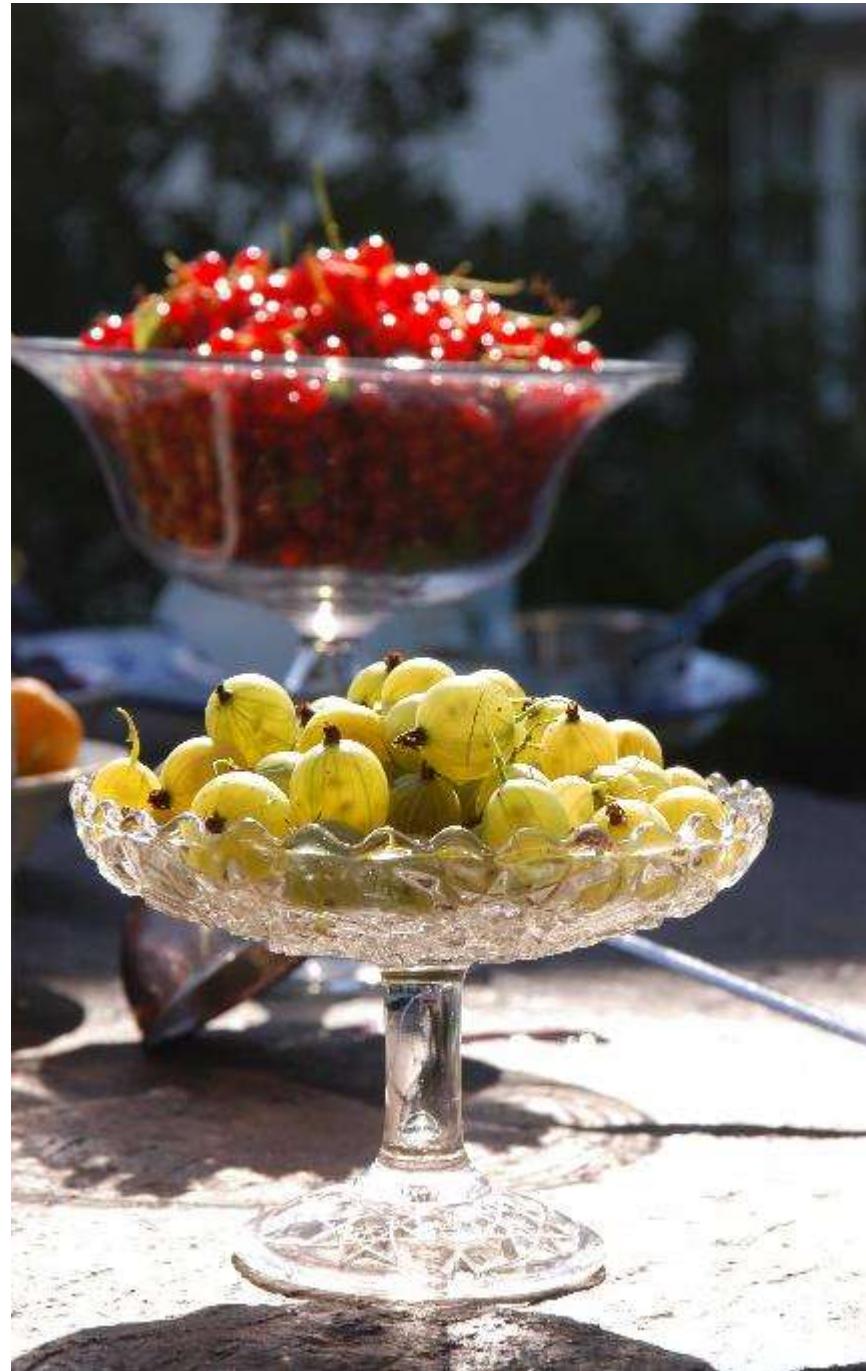












































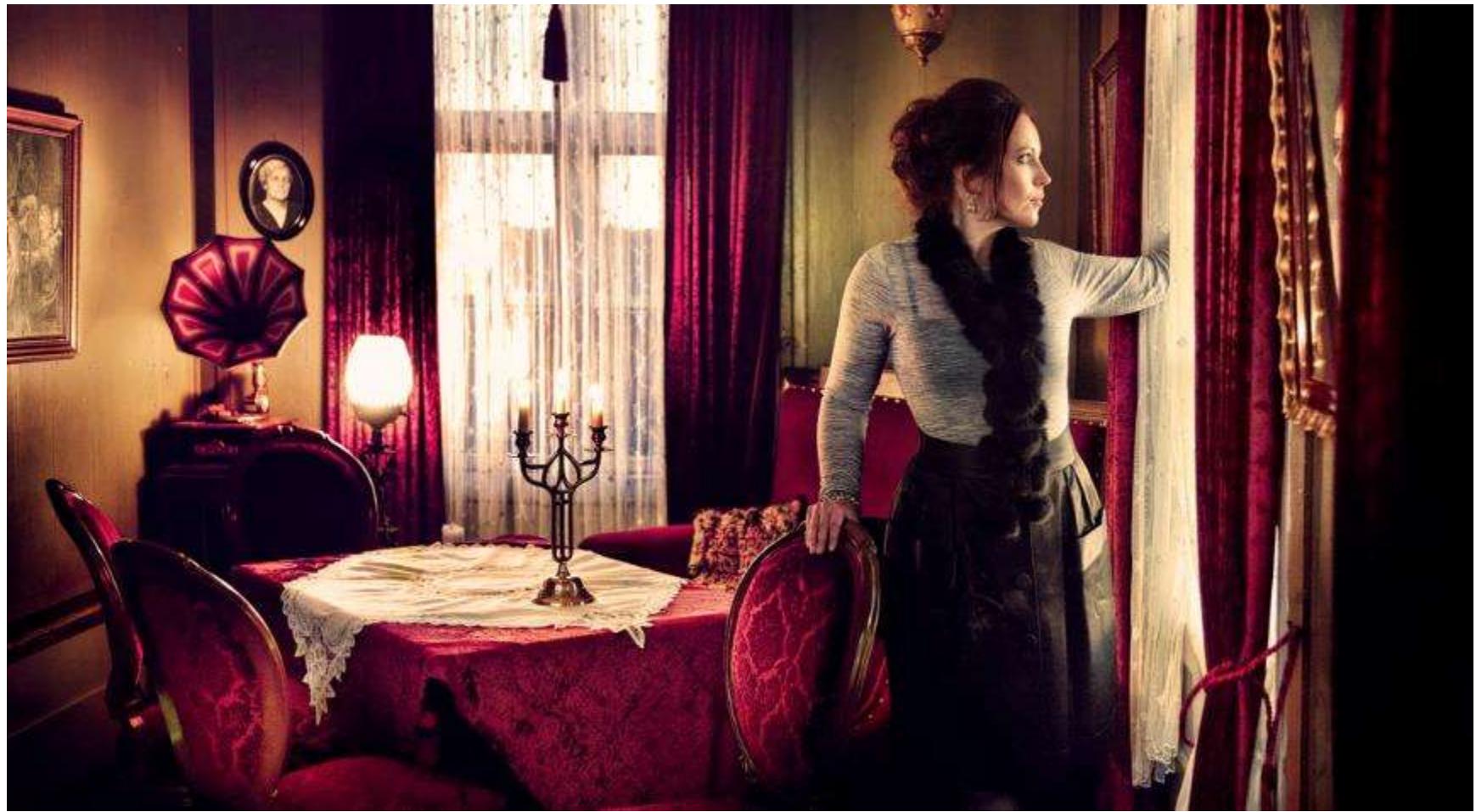
















































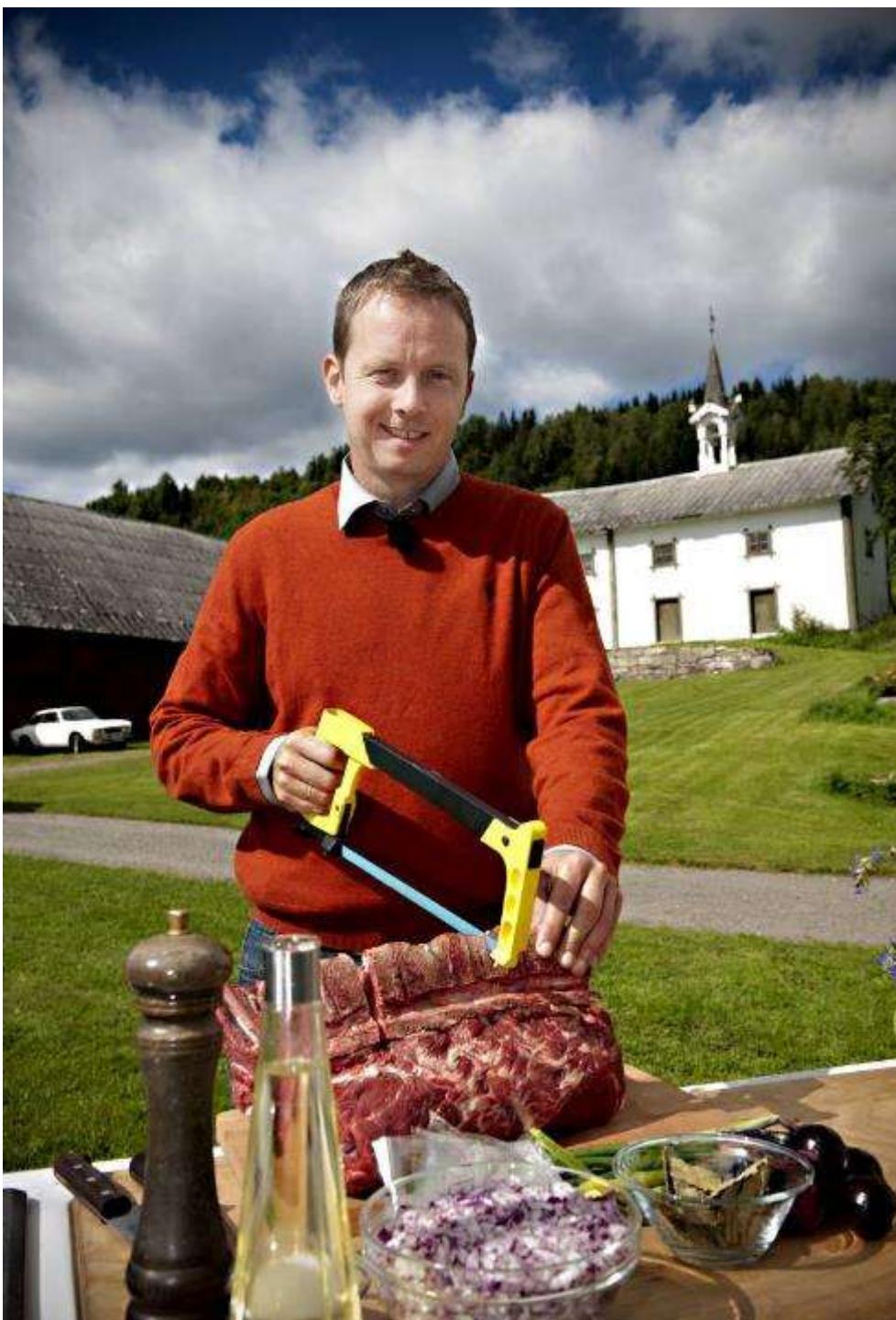


















NORSKE
ARTIKLER

Gårdslykke
& FABRIKKDRØM

TILBYGG
PÅ GAMLE HUS

SLIK FÅR DU EN

Oldemorshage

Praktfulle
NES VERK



NORSKE
ARTIKLER

FOR HELE FAMILIEN

Gamle norske
TAPETER

+ NYE TIL
INSPIRASJON!

Sjarmérende
feriested



DRINKESKIKK FRA 1800 - TALLER



Foto: Karl-Martin Frøyset



Brit Skurdal Braastad tar imot gjester på gården Sømentstad i Mjøsmarka. Hun legger vekt på mat fra egen hage og matlader som klar omgivelserne. Brit Skurdal Braastad er cand.phil. med kulturhistorisk fag og litteratur, hovedfag samt studier i «Grein Gourmet» og «Mat og tradisjoners». I denne spalten deler hun sine erfaringer med andre matentusiaster.

Hvorfor ikke by på en spennende bowle eller en punsj i sommervarmen? Finn fram den lekreste glassbollen fra innerst i skapet, høye, pene glass, og sett det på hagebordet på verandaen eller ute i det gronne. Benytt bær og frukt som hører årstiden til, gjerne friske bær og sitronskiver i bollen sammen med vin eller skvettet av brennevin fra flasker du gjerne skulle ha tomt. Stemningen blir festlig, og du byr på en gammel tradisjon.

