

DE HISTORISKE

Julemagasin 2025



Julegavetips, juleoppskrifter fra våre
kokker, julequiz og mye mer!

DE HISTORISKE



Foto: Hafsland Hovedgård

Hva får *deg* i julestemning?

K

anskje er det julelysene som gjør vintergatene litt mindre mørke. Eller lukten av bakst som sniker seg gjennom huset?

Hos våre medlemmer har generasjoner av kokker og vertskap sørget for at desember føles som desember skal: varm, ekte og full av duftene vi husker fra barndommen. Flere av dem holder åpent gjennom hele julen, enten du er på reise for å besøke familie eller ønsker en litt roligere høytid. Her ringes julen inn fra rorbuer i Lofoten, langs fjord og fjell på Sunnmøre og under vinterhimmelen på Svalbard. Hvert sted på sin egen måte.

Uansett hvor du feirer, handler julen om å senke skuldrene og finne de rolige stundene. Dele noe med andre, enten det er en samtale, en middag eller et stykke nystekt bakverk. Det er ofte i disse små øyeblikkene julestemningen faktisk lander, langt unna gjøremål og lister.

I dette julemagasinet har vi samlet noen av de tradisjonsrike juleoppskriftene som brukes hos våre medlemmer, slik at du kan ta litt av denne historien med deg hjem og dele den med andre. Kanskje blir det også en liten gave til noen som trenger en ekstra oppmerksomhet denne julen?

Riktig god jul fra alle oss i De Historiske!



Julefortelling fra Nevlunghavn

Julefeiring i Havna etter andre verdenskrig

Første førjulstid etter avsluttet krig åpenbarte Havna seg som en eksplosjon av lys i alle vinduer i alle hus med unntak av Gjestgiveriet som fremdeles var tomt og mørklagt.

Ingen hadde ennå hatt mot til en ny etablering etter tyskernes uansvarlige bruk under krigen. Alle andre hus hadde revet bort blendingsgardinene som ikke måtte slippe ut et lysglimt under den fem år lange krigen.

Barna tomlet rundt på kjelker og ski i Blombakken og Lundbakken til sent på kveld. I husene var det full aktivitet med baking og slakt. Mange hus hadde bygget grisehus til egen forsyning under krigen. Slakteren kom og avlivet grisen en tid før jul. Barna holdt seg for ørene da slakteriet sto på. De hadde blitt glad i grisen som de selv matet og pleide med omhug.

Husmor laget blodpudding, leverpostei, pølser, medisterkaker, stek og ribbe. Alt på grisen måtte utnyttes og fordeles til storfamilien og andre som hadde mindre tilgang til en riktig julemiddag. I butikkene til Meta, Ragnvald og Mauritz var det pyntet til jul i glasskap med nisser og engler. En utrolig ny opplevelse for barn som ikke hadde annen erfaring enn mørketid uten julefeiring.



Da kakelinna kom like før jul, var mennene hyppig å se på kjøkkenet når husmor tryllet frem lekke julekaker. Kakelinna ble jo frembrakt av all steking i husene i Havna.

Bestefar og bestemor tok barnebarna med til skauen til Aksel Vold for å finne det fineste juletreet. Gjerne to eller tre til hele familien. Treet måtte rekke helt til taket i stua. Det ble pyntet med levende lys og norske flagg. Norske flagg var viktig å pynte treet med etter den lange krigstiden med forbud å vise norske flagg.



Under treet lå hjemmelagde gaver med strikkede strømper, undertøy og andre nyttige plagg. Noen var heldige og kunne åpne trefigurer og tre ski som ble tryllet fram fra ukjent hold.

På julekvelden hengte hver av barna opp strømpe i håp om at nissen fant veien til deres strømpe. Stor var gleden neste morgen da nissebesøket hadde gitt resultater. Som regel med en appelsin og noen hasselnøtter.

Romjultid var julebukktid. Barna kledde seg ut med det som fantes av gamle klær på loftet og med hjemmelaget ansiktsmaske. Ikke et hus i Havna ble oversett med besøk og posene ble etterhvert fylt opp med kaker og frukt. Bedehuset var samlingsstedet for julefest av både skole og ulike foreninger.

Det var gang rundt treet med flere ringer av barn, voksne og eldre til julesalmer fra orgelspillende Gudrunn. Barna sto for underholdningen og lærer Skorge fordelte oppgavene. Smågutter i finstas med knebukse og sløyfe, Steinar, Peder og Arne Henrik sang tårevåte tekster så ikke et øye var tørt. Tre småjenter stilte seg seg opp på podiet på bedehuset iført miniskjørt og utførte en vrikkende hula huladans til lærer Skorges store forskrekkelse. Men applausen var voldsom og reddet situasjonen .

“Steinar, Peder og Arne Henrik sang tårevåte tekster så ikke et øye var tørt.”

Nyttårsaften avsluttet julefeiringen selv om noen fester fortsatte over nyttår. Alle barn og unge samlet seg på brygga og delte seg i grupper med hver sin tåkelur. Alle fiskeskøytene hadde tåkelur liggende i båten. Like før kl. 12 om kvelden salet gruppene seg kloss opp til vinduet i husene og blåste på luren så beboerne « fløy i taket». De fleste tok sjokket med et smil. Der mannen kom løpende ut for fange urokråkenes var dette en ekstra gevinst.

