

Historien om mamma



I dag på morsdagen, tenker jeg på mora mi.

Vi har ikke alle barn, men vi har alle mødre.

Et eller annet sted. Eller har hatt.

Moren min er syk.

Fra å ha vært en sterk, oppegående og handlingskraftig dame, er hun nå en svak, forvirret og tynn, liten skygge av seg selv.

Mamma.

Du var alles mamma. Ikke bare min og broren min sin. Du hadde alltid en ekstra matpakke på lur, om noen hadde glemt. Du lagde alltid for mye mat, var fantastisk raus og lærte oss at det ALLTID var plass til en til.

Du gjorde alt for oss. Skjemte oss bort med kjærlighet, ikke ting. Vi hadde lite penger, så du gikk i de samme, umoderne klærne så vi skulle få det vi trengte.

Du bakte gjærbakst så luftig at bare du fikk skjære i dem, og ungene i nabolaget stilte seg i kø for å smake. Du laget de beste pepperkakene og ingen kunne stelle til jul som deg!

Du jobbet alltid hardt. Du satte aldri deg selv først. Du hadde alltid omsorg for mennesker du møtte. Du var selvutslettende.

Og nå.

Er du.

Selvutslettet.

Kjære mamma.

Jeg elsker deg.



Her er for øvrig to oppskrifter jeg har fått av mamma:

[Mammas hjemmelagde rundstykker \(trinn for trinn\)](#)

[Verdens beste waldorfsalat!](#)

Livet, ass. (Et innlegg om

skrivesperre og samLivsbrudd)



Det er januar, det er søndag, det er morgen. Jeg ligger i

sofaen og lar solskinnet vaske vekk alle vinterens vanskelige hverdagsfrustrasjoner. Sollyset sprenger seg inn i hjerne og hjerte helt til sjelen min har flere nyanser enn grå. Jeg har hatt et tøft år. Jeg har blitt alenemor og lært meg nye triks for å overleve.

2017 var da jeg falt og innså at mange sto klare til å ta i mot meg. Året jeg skjønnte betydningen av å puste med magen, lærte meg å be om hjelp og enda viktigere: ta i mot utstrakte hender. Jeg har aldri sovet så lite, sørget så mye eller følt meg så sterk og full av mestring.



Dessverre har bloggen fått lide litt den siste tiden. Det har vært mørkt. Slitsomt. Jeg grudde meg til jul. Jeg mistet alle ordene og pådro meg en aldri så liten skrivesperre. Men nå hører jeg at fuglene utenfor kvitrer om vår og nye tider! Og ikke minst har jeg uendelig mye å være takknemlig for.

Uansett.

Livet mitt ligger foran meg som en eneste stor og blank

skøyteis!

Nå må jeg bare lære meg å gå på skøyter. ☐

Takk for at du leser! Ordene er ingenting uten deg i andre enden. <3



«Let it go»

«The snow glows white on the mountain tonight

*Not a footprint to be seen
A kingdom of isolation
And it looks like I'm the queen
The wind is howling like this swirling storm inside
Couldn't keep it in, heaven knows I tried.*

*Don't let them in, don't let them see
Be the good girl you always have to be
Conceal, don't feel, don't let them know
Well, now they know
Let it go, let it go
Can't hold it back anymore*

*Let it go, let it go
Turn away and slam the door
I don't care
What they're going to say
Let the storm rage on
The cold never bothered me anyway*

*It's funny how some distance
Makes everything seem small
And the fears that once controlled me
Can't get to me at all
It's time to see what I can do
To test the limits and break through
No right, no wrong, no rules for me
I'm free*

*Let it go, let it go
I am one with the wind and sky
Let it go, let it go
You'll never see me cry
Here I stand and here I'll stay
Let the storm rage on*

My power flurries through the air into the ground

*My soul is spiraling in frozen fractals all around
And one thought crystallizes like an icy blast
I'm never going back, the past is in the past»*

(Tekst lånt fra filmen «Frozen»)

Nå. Akkurat nå.



