

Den ukjente KJENDIS- BYGDA

Av IVAR BRANDVOL og LARS ERIK SKREFSRUD (foto)

SKÅBU (VG) Hit drar kongefamilien, statsministeren, skuespillere, samfunnsstopper og TV-kjendiser når de vil feriere diskre.

I de store villmarksområdene rundt den avsidesliggende bygda Skåbu kan du treffe på Jens Stoltenberg, dronning Sonja, dronning Margrethe, samt en rekke fjes du garantert har sett på film og teater. Fjellbygda i Gudbrandsdalen besto opprinnelig av noen gårdbrukere, et par fjellstuer og en møbelfabrikk som gikk konkurs med ujevne mellomrom.

I dag ligger luksushyttene laftet og gjemt mellom småbruk og gamle jaktkoler – og ingen av de 600 fastboende hever lenger et øyebryn om de møter en riks kjendis på samvirkelaget. Eller en prinsesse ved bensinpumpene.

– Ujålete og trivelig

– Her behandler vi alle likt, uansett hvem de er. Kjendiserne er som oss, de. Kanse de trives så godt fordi de får væ-

re i fred, sier bestyrer Arne Fagervold på samvirkelaget. Til vinterferien, påsken, sommerferien og nyttårshelgen utvider han sortimentet med eksklusive lammesteker, eksotiske grønnsaker og ekte reinsdyrtunger.

Tidligere FN-topp Jan Egeland kjøpte seg hytte i bygda for ti år siden, etter å ha fått tips av flere venner.

– Det er avsidesliggende, rolig og i pakt med vill natur. Vi har snart flere venner i Skåbu enn i hjemme, vi er blitt en del av bygda, sier Egeland.

Han er i dag direktør ved Norsk Utenrikspolitisk Institutt. Flere ganger har han hatt besøk av sin nære venn statsminister Jens Stoltenberg, som er blitt så begeistret for bygda at han har leid seg egen hytte ved flere anledninger.

– Stoltenberg trives også i Skåbu, han har vært her flere ganger, bekrefter Egeland. Nesten hver eneste påske

Fakta

Skåbu

- Nord-Europas høyestliggende fjellbygd (850 moh).
- Ligger i en sidedal til Gudbrandsdalen, mot Valdresfjella og Jotunheimen, i Nord-Fron kommune.
- Cirka 600 fastboende.
- Samvirkelag, post, kafé og bensinstasjon i tettbygningen ved riksveg 255.

Velger bort alpinbakker og jetset-liv

kommer kongefamilien, som har tilhold på Prinsehytta litt lenger inne på fjellet. Det går flere historier i Skåbu om bygdefester der også representanter for kongehuset angivelig skal ha deltatt.

Skuespillerparet Lasse Lindtner og Anne Marie Ottersen har vært faste gjester på Ruten Fjellstue de siste 20 årene.

TV-korrespondenter

– Vi er blitt så glade i dette området, med fjellene, skiløypene og det deilige fraværet av turisme. Stedet er veldig sjarmerende. Å bo på fjellstue er desuten svært hjemmekoselig, med deilig mat og en helt spesiell atmosfære, sier Lindtner.

På høyfjellshotellet Dalseer er det også liv og røre. Skuespiller Kim Haugen og NRK-programleder Nadia Hasnaoui har tidligere leid seg hytte, men i år har de fått sansen for det aldrende hotellet og tilbringer vinterferien der.

– Det er så ujålete og trivelig atmosfære i Skåbu. Å bo på ett gammeldags høyfjellshotell, med alt det innebærer, er ganske fint, sier Haugen.

Det er blitt mange kostbare hytter i bygda de siste årene, og den hittil dyreste ble annonsert for drøyt 8 millioner kroner, av Alessi-importør Tom Howard, som etter mye tenkning bestemte seg for at sjø- og båtlivet fristet mer. Etter det VG erfarer, ble hytta solgt for mellom seks og syv millioner.

Kurløst nok er det også flere internasjonalt profilerte TV-korrespondenter som søker ly her. Både Haakon Børde (NRK), Sigrun Slaggard (NRK) og Øyvind Brigg (TV 2) har egne steder i tilknytning til bygda.

– Jeg ble kjent med Haakon Børde i Latin-Amerika. Stor var overraskelsen da det viste seg at vi var sambygding i Skåbu, forteller Sigrun Slaggard. Hun er i dag programleder for NRK Urix.

USA-korrespondent Øyvind Brigg liker fraværet av trendy skilgære i løypenettet.

– Helt siden jeg var guttunge, har dette vært området med de gode løypene, den flotte utsikten mot Jotunheimen og ikke minst stedet for ro, sier Brigg.