I dag står Gjestgiveriet i strålende juleprakt og har gjenopprettet helhetsbildet av juletid i Havna.

Denne historien er skrevet av moren til eieren av hotellet. Hun er 86 år og født og oppvokst i Nevlungshavn.



Juleopplevelser som varer

Julen er en tid for å gjøre noe fint sammen, oppdage små skatter og hente ideer til egne tradisjoner. Her får du fire tips til opplevelser som gir førjulstiden mer innhold.

01



Jul med Jette Frölich

For mange er navnet Jette Frölich selve symbolet på jul i Danmark. Allerede i 1964 begynte hun å tegne sine første dekorasjoner og sjablonger, og siden 1994 har hun pyntet Lysebu til jul – et arrangement som trekker fullt hus og skaper ekte julestemning fra første dag. I år utvides den populære Lysebu-kolleksjonen fra Porsgrunds Porselænsfabrik med to nye porselenshus: Kavalérfløyen og Stabburet, som får selskap av det vakre Klokketårnet.

Kom innom **Lysebu** og opplev julepynten på nært hold. Årets salgsutstilling varer til 21. desember.

Hjemmelaget sjokolade

Besøk Landhandelen i Uggdal eller den sjarmerende julebutikken på historiske **Haaheim Gaard** på Tysnes for å finne unike julegaver. Her kan du utforske et rikholdig utvalg av julemat, delikatesser og deilige sjokolader fra Haaheims egen sjokoladefabrikk.

Kanskje finner du den perfekte gaven til noen som setter pris på eksepsjonelle konfektbiter?

02



03



Jul i Gamlebyen

De tre første helgene i advent kan du oppleve Gamlebyens hyggelige julemarked i Fredrikstad. Bodene står på rekke og rad og på Kongens torg er det fullt med blide kremmere. Her finner du husflid, kunst, smykker, antikviteter, håndverk, julepynt og mye mer. Reiser du med barn? Hos Skomakerne i Gamlebyen kan dere hilse på selveste Tøflus alle dager i desember.

Og du? **Gamlebyen Hotell** tilbyr 20% rabatt på overnatting i desember!

[Se førjulstilbud her](#)

Strikk egne julehjerter

Skal du til Sunnmøre i julen? Hver lørdag fra og med 13. desember inviterer **Storfjord** deg til å lære deg å strikke søte julehjerter – perfekte til å pynte juletreet med! Storfjord Husflidlag lærer deg basisteknikkene du trenger, og guider deg gjennom oppskriften. Du får med deg et komplett sett med garn fra Rauma, strikkepinner og oppskrift, slik at du kan ta med deg strikketøyet videre.

[Les mer her](#)

04



Og når du først er i nærheten av Ålesund ...

Kanskje vil du ta turen innom **Brosundet** og legge en gave under juletreet? Før jul blir alle gavene hentet av lokale frivillige organisasjoner som sørger for å spre juleglede til små og store i nærområdet.



Storfjords Havreflarn

På Storfjord på Sunnmøre nytes tradisjonell julebakst, og de hjemmelagde oppskriftene er en viktig del av julen. Her kan du prøve deg på hotellets egne havreflarn!



Ingredienser

- 375 g TINE smør
- 500 g lettkokte havregryn
- 5 egg
- 625 g sukker
- 5 ts bakepulver
- 1 ts kanel

Slik lager du dem

- Smelt smøret og bland det med havregrynene.
- Visp egg og sukker til en glatt og luftig blanding.
- Vend inn havregrynblandingen, bakepulver og kanel.
- Fordel store spiseskjeer med blandingen jevnt utover et bakepapirkledd stekebrett.
- Stek ved 200°C i ca. 5 minutter, eller til de er lett gyldne.





Hotell som holder åpent jul og nyttår

- Energihotellet på Nesflaten
- Finnskogtoppen Spa & Velværehotell
- Fleischers Hotel på Voss
- Fretheim Hotel i Flåm
- GamlaVærket i Sandnes
- Grand Hotel Egersund
- Knutholmen i Kalvåg
- Kronen Gaard Hotell i Sandnes
- Rjukan Admini Hotel
- Røisheim Hotell i Lom
- Straand Hotel i Vrådal
- Thorbjørnrud Hotel på Jevnaker
- Tyssedal Hotel i Odda

Hotell som holder åpent nyttårsaften

- Hotell Bondeheimen i Oslo
- Danebu Kongsgaard i Valdres
- Hurdalsjøen Hotel & Spa
- Nermo Hotell ved Hafjell
- Røros Hotell



Våre beste julegavetips

Har du fortsatt noen julegaver igjen og er usikker på hva du skal gi? Her har vi samlet noen gode gavetips fra oss.



Gavekort fra De Historiske

En opplevelse er alltid kjekt å få, og enda kjekkere å dele. Et gavekort fra oss kan benyttes på alle våre historiske hoteller, spisesteder og skip rundt om i Norge, samt på alle våre pakker, arrangementer og opplevelser.