Noen ganger trenger jeg ikke si noe, fordi noen andre har sagt det jeg tenker det for meg. Ferdig snakka. Ha en fin

uke, kjære lesere! <3

Nå.

Nå er du. Her og nå.
Det er nå du sitter i cockpiten
og har ansvar for at jorda går fram
til neste generasjon.
Det er nå du kan slå i bordet
og si hva du mener.
Det er nå du kan lese gressets
lette kursiv i vinden,
trærnes eldgamle stavelser og
dyreblikkets
meninger om justismord

Ja, her og nå.
Det er nå minstejenta puster
godnattkysset på kinnet ditt.
Det er nå du står på fyrdørken
og kan skufle venners ord,
morgenlys og nutraktet kaffe
innunder kjelene
så det damper og går

Vent ikke på drømmen om i morgen,
kamerat.
Sleng lassoen din rundt hornene på den,
hal inn
og hiv den over ende.
Det er nå du har sjansen. Her og nå.
Bare her og nå

Kolbein Falkeid, 1983





Bollefrua og det nye livet (en tilstandsrapport)



Jeg ligger i sengen og tenker på livet. De siste månedene har vært så travle, at å ligge her, helt alene og helt stille,

kjennes ut som en slags luksusaktivitet. Fra å ha levd et rolig (rolig? Alt er relativt) permisjonsliv med lille frøkna, så har vi flyttet og pusset opp. SAMTIDIG som at frøkna har begynt i [barnehage](#) og jeg er tilbake i jobb. Dessuten har hu Bollefrua (mitt alter ego) begynt å ta på seg betalte innlegg på bloggen, noe som er veldig gøy og litt krevende. (PS. Alle betalte innlegg er merket "annonse" og jeg har som mål at du skal få gode oppskrifter i disse innleggene også). Ikke minst har jeg rukket å bli [førr](#)!

Så hva ligger den gamle, avdankede bloggeren og tenker om livet?

Jo, jeg tenker på at jeg må bli bedre på aksept.

Å akseptere at jeg ganske ofte har det rotete. Og samtidig slutte å håpe og tro at dette vil endre seg med det første. Den tids illusjoner er herved forbi!

Å akseptere at jeg har begrenset med krefter og energi. Og samtidig slutte å unnskyldte meg for det.

Å akseptere at det er mye en travel trebarnsmor ikke rekker. (Vil gå mer på restaurant, kino, konsert, trene, redde verden). Og heller være fornøyd med det lille jeg får gjort. Og med det ønsker jeg deg verdens beste uke som kommer! Takk for at du følger akkurat meg. <3



En sommerdag hos Bollefrua (en beretning i bilder)



Det er kveld, det er stille, det er sommer. Jeg har stjålet litt tid for meg selv, lagt meg i sengen med kaffe, mens veslejentene mi sover.



Fra stua hører jeg dempet skravling fra gutta som spiller spill og lyden av mannen som jekker seg en øl. En typisk sommerdag på hytta nærmer seg slutten.

Akkurat som været vi har hatt, er den skiftende. Litt krangel, litt kos, litt kjefting, litt ros. Vi er ikke en perfekt familie, men vi har det ganske fint, av og til.



Dagen starter alltid på samme måte: kaffe og havrekjeks med brunost. Jeg er et monster før kaffe. Eller MOMster, som mannen min kaller meg. ☐