E-post: ivar.brandvol@vg.no



PRINSEHYTTA: Kongefamilien elsker deltatt opp gjennom årene. Fra venstre



STILLHET: Skåbu kan virke både ede celebrert besøk.



SLAGGARDS AVSLAPNING: Urix-programleder Sigrun Slaggard (54) har eget sled i Skåbu.

HEMSEDAL

PÅSKE PÅ SKOGSTAD HOTELL

FRA 595,-/PERS INKL 1/2 PENSJON
PR PERSON I OK.DOBBELTROM PR NATT

BESTILL NÅ PÅ SKISTAR.COM ELLER 32 05 50 60

TRETTE ØYNE?

PRØV CAVIAR EYEGEL
NY OG FORBEDRET!

Caviar Eyegel Flash Serum strammer opp huden i ansiktet, rundt øynene, leppene, øyelokkene, halsen og forebygger poser under øyene. Den er også svært effektiv mot sorte ringe under øynene.

Du merker en behagelig, oppstrammende effekt nesten umiddelbart og serumet har god langtidseffekt. Caviar Eyegel Flash Serum er fremstilt med naturlige råvarer, helt uten parabener.

"Vennene mine trodde jeg hadde tatt en kosmetisk operasjon" (Deltager i testpanelet)

Caviar Eyegel Flash Serum får du i helsekostforretninger og hos VITA over hele landet, eller direkte fra Arcon Norway as. Se våre nettsider: www.arcon-norway.no



Importør: Arcon Norway as,
postboks 6, 4801 Arendal

E-post: salg@arcon-norway.no
Tlf: 37 00 35 35 Fax: 37 02 65 34



DALSETER: NRK-programleder Nadia Hasnaoui (44) og ekte-mannen, skuespiller Kim Haugen (49), har bodd en rekke steder i Skåbu sammen med barna. I vinter bor de på Dalseter.



RUTEN FJELLSTUE: Skuespillerparet Lasse Lindtner (52) og Anne Marie Ottersen (62) har feriert her i 20 år.



å tilbringe påske- og jaktferier på Prinsehytta, litt lenger inn på fjellet. Både kongelige og private venner har kong Harald, kronprins Haakon og lille Marius, Märtha og Ari og dronning Sonja og Erling Lorentzen.

Foto: SCANPIX/GEIR OLSEN



EKSklusivt: I disse eksklusive leilighetene i Norefjelltoppen har finans-kjendisene kjøpt seg inn. Celina Midelfart har de to øverste etasjene til venstre.

Foto: ARNE TVERVAAG



TRIVES PÅ NOREFJELL: Kjell Magnus Reitan og kona Siv Beate.

Foto: MATTIS SANDBLAD



TIL FJELLS: Øystein Stray Spetala (45) og kona Charotte (34).

Foto: SCANPIX

Urban luksus i Norefjell

Celina Midelfart (35), Reitan-brødrene og Øystein Stray Spetala blir glad opp millioner for urban luksus i Norefjell.

Kort vei til Oslo, samt urban stemning med afterski og mange like-sinnede er elementer som finans-kjendisene vet å sette pris på.

I fjor kunne kosmelikkdronningen Celina Midelfart flytte inn i de to øverste etasjene i leilighetskomplekset Norefjelltoppen. For nesten ni millioner kroner fikk hun 300 kvadratmeter å bolte seg på.

Også den profilerte investoren Øystein Stray Spetala (45) og kona Charotte (34) skal ofte være å se i bakken. Paret har en av nabo-leilighetene til Midelfart.

Kjell Magnus Reitan (32) befin-

ner seg også i bygningskomplekset, i en leilighet han betalte 9,3 millioner kroner for i fjor.

Broren Ole Robert (36) valgte seg ut Blystadlia et annet sted i alpinstedet. Der kjøpte han leilighet for 5,5 millioner kroner for tre år siden.

I Blystadlia har også Trygve Hegnar (64) et kryppin. Han var tidligere ute – allerede i 1992 la han to millioner på bordet for en leilighet.

Også Celina Midelfarts sterner Tove, samt storesøster Hermine, har leilighet på Norefjell.



og forfalt. Det vet norske kjendiser å sette pris på. Bestyrer på samvirkelaget, Arne Fagervold (51), har ofte



FÅTT MANGE VENNER: Jan Egeland (50) (t.v.) kjøpte seg hytte for 10 år siden. Han har hatt statsminister Jens Stoltenberg (48) (t.h.) på besøk en rekke ganger. Statsministeren har også har leid seg hytte på egen hånd.