[🔗 Les mer og bestill her.](#)



Romantisk opphold

På tide med et lite avbrekk bare dere to, eller kjenner du noen småbarnsforeldre som fortjener en liten time out? Våre romantiske pakker inkluderer alt fra bobler på rommet til sen utsjekk, velvære og gode måltider.

[🔗 Se våre romantiske pakker her.](#)



Et bedre måltid

Hos våre historiske spisesteder kan dere nyte det beste av lokale råvarer tilberedt av prisvinnende kokker og et varmt vertskap. Den perfekte gaven til den som liker å kose seg litt ekstra. Kanskje vil du også bli med selv?

[🔗 Se våre historiske spisesteder her](#)

Konsert og arrangementer

2026 byr på flere flotte aktiviteter hos og nærme våre historiske medlemmer. Dra på museum, eller bli med på konsert eller teater.

- Maria Haukås Mittet på Losby Gods
- Hagekonsert med Marit Larsen i Flåm
- Edith Piaf-aften i Sogndalstrand
- Bo på Boen Gård og besøk Kunstsilo
- Bli med på Egersund Sjømatfestival

[🔗 Se alle arrangementer her.](#)



En vinteropplevelse

Vi går inn i årets mørkeste måneder, og snøen legger seg snart som et fast følge. Kanskje er dette tiden for et lite avbrekk? Mange av våre historiske hotell ligger tett på skibakkene og tilbyr heiskort til gjestene, så du kan kombinere ro inne med gode dager ute.

[🔗 Se våre vintertilbud her.](#)



Deilig hjemmebakst

Ofte er de hjemmelagde gavene også de fineste. Prøv noen av oppskriftene vi har fått fra kokkene hos våre medlemmer, og lag en liten smakfull gave til noen du vil overraske. Pakk det gjerne inn i et dekorert glass med en enkel sløyfe, så blir det både personlig og pent.

[🔗 Se julens oppskrifter her.](#)





Historiske juleminner

Hos våre hoteller har julefeiringen vart i generasjoner. Her er noen tilbakeblikk.



DANEBU KONGSGAARD I VALDRES

16. desember 1950 markerte åpningen av Danebu Kongsgaard, en dag som skulle tegne seg inn i historien som et levende minne. Da gjestene ankom Aurdal stasjon ble de møtt av smilende skolebarn fra bygda, viftende med danske og norske flagg. Beltebiler fraktet dem opp til Danebu, hvor festlighetene ventet.



VISNES HOTEL I STRYN

Bildet viser en flott gjeng på juleselskap i Stryn, rundt århundreskiftet 1800-1900. I år er det 175 år siden de første gjestene kom hit til Visnes Hotel. Da ble det etablert skysstasjon her på garden Visnes, og hotellet har vært et sted for gode juletradisjoner helt siden den gang.

FLEISCHER'S HOTEL PÅ VOSS



Vinter på Fleischier's Hotel bærer med seg en egen varme – og en stolt arv fra Voss' rike skihistorie. Når snøen legger seg over bygda, fylles hotellet av duften av granbar, julemat og lyden av peisen som knitrer. Gjester kommer inn med rødmussete kinn etter timer i de samme bakkene som legender som Kari Traa, Eirik Kvalfoss og Jon Istad en gang lekte seg i.

Ski har alltid vært mer enn sport på Voss; det har vært en livsstil, et fellesskap og en vinterglede som samler generasjoner. Midt i dette står Fleischier's som et lunt tilfluktssted der tradisjon, natur og vintermagi møtes – og hvor hver jul og vinter får sitt eget lille eventyr.



Bildet over er tatt fra vinteren 1935 og viser det karismatiske sveitserbygget. 10 år etter under 2. verdenskrig - ble Fleischier's Hotel okkupert av tyskerne og hotellet var en av få bygninger på Voss som ikke ble bombet.

STRAAND HOTEL I VRÅDAL



Julefeiring på hotell er spesielt, og for mange kanskje en fjern tanke. På Straand har det blitt feiret jul hvert år siden 1864, i 6 generasjoner i samme familie. Straand Hotel er et av de hotell som er åpent 365 dager i året og har hatt kontinuerlig helårsdrift i over 160 år.



Familie og gjester i skjønn forening. Den siste fredsjulen på Straand, hvorav to onkler i familien Straand er avbildet i uniform (hjemme fra militærtjeneste). En spent jul, sier dagens hotelldirektør Lars Arne Straand.