Morratryne

Etter det pleier ettåringen min og jeg å plukke bringebær. Så

får jeg litt fred mens hun tyller dem i seg. ☐





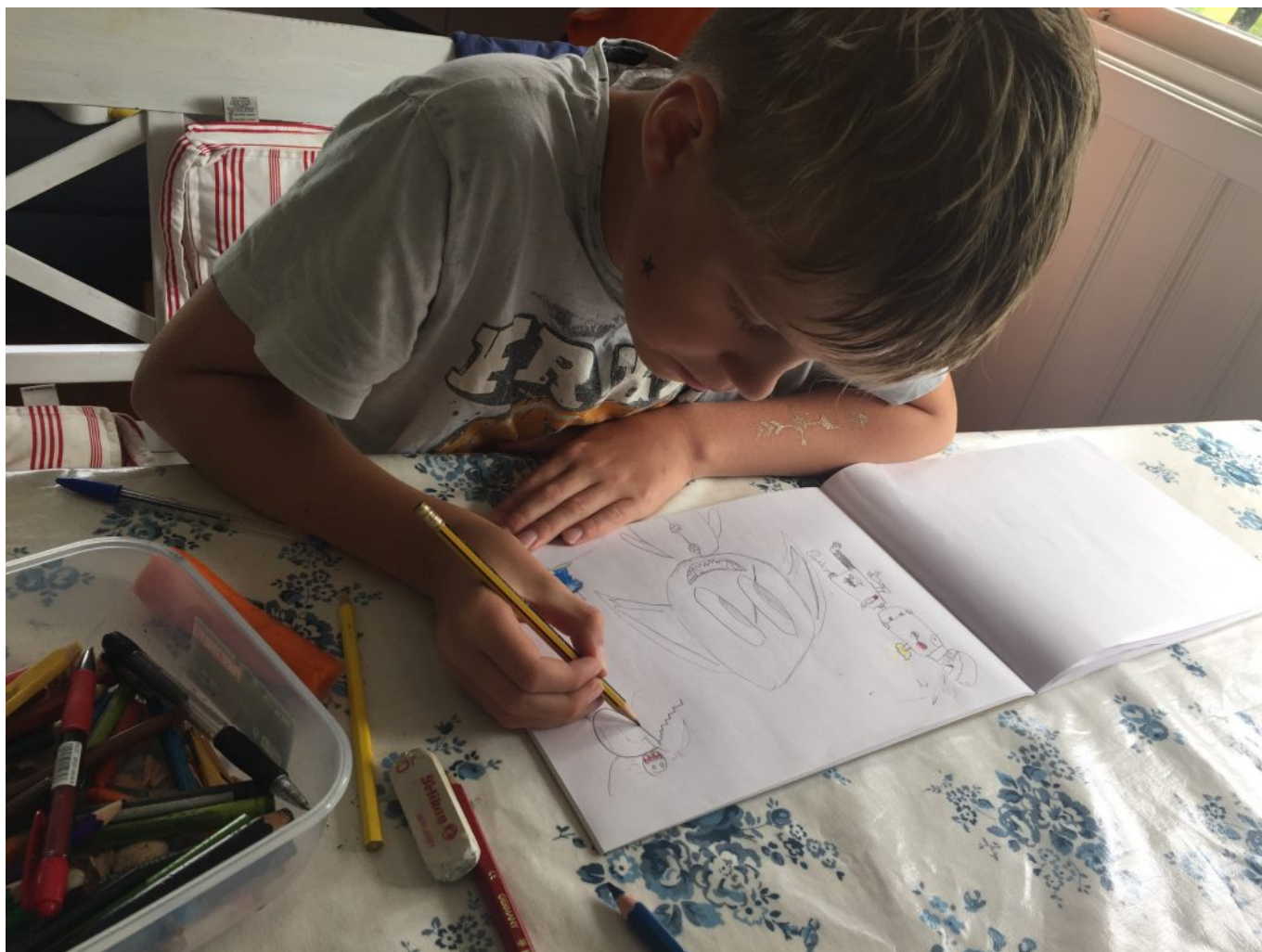
Resten av dagen forsvinner bare opp i alt og ingenting. Litt baking? Litt båtkjøring? Litt bading? Litt tegning? Litt iPad? Litt bok? Male litt hyttevegger?











Og kveldene. De fløyelsmyke kveldene.

Med magisk lys og blikkstilte vann.

Med mild lukt av sjø, solkrem og sommer.

Det er dem jeg sparer på.

Når vinteren kommer.



Når Bollefrua blir førti



Når jeg blir førti er jeg gammel.

Når jeg blir førti er jeg voksen.

Når jeg blir førti har jeg hus og hage og mann og barn.

Og en hund.

