



BYR PÅ SEG SJØL

Hjertelige håndtrykk, god mat, historie og felleskap møter gjestene på Mjøsgårdene. En sammenslutning av 13 av de vakreste gårdene rundt Mjøsa.

TEKST OG FOTO: GEIR OLSEN

Hva er det viktigste som vertskap på en gård?

– En må være glad i folk, gjestene skal føle seg velkomne, og det må være raust, sier matdronninga Brit Skurdal Braastad på Simenstad med et hjertelig smil om munnen inne på kjøkkenet. Det brenner lystig i lyspeisen fra slutten av 1700-tallet, Brit er iført sin flotte vertinnedrakt i brokade, og hun legger ut om de rike tradisjonene på Hedmarken, urte- og kjøkkenhagen, bær og frukt lagt på glass, langtidssteking av kjøtt, bakerovnsbrød, Prøysenmenyene og dessertbordet på Simenstad.

Kulturhistoriker, som Brit Skurdal Braastad er, er glad i å fortelle historier og å drive kulturformidling.

– Jeg kunne ikke hatt morsommere jobb, påstår Brit. Vi møter bare koselige folk og får ofte tilbakemelding på at gjestene tar fram nye sider ved seg sjøl når de kommer i disse ekte miljøene.

HILSER PÅ ALLE

– Når gjestene ankommer er vi i Mjøsgårdene nøyte med å ønske alle velkommen med et håndtrykk. Allerede på tunet skal de føle gjestfriheten, understreker vertinnen. Hun har trakterert så mangt siden familien åpnet gården i selskapsammenheng i OL-tidene. I tillegg til nobilitetene fra den tiden, husker hun spesielt hun serverte og holdt i ånde, 40 kirkeledere fra Eritrea og Etiopia som var i Norge i forbindelse med fredsforhandlinger. Kjendiskokken Eivind Hellstrøm har vært der flere ganger.

Mange av Mjøsgårdene tilbyr overnatting, men på Simenstad er Farmen-deltakerene de eneste gjestene som har overnattet. De tilbyr ikke husrom, men hjerterom.

GJESTFRIHET

Gjestfrihet settes høyt. – Forsyn dekk nå. Nå må døkk eta, høres ofte – med en umiskjennelig innslag av dø. Gudbrandsdøl. Ektemannen Gisle er fra Gjøvik og den kjente konjakk-familien Braastad.

En fellesnevner for alle Mjøsgårdene er lidenskapen til mat og ekte råvarer.

– Vi tar utgangspunkt i det vi har rundt oss og byr på våre spesialiteter. Kortreist mat, som er blitt et begrep i våre dager



har vært en selvfølge for oss i årevis. Folk i dag har heldigvis blitt så matinteresserte og reiser fra gård til gård for å få med seg matopplevelser.

EKTE

Mjøsgårdene er skapt for selskapelighet, og vertskapet setter pris på å få vist gården i full skrud. Når det lyser fra alle vinduene, fakler og stearinlys er tent og det durer i vedovnene, blir det eventyrstemning på gården. Sommerfest i de historiske hagene er like spesielt og da byr vi på rabarbrapunsj. Dette er en del av vår kulturarv, sier Brit.

Gisle er fulltidsbonde på gården som driver med kjøttproduksjon, gras, korn og skog. Likevel er både de på Simenstad og resten av de 13 gårdene, beredt til å ta imot gjester året rundt.

– Vi bor og lever her. Og det er klart det er spesielt. Alt vi gjør handler i bunn og grunn om å ta vare på dette, sier Brit. Det krever mye, men så er det jo fryktelig artig og da, avslutter vertinnen.

MJØSGÅRDENE



Mjøsgårdene er en sammenslutning av 13 ulike gårder rundt Mjøsa som tar imot selskaper, kurs, møter, overnatting, driver aktiviteter og tilbyr opplevelser
Gårdene er: Bryhni Søndre, Hovelsrud, Skafferiet på Hovinsholm, Møystad Gård, Hoel gård, Simenstad, Edel design, Lier gård, Sveinhaug gård & historisk pensjonat, Evjua strandpark, Sigstad Gård, Stokke Nedre og Kvarstad gård
Sommer på Mjøsgårdene: 5.-12. juli 2015.
Utgitt **egen bok om Mjøsgårdene.** Fås kjøpt i bokhandelen og på gårdene.
For mer info: mjosgardene.no