FROGNERSETEREN I HOLMENKOLLEN



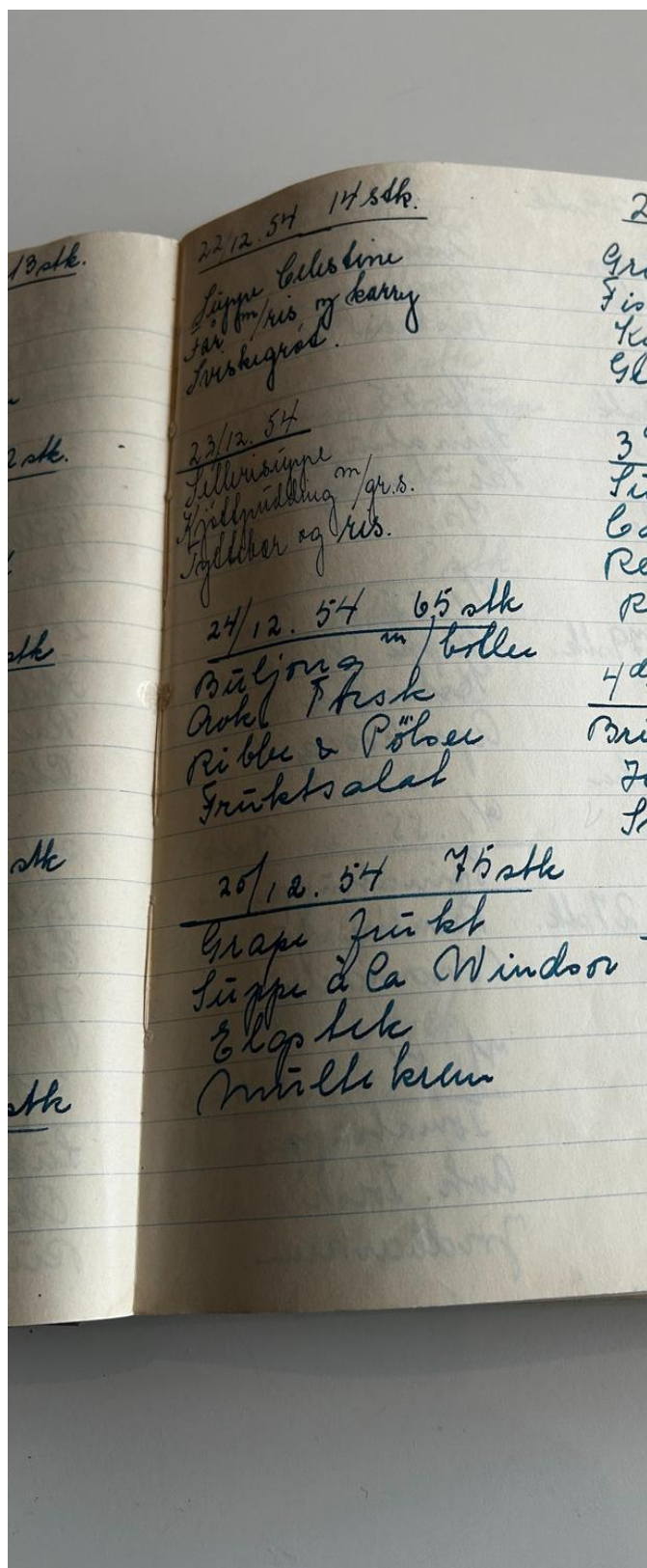
Vinteren på Frognerseieren i Holmenkollen har i generasjoner vært et lite eventyr i Oslos egen storstue. Her oppe, hvor peisvarmen møter lukten av kakao, nybakte boller og nysnø, har barn og voksne startet sine tradisjonsrike turer ned Korketrekkeren – med kjelker som har sust gjennom tider, minner og latter. Fra de første, kalde morgenerne til de mørke kveldsøktene under lysene i bakken, har Frognerseieren vært et samlingspunkt der familier og venner har kommet for å kjenne vinteren på ekte. En vinterglede som aldri går av mote selv hvor gammel man er.





Nermos julemeny fra 1954

Nermo Hotell er et familiedrevet hotell med lange tradisjoner. I over 100 år har reisende søkt hit. Johannes Nermo er femte generasjon og han fører nå arven videre.



4. generasjon Nermo kom innom hotellet en dag. De hadde ryddet på loftet og sett at det nye vertskapet på var interessert i historien. Kanskje var de interessert i den gamle menyboken fra Nermo Hotell?

Menyboken fra Nermo Turisthotell dekker perioden 3. juni 1951 til torsdag 22. september 1966 og det er sirlig skrevet ned hvor mange gjester hotellet hadde til middag, dag for dag, og hva som ble servert.

På julaften i 1954 hadde hotellet 65 gjester til bords. De fikk servert en klassisk fireretters:

