



Brit Skurdal Braastad på glassverandaen med vakker utsikt.

Litterær matkunst

Brit Skurdal Braastad på Simenstad Gård nøyer seg ikke med å servere nydelige måltider, hun krydrer dem gjerne med litterære smakstilsetninger. Hennes hjerte banker varmt for mat, litteratur og gamle tradisjoner, og hun er lykkelig når hun kan kombinere det hele i et kulturhistorisk måltid.

Det er hyggelig å sitte ved langbordet i det okergule og grønmalte Nobel-kjøkkenet hennes, der Brit mer enn gjerne forteller oss om sine litterære måltider, om komfyren, bakerovnen, om grønn gourmet eller om restaureringen av det gamle gårdskjøkkenet. Kjøkkenet er nemlig restaurert etter inspirasjon fra hennes yndlingsforfattere, nobelprisvinnerne Bjørnstjerne Bjørnson, Sigrid Undset og Selma Lagerlöf, som alle tre hadde vakre hjem og kjøkken som Brit gjerne ville gjenskape. Med utdanning i litteratur og kulturhistorie har hun altså funnet sin helt egen spesialitet: litterære måltider der maten knyttes opp mot utvalgte forfattere. Når Prøysen-festivalen går av stabelen en kilometer unna gården, da serverer Brit daglige temamiddager knyttet til Alf Prøysens tekster. Flskepannekake med kjerringsalat og rabarbrasuppe er populære sommermat på Simenstad, det

er byggmjøl i krummer og pannekaker, og et bugnende dessertbord fra 50-tallet står som et bilde på hverdagsdessertenes glansperiode. Dessuten har hun blåst liv i en morsom tradisjon fra Prøysens tid, hun spår gjestene sine i kaffebrut. Daglig under festivalen er det omvisning både i hus og tun, med Alf Prøysens ord som følge.

Men – de litterære måltidene er slett ikke det eneste hun brenner for. Bakerovnen er en annen lidenskap. Brit trives godt når hun kan varte opp med nysteekte steinovnsbrød, og det går ikke lang tid mellom hver gang det arrangeres bakerovnskurs på Simenstad. Den kremgule Agakomfyren på kjøkkenet er også et hjertebar, derfra tryller hun frem mørk og saftig kjøtt som har stått i timevis og kost seg, enten det er storfe fra eget fjøs eller gris fra nabogården Løykje. Knasende friske salater og urter henter hun direkte fra kjøkkenhagen.

Det store stabburet på Simenstad med matklokka som har ringt mange måltider inn og ut.





Storstua med flygel, bjørkemøbler og dekorasjonsmaling fra 1790.

Brits ustoppelige energi og overskudd reflekteres i alt det som foregår på Simenstad hele året rundt. Gårdskafeen byr på grønn gourmetinspirert lunsjbuffet, middag og fersk bakst fra bakerovnen, og i bryggerhuset kan vi handle med oss brød, lefse og flatbrød. Hun arrangerer restaureringssafari, enten for at vi skal bli bedre kjent med drømmekjøkkenet hennes eller med hele gårdsanlegget. Dagens bygninger er fra slutten av 1700-tallet, og hvert enkelt rom er stilriktig innredet med møbler fra forskjellige tidsepoker og autentisk dekorasjonsmaling. I 1997 fikk Simenstad utmerkelsen Olavsrosa, gitt av Norsk Kulturarv for vern gjennom bruk.

Når det nærmer seg jul, stiller Brit i stand et gårdsjulebord som det går gjetord om, og i påsken pynter hun

rommene med gult og grønt og byr på påskelam og påskebrød. Hun har også tatt initiativ til en konsertserie som skal følge årstidens høytider, stemninger, smaker og lyster, og som bindes sammen med gode måltider.

Og som om dette ikke var nok, holder hun også en lang rekke forskjellige kurs – i alt fra hvordan vi kan sette sammen en tradisjonsrik og velsmakende påskemeny, til matkurs i grønn gourmet, hermetisering av frukt og bær, eller bær i kaker og desserter knyttet til kjøkkenhagen og økologiske råvarer. Og bakerovnskursene har vi allerede nevnt. For øvrig har Simenstad tilknytning til Braastad Cognac gjennom ektemannen Gisle, som kommer fra Braastad, på den andre siden av Mjøsa utenfor Gjøvik. Han holder gjerne minikurs i konjakksmaking. Meningen med livet er gode måltider, synes Brit. Sammen med Gisle og sønnen Peder gjør hun sitt beste for at vi skal bli flere som synes akkurat det.

FAKTA

Gårdskafeen i hovedbygningen holder åpent mellom kl. 11 og 18 under festivalene i juli. Mer informasjon finnes på www.simenstad.no

Venstre: Veranda i sveitserstil.

Høyre: Vertinnen på Simenstad elsker å servere kaker og desserter og sparer ikke på krem!