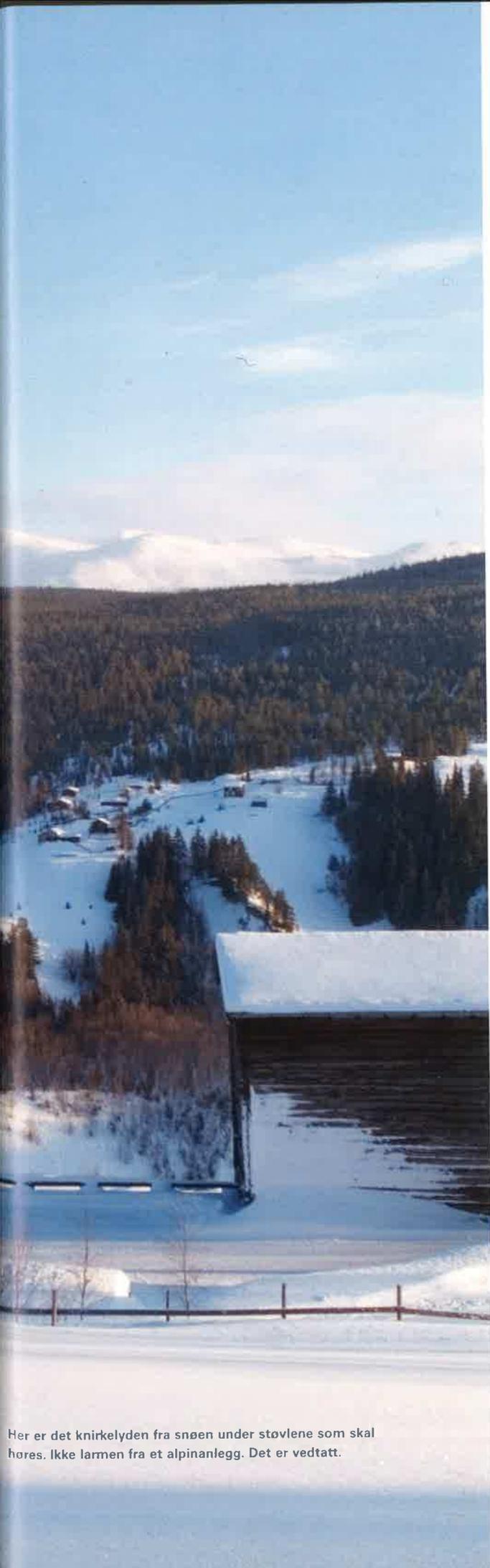
HAAKON-HYTTE: Haakon Borde slapper av på sitt sted i Skåbu.

PREMIE
FØR DU
VET
ORDET
AV DET

FLAX
norsk tipping.no

Et lite stykke Norge





Her er det knirkelyden fra snøen under støvlene som skal høres. Ikke larmen fra et alpinanlegg. Det er vedtatt.



Aldri var lufta klarere, himmelen høyere eller snøen så knitrende hvit. Bli med til Norges høyest beliggende bygdesamfunn, Skåbu i Gudbrandsdalen.

Tekst: Anne Enger Mjåland
Foto: Helge Eek

Som ei sølje på Gudbrandsdalens bringe ligger bygda vår, sier folk i Skåbu og inviterer gjestfritt med seg folk inn på gårdstunet eller kafebesøk, ut på kirkebakken og ikke minst ut i naturen. På ski, til fots, på sykkel eller hesteryggen. Hyttefolk får gjerne bli med på jakt hvis de vil. Eller de får leie terreng. Her er både rype, rådyr, hare og elg, og ørret i fiskevann innpå snaufjellet.

870 meter over havet ligger fjellbygda som nekter å dø. Til tross for at hjørnesteinsbedriften Krogenæs Møbelfabrikk har vært gjennom en kraftig nedbemanning de siste årene. Norskproduserte møbler har vanskelig for å konkurrere med billigere import.

IKKE AKKURAT PÅ MOTEN

– Dessuten er ikke furu akkurat på moten, innrømmer Sven Sæther. Han har jobbet på Krogenæs i over 20 år. Han husker da det var 100 ansatte, men så ble avdelingen på Hundorp lagt ned. Nå er det 13 igjen i Skåbu.

Folk har funnet andre bein å stå på. Bein som er stødig forankret i fjell og mose og som tar små, men bestemte skritt i en annen retning. Inn i framtida, med hyttegrend i fjellheimen og turistinformasjon i kjelleren på møbelfabrikken.

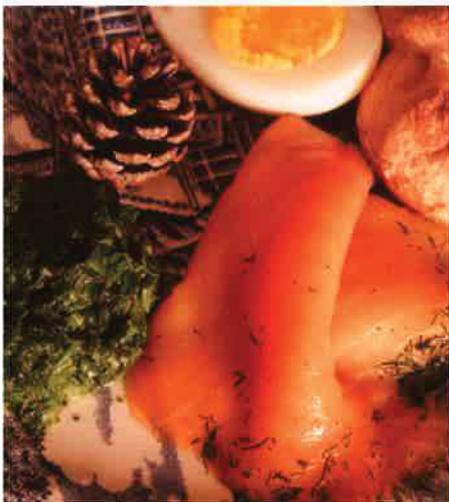
Wenche, gift med Sven, selger hyttetomter og har hyttevisninger. Det er gode tider.