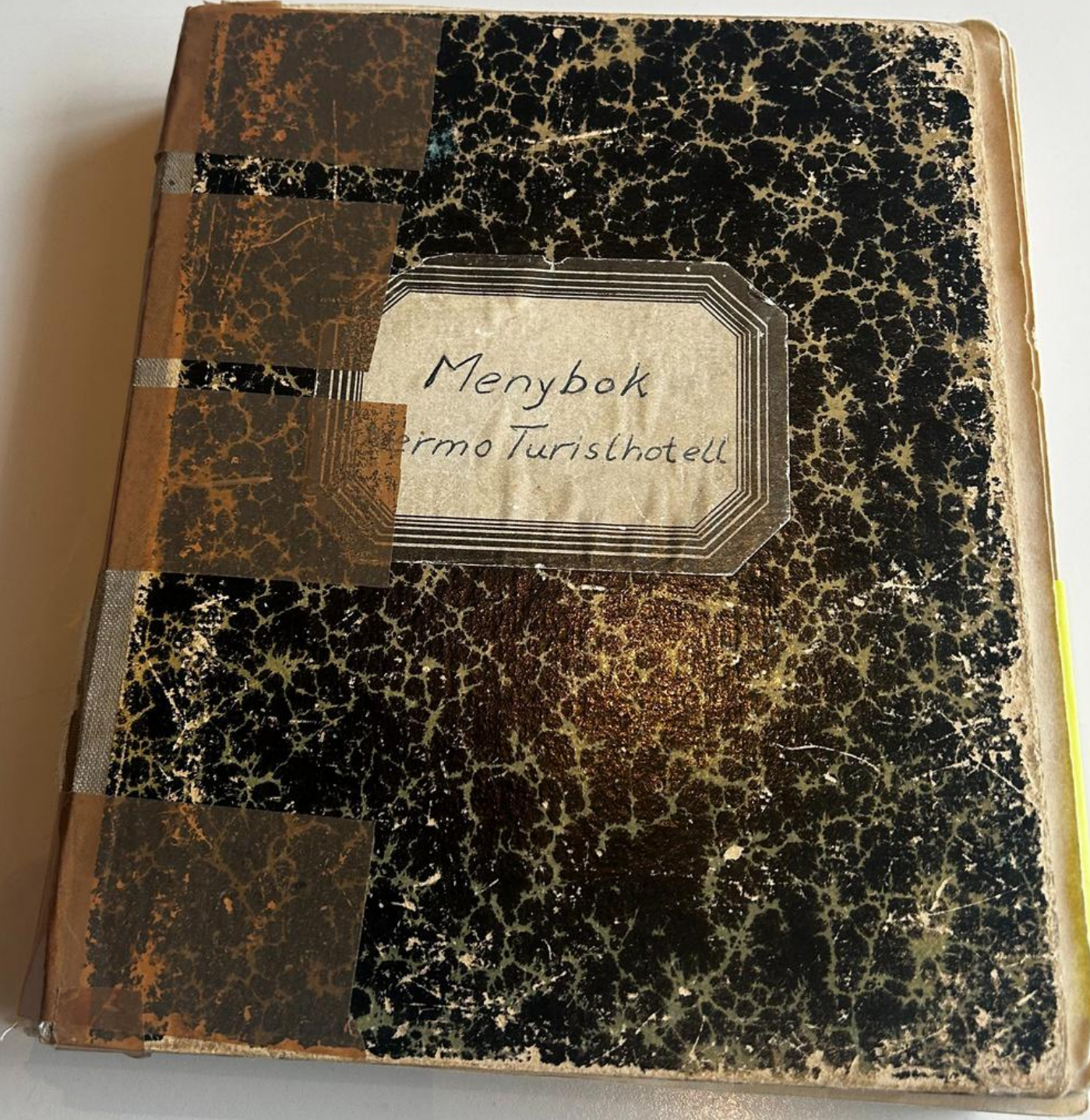
Buljong med boller

Avkokt torsk

Ribbe med pølser

Fruktsalat til dessert

Selv om hotellet nå holder stengt på julaften, videreføres matkulturen før og etter høytiden. Ribbe fra egne griser, medisterkaker og julepølser fra Hafjell Slakteri er faste innslag, sammen med hjemmelaget sylte, flisrøkt ørret og den velkjente julesausen. God mat, laget fra bunnen av, med dyktige kokker og lokale råvarer.



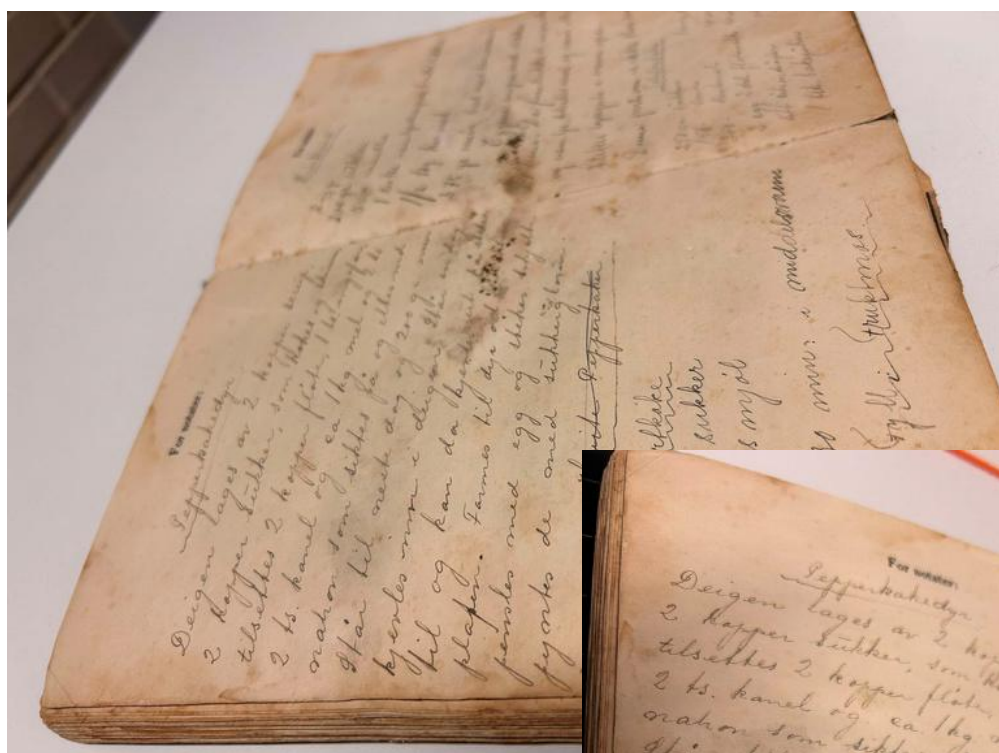
The image shows the front cover of an antique book. The cover is decorated with a black and gold marbled paper. A central, rectangular label with a decorative border contains the title. The spine of the book is visible on the left, showing a brown leather binding with gold-tooled patterns. The edges of the book are worn, and a small yellow tab is visible on the right side.

