

Et Nobelkjøkken blir til



Den originale lyspeisen fra 1840 er fremdeles kjøkkenets midtpunkt, og det nyrestaurerte kjøkkenet høster mange lovord fra besøkende på Simenstad.

Hvordan går man fram for å velge et nytt kjøkken som passer til et gammelt hus? For Brit Skurdal Braastad ble løsningen å hente inspirasjon fra tre av sine favorittforfatteres gamle kjøkken.

Tekst og foto: Kari-Marte Frøyset

Da Brit Skurdal giftet seg og flyttet inn på gården Simenstad hos Gisle Braastad i 1986, var det mange som misunte henne furukjøkkenet med tekstiltapet og panel på veggene. Nå 23 år etter er det ingen som savner furukjøkkenet, i stedet høster ekteparet mange lovord for sitt litterære kjøkken.

RESPEKT FOR HISTORIEN

For hvert år som har gått har ekteparet hatt et tema. Ett år var det vinduer som stod for tur, neste år var det tak, så var det ovner og gardiner... Slik jobber de seg gjennom hele gården, bygning for bygning, rom for rom, og det blir et livsprosjekt. Heldigvis har tidligere generasjoner overlatt gården til neste generasjon uten å gjøre større inngrep.

På Simenstad har hvert rom fått beholde sin egen integritet, stikk i strid med nåtidens prinsipp om at hele huset skal "matche". Simenstad har mye fin dekorasjonsmaling og spennede farger og er forskjellig fra "Cafélattehus", sier vertskapet, som er overrasket over at folk i dag velger å male alle rom hvite eller kremgule.

- Her har rommene fått beholde sine opp-



▲ På kjøkkenet har Brit fått vevet opp lingardiner etter samme mønster som hennes farmor vevet på rundt 1920. Legg merke til den lille vaskekummen til høyre. Den er plassert til venstre for AGA-komfyren på grunn av krav til ren sone fra Mattilsynet. ►



Opvaskkummen i stål med det store armaturet og praktisk dusj til å skylle av oppvasken med, er det eneste synlige som viser et glimt av at dette også er et arbeidskjøkken og ikke bare et privat familiekjøkken. ►

rinnelige farger i størst mulig grad. Når vi har måttet velge, har vi valgt med tanke på respekt for fortiden og datidens fargepalett. Her er filosofien hvert rom en ny overraskelse, smiler Brit.

Flotte stuer på rad med blant annet sjablongmaling fra 1790 og staslige jernovner, vakre lamper og gamle gardiner, og så et furukjøkken fra 1980 med takessplater og korkimitasjon på

gulvet. Her måtte noe gjøres.

Ved siden av full gårdsdrift med korn, kjøttfe og skog, deler folket på Simenstad kulturarven med andre. Vern gjennom bruk er deres utgangspunkt, og året rundt tar de imot gjester til brylluper, bedriftsmiddager, jubileer og kulturarrangementer. Vakre saler og finstuer er ypperlig ramme om livets store dager, og Brits hjemmelagde mat i særegne omgivelser

betyr en annerledes kulturopplevelse. Brit var tidligere leder av Prøysenhuset, men har nå skapt sin egen arbeidsplass på gården i Alf Prøysens rike. Og her satses det!

For snart to år siden bestemte de at det var på tide å oppgradere kjøkkenet slik at det stod i stil med resten av huset.

- Jeg trivdes ikke med kjøkkenet, og syntes det skilte seg for mye ut fra resten ►►



▲ En av Gisles kamerater mente han burde bygge seg et nytt og moderne hus i hagen, for han kom aldri til å få seg ei kone som ville bo i en bygning som stilmessig hang igjen i både 1700-, 1800- og tidlig 1900-tallet. Men historien ville det annerledes, for Gisle fant Brit som var like opptatt av han selv i å ta vare på det gamle og autentiske i størst mulig grad.



Det rikt dekorerte inngangspartiet på føderådsbygningen med mye snekkerglede i utpreget sveitserstil, kom til i 1872, samtidig med at lysthuset oppe på haugen bak gården ble bygget.



av huset her. Vi hadde også krav fra Mattilsynet å ta hensyn til, forteller Brit Skurdal Braastad.