– Men hvis de spør hvor alpinanlegget ligger, må jeg be dem bygge hytte et annet sted, humrer Wenche.

Bygda vil ikke bli et nytt Trysil eller en kopi av Hafjell. Folk her oppe synes sjarmen med Beitostølen for lengst har gått ut på dato. Nei, hyttebyggingen i Skåbu holdes i stramme tøyler. Wenche er streng, både når det gjelder krav til torv og skifer på hytterakene, tommer eller vill-



Bygder som Skåbu er avhengig av ildsjeler. Klara Eline Holen Stensli er blant dem. Hun driver kafé, baker kringler på bestilling, tilbyr hesteskyss og kanefart og selger antikviteter.



Gode mattradisjoner på bordet.



Karin Schultz serverer mat med smaker fra naturens eget spiskammer.

På Klaras kafé serveres hjemmebakete bakervarer. Klara deler gjerne noen oppskrifter med Lev Landligns lesere.

Klaras kringle

(nok til 2 stk)

1 liter melk
3 dl sukker
350 gram meierismør
50 gram gjær
3 ts kardemomme
Hvetemel til passe deig (ca 1400-1500 gram)

Smelt smøret og varm melka til 37 grader.
Løs opp gjæren i blandingen.
Ha i sukker, kardemomme og mel. Pass på at deigen ikke blir for hard.
Heves til dobbelt størrelse
Del deigen i to.
Kjevle ut et rektangel på ca 60x20 cm. Strø på kanel.
Rull sammen og legg på plate.
Klipp snipper i deigen som brettes ut til hver side.
Etterheves til ønsket størrelse.
Stekes ved 210 grader i ca 15-20 minutter.

Randi-kake fra Skåbu

4 egg
2 glass sukker
2 glass hvetemel
4 ts bakepulver
1 glass melk
2 ss smør eller margarin

Ett glass er 1 dl.

Pisk egg og sukker.
Sikt mel og bakepulver i eggedosisen.
Melk og smør kokes opp og has kokende røra til slutt.

Bruk rund form, 26 cm.
Stekes på nederste rille ved ca 150 grader 30-40 minutter.

Fyll:
Ferdigkjøpt vaniljekrem

Sjokoladekrem til glasur:
50 gram smør
1 ss kakao
3-4 ss varm kaffe
melis til passe «kremkonsistens».

Bland ingrediensene i miksmaster og pisk kremen lysner.
Has oppå kaka når den er blitt kald.



Rundt langbordet i stua får gårdens gjester servert herremåltider av ypperste klasse.

markspanel til utvendig kledning – og bruk av naturstein. Hyttene skal beises brune. Basta.

Hyttegrenda øker med 10-15 hytter i året. Ikke mer. Det er bestemt av «Prosjekt Skåbu», etablert i 1988. 19 grunneiere gikk sammen om å frigi grunn til hyttefelt. Året etter ble Skåbu Tradisjonsbygg etablert. I dag gir det arbeid til sju tomrere og laftere. Et nytt hyttefelt med 86 tomter er lagt ut, men skal ikke bygges ut raske enn at hyttefolk gjerne integreres i bygdesamfunnet. Det er tanken. Skåbu som samfunn skal holdes ved like, og samtidig videreutvikles.

PÅ KAFÉ

Midt i sentrum, over Samvirkelaget, ligger kafeen. Nyåpnet og nyoppusset, med nykosta trapp. Det er datteren til Klara, ho Marit Olava (11) som har kosta. Hun spenner gjerne av seg skiene utenfor kafedøra på vei hjem fra skolen. Da vanker det gjerne en kakebit inne hos ho mamma. Iallfall når det er journalist og fotograf på besøk.

Bak disken står Klara Eline Holen Stensli. Sammen med ektemannen, svoger, svigerinne og en venn, bestemte hun seg for kafedrift. Her arrangeres rakfisklag med flatbrød, lefse og nykverna pepper. Møter holdes, folk stik-

ker innom, spelemannslaget over her. I fjor var det «stinn brakke» da Sigmund Groven spilte sammen med spelemannslaget. Da kom de både fra Fåvang, Vinstra og Kvam for å høre på.

– Det var både lugumt og løle, blunker Klara.

