

Gamlebyavisen

PÅ TIDE MED DESSERT



Hva som står på middagsbordet julaften er et evig samtaleemne. Blir det ribbe, pinnekjøtt, kalkun, fisk, eller kanskje det diskkes opp med en vegetar- eller veganrett? Men hva med desserten? Er det noe vi rasker med oss fra frysedisken i butikken til rask opptining på julaften, eller tar noen seg fortsatt tid til hjemmelaget nytelse?

I vår siste utgave dette året slår vi et sødmefylt slag for desserten - lettere inspirert av en kokebok skrevet i Gamlebyen for over 150 år siden.

Idylliske Fergeporten såpeglatt vinterstid



Hvor ble det av Lykken?

Det var ikke planlagt noen ny utgave av Gamlebyavisen før på nyåret. Men rett før jul kommer det inn forslag om en mat-utgave. Nei, det har vi gjort før. Men hva med dessert? Slett ikke viktig, men hvorfor ikke? Vi hadde dårlig råd hjemme da jeg vokste opp, men dessert skulle det være. Med noe ekstra til jul. Selv er jeg slett ingen dessertkock. For noen år siden skulle jeg lage riskrem for å imponere mine svigerforeldre. Det ble ingen suksess. Ingen kommentar til verken dessert eller hjemmelaget saus. Heldigvis var de her fortsatt dagen etter, og jeg sto nok en gang for desserten. Og denne gang vanket det rødmende ros fra begge to. Maken til riskrem. Og så god saus! Ja, dette var svigersønnen som kunne diske opp med deilig dessert en romjulskveld. Det de ikke visste, og som jeg aldri har innrømmet (før nå) er at desserten var sveipet sammen fra et par beger Lykken riskrem. Sausen var også innkjøpt, men tømt over i en lekker sausemugge. Og dette har vært min dessertprestasjon i mange glade juler etterpå. Helt til i år. For Lykken riskrem finnes ikke lenger. Heller ikke Lykken karamellpudding som kunne vært en fattig trøst. Gamlebyavisen tok umiddelbart kontakt med Anne-Lene Molland, som er kommunikasjonsansvarlig i Diplom-is, for å høre hva som har forårsaket dessertkatastrofen.

- Selv om riskrem og karamellpudding er tradisjonelle produkter mange er glad i, ser vi en endring i hva folk vil ha. Dessverre er etterspørselen etter produktene nedgående. Vi har også kommet dit at produksjonsutstyret må fornyes, og dessverre blir det for kostbart å kjøpe nytt. Vi vet det finnes mange trofaste tilhengere av produktene der ute, og beklager for at de ikke lenger er å finne i is-disken. Men det finnes mange gode alternativer, skriver Molland i en e-post. Ja, slik er det nå en gang. Heldigvis har Hennig-Olsen et alternativ for latsabber som meg som ikke lager riskrem selv. Og selv om Fjordland også har sin variant ved navnet Kos, som er nesten like hyggelig som Lykken, er vi blitt fortalt at det selges mer ferdigrisgrøt fra Fjordland enn noensinne. Vår kilde mener ferdigrisgrøten brukes like mye til riskrem som til grøt. Det blir ikke min metode. Siden Lykken ikke står meg bi denne julen, burde jeg vel prøve en oppskrift. Det skal visstnok være såre enkelt.

Gamlebyens farligste på glatt føre

Det kan være farlig glatt på brosteinsgatene i Gamlebyen om vinteren. Men ingen steder verre enn det kanskje mest trafikkerte området for myke trafikanter: Fergeporten.

Det snør, det smelter, det regner - og det fryser på. Skal du rekke fergen en glatt vinterdag er det best å ha god tid inn og ut av Fergeporten. Eller kanskje ta en annen vei.

For her renner smeltevann som senere fryser på - eller vannet legger seg oppå isen. Ingen har telling på hvor mange som har ramlet, slått og skadet seg her. Dette er også et sted folk ferdes etter restaurantbesøk på kveldstid, og flere ulykker vil skje hvis ikke kommunen tar grep.