Når jeg blir førti har jeg en fet jobb, eller kanskje er jeg en kjent skuespiller eller forfatter. Og aller helst har jeg reddet verden når jeg er førti.

Når jeg er førti har jeg et rikt sosialt liv med mange fasjonable og interresante venner. Jeg lager alltid velkomponerte og ernæringsmessig korrekte middager og jeg har det rent og ryddig i huset mitt. Hagen min er velstelt når jeg er førti.

Jeg oppfører meg alltid behersket når jeg blir førti, jeg er

en god mor som aldri er sint eller stresset. Dessuten er jeg en festlig og omgjengelig kone, som aldri går i joggebukse og alltid er nyfrisert på håret. Samtidig er jeg ikke så opptatt av kropp, vekt eller utseende.

Som førtiåring bryr jeg meg ikke om hva andre folk synes, det er ikke så viktig for meg å bli likt og jeg skyr aldri unna konflikter. Når jeg er førti er jeg aldri redd, og veldig sjelden trist eller motløs, og jeg bekymrer meg ikke så mye når jeg har blitt førti.

Jeg er tross alt voksen.

Jeg er reflektert, jeg tenker før jeg snakker og jeg ser ikke så mye på TV når jeg er førr. For jeg er ansvarlig og bruker tiden min på gjennomtenkte og viktige ting. Og ikke minst elsker jeg å være førti når jeg er førti og tenker over hodet ikke over at jeg blir eldre eller at tiden går for fort.

Når jeg er førti.

Nobody grows up.

Everybody just grows older.



RELEASE:
ZIPPER
HERE

“Bare du og jeg”



Det har alltid (alltid, alltid) bare vært du og jeg.

Helt fra begynnelsen.

Du vet ikke et annet liv. Jeg vet, men jeg vil ikke vite. Tenker ikke på det som kommer.

At alt går over og blir til noe nytt. At din verden snart skal bli større.

Alt jeg vil er å ligge helt stille og høre på at du sover. Vite at du alltid er et par meter unna. Vite at du føler deg trygg og elsket, og at jeg forstår deg. Forstår alt du sier, selv om alle andre hører det som blabla.

Hjelpe deg opp når du faller. Tørke tårer og blåse. Blåse alt det vonde bort. Holde deg i hånden. Synge. Tøyse.

Forklare deg at noen ting er farlige. Lære deg at nei er nei.

Og noen ganger gir jeg etter likevel. Fordi du så søt når du smiler.

Fordi du er nesten enda søtere når du er skikkelig sint.

Kruttønne!

Silkemyk.

Fjonehår.

Kloke øyne.

Liten hånd.

Stor personlighet.

Fem tenner.

Små sko.

En sekk. Og en matboks du snart får bruk for.



Du vet ikke. Og jeg vil ikke vite.
Bare du og jeg, Iben. Bare du og jeg.



Urtemakeriet – Vestlandets skulte skatt



Vi besøker familie i Bergen hver sommer og i år dro vi på et innfall til en kafé og bakeri som heter Urtemakeriet. Stedet ligger i grunn litt utenfor allfarvei, men i nydelige omgivelser på Algrøy/Sotra, og er vel verdt kjøreturen ut dit.

Urtemakeriet har alt det jeg ønsker meg i en kafé: atmosfære, hyggelig og raus betjening, utmerket mat med økologisk og bærekraftig fokus og selvsagt ypperlig gjærbakst! Dette er hva de skriver om seg selv:

Urtemakeriet er en kafe og bakeri som ligger i nydelige natur ved sjøen på Algrøy/Sotra. Vi bruker økologiske råvarer, og sesongens råvarer så langt det er mulig. Vi maler det meste av kornet selv og steker brød i vedfyrt bakerovn. I kafeen er det sitteplasser både inne og ute, en kan også ta frokosten eller lunch på stranden i selskap av Høner og Sylvester.

Det første som slår deg når du kommer inn (og i allefall på en regnværsdag) er et stort, åpent ildsted med bålet som brenner.



Videre blir du dratt inn mot alt det gode de serverer...