Menybok
ermo Turisthotell

De historiske oppskriftene

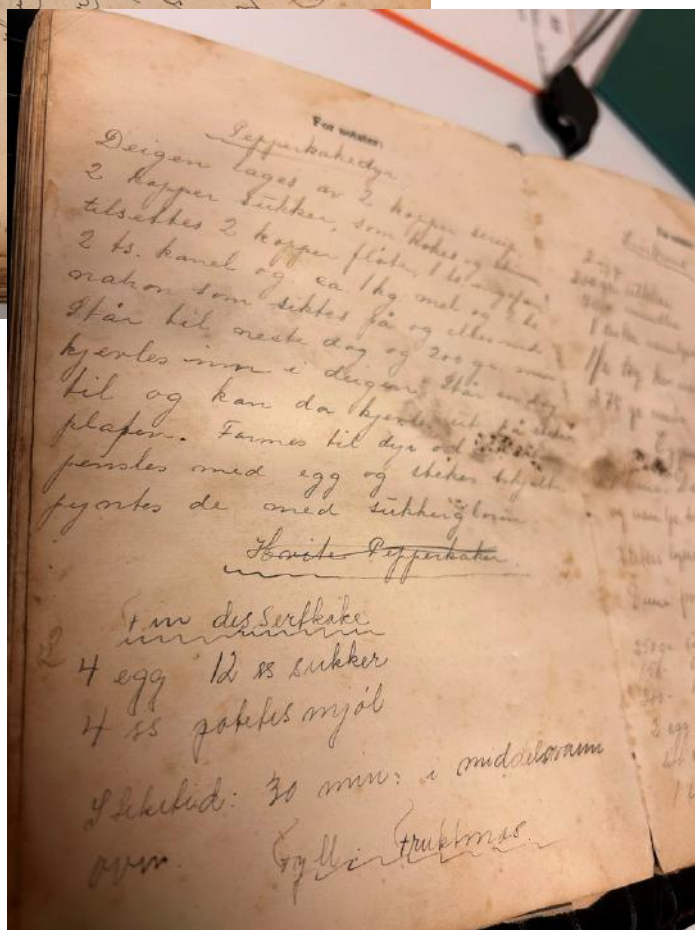
En av de viktigste personene på et hotell under i julen er de som står bak grytene. På Kronen Gaard Hotell var dette Laura.

Hotellet i Sandnes har røtter tilbake til 1898, da Gabriel Block Wathne bygde det første huset for seg selv og familien. Hans datter, Laura Wathne, var en pioner i norsk matkultur. Med sin «økonomisk kokebok» etterlot hun seg oppskrifter som fortsatt er en verdsatt del av Kronen Gaards stolte historie.



Lauras kokebøker er godt bevart, og med håndskrevet tekst og bakeflekker får man et levende inntrykk av henne i sving på kjøkkenet. I julen stod selvfølgelig mye av tiden til julebakst, med deilige dessertkaker til kaffetørste julegjester. På bildene ser vi blant annet Lauras oppskrift på pepperkaker – en oppskrift som fortsatt brukes den dag i dag.

[Se oppskrift her](#)





Lauras Pepperkaker

Prøv Lauras pepperkaker hjemme på ditt eget kjøkken. En hyggelig førjulsaktivitet, enten du baker alene eller sammen med små hjelpere. Lag tradisjonelle figurer, eller slå dere løs med pepperkakedyr og andre kreative former.



Ingredienser

- 2 kopper sirup
- 2 kopper sukker
- 2 kopper rømme eller fløte
- 1 ts ingefær
- 2 ts kanel
- Ca. 1 kg hvetemel
- 2 ts natron
- 200 g smør, romtemperert
- 1 egg til pensling

Slik lager du dem

- Kok opp sirup og sukker, og skum av skummet som danner seg på toppen. La blandingen avkjøles litt.
- Rør inn fløten, ingefær og kanel i sirupsblanding. Sikt melet sammen med natron, og bland det forsiktig inn til en smidig deig.
- La deigen hvile til neste dag. Kna så inn smøret godt i deigen, og la den hvile i en dag til.
- Kjevle ut deigen jevnt, skjær ut figurer etter eget ønske.
- Pensle kakene med vispet egg, og stek dem i 8–10 minutter, eller til de er gyldenbrune.
- La kakene avkjøles helt før de dekorerer med melisglasur etter tradisjon eller egen kreativitet.