LITTERÆRT KJØKKEN

Ved siden av gårdsdriften har vi opprettet foretaket Simestad Kultur, hvor jeg er daglig leder og Gisle er med som vert, forklarer Brit. Jeg byr på forskjellige foredrag/kåserier, og i mitt littere kjøkken, lager jeg måltider knyttet til et forfatterskap eller en forfatter. Temaer jeg har hatt er selvfølgelig Alf Prøysen, Astrid Lindgren, Sigrid Undset, Paal-Helge Haugen, og nå sist Ove Røsbak i forbindelse med Festspillene i Elverum. Det er så spennende å la seg inspirere matmessig av forskjellige forfatterskap, og med kåseri, musikk og temabasert mat, blir det en helhet som folk setter pris på. Vi har knyttet oss opp mot kulturfestivalene i Mjøsområdet, og det er mye som foregår her om sommeren.

Hele prosessen med å restaurere kjøkkenet startet i 2007. Først var det planleggingen som tok ett år, så fulgte seks måneders byggeperiode. I sommer kunne Brit endelig innvie og ta i bruk sitt litterære kjøkken, eller Nobelkjøkken, som hun kaller det.

- Grunnen til at kjøkkenet mitt har fått den betegnelsen er at jeg, som cand. philol. i litteratur og kulturhistoriske fag, har hentet inspirasjon fra tre av mine favoritt forfattere, Bjørnstjerne Bjørnsons kjøkken på Aulestad, Sigrid Undsets kjøkken på Bjerkebak og Selma Lagerlöfs kjøkken på Mårbacka, forteller Brit og anbefaler alle å besøke disse tre stedene.

Alle disse forfatterne har usedvanlig vakre hjem. De har tydelig lagt mye arbeid og omtanke i å gjøre det pent både i hus og hager,



Brit og Gisle har fått midler fra Norsk Kulturminnefond til å restaurere de flotte, gamle murene i bondehagen som er definert bevaringsverdig. Det var Gisles oldefar, Ansten Simenstad som startet med å anlegge hagen i 1860-årene. Siden overtok Gisles mormor hageinteressen, og var med på å anlegge hagen videre rundt 1910-1911. Gisle og Brit ivrer også for å ta vare på den gamle hagen og det vakre kulturlandskapet rundt gården.

og dette ble mitt utgangspunkt når jeg skulle planlegge det nye kjøkkenet på Simenstad, sier Brit.

Brit brukte tid på å tenke ut hva det var som gjorde at hun syntes disse kjøkkenene var så vakre, hun besøkte alle kjøkkenene og fikk impulser til helt konkrete tiltak. Og så har jeg naturligvis tatt hensyn til hvordan det gamle gårdskjøkkenet på Simenstad var.

- På Aulestad er det et stort, fint gårdskjøkken med en lys oker farge på veggene, en stor komfyr med damphetten, langbord, tallerkenhylle og håndklehylle, forteller Brit. På Aulestad finnes

ingen kjøkkenbenker, for det hadde de ikke før i tida. Arbeidet foregikk ved kjøkkenbordet. Fra Undsets Bjerkebæk hentet jeg inspirasjon til å male innredningen her grønn. Undsets kjøkken er fra rundt 1920, det er grønnmalt, både på vegger og innredning. Det er linoleum på gulvet der og en stor stålbenk med oppvaskkum, noe som inspirerte meg til å velge noe lignende, forteller Brit. Spiskammeret, som hører gamle kjøkken til, skjuler et innbygget kjølerom, og det er bygget et praktisk matskap for tørrevarer. Dette er også integrert og ser ut som det har vært der støtt. Blåfargen på

det gamle kjøkkenet på Simenstad er valgt i kjøkkeninngangen.

EN VARM OG POPULÆR SVENSKE

Fra svenske Selma Lagerlöfs sitt kjøkken fikk hun inspirasjon til å velge seg en Aga-komfyr. Det var den svenske nobelprisvinneren i fysikk fra 1912, Gustaf Dalén som er Aga-komfyrens far.

- Aga komfyren har et tidløst design som jeg syntes kledde kjøkkenet, den modellen jeg har valgt er en kopi av den originale Aga komfyren fra 1929 med fire kamre. Motivasjonen ►►



▲ Brit tenkte seg nøye om før hun bestemte seg for at Nobelkjøkkenet skulle få en kjøkkenøy. Var det tidsriktig? Hun kom frem til at tidligere hadde kjøkkenbordet den samme funksjonen som en kjøkkenøy har i vår tid. Den er en praktisk mellomstasjon på det store kjøkkenet og er flott til å stille ut mat på.