Vi startet med nydelig pizza og hev oss siden over boller, kaker og kaffe. Barna storkoste seg og satt usedvanlig lenge i ro. De lot seg fascinere av lokalet (opprinnelig et drivhus), peisen og all den gode maten. Servicen var upåklagelig og jeg fikk til og med komme bak disken på en liten guidet tour.



Dette blir definitivt et fast innslag i våre Bergensturer. Neste gang håper jeg det ikke bøtter ned, slik at vi kan utforske nærområdet, bade og barna vil garantert mate hønene!

Urtemakeriet har åpent lørdager fra 10-15. Jeg oppfordrer alle til å ta turen innom!





Håper du har gode sommerdager. Ha en fortsatt god lørdag. <3



#firegladevoksneogfemfornøydebarn

Bollefrua og Bolla (et personlig innlegg om noe helt annet enn mat)

Jeg har hatt et hemmelig bakeprosjekt. Og nå er det endelig på tide å avsløre resultatet: En fiks ferdig datter!



Etter i ni måneder å ha lurt på hvem som skulle komme, og

etter å ha født to sønner fra før, var det en stor og gledelig overraskelse at det var en jente som skulle bli en del av vår familie.



Det begynte dessverre dramatisk med innleggelse på Drammen sykehus nyfødt intensiv. Vesla hadde fått en infeksjon, men

hun fikk god behandling og oppfølging og er helt frisk igjen nå. Takknemlig!



Nå gleder vi oss til å ta fatt på den nye hverdagen og til å sette i gang med bakeprosjekter som ikke innebærer føding. ☐
Ha en fin uke!

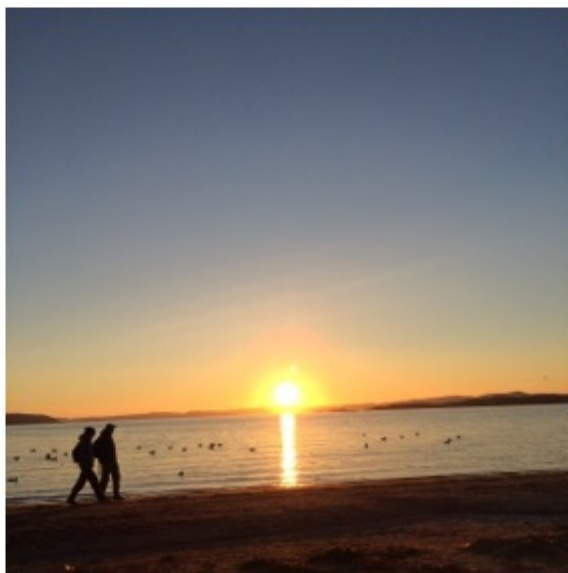
Klem fra Bollefrua og Bolla ☐



Jul og nyttår hos Bollefrua

Da er det nesten over. Jeg har ryddet ut juletreet, men beholder litt julestøsj noen dager til. Nå ligger jeg og kjenner etter om jeg er klar for hverdag igjen. Rent praktisk er jeg ikke klar. Det blir sikkert en turbulent tid i morgen tidlig. Alt skal huskes og finnes frem av uteklær og skiftetøy til barna. Matpakker skal lages. Kaffe skal drikkes. Sterk kaffe i morgen. Mentalt er jeg ganske klar. Jeg har hvilt. Jeg har sovet. Stearinlys har brent ned og blitt erstattet med nye. God mat. Gode venner. Familie. Bok. Uteliv. Jeg har levd og tenkt. Tenkt på hva jeg er takknemlig for og hva jeg bør

bli bedre på. Jeg har litt å gå på der, kjenner jeg. I morgen skal jeg møte elevene mine igjen. Det blir fint. Jeg må sikkert regne med å late som om jeg går på den klassiske "hva fikk du til jul i år" noen ganger. Kanskje jeg må trøste noen som er lei seg for at ferien er over. Kanskje må noen trøste meg. Jeg håper du har hatt det godt. At noen har vært snill med deg. Og at du har gjort noe hyggelig for en annen. Ha en god start på uken i morgen!