Pepperkakebakesang

Når en pepperkakebaker, baker pepperbakekake
Tar han først en stekegryte og en kilo margarin
Oppi gryta smelter smøret, og det neste han må gjøre
Er å røre sammen smøret og en kilo med farin
Farin, det er det samme som sukker det
Ja, jeg veit det

Og mens smør og sukker skummer
Tar man åtte eggeplummer, som man rører ut i gryta
Med en kilo hvetemjøl
Og til slutt i gryta slepper man en liten teskje pepper
Også rører man omkring og tømmer deigen på ei fjøl
Sånn er det
Da er det ingen sak!

Etterpå kjevler du deigen så flat som en pannekake
Så flat som en pannekake
Så tar du mann- og koneformer og lager mann- og konekaker
Mann- og koneformer og lager mann- og konekaker
Og legger dem på kakebrettet, og steker dem i stekeovnen
Og legger dem på kakebrettet, og steker dem i stekeovnen
Det er utmerket, gå i gang!
Det er i gang, jeg går utmerket!

*Ingen sak å bake pepperkaker når man bare har en god
pepperkakebakersang!*

- Thorbjørn Egner

Bestos Lefser: En hyllest til “Besto” i Bekkjarvik

Hver familie har sin Besto. Hun som stod ved kjøkkenbenken med forklé og stø hånd og fylte huset med lukten av nystekte lefser og nytraktet kaffe.

Hos Mirabelle by Ørjan Johannessen lever denne tradisjonen videre. Her serveres Bestos lefser akkurat slik hun laget dem – som en hyllest til alle som holdt juletradisjonene levende.



"Herlige Besto stod alltid ved kjøkkenbenken og kjevlet ut lefser når vi kom på besøk, med stø hånd og smil om munnen. Lukten av nystekte lefser og nytraktet kaffe fylte hele huset, og det var som om tiden sto stille et lite øyeblikk. Hver dag klokken fire var det fast tradisjon – søte lefser og kaffe ble servert til alle som ville smake. Dette var ekte tradisjonsmat, ikke bare i vår familie, men for mange langs hele Vestlandet."



På bildet: Besto (Mimmi Johanne), Asta, Ørjan og lille Leah Mirabelle



Ingredienser

Tørt:

- 3 kg hvetemel
- ½ kg rugmel
- 2 ss hjortetakksalt
- 1 stor kopp sukker (ca. 2 dl)

Vått:

- 1 l kulturmilk
- 1 l sur skummet melk
- 1 stor kopp sirup (ca. 2 dl)
- 1 egg

Smørkrem:

- 500 g smør
- 500 g melis
- 1 ts kanel

Slik lager du dem

Bland det tørre i en bolle og lag en grop i midten. Visp sammen det våte, hell det i gropen og bland sammen til en jevn deig. Del deigen i 20 like emner.

Kjevle hvert emne til tynne, runde lefser på ca. 3 mm tykkelse. Stek på takke på begge sider til de er gyldne, og legg dem på et tørt sted.

Når lefsene skal serveres, bløter du dem raskt i rennende kaldt vann på begge sider. Legg dem på et fuktig klede og dekk med et nytt fuktig klede – da blir de myke og klare til smøring.

Smørkrem

Pisk smør, melis og kanel til en hvit og luftig krem.

Smør et tynt lag på lefsene, brett til et rektangel og brett en gang til mot midten.

Klipp av de avrundede endene og skjær lefsene i små, skrå biter.