Gamlebyavisen tok kontakt med veisjef Kristin Carlsson i Fredrikstad kommune en travel fredag ettermiddag rett før jul, og spurte hvorfor det ikke strøs i dette området. - Det er et godt spørsmål. Dette må vi helt klart gjøre noe med, sier Carlsson, som vil ta opp spørsmålet i drifts- og vedlikeholdsmøtet som avholdes hver mandag.

Vi gjør Carlsson oppmerksom på at det kan være like glatt inne i selve porten som utenfor.

- Vi vil ta tak i dette, lover veisjefen.



Såpelatt idyll: Fergeporten kan være direkte farlig vinterstid

Gamlebyens nest farligste på glatt føre

Er du kommet trygt gjennom Fergeporten på glatta, og kommet velberget ned til fergen, står en annen sleip utfordring for tur. For mens landgangen er kledd med varmematter ved de fleste fergeleier i byen, er det blank-is i Gamlebyen.

Gamlebyen er det desidert største fergeleiet i Fredrikstad. Trafikken er tidvis enorm sommerstid, i helgene hele året, i tillegg til flittig bruk både dag- og kveldstid. Likevel er fergeleier med langt færre passasjerer prioritert med «trygg» landgang vinterstid.

Gamlebyavisen tok kontakt med fergesjef Runar Helgesen, og stilte ham følgende spørsmål:

Tusener av passasjerer går av og på fergene i Gamlebyen vinterstid, og landgangene er til tider såpeglatte og regelrett farlige. Hvorfor er det så vanskelig å legge varmematter på landgangene i Gamlebyen - noe som er tilfelle ved flere andre fergeleier?

- Varmemattene krever tilgang på relativt mye strøm, egen 16A kurs til hvert sett/hver landgang. Den strømmen har vi dessverre ikke på alle fergeleier, og Gamlebyen er dessverre en av dem. Per nå er det ikke konkrete planer for å få fram mer strøm på de to fergeleiene i Gamlebyen, men det ligger som et av flere tiltak å se på neste år, uten at jeg kan love at det blir utført før neste vinter da det også er et økonomisk spørsmål.

Hva vil i tilfelle monteringen anslagsvis koste?

- Selve mattene med installasjonssystem, uten el-arbeider, ligger normalt på 50-60 000 (eks. mva.) for første gangs installasjon. Det store spørsmålet med Gamlebyen er å få fram nok strøm og hvor mye nettopp det koster i både tid og penger.

Bakgrunn

De første varmemattene som ble montert ved fergeleier gikk fort i stykker. De gled på landgangen og skavet hull på undersiden noe som medførte kortslutning. Over tid har Fredrikstad kommune sammen med Leverandør utviklet et monteringsystem som gjør at mattene både ligger godt og har lenger levetid. De er også relativt greie å fjerne i den varme årstiden. Det nye systemet er inne i sin andre sesong. Varmematter er montert på flere fergeleier, men ikke alle. (Kilde: Runar Helgesen)



Trygge forhold med varmematte på Cicignon.



Utrygge forhold uten varmematte i Gamlebyen.

Hvilken dessert foretrekker du på julaften?

Markus Nagele: Jeg må gå for riskrem men en mandel i. Dette fordi vi ikke har denne desserttradisjonen i hjemlandet mitt. Samtidig er det artig å følge med hvem som kanskje har fått mandel.

Reidun Bernitz Pedersen: Her går det i en lett dessert, nemlig fruktsalat. Perfekt etter fyldig julemat. Gjerne med vaniljesaus til, og ikke glem hakkede nøtter i salaten.

Arne Børresen: En feitest mulig riskrem (mye fløtesmak) med bringebærsaus.

Gunni Jordfald Johnsen: Multekrem er favoritten. Nr. 2 er riskrem.

Svein-Erik Scheele: I år blir det Riga Balsam..

