

MÅNEDENS PORTRETT

NAVN Brit Skurdal Braastad
BOSTED Simenstad Gard, Ringsaker
AKTUELL SOM Tradisjonsbærer

BRITS TIPS TIL JULEPYNTINGEN

Legg opp stabler med bjørkeved
Lag ett stort kornband av flere små
Legg granbar på trammen
Dander røde epler på grønne fat eller vintergrønt
Hvite lys og blomster skaper ro
Svibler er hyggelig, gjerne flere sammen
Husk at mat også er vakker dekor



Livets store dager

Det er livets store dager som feires hos Brit Skurdal Braastad på Simenstad. Gjestene inviteres inn i 1700-talls bygninger med en sjel og en atmosfære som er skapt for selskapelighet og opplevelser – festmiddager, bryllup og jubileer. Gardsjulebord er en av spesialitetene, og nærmere den ekte julestemningen kan en vel ikke komme, attpåtil med Prøysenstua i nabolaget.

JULEBORD SOM VEKKER SANSENE

Gardsjulebordet på Simenstad er en «hjemmehos-opplevelse», med et vertskap som byr på ekthet, nærhet og matglede. Med retter fra egen bakerovn, grønnsaker – frukt og urter fra den økologiske kjøkkenhagen og kjøtt fra nabogården, byr de på velsmakende, frisk og fargerik mat. I duften av julekrydder og i skinnet fra lypeisen forsyner gjestene seg fra rykende gryter på AGA-komfyren, som er blitt hjertet på det nyrestaurerte gardskjøkkenet. Det er dekket på i festsalen, spisestuen eller på kjøkkenet. I stasstuene venter kaffe og julekaker, og kanskje følger det med et overraskende besøk i det unike bryggerhuset med bakerovn.

RØTTER OG TILHØRIGHET

På Simenstad har det bodd folk så lenge det har vært bosetting rundt Mjøsa. Forseggjorte smykker, øsker og spydspisser er funnet her og navnet stammer fra vikingtida. Det er med andakt en setter sine sko i de ulike salene og stasstuene. De to store hovedbygningene har godt bevart interiør, dekorasjonsmaling som har fått sove tornerosesøvn og møbler som har fulgt gården.

– For meg er tilhørighet viktig, det å «høre heme en stann» gir mening i tilværelsen. På attenårsdagen min fikk jeg en fin bolle av foreldrene mine, der står en tekst fra Håvamål: «Det er bedre å bu i ei god grend enn å vera vide kjend». For meg handler dette om å slå rot og finne tilhørighet i livet. Jeg vokste opp i ei god grend i Gudbrandsdalen og fant fort nye røtter da jeg kom til Mjøslandskapet, forteller Brit.

PRØYSENS JUL

Brit Skurdal Braastad har vært leder for Prøysenhuset og fikk være med å bygge opp museet over

Alf Prøysens liv. Et liv preget av langt trangere kår enn på Simenstad.

– Poteter og gris var viktig for både fattig og rik, og slaktinga til jul var en stor begivenhet både på husmannsplassen og på storgården. Ellers var råvarer, lagringsmuligheter og kjøkkenutstyr ganske forskjellig. I Prøysenstua var det ikke komfyr, men det hadde nabokjerringa, og Alf Prøysen forteller hvordan de gikk til naboplassen med deig av møysommelig oppsparte egg. Mens kakene stekte, satte nabokjerringa på kaffen, og så å de opp alle kakene. «Heldige var vi som ikke hadde komfyr, for da hadde vi gått glipp av denne stunda», skriver Alf Prøysen. Her er det noe å lære om fellesskap, sier den tidligere museumsdirektøren.

Det er bedre å bu i ei god grend enn å vera vide kjend

HENTER FRAM GODSIDA

Førjulstida er travel på Simenstad, den gamle gården setter sin ramme rundt en av de sterkeste tradisjonene vi har her i landet. Brit gleder seg til gode lukter på kjøkkenet og blide folk.

– Det er en tid full av forventning, folk pynter seg og kommer til oss for å kose seg sammen med gode venner eller kollegaer. Situasjonen og rammene gjør noe med gjestene, de tar fram godsida og er rausere med komplimentene. Jeg har et privilegert yrke som bare møter folk i slike stjernestunder. Det gjør at en holder ut alt strevet, for det er jo arbeidsomt det jeg holder på med, smiler vertinnen og trekker pusten.

LOV Å ENDRE TRADISJONENE

Er det aldri lov til å eksperimentere med tradisjonene, lurer vi?

– Jeg mener at tradisjonene må kunne utvikles. Tradisjonsmaten var ofte fargeløs, og uten så mye grønnsaker. Jeg liker å tilføre mer grønnsaker, farge og smak. Det må være er lov til å eksperimentere! Men den norske julematen er god og rik på smak. Både ribbe, medisterkaker, rakkfisk og lutefisk har lange tradisjoner i Innlandet, sammen med hjemmebrygget øl. Norge er også kjent for sine gode kaker, småkakene er i særklasse, men bruk godt smør! oppfordrer Brit.

Å FINNE ROEN

En tradisjon er dessuten viktigere enn de andre. – Julen var godt planlagt i gamle dager, for høytiden skulle være preget av fred og ro. Det synes jeg må være den viktigste tradisjonen å videreføre. Julia er tida for de late dagene, bøker, turer og familie. I grenda der jeg vokste opp var det gjerne fjorten sorter til jul, mødrene bar ut og inn de store kakefatene som det var knyttet mye prestisje til. Jeg synes ikke en skal lage fjorten sorter, jeg synes ikke en trenger sju en gang! Lag noen favoritter og velg deg noen satsingsområder.

MAT ER DEKOR

Gamle hus er takknemlig å pynte, opplever Brit. Vertinnen på Simenstad velger enkel julepynt og lar rommene og interiøret få komme fram. – Hvite lys passer best hos meg, sier hun og forteller at hun blir mer og mer glad i naturmaterialer som pynt. – Til og med mat er jo dekor; flotte brød, fylte flasker og frukt på glass skaper hyggelig miljø på kjøkkenet, avslutter tradisjonsbæreren.

FOTO
JENS HAUGEN