▲ Brits Nobelkjøkken er holdt i duse farger; blek grønn innredning og lys oker fargede vegger. Gulvet er et linoleumsgulv i marmoreringsmønster lignende det Sigrid Undset sitt kjøkken på Bjærkebekk har.



Den originale lyspeisen fra rundt 1840 ble opptegnet av Riksantikvaren på tjuetallet og fikk dører noen år senere. Siden peisen må vaskes ofte på grunn av krav fra Mattilsynet, valgte Brit og Gisle å male den med vanlig murmaling i stedet for kalkmaling. ►

◀ Den nostalgiske AGA-komfyren kan med rette utfordre Brit på tittelen dronningen av Nobelkjøkkenet. Basert på den første modellen AGA produserte, er dette komfyrenes rolls royce. Komfyren er en del av kjernen i kjøkkenet og er perfekt for den som lager mye mat og som skal bo fast på samme sted, for denne er ikke noe man enkelt tar med på et flyttelass.



for å velge en Aga var både den lange tradisjonen, at den er vakker å se på og veldig praktisk når man lager mye mat, smiler Brit og innrømmer at hun er ellevilt begeistret for sin nye komfyr, en lidenskap også mannen Gisle deler.

Å lage mat på en Aga er en litt annerledes opplevelse. Prinsippet bygger på at all mat som tar mer enn syv minutter å koke eller steke, skal lages inne i komfyren, ikke oppe på platene. Så flytter jeg bare grytene rundt i de fire kamrene, avhengig av hvor fort maten skal være ferdig. Kamrene har ulike temperaturer, fra rundt 240 til 60 grader. Dette gir mulighet til langtids

koking og steking, noe som fremhever smaken, forteller Brit.

Komfyren magasinerer varme og brukes til oppvarming av kjøkken og dagligstue. Til og med sønnens dongrybukser får tørke på stanga foran komfyren i blant. Kaffetrakter, mikrobølgeovn og vannkoker er ryddet bort.

KRAV, ØNSKER OG VALG

For å få et kjøkken som på samme tid skulle fungere som et hyggelig familiekjøkken, imøtekomme Mattilsynets strenge krav til hygiene og stå i stil med huset ellers, var det behov for

nøye planlegging.

Da Gisle tok over gården som tjuetåring og ungar, valgte han å dele opp det store kjøkkenet i vaskerom, kjøkken og gang. For så vidt praktisk, men nå var tiden inne for å gi huset tilbake sitt opprinnelige kjøkkenareal, og Brit og Gisle ville gjenskape den gamle kjøkkeninngangen og legge vaskerommet hit. De ønsket at kjøkkengangen skulle være så anonym som mulig slik at gjester forstår hva som er hovedinngang og kjøkkeninngang. I kjelleren under, og med lett adkomst fra kjøkkenet, ble det laget til en praktisk avdeling ►►



▲ Simenstad er en gård som er rik på tradisjoner og hvor eierne har endret lite opp gjennom tidene, noe som er med på å gjøre den unik. Her ses en detalj fra et av takene i føderådsbygningen. Stjerneformasjonen og sirkelen rundt er utført i ulik farget eik som er supplert med intarsia i edeltre. Dekorasjonsmalingen i taket er utført av dekorasjonsmaler med navn Anders Rud rundt 1860.



▲ Ved siden av lyspeisen og tørrvareskapet er det laget et nytt og moderne spisskammers. Et kjølerom som er bygget inn i vegg mot dagligstua for å spare gulvplass på kjøkkenet.



◀ Det gamle gulvuret fra slutten 1800-tallet har fått følge av et eikemøblement fra 1920-tallet i rokokkostil. Brit kjøpte dette brukt og har trukket det om med ekte skinn. Også lampa over kjøkkenbordet har hun fått tak i brukt på nettet.

med grovkjøkkenen, oppvask og oppbevaring av serviser.

Takessplatene ble fjernet og den gamle himlingen ble tatt fram, restaurert der det var størst behov og malt på nytt. På veggene er det lagt ny panel lik den gamle som var der opprinnelig. Veggpanelet er lagt kant i kant, og ulike bredder er blandet vilkårlig for å gi mer liv i veggene. Det ble da også mer likt i utseende det opprinnelige panelet.

- Vinduene her ble skiftet på slutten av 70-tallet. De er fine, og vi kan leve med dem, sier Brit, som vanligvis synes at det originale er det mest interessante.