BORGERLIG SKIKK

I Ringsaker, hvor vi bor, blir det mye punsj framover. Trygve Andersenens mes- redigelse roman "I Cancelliraadens Dage" settes opp som opera. Boken skildrer embetsmannsmiljøet i Ringsaker i årene omkring 1800. Når herrenes mantes, serveres punsj, og vi får innblikk i gamle drikkeskikker. På 1800 – talet var det mange ulike olvariante ut over landet, både som næsteddrikke i ommerie og i sosiale sammenhenger. I byene var punsj, bisp og howle

populære selskapsdrikker i byenes øvre sosiale sjikt. Embetsmannsmiljøet i Ringsaker brakte med seg bryskikker, og det er sikkert ikke overraskende at punsjen er omtalt når det var selskapelighet i dette miljøet.

PUNSJ

Punsj ble servert både varm, kald eller som iced punsj. Punsj ble laget av fem ingredienser, opprinnelig rom eller arak, vann, sukker og urter. Arak nyttes i det

østlige Middelhavet og er et klart, farge- fast brennevins med smak av anis. I flere av oppskriftene på punsj brukes både apelsin- og sitronskall. I dag bør vi heller bruke økologisk dyrket p.g.a. sprayemidlene i skallet. Eksempler på punsj: Melkepunsj med hvit rom, iced punsj med champagne, sitron, appelsiner, melis, øgghviter og rom.

FRUKTVIN

Hjemmelaget fruktvin var også populært i siste halvdel av 1800 – talet og fram til rundt 1950. Fruktavinen kom som følge av hageinteressens som unngikk seg fra midten av 1800 – talet. Kanskje du har smakt stikkelsbærvin eller vin laget av rabarbra? Edle draper, ikke sant? Det var kvinnene som la vin, og det var stor prestisje i kunsten å legge vin. Prestekonona Hanna Winsnes har mange oppskrifter på fruktviner i sin kokebok fra 1846. Er du så heldig å ha noen flasker i kjelleren, server vinen i elegante glass på et lekkert brent, og med småsaker til, liggte på stettfat med hæklet og suvet binkje.

Fortsatt god sommer!

SOMMERLIG PUNSJ

Svensk punsj fra Schanberg Erkens kokebok.

1½ l vann
½ vaniljestang
625 gr. sukker
1 fl. arak
1 dl. konsakk

Kok vannet med vaniljen i fem min, så trekkes det finskrekte skallet av en sitron over svak varme i tue min og siles.

Settes igjen over varmen med sukkeret og kokes i ti minutter, skummes, avkjøles og blandes med den avsulte saften av sitronene, samt arak og kongakk.

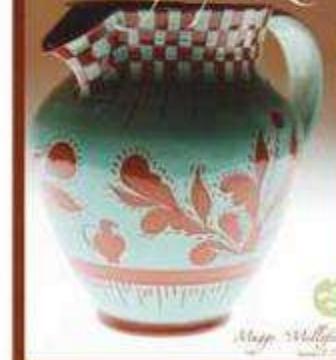
Lag sukkerløke av 2 liter vann, 1 kg. sukker, 1 pk. sjørnejans, 5 kanelstenger. Du kan også ha i vaniljestang, om ønskelig. Kokes minst ½ time. Síl laken.

Kok opp en kjele med rabarbra, for eksempel 4 kg. Når den er blitt myk, ha rabarbraen i et dørslag og press ut saften.

Rabarbrasaften blandes med laken- og saften av 7 sitroner. Smak til sei- og surhet. Frys gjerne koncentratet. Serveres i stettglass med farris oppi. Ha gjerne i friske strimler med mynte.

Morgendagens arvegods

Håndlaget på Røros



Potteriet Røros AS

TRADISJON OG VARIGE VERDIER

Det beste fra vår kulturhistorie er skapt av håndverkere med høye krav til form og design. Hos oss lever og blomster avtro fra osvader-korasmikkens storhetstid på 17- og 1800-talet. Vi er stolt av å videreføre og tolke denne stilien. I samarbeid mellom kunst og håndverk skaper vi bruksvennlige produkter som er en fred for øyer.

TRE FASTE SERVISER

Velg blant tre serviser: Fjellblomst er ung og friskt, Kramom passer med sin frodige dekor spesielt godt i det rustikk hjem og Hammerknik er klassisk og elegant. Suppler gjerne med en historisk kopp. Produktene våre kan også fås med egen innskriftning.

