

Foto: Irene Sandved Lundø

Bolig



Det er tre stuer på rekke og rad hjemme hos familien Holien Bø. Denne julen får juletreet stå i stua i midten, som også huser Marthe sin kontorplass. Pinnestolen ved veggen fikk Marthe av svigerfaren sin.

Her møter de julen med lave skuldre

Når bladene faller om høsten, begynner det å krible i Marthe Holien Bøs julehjerter. I Eneboligen på Stryn fra 1878 begynner julestria i oktober. Side 2-5

Julepynter huset fra oktober

Ann Merete Slåttland og
Irene Sandved Lunde (foto)

Marthe Holien Bø starter med juleforberedelsene allerede i oktober. – Det er fint å starte så tidlig, for da kan jeg møte julen med lave skuldre, sier hun.

Allerede når bladene faller om høsten, begynner det å krible i Marthe Holien Bøs julehjerte. Små tegn på at høytid er i vente dukker opp i vinduskarmer og vaser, og den fineste pynten finner familien Holien Bø gjerne rett utenfor huset. Eneboligen fra 1878 ligger nemlig perfekt til mellom praktfulle fjell og grønne åkre i Stryn, et skattkammer for en som helst pynter med det naturen skjenker oss.

– Jeg finner stemning i naturlige elementer. Sent i oktober introduserer jeg julen forsiktig med grankvister og små furutrær, sier Holien Bø.

Familietradisjoner

Etter hvert finner tobarnsmoren frem stjerner og lyslenker. Adventskalenderen til barna Anna og Mathea henges opp på veggen, og juletreet hentes ned fra fjellet.

– Rasmus og jeg tok med jentene og dro opp til skitrekket og hentet granbar, småtrær og et juletre for ikke så lenge siden. For meg er det akkurat det julen handler mest om; å være sammen med familien og skape gode tradisjoner, sier Holien Bø.

For syv år siden overtok paret huset de bor i fra Rasmus sine besteforeldre. Etter flere år som byboere i Bergen og Oslo, tok stryningen Rasmus Bø med seg Toten-jenta hjem til gården han har odde på. Ved overtagelsen startet ekteparet på en omfattende renovering.

Sparker i gang julen med en fest

– Svigerfar er snekker og hjalp oss med å pusse opp. Vi har renoverert alt, fra å bytte gulv, legge inn vannbåren varme, skifte tak, bytte kledning og isolere, til å bytte vinduer og karmer og oppgradere elektrisk og rør, forteller Holien Bø.

Etter ett år med oppussing kunne familien flytte inn, og selv om huset er totalrenovert er det fortsatt historie og sjel igjen i de originale tømmerveggene.

For å bryte opp, liker interiørinteresserte Marthe Holien Bø å tilføre moderne elementer i det gamle huset, som for ek-

Jeg prøver
å møte
desember
med lave
skuldre og ha
fokus på hva
julen egentlig
dreier seg
om.

”

Marthe Holien Bø



Tømmerhuset på ca. 300 kvadratmeter er opprinnelig fra 1878, men ble totalrenovert og modernisert etter at Marthe og Rasmus Bø tok over for ni år siden.



Lys, stjerner og naturlig pynt skaper julestemning for Marthe. Noe av det aller beste hun vet er å samle familie og venner rundt spisebordet, og så sitte der i timevis.
Alle foto: Irene Sandved Lunde

sempel det nye spisebordet, som hun fikk i 30-års gave fra ektemannen.

Helt siden Marthe og Rasmus var studenter i Bergen har de arrangert 1. desember-fest der de kickstarter julen. Da serveres det julegrøt med mandel og pepperkaker til familie og venner.

Juleforberedelser i oktober

- Jeg prøver å møte desember med lave skuldre og ha fokus på hva julen egentlig dreier seg om. Derfor starter jeg med forberedelsene såpass tidlig. Jeg lager lister, gjør det viktigste først og pleier å ha julegavene ferdig tidlig i desember, sier Marthe.

Inn mot jul blir tiden brukt på kos og å gjøre de tingene som skaper den komplette julefølelsen.

FAKTA

Hvem, hva, hvor?

Hvem: Marthe Holien Bø, Rasmus Bø, døtrene Mathea (10) og Anna (8), og katten Linus

Hva: Enebolig fra 1878 på ca. 300 kvm på et gårdstun

Hvor: Stryn

- Det som gir meg aller mest julestemning er smaker, lukter og lyder. Det er blitt en tradisjon å bake krydderbollene etter oppskrift fra Rasmus sin tante Åshild. Bollene dufter gløgg og er blitt veldig populære både blant familie, venner og kjente, som stadig spør etter oppskriften, sier 35-åringen.