- Jeg ville ha et praktisk gulv som tåler en del tråkk, dermed falt valget på et linoleumsgulv lignende det jeg så i Sigrid Undset sitt kjøkken. Linoleum er jo et naturprodukt med lange tradisjoner, dessuten var det viktig for meg med et slitesterkt og praktisk gulv å renholde. Siden vi måtte rive opp det 30 år gamle kjøkkengulvet og legge nytt, ble det slik. Vi valgte å legge varmekabler i gulvet siden vi allikevel måtte ta det opp.

THE UNFITTED STYLE

Kjøkkeninnredningen er laget av en australieren med det herskapelige navn Philip Windsor, som sammen med kona Toril driver gård og firmaet Helgøya Tre.

- Vi har hatt en god dialog hele veien og han skjønte raskt hvor jeg ville hen med det nye kjøkkenet, noe som har gjort prosessen enklere. Han introduserte meg for en engelsk arkitekt, Johnny Grey, som snakker om "unfitted style". Det vil si at nye og gamle ting fra litt ulike perioder, stiler, materialer og farger settes sammen, noe jeg syntes skaper en koselig stemning som kler huset. Det var naturlig med mye gjenbruk på kjøkkenet, det er slik vi har tenkt i alt restaureringsarbeid på gården. Blant annet fikk vi brukt opp igjen deler av den tretti år gamle, solide furuinnredningen.

Jeg er fullt klar over at overskap er umoderne, men det er jo så praktisk. Jeg er nok ingen minimalist, og har bruk for skap til alle tingene mine, ler Brit.

I begynnelsen var jeg litt skeptisk til å ha en kjøkkenøy, og var redd det skulle bli litt for moderne i uttrykket. Men nå får jeg ikke fullrost den nok. Den er utrolig fin å stille ut mat på, rommer mye og veldig god å jobbe på.

- Jeg syntes vi har fått et historisk kjøkken med høy komfort, sier Brit som nå gleder seg til å ta fatt på hver arbeidsdag på sitt litterære kjøkken. ●



▲ Brits Nobelkjøkken er en blanding av nytt og gammelt. Alle underskapene i innredningen under vinduene er gjenbruk av 1980-talls kjøkkenet Gisle monterte. De er tilpasset den nye og bredere benkplaten i mørk eik.



▲ Gisle og Brit valgte å gjenskape den gamle kjøkkeninngangen og legge vaskerommet dit



◀ Det gamle krydderskapet har fulgt Simenstad. Både Brit og Gisle setter pris på gamle gjenstander som forteller en historie.



▲ Ett flott Biedermeiermøblement i flammebjerk pryder den røde stuen.



BRITS KJØKKENTIPS

- bruk lang tid på planlegging. Kjøkkenet er det mest kompliserte rommet i huset.
- kartlegg behovene. Hvilke funksjoner vil du ha inn på kjøkkenet?
- ta utgangspunkt i det du har, kan noe brukes om igjen?
- vurder muligheten for å få laget innredning tilpasset rommet
- skaff deg dyktige håndverkere, be om referanser.
- om du har plass, så er kjøkkenøy praktisk både å arbeide på og til servering når du har gjester. Øya rommer også ekstra mye utstyr og kan ha store skuffer til gryter.
- skuffer er en revolusjon, men det fordyrer mye. Likevel verdt det...?
- praktisk med steinplater på hver side av komfyren for å sette varme ting
- om du har plass, unn deg en egen liten håndvask i tillegg til oppvaskkummen, gjerne nær komfyren.
- lag gjerne en egen knivskuff der de kan ligge rent og trygt, gjerne plassert på et håndkle stedet for å ha de fremme på benken fremme på benken eller hengende på magnetlist på vegg. Etter min smak er det fint å få gjemt mest mulig, det blir fort nok rotete!
- smale skap til skjærefjøl og brett er praktisk.
- unn deg et eget tørrvareskap, gjerne med grunne hyller, for mer oversikt i skapet.
- lag benkeplatene bredere enn standard, gjerne 85-90 cm dype.
- tegn kart og tenk nøye gjennom plassering av både fast og løst inventar.
- bland gjenstander fra ulike tidsepoker for et koselig og personlig kjøkken.
- bruk vanlige restaureringsprinsipp. Ta utgangspunkt i huset.
- ikke la deg styre av moten, tenk at det skal vare i mange år og kle huset.

◀ Trapperommet i føderådsbygningen med sine flotte marmoreringer i blått, utført av dekorasjonsmaler Anders Rud rundt 1860.