Maya Nielsen: Det ble Pavlova i fjor, og det er nok favoritten. Hvis ikke blir det multekrem.

Camilla Vogt: Jeg lager sjelden dessert ellers i året, men på julaften blir det to ting som slutter på krem...riskrem og iskrem. Ja takk, begge deler.

Eirin Handegard: Vi pleier å spise is med hermetiserte fersken fra egen bakgård. I tillegg et dryss av hakkede mandler over.

Knut Thomas Hareide-Larsen: Jeg spiser riskrem julaften, men foretrekker nok karamellpudding.

Marian Henriksen: Favorittdesserten vår julaften er hjemmelaget karamellpudding.

Gry Vågslid Gardsteig: Me har heimelaga "jole-panna cotta" på jolekvelden. Det er kanel-panna cotta med gløgg-gele.

Marit Edvardsen: Hjemme hos oss blir det riskrem.

Inger Christine Apenes: Her i Heibergsgate 43 er det "Himmellapskaus" på dessertmenyen! Det er masse forskjellige frukt som er delt opp og blandes med hakkede hasselnøtter og rosiner som har ligget i konjakk natten over! Store og små spiser og koser seg! En tradisjon som nærmer seg 85 år! Krem på toppen hører med..

Riskrem med kirsebær fra Skreia

Baard Cato Skottene er kokk og faglærer i Restaurant- og Matfag ved Glemmen videregående skole. Vi spurte om hvilke desserttradisjoner som gjelder hjemme hos ham julaften.

- Desserten julaften er veldig bundet til tradisjoner for de fleste, tror jeg. Kanskje er det den desserten som er mest bundet til tradisjon gjennom hele mat-året i Norge? Bortsett fra noen år i oppveksten, da familieselskapet hjemme besto av mange flere personer enn nå på julaften (tanter og onkler fra fjern og nær, som ønsket både det ene og det andre, slik at mamma måtte lage, eller retttere sagt ble tvunget/valgte å lage flere ting til både hovedrett og dessert), så er det nå riskrem med kirsebærsaus som gjelder hjemme hos oss.

For at riskremen skal være slik jeg ønsker den, må det ikke være for mye krem i forhold til risgrøt. Det bør være tyggemotstand i riskornene, og for å få til dette bør den være laget av hjemmelaget risgrøt som ikke er kokt alt for lenge. Personlig er jeg vant til å ha ørlite med mandel-dråper i kremen, uten at dette tar overhånd smaksmessig. Bæra til sausen blir plukket hos mine svigerforeldre på Skreia på Toten. De har et lite kirsebærtre, som nesten hvert år bærer så mye frukter at det kunne forsynt «halve bygda» med bær til dessertsausen på julaften.

Takk til Baard Cato, som ønsker alle en riktig god jul rundt grytene, enten du koker selv eller blir servert av kokken.

Chris Whites jul uten Christmas pudding

Ikke alle i Gamlebyen er oppfostret på tradisjonell norsk julemat. Den engelske kunstneren Chris White husker helt andre menyer fra sin barndom i England. Ikke minst en viss dessert. For heller ikke denne julen står Christmas pudding på Whites dessertbord første juledag.

Forberedelsene til julematen starter ganske tidlig i England. Noen uker før jul planlegges den berømmelige desserten Christmas pudding.

– Retten er laget av masse frukt som legges i sprit og andre godsaker. Siden røres den ut med talg så den skal bli skikkelig fet og god. Den som rører i den kan komme med et ønske til jul – som man ikke skal fortelle til noen. Den blir servert rett etter kalkunmiddagen som dessert på Christmas Day (1. juledag). Retten blir dekket med vaniljesaus, krysthorn og gjerne med en klask brandy på toppen. Men før den serveres skal den stå lagret i minst tre uker. Den er veldig fin å se på.

Og denne retten savner du på norske matbord i julen?