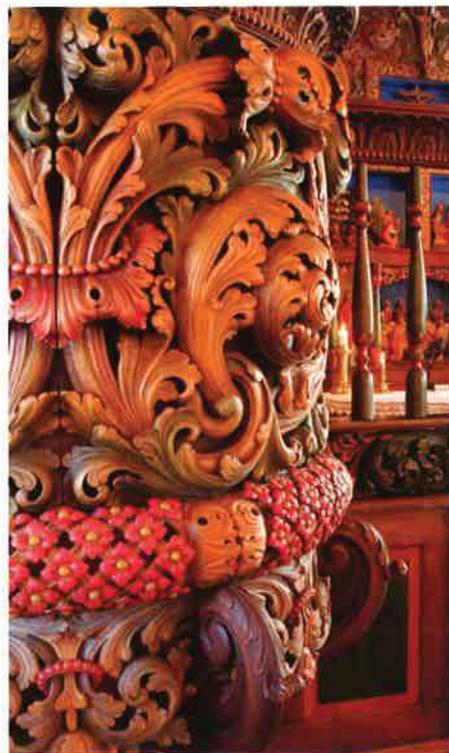
– Det betyr noe sånt som koselig og artig, forklarer hun snilt.

– Ja, og så tilbyr vi kanefart og hesteskyss, vi stiller ut antikviteter som er til salgs og så er jeg koldjomfru nede hos'n Carsten.

HOS CARSTEN OG KARIN

Carsten Arnt Jensen tar imot gjester på Hysjulien Gård. Det er plass til 18 rundt langbordet i storstua. I andre etasje er det sju soverom, det går an å leie seg inn i både stabbur og eldhus – og i den mange hundre år gamle läven er det innredet et moderne møterom for firmaer som vil ha seminar til fjells.

Søsteren Karin Schultz diskler opp med frokoster, lunsjer og middager. Hun har lært matkunst av Arne Brimi, og sammen med brorens kjennskap til vin, blir gårdens gjester servert herremåltider som gjerne varer til langt uti de små timer.



Rike utskjæringer preger kirken, Altertavla og prekestolen er vågåkunstneren Per Haugens meisterstykke. Det blir sagt at dette arbeidet hører til det beste i norsk treskurd.



Bygdefolket klarte seg i 500 år før de fikk egen kirke, Den ble innviet i 1927. Utvandrerne til Amerika sendte hjem 6000 kroner til bygging, skogeiere ga gratis tommer og kvinneforeningen samlet inventar, Kirka er kopi av Garmokirka på Maihaugen.

– Vårt mål er å beholde det originale, samtidig som vi vil sette Skåbu på kartet, sier Carsten Arnt Jensen. – Vi har et ansvar for at små bygdesamfunn tas vare på og ikke blir «spist opp» og turistifisert. Det vi selger er originalitet! Det handler om hvilke verdier man skal ta vare på. Men jeg skal innrømme at det er en vanskelig balansegang mellom børs og katedral.

Gården, som faren kjøpte i begynnelsen på 1970-tallet, står tom i det daglige, for Carsten og Karin bor i Moss. Han er prosjektleder ved Landbrukskolen på Ås, hun er førskolelærer.

For å leie seg inn på Hysjulien må Carsten kontaktes, og så ruller ballen. Klara på kafeen

forbereder gården for gjester for vertskapet kommer til gards. Det er hun og andre naboer som holder et våkent øye med husene når sjølfolket ikke er tilstede.

SANDESJURA KOMMER

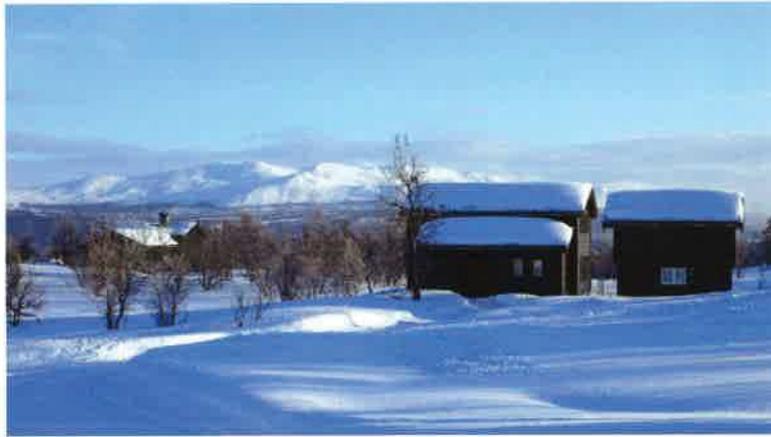
Utenfor senker mørket seg. Kuldegradene kommer krypende. De er nede i 20 minus nå. Ute luner det med en meter snø, høye brøytekanter og vinterveier klare for sparkstøttingen. Inne durer det fra ovnen og knitrer fra peisen. Karin legger mer ved i grua på kjøkkenet. Tykke tømmervegger holder godt på varmen. Vi legger beina på fotskammelen, finner fram boka vi har pakket med og senker skuldrene. Helt. Hva vi skal gjøre dagen etter? Gå på

ski innover fjellet, kanskje? Hvis det ikke blir for kaldt. Eller stikke innom kirka for å se og høre kirketjeneren fortelle. Han låser gjerne opp hvis noen spør. Hadde det vært sommer, kunne vi bestilt guiding. I fjor sommer var det ikke mindre enn sju bryllup i den lille kirka. Det var hyttefolk som giftet seg til fjells, gjerne med hesteskyss til festlokalet.