Nyttår

Eit nytt år

la seg over det gamle

eit lett lag av nysnø

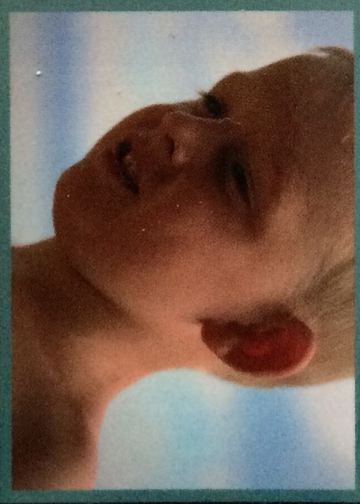
ein duk av ljøs

over berrfrost og skare
over alt livs sprukne hud
det dreiv forbi
i ein augneblink av sanning
det berre kviskra over markene
sveva gjennom skogholta
la seg til ro
som ei uventa von
som ung nåde over
ei gamal jord

Arnfinn Haram



-CLEDELIO JUL-



May your days be MERRY and bright

A 1efsebakেকurs to remember



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

For ikke så lenge siden fikk jeg en epost fra [Opplysningskontoret for brød og korn](#) som lød omtrent slik: Kjære Astrid, vi vil gjerne ha deg med på to dagers lefsebakekurs med selveste Bodil Nordjore! Og for en enkel sjel, fra enkle offentlige kår, lød det som musikk i mine ører. Turen gikk til Lillehammer, nærmere bestemt Ilsetra på toppen av Hafjell. Et vakkert og hyggelig hotell blant annet drevet av skjønne og omtenkssomme Tove Djuve. Der ble jeg innlosjert i EGEN leilighet (oh, sweet Lord!) med andre hyggelige matbloggere som nærmeste naboer. Første del av kurset lærte vi å bake tre ulike typer flatbrød. Et grovt, et fint og et halvgrovt med kokt potet i deigen og havsalt og sesamfrø som topping. Enkle og smakfulle oppskrifter som du finner på [Brød og korn](#) sine nettsider.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter helhjertet kjevling og steking på takke under kyndig veiledning av Bodil, smakte det fortreffelig med en nydelig trerettens middag tilberedt av Ilsetras begavede kokk. Til forrett: utsøkt hjemmerøkt ørret med syltet fennikel og salat. Hovedretten besto av den møreste reinsdyrfilet servert med ovnsbakte rotgrønnsaker, "bygg-otto" med tyttebær og en saus jeg kunne spist helt for seg selv. ☐ Til dessert fikk vi intet mindre enn bløtkake med multer, det var ingen som gikk sultne til sengs den kvelden.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter en lang og hyggelig frokost skulle vi lære å bake lefser. Først ut var kling, min personlige favoritt. Etter å ha følt meg litt ovenpå dagen før fordi jeg har bakt endel flatbrød tidligere, måtte jeg tåle å streve litt mer med lefsene. Men skal si det var verdt det! Fløyelsmyk lefse med smør og sukker er noe av det beste som finns!



Sultne deltagere som gleder seg til kling! Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Vi bakte også "mørlefse", en grovere og tjukkere variant som egner seg godt til pålegg. Sist ut var klassiske potetlefser og da det var mange som gledet seg til sylte og sennep nå som det nærmer seg jul. Etter en bedre lunsj satt vi oss på toget hjemover. Selv følte jeg meg takknemlig og inspirert. Det er noe helt spesielt å få lytte og lære av Bodil Nordjore. Hun besitter så mye kunnskap om norske mattradisjoner, hun er en formidabel lærer, hun er en bakeguru og verdens triveligste og raueste turbobudeie!