– Nei, er du gal. Den er som «quick drying concrete» – hurtigtørkende betong. Legger seg som en klump i magen, og blir ikke borte på minst en uke. Nei, takk og pris at jeg ikke får den servert i Norge. Den skal visstnok være tilgjengelig i noen norske matforretninger. Pass på magen, advarer White spøkefullt, og sammenligner den britiske dessertretten med en kjent og delvis kjær norsk matrett.

– Ja, ikke at det smaker likt, men de er like forferdelige begge to. Jeg tenker på lutefisk. Jeg forstår ikke denne fascinasjonen for lutefisk i Norge. Det må være en helt spesiell oppfinnelse. Geléaktig og skjelvende, den rare lukten og dampen som kommer opp. Jeg fikk servert lutefisk en gang. Og husk jeg er en høflig mann. Jeg lurte på hvordan i all verden jeg skulle få svelget. Så jeg tok meg en stor dram, lukket nesen og forsøkte så godt jeg kunne å svelge. Men jeg klarte ikke bli ferdig. Da måtte jeg drukket en hel flaske brennevin til maten, og det kan da ikke være

meningen. Hvis nordmenn hadde servert lutefisk til middag og Christmas pudding til dessert ville det vært en katastrofe, sier White og ler høyt. Den engelske kunstnerens utmerkede sans for hjemlandets humor og ironi er fortsatt i god behold etter femti år i Norge.

Men det er også mat du setter pris på, ikke sant?

- Ja visst, men jeg er ingen stor tilhenger av pinnekjøtt, som er blitt så populært de siste årene. Jeg spiser ribbe og pølse, men foretrekker en god lammestek. Eller kalkun, som jeg er vant med fra oppveksten. Da lager jeg maten selv, med stuffing og alt tilbehør. And er også godt. Men det burde jeg vel nesten ikke si, så mange ender det er i Gamlebyen.

Hva med engelske kaker. Christmas cake er vel en annen engelsk spesialitet du savner ved juletider?

- Nei, jeg gjør ikke det. Jeg glemte å fortelle at noen engelskmenn spiser en fet gås i stedet for kalkun til julemiddagen Christmas Day. Med Christmas pudding til å toppe smaksopplevelsen er dette rett og slett ikke bra. Men du spør om kaker. Etter middag ved to-tre tiden Christmas Day, og etter at vi har fått med oss dronningens tale, drikker vi te klokken fem. Da kan vi bli servert Christmas cake. Jeg må dessverre fortelle deg at kaken ikke er noe bedre enn Christmas pudding. Kanskje enda verre. Kaken har et lokk av marsipan med glasert sukker. Det er en veldig, veldig tungt fordøyelig kake. Hvis den sto på norske kakebord i julen tror jeg sykehuset måtte kalle inn forsterkninger, sier den britiske kunstneren og ler igjen.

Med unntak av dessert- og kakefat husker han den engelske julen med glede. - Vi gjorde så mange hyggelige ting. Julekvelden her i Norge er jo ventetid i England. Om morgenen første juledag våkner barna med en sokk full av presanger ved sengene sine. Julenissen, Father Christmas,

har i løpet av nattens mulm og mørke kommet ned skorsteinen med gaver. Når barna våkner tidlig om morgenen, kanskje så tidlig som klokken fem, er de påpasselige med ikke å vekke foreldrene. De voksne har jo ikke merket at Father Christmas har vært på besøk, og siden de har en lang og slitsom dag foran seg, trenger de hvile. Det tar barna hensyn til, så alt er gjennomtenkt, hahaha. Og julesokken ved sengen er gjerne slitt og gammel med huller i. Jeg husker det selv med stor glede.

Charles Dickens' Ebenezer Scrooge Liker jo ikke at de små barna synger julesanger. Var du selv med på det?