Bjeller høres i det fjerne. Sandesjura kommer! Klara i ulveskinnpels holder tømmene med sikker hånd. Etter kommer: Odin med Jostein på nabogården som kusk. Nå blir det kanefart! Opptil 20 hester kan stille hvis man bestiller i litt god tid. Litt av et skue! Både lugumt og løle!



Det vi selger er originalitet! Det handler om hvilke verdier man skal ta vare på. Men jeg skal innrømme at det er en vanskelig balansegang mellom børs og katedral.



Mye å oppleve

Skåbu er hestenes fjellrike, Det årlige hestesleppet ved St. Hans-tider er en attraksjon. Her er Sikkildalsseter med 75 sengeplasser og god, gammeldags seterkost. I Sikkildalen ligger også «Prinsehytta», som eies av kongefamilien.

I Skåbu er det 130 kilometer med preparerte løyper, her er lysløype og utleie av ski, spark, kjelke og romperacer, Turistforeningen har selvbetjente hytter dersom du vil legge ut på tur utenfor løypenettet.

Om sommeren er det drift på flere setrer innover fjellet.

I områdene rundt Skåbu ligger Jotunheimvegen, en av de vakreste fjelloverganger vi har her i landet, Her kan du gå over Besseggen, padle i Sjøa, besøke krigsminnesamling, falkefangeranlegg og Vinsterfossen.

Prøver ut økoturisme

Naboygdene Skåbu, Gausdal, Espedalen og Vinstr er med i et prosjekt som skal prøve ut såkalt økoturisme i Norge. Flere gårdsbruk er med, i tillegg til setrer, lokalmatprodusenter, gallerier, et teater, et utmarksmuseum, overnattingssteder og mer moderne utmarksnæring. De vil gå sammen om markedsføring av tilbudene sine, slik for eksempel «Den gyldne omvei» på Inderøy i Trøndelag har gjort.

Prosjektet drives av Miljøstiftelsen Grip, Innovasjon Norge og Verdens Villmarksfond (WWF). Vil du vite mer? Se www.ecotourism.org





GOD STEMNING: Bordet på Hysjulien gård i Skåbu er dekket på enkelt vis. Det er maten som er i fokus, og med rammer som dette er det ingen ting som mangler.

Sanselige opplevelser fra Jotunheimens forgård

Høsten er her, og med den får vi tilgang til noen av våre flotteste råvarer;
vilt i store og små utgaver, med både fjær og pels.

Tekst: KINE DYVI Foto: HELGE EEK Oppskrifter og tilrettelegging: KJELL ARNE JOHNSÆTER



KREMET RYPESUPPE: En suppe med smak av vilt sammen med toast og rosastekt rypebryst! En flott start på et herremåltid.

Hva er bedre enn å nyte norske råvarer på fjellet? Vi dro til Skåbu, og laget mat i nydelige omgivelser på Hysjulien gård. Hysjulien har sin opprinnelse så tidlig som på 1600-tallet, og er et imponerende bruk som ligger i den bratte skråningen nedenfor Skåbu kirke.

Om du prøver deg på oppskriftene nedenfor vil du garantert få en saftig smaksopplevelse. Sett av tid til disse lekre rettene neste gang du drar på hytta!

Kremet rypesuppe med rypebryst

2 hele ryper
4 sjalottløk
4 dl tørr hvitvin
½ l kyllingkraft (eller vann)
8 dl kremfløte
2 dl rømme
4 toast
1 sitron
1 lime
2 ss smør
extra virgin olivenolje
1 raus bunt frisk timian finhakket
2 ss lynghonning
salt
pepper

Ribb rypene og fjern innmaten, ta vare på leveren, hjertet og kråsen. Ta av underskroget og la brystene sitte på resten av skroget. Fres skrogbitene godt i litt olje sammen med innmaten og grovhakket sjalottløk. Ta ut innmaten og legg den til side.

Tilsett hvitvinen og kok den godt inn sammen med skrogbitene, tilsett kyllingkraften (eller vann) og la det koke i ca. 1 time. Pass på at det ikke koker for lenge, da det kan bli bittert i smaken.

Stek loffbitene gylne i smør.

Ha salt og pepper på rypebrystene, brun dem godt i panna sammen med timian, og etterstek i forvarmet stekeovn i ca. 10 min. La dem hvile i 10 min. før du skjærer i dem.