TIL GLEDE OG NYTTE FOR DEG

Alle våre produkter blir laget for hånd, med noe av de samme verktygene som før flere hundre år siden. Med sine gladelige farger, frodige ornamentikk og rike formspråk forteller de om våre forfedres levekår, vaser, skål og bruk. Er du så heldig og har et gammelt original? Vi kan lage en kopi av nettopp din trenderkeramikk.



nettbutikk www.potteriet-røros.no



DIN EGEN URTEHAGE?

Hvorfor ikke fylle krukkene ved kjøkkeningangen eller på verandaen med urter? Dekorativt, matnyttig og sanselig! Det er mange grunner til å satse på urtesommer – gode smaker, herlige dufter, visuell glede, medisinsk virkning, og tro det eller ei – et overkommeleg prosjekt!



Brit Skurdal Braastad har inntatt gjerder på garden Simestad i Mjøsmarka. Hun lagger vekk på mat fra egen hage og måltider som blir engivelsene. Brit Skurdal Braastad er cand.philol. med kulturnaristiske fag og litteratur hovedfag samt studier i «Grønn Gourmet» og «Mat og tradisjoner». I denne spalten deler hun sine erfaringer med

*H*er ble den store løphagenen for meg sist år, og nå ønsker jeg å gå videre. I hele vinter har jeg stanset døgen med høvdingende urter fra egen produksjon. Visste ikke at urter kunne smake så godt, og småkobber fra fryseren har gitt liv til mange måltider. Dette må gjentas!

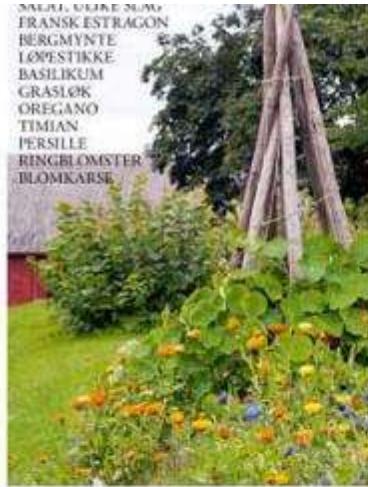
BLI KJENT MED NOEN
Et godt råd er å ikke starte med for mange slag. – Bla kjent med dyrkingen av noen få sorter og prøv deg fram med hvordan disse kan brukes i matlagingen. Det er også enklektmessig å kjøpe planter i potet for å si. – Det plantes i to eller fire, der blir billigere enn å kjøpe fra, og du kommer raskere i gang. La urter stå ut til et døgn eller to i skyggen, gjerne med litt papir som beskytter slik at plantene gradvis blir vant med sollyset. Urter i kjøkkenvinduet er vanligvis få til, plaser de helst ut! En urt som tilværs på kjøkkenet er

nen, kan den bli ekstremt frodig i kjøkkenvinduet.

URTEHAGEN SOM BED

Kombinasjonen av grønnsaker, urter og sommerblomster er sørpreget i min kjøkkenhage. Hverstår har jeg mengder med ringblomster og blomkarse i kombinasjon med salatplanter og grønnsaker. Komblomster bærer også med. Kjøkken- og urtehagen er blomsterbeds mit, her finner jeg småblomster til bokkener på bordene og godstier til matlagingen.

Urter kan fort bli omfangsrike og bør derfor holdes på plass. Under stabburet hadde vi liggende noen høye semensringet. Ringene ble lagt i et pent monter, og rundt ble det sidd blomster. Særlig er det myntene som breier seg, og ikke minne løpatlike, som blir stor. Ringene er virkelig til hjelp for å holde vannet på plass. Med blomster rundt synes ikke semensringen. Dette kan jeg veldig anbefale.



NÆRER UJNE JUNG
FRANSK ESTRAGON
BERGMYNTE
LØPESTIKKE
BASILIKUM
GRASLØK
OREGANO
TIMIAN
PERSILLE
RINGBLOMSTER
BLOMKARSE

BAKEROVNER

av Else «Sprossa» Ronnevig

Sprossa Bakerovnen



Tildelt
Sørlandets
literaturpris
2011

Den komplette bok for alle som er interessert i bakerovner. Med bred informasjon om bygging, restaurering, bruk og baking. I tillegg over 150 sider med inspirasjon fra 30 steder i Skandinavia med bakerovner. Les mer på www.sprossa.no

STOR SUKSESS!



2. opplag i salg nå

Bestill på
www.Sprossa.no



Kombinasjonen med en brøt er legemlig og tilnærmet. Gjør en raffinert mat ut til en tradisjonell rett på de varme dagerne etteråret.