- Jada, men jeg møtte heldigvis ikke Scrooge. Å synge julesanger ved dørstokken til folk ved juletider er en veldig fin tradisjon som dere ikke har i Norge. Jeg husker vi gikk rundt med en bøtte, sang, og fikk kaker, sukkertøy og kanskje noen shilling. Det var noen store hus og gods rundt omkring der vi bodde. Ikke like store som Downton Abbey, men ganske så flotte. Og vi sang våre julesanger. Joy to the World, Twelve Days of Christmas, Silent Night. Veldig sentimentalt, men vi fikk masse godsaker.

Har du beholdt noen engelske juletradisjoner utenom kalkun og stuffing?

- Jeg liker en god konjakk, og som halvt skotte unner jeg meg en whiskey til jul. En god malt whiskey - single malt. Den er altfor dyr, men det er en julepresang til meg selv.

Som halvt skotte går du vel også rundt og siterer Robert Burns ved juletider?

- Nei, hahaha, det gjør jeg ikke. Det får skottene fortsette å gjøre selv ved nyttårstider. Engelskmenn skjønner ikke det dugg av Robert Burns.

(intervjuet fortsetter på side 15)

Klassisk oppskrift fra eget hus

«Oppblåst sukker» har i flere år stått på julebakstmenyen til Eirin Handegard og familien. Oppskriften er hentet fra «Husholdningsbog - en sikker veiledning i kokekunsten» - kokeboken Elen Gulliksen skrev i Færgeportgaten 83 i 1872. Forøvrig samme eiendom Handegard og familien selv eier i Gamlebyen.

- Ja, det gjorde hun, og boka ble trykket rett nede i gata - hos J. Eecks Enke i Raadhusgaten 17, forteller Handegard, som fikk oppskriften fra sin mor som er bosatt i Kristiansand.
- Hun fant oppskriften i et ukeblad, og ga den til meg siden oppskriften var fra Fredrikstad. Min svigerfar fortalte senere at oppskriften var fra en kokebok skrevet av Elen Gulliksen, og at hun hadde bodd i huset vårt. Ved jule-tider året etter prøvde vi oppskriften, og den falt så i smak at vi har fortsatt med å bake den hvert år etter det, forteller Eirin.

Så noen uker før jul baker Eirin «Oppblåst sukker» sammen med familien, og det lages ikke få.

- Nei, vi lager mange. Vi pleier lage små kremmerhus som vi fyller med oppblåst sukker, og gir bort som små julehilsener til naboer og venner. I begynnelsen laget vi de slik det sto i oppskriften, men etter hvert har vi eksperimentert og tilsatt andre smaker enn sitron som var den opprinnelige smaken. Vi har prøvd både blåbær, bringebær, peppermynte og karamell, forteller Eirin, som ikke er i tvil om at «Oppblåst sukker» er en ekte Gamlebykake.

295. Opblæst Sukker.

6 Æggehviter pibses til haardt Stun; heri røres lidt revet Citronskal og saa meget fint sigtet Sukker, at det bliver til en Deig. Deigen udrulles saa tynd som en Knivryg og skæres i smaa firkantede Kager, som lægges paa smurt Papir og steges paa Plader, indtil de ere tørre og lysebrune.

(artikkelen ble publisert første gang i november 2013)

På Tide med moralske makroner

Jeg har en datter som lager veldig gode kaker - spesielt makroner. Siden hun bor i Bergen, og ikke har miksmaster, sendte jeg henne på Elkjøp for å handle nettopp det. Oppdrag: Lag Gamlebyens julemakroner. En helt ny dessert til jul. Og her er resultatet:

Da Gamlebyavisens redaktør ba meg lage mine populære makroner til dessert-utgaven av Gamlebyavisen, dro det litt i meg. Jeg har nemlig forsøkt veganer-livsstilen en stund, og her står ikke egg på menyen - noe som er nøkkelen til vakre makroner. Dermed var det kun én ting å gjøre - bytte egge-marengsen med kikert-lake (et kjent bindemiddel i desserter for oss moralske overhoder).