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Tusen takk til Torunn Nordbø og Siv Iren Moe fra Opplysningskontoret for brød og korn som inkluderte meg i denne unike opplevelsen. Slikt kan en skarve Bollefrue leve lenge på.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Disse var med! Sjekk gjerne ut de fine bloggene til de andre deltagerne:

Vigdis: <http://smedstua.com/>

Tove: <http://www.idefull.no/>

Hanne: <https://bortebortehjemme.wordpress.com/>

Cecilie: <http://www.bordforto.no/>

Bjørn Vidar: www.kake-huset.no

Maria: <http://marias-saltogsott.blogspot.no/>

Siv Iren: <http://www.brodogkorn.no/>

Torunn: <http://www.brodogkorn.no/>

Bodil Nordjore

**Bollefrua: to år som
Bloggefue!**



Fotograf: Baard Næss

Jepp! To år, da gitt! Bollefrua gir meg mye glede, kos, kalorier og, ikke minst, introduserer hun meg for mange hyggelige bekjentskap. Inkludert alle dere fantastisk fine som faktisk holder ut med meg leser det jeg skriver. <3

Hva kan jeg si for å oppsummere året? Bra år! Bloggen har per dags dato hatt 687 967 visninger, jeg synes det er mye. Beste

dagen var 14 april med 7407 visninger. Mennesker fra 120 land (what?!) har snublet innom frua og dette blir innlegg nr 370.

De mest populære innleggene er oftest gjærbakst. Flaks at det er det jeg liker aller best! Her kommer noen av mine favoritter fra året som gikk. Kanskje du får lyst til å lage noe? ☐ (Klikk på bildet for å komme til innleggene)



Hjertebrød!



Cookies med nutella, centersjokolade og havsalt..



Minisjokoladeostekake



Det beste kneippbrødet! (Har blitt en gjenganger hos oss)



Marengsrullekake med hasselnøtter og nutellakrem

Takk for at du henger med!

Stor klem fra Astrid <3

Juĸ hos Bollefrua



Det er tirsdag, det er juleaften og det regner. Jeg ligger i sengen, drikker kaffe og ser ut på vinden som får trærne til å danse. Etter utallige runder Uno og yatzy har jeg sneket til meg noen stille minutter for å ønske deg en riktig god jul. Jeg håper du har det bra, at du er frisk og at du ikke føler deg ensom. Jeg tenker i allefall på deg. Klem fra Astrid.







*Hver gang jeg ser opp på min himmel så vet jeg
at undrenes under er det som har hendt.
Jeg føler meg trygg for jeg slipper å lete.
Nå vet jeg hvor stjernen ble tent.*

Himmel på jord,
en nåde så stor.
Jeg er ikke alene her jeg bor.

Food for thought

I dag vil jeg ikke skrive om mat. *Ikke?* sier du kanskje. *Dette er vel en matblogg?* Ja, men jeg vil ikke. **It's my blog and I'll write about what I want to.**

Først skal jeg innrømme at ideen om *Food for thought* kommer fra en annen blogger, nemlig skjønnne Inga som skriver [Notisboka](#). Hun kaller det *Mat for sjelen*. Ta en titt på den fine bloggen hennes, jeg liker den kjempe godt!



Uansett. I dag vil jeg dele noe mer enn oppskrifter med dere. Mer om sånne andre ting. (Hæ? Er det ikke nok av det til vanlig?) I dag for eksempel, var det Luciatog på skolen der jeg jobber. Etter at elevene hadde spist lussekatter, spurte jeg om noen visste hvem Lucia var. MANGE rakk opp hånden. Bra, tenkte jeg. Jeg er en god lærer! Tenk at de husker hva jeg fortalte om St. Lucia i fjor. Eleven som fikk svare konstanterte at Lucia var lillesøsteren til Helene. (Og min fortsatt ikke helt våkne hjerne ble plutselig veldig usikker. Hadde jeg glemt noe av sagnet om Lucia? Var det noe med en

St.Helena også? Så jeg nikket litt forvirret og begynte å fortelle. Litt senere (da jeg hadde fått litt mer kaffe) slo det meg plutselig: Hun som gikk først i toget og var Lucia i dag, ER JO FAKTISK LILLESØSTEREN TIL HELENE. Ikke rart så mange rakk opp hånda..



For oppskrift på lussekatter, klikk på bildet.