Liker du å fyre med ved? Har du sans for store brødeigeier og synes det er moro å lage mat til flere personer? Ønsker du et sosialt samlingspunkt? Ja, da kan bakerovn være noe for deg. Og når du oppdager ovnenes muligheter kan jeg love en ny lidenskap: Synet av alle brodene og lukten som møter en etter at alt er ferdigstekt er ubeskrevelig.



Brit Skurdal Braastad var inntil gjestester på gården Slemstad i Hjemmestrådet. Hun legger vekt på mat fra egen hage og mister som klar originaliteten. Brit Skurdal Braastad er cand.philol. med kulturhistoriske fag og litteratur, hovedfag varane studier i «Gastronomi og Mat og tradisjoner». I denne

Vhart for en stor del Else «Sprins» Rønnevig å takke for at bakerovnen i Norge er kommet i bruk igjen og at nye er kommet til. I nesti år har hun reist rundt i hele landet og lært opp folk i bruk av bakerovn. Hun har gitt ut flotte bøker, og den siste boka «Bakerovnen - verne - bygge - bruke» har hun fått priser for.

Fra Slemstad har vi hatt flere bakerovnskurs med Sprinsa som kurssleder og hun har betydd mye for min egen tilnærming til bakerovnen. Detakerne på bakerovnskursene er alltid ekstra interesserte og trivelige, noen har bakerovn, andre drømmer om en gang å få en bakerovn el-

OVNENS PERSONLIGHET

Hva du planer oss å restaurere bakerovn eller bygge ny? Skal du bygge ny må du finse ut at hvor stor ovn du trenger og om den skal stå ute eller inne. Vil du ha helårs bakerovn, er det mer praktisk å ha den innendørs. Å bygge en bakerovn er en stor økonomisk investering, så ta deg god tid til å planlegge arbeidet. Else Rønnevig minner om hvor viktig det er å sege for god kompetanse og riktig håndverker.

Alle bakerovner er forskjellige, og det gjelder å bli kjent med bakerovnenes personlighet. For meg er fyrringen mestet ofte føleelsen. Kanskje har jeg det for travlt når jeg skal bake, skal gjøre for mange ting

der er lenge siden ovnen sist ble brukt. Hva slags stein ovnen er murt av, spiller også inn.

UTNYTTELSE AV VARMEN

Aldri føler jeg meg så nær livet som når jeg bruker bakerovnen. Det er noe unikt med både døg og brod. Brod er lev, en gammel matkulmen. Bakerovnen er en verdensom som i generasjoner har vært brukt i alle kulturer. I Norden var bakerovnen en del av det alminnelige kjøkkenet i sine halvpart av 1800 - sallet, fin jernkomfyren sok over, men lenge ble begge disse ovntypene brukt i mørklagningen over hele Europa.

Ingen elektrisk ovn kan gi samme gode smak og aroma som det en vedfyrt bakerovn kan. Når brøtt blir lagt direkte på steinene, blir det en utrolig god effekt på bakerverket. Brod fra bakerovn er usædig, og er flink til å unngå ettervarer. Broden kan ikke stokkes opp med et tasterrykk. Broden som stokkes i vedfyrt bakerovn blir eldosa saftig og smakfull med sprekke.

Et råp - ikke legg brøtt i plastpose,

pakk den inn i lin- håndkle eller la den bli

i papirposen. Brødet kan også legges rett i

forsatt råklig med varme til steking av kjøtt og fisk, deretter sukkerbord og nøttesbunner og toking av frukt, sopp og urter. Toking av blå plommer og epesdikter gir vokset og sukkert frukt til vinterdagene.

LANG TID - ET GODE

Langtidsbevegning og bruk av manimalt med gjær er et godt. Sett drøgen kvelden før og la gjære brødene kaldtveire minimum 14 timer, så unken får utvikle seg i et naturlig tempo. Ved å bruke lite gjær og lang beveid, får de gode aromene tid til å sette seg.



Sigridur Marie Braastad (93) forteller om hvordan bakerovnen på Slemstad ble brukt.



BUNÆS ANTIKKE OVNER

LASSE BUNÆS

SKRIVERØVEIEN 171, 1765 HALDEN

TELEFON: 90121966

LASSEBU@HOTMAIL.COM

-KJØP/SALG
-RESTAURERING
-RESERVEDELER











**S I M E N S T A D
G A R D**