Første gang jeg prøvde meg på makroner var høsten 2013. En tid uten moralske kvaler på kjøkkenet. Det var året Ida Gran Jensen vant «Hele Norge baker», og min kusine og jeg var store fans. Ada (min kusine) hadde fått ny KitchenAid på hytta - perfekt til å forvandle egg til marengs uten å bruke egne krefter. Vi prøvde oss på en ny teknikk, nemlig å skille eggehvite fra eggeplomme i hendene. Proffere hadde vi aldri sett ut på kjøkkenet. Etter at den røde lekre KitchenAiden hadde vispet noen minutter var vi klare for fortsettelsen. Dessverre var ikke marengsen i nærheten av det den skulle være. Den falt rett ut når vi snudde bollen på hodet. Vår egge-skille-teknikk var ikke så proff allikevel. Men makroner ble det, og gode var de. Flotte var de derimot ikke.

Jeg har lagd plenty av makroner siden den gang, og nydelige kreasjoner har det blitt. Denne vinterens batch kan dog ikke sammenlignes. Hvis dyre-moralen skal være på plass må utseendet ofres noe. Derfor kommer ikke et bilde av Gamleby-makronene i denne utgaven - de var rett og slett ikke pene nok. Til syvende og sist er makroner fryktelig godt, både med og uten egg.

Tekst: Tide Laura Stenseng-Molven

Siste julehandel i Heibergsgate 17

Spar Solgaard er en kjent og kjær nærbutikk for lokalbefolkningen. Men denne jula er den aller siste i Heibergsgate 17 for innehaverne Bodil og Henning Solgaard. 15. mai neste år flytter Spar til nye lokaler i Torsnesveien.

Selv husker jeg godt første gang jeg handlet der - en smellvakker het julidag i 2000. Vi hadde slått oss til i Gamlebyen for sommeren, og jeg skulle handle lunsj. - Ja, det er en butikk nede på Kongsten, var det en som fortalte, og som gladelig guidet meg frem. Og slik fant jeg den lille perlen av en nærbutikk. Jeg husker ikke Bodil og Henning fra det første besøket, men vi skulle snart bli bedre kjent.

Bodil og Henning Solgaard var småbarnsforeldre da de tok over butikken sommeren 1981 med to barn på seks måneder og fem år. 42 år senere nærmer butikkeventyret seg over for det populære ekteparet. Visst blir de med på flyttelasset til ny butikk på forsommeren neste år, men de skal ikke lenger stå for driften.

- Ja, klart det er litt vemodig at det er siste jula vår her, sier Bodil Solgaard, da vi tar en prat på telefon.
- Vi hadde en liten lunsj for tidligere ansatte her forleden. Vi mimret litt, og klart det blir rart å flytte herfra. Men vi har hatt mange veldig fine år her, sier Bodil, som opprinnelig er teknisk tegner, mens mannen Henning er bilmekaniker. Men det var butikkinnehavere de skulle bli, og de har trivdes godt med det.

I kjelleren står en gammel varesykkle, en regnemaskin fra fortiden og en vekt av eldre merke.

- Det hadde jo vært stas å ta med disse til den nye butikken. Som et minne fra de mange år det har vært butikk her i Heibergsgate, sier Bodil Solgaard.

Oppskrift på gotisk

Skrifttypen (fonten) i Elen Gulliksens husholdningsbok gjør den ikke lettlest i vår tid, men med litt øvelse går det seg til. Nasjonalbiblioteket opplyser til Gamlebyavisen at dette er gotisk skrift med stilvarianten *fraktur*. *Fraktur* kom originalt fra Tyskland, men ble også mye brukt i Norge. Elen Gulliksens husholdningsbok er skrevet på slutten av den gotiske skriftens tid, før den ble erstattet med *antikva*-bokstaver, opplyser Nasjonalbiblioteket. De har også vært behjelpelige med å sende en oversikt over fonten - hentet fra Sverresborg Trøndelag Folkemuseum.