Sil suppen og juster smaken med salt, pepper og sitronsaft. Skjær rypebrystene i tynne skiver, legg dem på toasten og deretter en god skje rømme som er tilsmakt med limeskall, salt og pepper.

Til slutt kan du legge på litt lynghonning.

Alle oppskriftene er til 4 personer



KONGELIG: Biffen er så saftig og mør at du nesten kan mose den med tungen.

Rosmarinstekt elgbiff med gratinerte mandelpoteter og ovnsbakte rotgrønnsaker

4 elgbiffer à 250 g
frisk rosmarin fra en hel plante
1 sitron
16 fjellmandelpoteter godt vasket og skivet
2 dl rømme
100 g finrevet parmesan
2 ss syltet grønn pepper
4 dl innkokt okse- eller viltkraft
4 dl rødvin
200 g smør
3 gulrøtter
200 g sellerirot
2 rødløk

Smør en liten ildfast form og bland poteter og rømme. Stek i forvarmet ovn på 200 grader til de er møre. Strø på parmesan.

Kutt rotgrønnsakene i staver og legg dem på stekebrett med olje og finhakket rosmarin. Stek dem møre i forvarmet ovn.

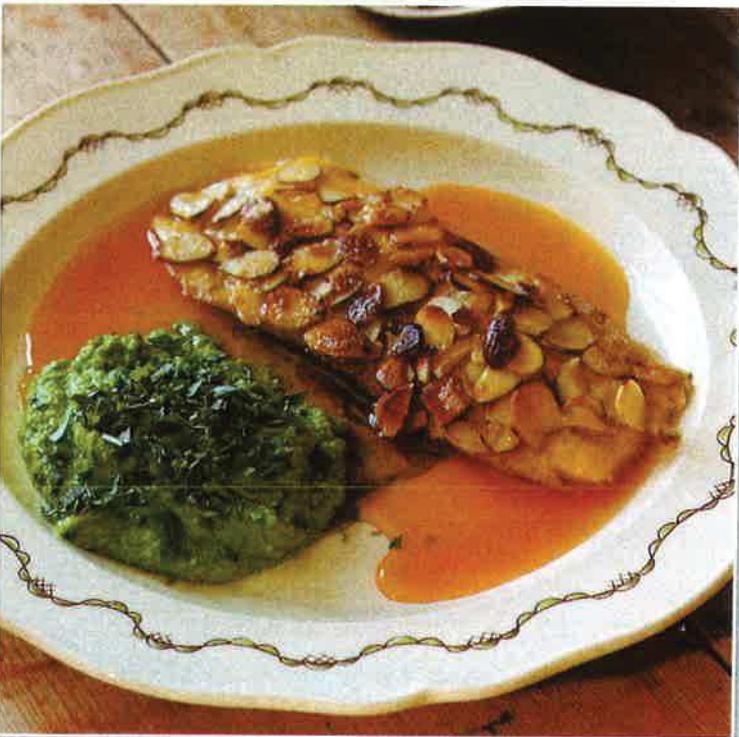
Kok inn rødvinen med grønnpeperen, tilsett okse- eller viltkraften og kok inn. Juster smaken med salt, pepper og rør inn 100 g kaldt smør under koking.

Stek biffene medium i panna og kutt dem i to etter 10 min. hvile.





TIL GARDS: Hysjulien i all sin prakt. Her kjenner du lukten av gammel, soloppvarmet tjære sammen med markblomster en sommerdag.



FISK TIL FJELLS: Fjellørreten er tatt i et vann i nærheten, og smaker som om den skulle vært sendt fra høyere makter...



SPRØ OG DEILIG: Denne sprø epleterten med pisket rømme og ristede nøtter er en verdig avslutning på et ekte viltmåltid til fjells.

Fjellørret stekt i mandler med grønn ertepuré og eplesaus

- 2 fjellørret
- 200 g smør
- 100 g mandelflak
- 100 g hvetemel
- 2 egg
- 400 g grønne frosne selskapsarter
- frisk estragon fra en hel plante
- 1 l eplejuice

Fileter ørreten og ta av skinn og bein. Vend fisken først i mel, deretter egg og til slutt i mandelflakene. Stekes på medium varme i smør til fisken er saftig og mandlene er gyllenbrune. Kok ertene i godt saltet vann i ca. 1 minutt og mos til en jevn puré. Mens ertene er varme, tilsett finhakkete estragon og smør. Kok inn eplejuicen til sirup og kok videre med 100 g kaldt smør. Det hele skal kokes til en jevn saus.

Server fisken rykende varm med ertepuré og eplesaus til.