Må ha medisterkaker fra Toten

- Andre ting jeg bare må ha til jul, er kongerøkelse fra mamma, hvit eplegløgg, og medisterkaker laget av Totenfarse. Før jul får vi alltid besøk av mamma og pappa, og da står pappa og jeg på kjøkkenet og lager medisterkaker som vi spiser på gaffel etterpå.

Det er når luktene brer seg i huset at det virkelig blir jul, synes Holien Bø. Og så kry-

drer hun det med julemusikk, en fin julefilm, julebøker og juleverksted med barna.

- Jeg er vokst opp på Toten, og for meg var julen i mange år ensbetydende med masse snø og minusgrader, ribbe og rødenisser. Nå som jeg bor på Vestlandet har jeg måttet venne meg til at gresset er grønt, gradestokken står i pluss og at det er pinnekjøtt som gjelder i desember. Det er uansett flott å lage egne tradisjoner sammen med Anna, Mathea og Rasmus, og mye av det jeg gjør er for at barna skal få gode følelser rundt julen. Det er tid sammen og hygge som står i sentrum, og jeg blir veldig familieorientert, sier Marthe Holien Bø.

Forts. neste side ►



◀ Julekalenderen til Mathea og Anna er for det meste fylt med opplevelser, og Marthe Holien Bø har fokus på at det skal være litt lavterskel. En dag kan de for eksempel få velge middag, en annen dag er det juleverksted eller å se en julefilm sammen. Selve kalenderen er laget av en knagrekke med tall og papirposer.



◀ Når Marthe Holien Bø innreder, skjær det litt intuitivt. Hun finner noe i kjelleren eller på bruktbutikken, og så passer det bare inn. – Magefølelsen min forteller meg hva jeg liker, og alle ting jeg har hjemme er et resultat av det, sier hun. I denne stua er veggene hvite og møblene for det meste kjøpt brukt.



Spisestuen og kjøkkenet henger sammen, og i hjørnet ved deleveggen har familien laget seg den ultimate kosekroken. Sofaen er laget av seks skap fra Ikea med en MDF-platte på toppen. Madrassen er trukket med en duk. – Vi er nesten bare på kjøkkenet eller i kosekroken. Der kan vi gjøre lekser, se på TV, spise og lage mat, sier Marthe.



Krydderbollene lukter gløgg og de må bakes til jul hvert år. Oppskriften har Marthe fått fra Rasmus sin tante Åshild.

«Tante Åshilds krydderboller»

Ingredienser:
Ca 500 g hvetemel
100 g sukker
1 ts kardemomme
2 ts kanel
½ ts nellik
½ ts ingefær
60 g smør
3 ½ dl melk
50 g gjær

100 g rosiner
100 g mandler, grovhakket
Egg til pensling

Fremgangsmåte:
Hold igjen litt av melet. Bland alt det tørre og smuldre i smøret. Rør gjæren ut i lunken melk. Bland til jevn deig og la den heve til dobbel størrelse. Bland i rosiner og

halvparten av mandlene. Trill ut ca. 20 boller. Etterhev til de er lette og fine. Pensle med piskede egg og dryss med mandler. Stek bollene midt i ovnen ved 225–250 grader i ca. 10 minutter. Avkjøl på rist.

Husk å bruke H-melk og ekte smør, da blir de ekstra gode.



Siden huset er i såpass gammel stil, prøver interiørfrelste Marthe Holien Bø å tilføre noen moderne elementer for å bryte opp litt. Spisebordet er et eksempel på akkurat dét. Rundt bordet er det en blanding av moderne nye og brukte stoler. De sistnevnte sto i huset da de tok over.



Før jul drar Marthe, Rasmus og barna opp i fjellet og henter granbar, små trær og et juletre. Et lite furutre har fått plass i en vase. Ellers er pynten på bordet holdt enkel og naturlig.



Den ene vegg i mellomstua er malt i en dyp blåfarge. Kombinasjonen av den blå vegg og den varme trefargen på kommoden, som Marthe har arvet fra mormoren sin, er perfekt. Kransen i vinduet har Marthe laget selv av noen kvister.

Det som gir meg aller mest julestemning er smaker, lukter og lyder. Det er blitt en tradisjon å bake krydderbollene etter oppskrift fra Rasmus sin tante Åshild.



Marthe Holien Bø