Dessertgenerasjonen

Generasjonen født på 40-tallet og utover de tidlige etterkrigsår fikk på et tidspunkt betegnelsen "dessert-generasjonen". Hvor kommer begrepet fra? I følge Gyldendals konversasjonsleksikons tredje utgave i 1972 ble begrepet først brukt av Arbeiderbladet i 1966. Dette som en betegnelse på 1960-tallets ungdom (av Arbeiderbladet brukt om arbeiderungdommen) som får gratis fordeler "uten å vite stort om, eller akte på, tidligere generasjoners slit som har lagt grunnlaget". (kilde: naob.no)

Dessert, vekt og mål

Dessert kommer fra fransk - avledet av *desservir* 'rydde av bordet'. Desserten var ikke overraskende retten man spiste etter at bordet hadde blitt ryddet - etterretten som avslutning på et større måltid. Men hva er en mark og et lodd - måleenheter brukt i gamle kokebøker? En mark utgjorde på Elen Gulliksens tid 249 gram. *Ett Lodd* tilsvarte 1/16-del av en mark - ca. 15 gram. Og for å gjøre undervisningsnotisen fullkommen kan vi tillegge at 15 gram er det også i en strøken spiseskje sukker, mens en strøken teskje sukker er fem ganger lettere (3 gram). (Kilder: naob.no, ordbøkene.no, snl.no, og kokeboken *Dessert og kaker* (Mina Thiis - 1947))

(intervjuet med Chris White fortsetter..)

Skulle du ikke gjerne vært en tur tilbake i England ved juletider?

- Nei, ikke nå lenger. Jeg er blitt ganske så sedat i min reisemåte. Det er hyggelig å feire jul, og jeg har feiret den i både Sør-Afrika, Lesotho og Botswana. Men jeg trives godt med jul her i Gamlebyen. Det er stille og rolig, og jeg er ikke noe stort feiremenneske. Det stopper meg fra å være i atelieret, og slik kan det ikke være. Julen kan være en «distraction».

Og du har spist ditt siste stykke Christmas pudding?

- Ja, for all del. Ellers ville vi ikke snakket sammen nå.

Tekst: MSG

(Teksten er tidligere publisert i Gamlebyavisen. Siden denne utgaven handler om dessert, fikk vi tillatelse av Chris til å publisere den på ny)

Dessert-konkurranse

Send oss bilde av din egenkomponerte favorittdessert, kanskje til og med inspirert av Gamlebyen, og vær med i trekningen av fem trykk av Tore Bernitz Pedersens tegning av Vindebroen. (e-post til morten@gamlebyavisen.no)



Nr. 110. Charlotte russe.

Bildet på side 1 (*Gâteau Flamand*) og bildet over (*CharLotte Russe*) er hentet fra den eminente kokeboken *Dessertes og kaker* utgitt av Mina Thiis. Kokebokforfatteren ble forøvrig født i Fredrikstad i 1871.

Gunnis bjerk i vinterskrud

Novemberutgaven av Gamlebyavisen omfavnet Gamlebyens trær. Gunni Jorfald Johnsen, også kjent som "Oldemor" fra barne-tv, har sendt oss dette flotte bildet som hun har kalt "Bjerk ved torget i vinterskrud".



Gamlebyavisen kan leses på nett

Gamlebyavisen er primært en papirutgave, men avisens utgaver blir i ukene etter utgivelse gjort tilgjengelig som nettaviser på gamlebyavisen.no. Det betyr at avisen kan leses på alle enheter. Nettsiden inneholder ingen oppdateringer utover PDF-utgaven av papiravisen.

Gamlebyavisen

Morten Stenseng Gulbrandsen (redaktør)
+ 47 982 35671 - morten@gamlebyavisen.no
Redaksjon avsluttet 18. desember 2023
Utgis i samarbeid med Fargefabrikken AS

*Ønsker du å betale for Gamlebyavisen?
Da kan du vippe inntil kr. 20.- til
82841 (Qulthus, Fargefabrikken AS).
Takk for din støtte.*