Karamellisert epleterte med pisket rømme

- 4 grønne epler skrelt og kuttet i skiver (Granny Smith eller helst norske syrlige epler)
- 4 butterdeigsflak
- 100 g sukker
- 1 egg
- 2 dl seterrømme
- 1 appelsin
- 100 g hasselnøtter stekt gyllenbrune i panne

Kjevle ut butterdeigen og prikk med gaffel. Legg eplene på butterdeigen. Strø på sukker og pensle med et sammenpisket egg. Stek på 210 grader i forvarmet ovn til butterdeigen får et karamellisert preg.

Pisk opp rømmen så den blir luftig, smak til med appelsinskall og sukker og litt av appelsinsaften. Serveres med nøttene på. **hl**



Hysjulien Gård, Skåbu

Gården leies ut til forskjellige anledninger, og kan ta opptil 16 personer. Lokale krefter i bygda stiller gjerne med både musikk og lokal mat. (Carsten Arnt-Jensen, tlf. 905 45 695, acarsten@online.no)



◀ STENGODS: Dette serviset er fra engelske Wedgwood, med en spesiell design som først ble laget da Keiserinne Catherine II av Russland bestilte fullt sett til middag og dessert i 1770. Om du er på jakt etter utgåtte serviser kan et søk på www.tablewhere.co.uk innimellom vise seg å gi overraskende resultater.



◀ SJEFEN SJØL: Kjell Arne Johnsæter vet hva han gjør der han balanserer mellom ildfaste former og grytelokk!

VINTIPSET: Til vilt bør vi unne oss god vin som fremhever smaken av maten. Fra venstre Château Gruaud-Larosse '89 fra St. Julien i Bordeaux, i midten Blagny '97 La Pièce sous la Bois fra Domaine Joseph Matrot og til høyre Côte Rotie '98. De to siste er begge fra Rhône distriktet, hvilket i de fleste tilfeller er det beste stedet å dra når vilt står på menyen.

Bidragstere

Mathuset Jacobs på Holtet har levert råvarene. Tlf. 22 28 58 58 www.norgesgruppen.no

Kjell Arne Johnsæter sto for kokkekunstene, KjellToresMat, selskap, kurs og catering, tlf. 916 01 784, www.kjelltoresmat.no

Fantastiske designprodukter



Topp garnkvaliteter, mønstrede eller ensfargede produkter med håndbroderte elementer.

Troll-Catz

Mjåvannsvæien 17 N-Kristiansand tel 38 18 01 00, Fax 38 18 24 01 E-mail: vrikke.catz@c2i.net

Forhandlere: Andenes: Nye strikkabua – tel 76 14 22 06 Beitostølen: Unique gaver og Interiør – tel 61 34 15 30 Bergen: Bryggen Husflid – tel 55 32 88 03 Bergen: Vestlandsdraktene – tel 55 30 22 44 Bygde: Museumsbutikken Norsk Folkemuseum – tel 22 12 36 60 Dombås: Trollstua – tel 61 24 12 90 Eidfjord: Hardangervidda Natursenter – tel 53 66 59 00 Geilo: Tunet Mobler – tel 32 09 02 32 Gardemoen: Glassmagasinet – tel 64 31 14 80 Geiranger: Vrikenaustet – tel 92 23 08 63 Gol: Husfliden tel 32 07 40 60 Hemsedal: Hemsedal Mobler – tel 32 05 55 55 Hafjell: Puiten – tel 61 27 76 54 Hammerfest: Arnold Myrvold & sønn a/s – tel 78 41 33 33 Honningsvåg: Arctic Souvenir – tel 78 47 37 12 Leknes: Husfliden – tel 76 08 11 85 Larvik: O. Borgen – tel 33 18 17 62 Mo i Rana: Husfliden AS – tel 75 15 17 71 Norheimsund: Bestestova Natterøy: Frisk Bris – tel 33 38 79 98 Oslo: William Schmidt – tel 22 42 02 88 Oslo: Heimen Husflid – tel 23 14 20 00 Oslo: Loftet Antikviteter – tel 22 44 45 66 Otta: Husflid og Brukskunst – tel 61 23 02 40 Skei i Jølster: Vikens Husflidutvalg – tel 57 72 81 25 Skien: Stoffbua – tel 35 52 28 39 Skåbu: Loftet Straume: Aunes Interiør – tel 56 32 09 99 Stryn: Fiolen – tel 57 87 22 24 Sandnes: Bunadjørnet – tel 51 66 78 66 Sandnessjøen: Kunst & Hobby – tel 75 04 32 85 Svolvær: Bo Design – tel 76 07 25 55 Svene: Blomstertunet – tel 32 76 24 67 Trondheim: Gardinhuset – tel 62 45 14 10 Voss: Midtun – tel 56 51 15 80 Østre Gausdal: Mortens Mobler – tel 61 22 96 53 Ål: Ål antik – tel 99 27 53 97