Julequiz

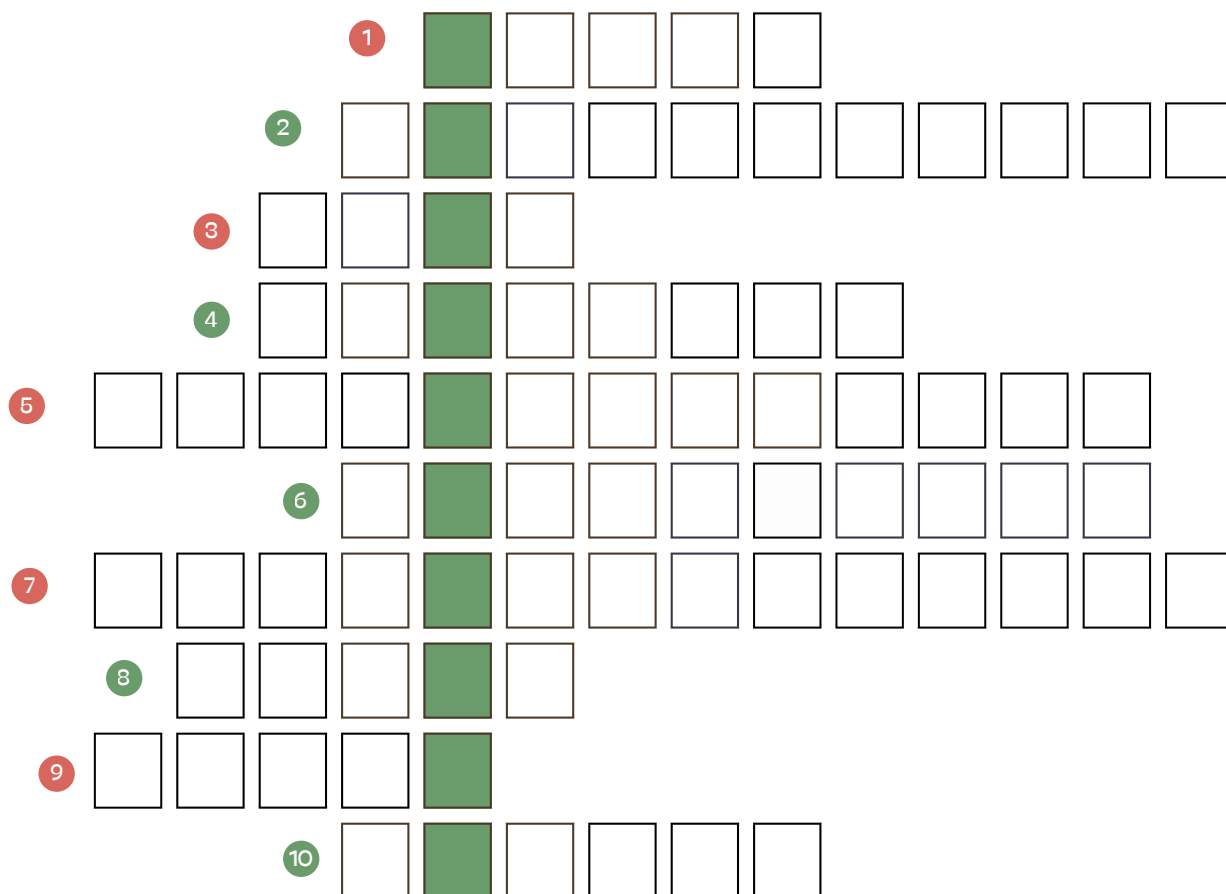
Svarene finner du på side 31.

- 1 Hva er det musebestemor gynger på i sangen "Musevisa" av Alf Prøysen?
- 2 Hvilken farge er det på bærene som er på misteltein?
- 3 Til hvilket land sender Norge hvert år et stort juletre som takk for hjelpen under andre verdenskrig?
- 4 Hva var navnet på de tre vise menn?
- 5 Hvilken drikk blir servert til kyllingen i "Grevinnen og hovmesteren"?
- 6 Hvilken forfatter står bak "A Christmas Carol" (En julefortelling)?
- 7 Hva heter jul på henholdsvis engelsk, tysk, fransk og spansk?
- 8 Hvilket land eier territoriumet "Christmas Island"?
- 9 Hvilken norsk kvinnelig artist står bak sangen "Home To You (This Christmas)"?
- 10 Hvem er det som samler inn penger gjennom "Julegryta"?
- 11 Hva heter prinsessen i "Reisen til Julestjernen"?
- 12 I hvilken oppfølger av en populær julefilm har Donald Trump en gjesteopptreden?
- 13 Sjimpanse Julius har bursdag 26. desember. Hvor gammel blir han?
- 14 Hva heter årets julekalender for barn på NRK?
- 15 Hvilket kor er det som synger julen inn på julaften på NRK TV hvert år?

Hvem er dette?



Premiekryss



- 1 Kjent hovmester med arbeidstid på lille julaften
- 2 Et ikke-så-illeluktende fotplagg som hører julen til
- 3 Fødselsgave fra en av de tre vise menn
- 4 Kåret til Norges beste juleby tre år på rad
- 5 Etternavn på racerbilsjåfør i Flåklypa
- 6 Ett av de tradisjonelle 7 slagene
- 7 Populært historisk spisested for skientusiaster på Østlandet
- 8 Varm drikk som hører julen til
- 9 Et annet navn på en reinsdyrhunn
- 10 Byen hvor du finner Julenissens Postkontor

Premie

Vinn et gavekort!

Send inn løsningsordet til
konkurranse@dehistoriske.no og bli med
i trekningen av et gavekort på kr 2000,- som kan
benyttes på alle våre hoteller og spisesteder!



Vi trekker en heldig vinner mandag 5. januar



Fasit julequiz:

1) En stor potet 2) Hvit 3) England 4) Kaspar, Melkior og Baltazar 5) Champagne 6) Charles Dickens
7) Christmas, Weihnachten, Noël og Navidad 8) Australia 9) Sigrid 10) Frelsesarmeen 11) Gulltopp/Sonja
12) Hjemme Alene 2 13) 46 år 14) Kristiania magiske tivoli/theater 15) Sølvguttene 16) Maria Mena 17) Olaf
18) Ingrid Espelid Hovig 19) Mikkel Niva





DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Les mer på dehistoriske.no