I går så jeg et nydelig teaterstykke som jeg vil anbefale på det varmeste. En vakker, men morsom, forestilling som heter *Okse og esel* og som spilles på Det norske teateret i disse dager. Storyen går kort fortalt ut på at en rocka okse kommer hjem til stallen etter en lang arbeidsdag og gleder seg til å spise masse høy. Men i krybben hans ligger det en baby..



Jeg hører unektelig en del på julemusikk for tiden, men en sang jeg elsker, og som er sabla fin, spiller jeg minst like mye: Beneath your beautiful. [Listen and weep.](#)

Helt til slutt vil jeg dele en fin tekst med dere. Det er egentlig en sang, men ordene er så megafine.

Når himmelen faller ned

*Det snør himmelsk korrekturlakk
Over feilstavet sommer
Og hør bylarmen forsvinner
Under dalende flommer
Vi har hørt at ingen snøfnugg er like
Og sånne under kan en tenke på en stund
Jeg lener hodet helt tilbake
Og får et iskyss på min munn
Og får et iskyss*

*Det snør stumme stjernesøstre
Fra usynlige munner
Og ør av angrepet fra myldrende lydløse sekunder
I dag inntas jorden av en himmelsk hær
Uten våpen tvinges hele byen i kne
Alt går litt langsommere her på jorden
Når hele himmelen faller ned
Når hele himmelen faller ned*

*Takk for den unyttige snø
Til bry og til besvær
Nå inntas jorden av en himmelsk hær
Uten bomber og granater
Tvinges hele byen i kne
Alt går litt langsommere her på jorden
Når hele himmelen faller ned
Når hele himmelen faller ned
Hele himmelen
Når hele himmelen faller
Når hele himmelen faller ned*

*Alt går litt langsommere her på jorden
Når hele himmelen faller ned*

(Anne Grete Preus)



A Christmas lunch to remember

Noen ganger er jeg helt tom. Tom for ord, tom for tanker, tom for mot og tom for handling. Sånne dager sklir jeg gjennom mitt eget liv som et glatt såpestykke som ingen (og aller minst meg selv) helt får taket på. Da er det fint å hente inspirasjon andre steder. Kanskje i en tekst. Musikk. Venner. Stillheten. Og noen ganger på lunsj. Nærmere bestemt julelunsjen til [Opplysningskontoret for brød og korn](#).



(Alle bilder i dette innlegget er hentet fra [Opplysningskontoret for brød og korn](#) sine nettsider)

Det var en vanlig torsdag i desember. Jeg hadde sykt barn. Jeg hadde ikke sovet. Jeg hadde altfor mye å gjøre på jobb. Jeg hadde nesten gått tom for bensin. Men jeg satt meg i bilen og kjørte til Karlsborg spiseforretning på Ekeberg, uten noen anelse om hva som ventet meg. Uten om brød da. Jeg var temmelig sikker på at jeg ville få brød.



)
Det er alltid litt spennende å dra steder uten å være sikker på at man kommer til å møte noen man kjenner. Denne gangen kjente jeg ingen, men møtte heldigvis noen veldig hyggelige mennesker. (Sjekk feks ut disse fine bloggene: [Borte, borte, hjemme](#) og [Fru Timian](#)). Dessuten fikk jeg masse inspirasjon av å høre på både Torunn Nordbø (daglig leder for Opplysningskontoret for brød og korn) og Bodil Nordjores foredrag om brød og baking.



Starstruck Bollefrue med Bodil Nordjore

Vi fikk smake syv forskjellige brød og ble servert ikke mindre enn fire retters lunsj. Slikt blir man glad av. Først rugbrød og sild. Så deilig kjøttpålegg etterfulgt av nydelige oster. Tilslutt kjempe god byggrynskrem med jordbær eller

brangebærsaus og ikke minst: hjemmelaget kling fra Vinje!











Jeg fikk også masse ideer til spiselige julegaver og ikke minst fikk jeg en flott "goodiebag" med både hjemmebakket brød og to kokebøker. Julekvelden kom tidlig til a' Bollefrua i år.

□





Hvor henter du din inspirasjon?

<3