



NORSK EPLFEST

LAURDAG 28. SEPTEMBER 2024



Bøblad
lokalavis for Midt-Telemark

BUTIKKANE LANGS LANDEVGEN: I Midt-Telemark finn ein både små og store gardsbutikkar som sel lokalproduserte varer. På Milekåsa gard i Liheia helsar Tonje Vedvik Bergskås og Trond Bergskås folk velkommen inn på låven til ein hyggeleg handel.

FOTO: Øystein Akselberg



LEIAR

Stolt av frukta

Imponert og stolt er adjektiv ein kan bruke om fruktbygda Midt-Telemark. I eit vakkert og vêrstablett område har det blitt dyrka frukt i generasjon etter generasjon, og i dag kjem kvart tredje eple i Noreg frå vårt distrikt. Rundt Norsjø bognar det av frukt i alle variantar på denne tida, og bak all denne fargerikdommen ligg det mykje hardt arbeid og dedikasjon, både hos den enkelte fruktbonde og næringa generelt. Det blir jobba hardt både med dyrking, utvikling og marknadsføring av dette viktige landbruket.

Det er mykje postivt som skjer i fruktnaæringa, som har hatt ein fin oppsving dei siste åra. Ny forsking viser veg, både når det gjeld oppbevaring, vidareforedling og overvaking av frukta som blir dyrka. Fruktmiljøet har vore flinke til å knytte seg til gode samarbeidspartnerar i universitetsmiljøet, og går foran for å byggje opp under den norske fruktproduksjonen. På fruktpakkeriet Telefrukt har dei funne lagringsmetoder som gjer at me kan ete eple frå lokalmiljøet nesten heile året, og der finn dei også gode løysingar for vidareforedling viss mykje frukt blir øydelagt av vêr og vind.

Eit samla miljø jobbar også godt saman og for utvikling og fornying, og ein finn veldig mange ulike typer fruktprodukt frå Midt-Telemark. Nye generasjonar har tatt over eple- og plommehagar, bærbusker og honningproduksjon og jobbar innovativt for å kunne tilby kundane både spennande og nyskapande variantar mat og drikke, alt basert på det som blir dyrka på store jorde og hagar i kommunen vår.

Det blir skapt mykje i fruktbygda, både i form av arbeidsplassar i landbruket og gode produkt, men også i andre verdiar. Me som lever tett opp i dette har ein unik sjanse til å bolstre oss både i økologisk og annan type frukt, alt kortreist. Me har også eit ansvar, både lokalt og globalt, for å ta vare på dette. Den beste måten å gjere det på er å støtte fruktnaæringa ved å kjøpe norsk og lokalt. Her har me i alle fall inga unnskyldning for å ikkje få i oss nok frukt per dag.

Me kan også vere med på å feire alt dette når det blir tromma til eplefest i kommunen. Gode produkt og eit spennande program ligg og ventar. For oss er det bare å bli med på festen!

Hilde Eika Nesje

Hilde Eika Nesje
Ansvarleg redaktør

Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark

Ansvarleg redaktør: Hilde Eika Nesje

Adresse:
Postboks 104, 3833 Bø i Telemark
Besøksadresse: Bøgata 69
Tlf. 35 95 19 45
Mob. 406 24 528
Epost: redaksjon@boblad.no
Epost: annonse@boblad.no

Opningstider: Kl 9-15.

www.boblad.no
pdf-versjon: buyandread.com

Avtografering eller gjenbruk av stoff, bilete og annonsar utan avtale er ikkje tillatt. Innsendt stoff blir til vanleg ikkje honorert med mindre anna er avtalt. Bø blad forbeheld seg retten til å publisere innsendt stoff også i vår nettutgåve.

Org nr.: 842 831 032
Bankgiro: 2630 05 04360
Trykk: Nr1 Trykk AS, Larvik

P Bø blad arbeider etter «Vær Varsom-plakaten» sine reglar for god presseskikk. Om nokon kjenner seg råka av urettvis presseomtale, oppmodar me om at ein først tek kontakt med redaktøren. Ein kan også ta kontakt med Presse- og Medierådet (PBM), som er eit klageorgan oppnemnd av Norsk Presse- forbund. PBM handsamar klager mot pressa i presseetiske spørsmål.

Adresse: Rådhusgata 17,
Postboks 46 - Sentrum, 0101 Oslo.
E-post: pbm@presse.no
Tlf: 22 40 50 40

Ventar over 40 utstillarar - n

Tora og Mette i Norsk Eplefest melder om stor interesse for å bli med på marknadsdagen 28. september. Utstillarane kjem tilbake, år etter år.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no

– I år er det 19. gongen me arrangerer marknadsdag og mange av utstillarane har vore med heile tida. Det er heilt utruleg, seier Tora Skjerkholt Aarnes, sekreta-

riatsleiar i Norsk Eplefest.

Erfaringane tilseier at både utstillarar og publikum likar seg på Norsk Eplefest.

– Det er ein komprimert og intim marknad, og tilbakemeldingane er at folk synest det er fint, seier Skjerkholt Aarnes.

I år er rundt 40 utstillarar på melde til marknadsdagen, som tradisjonen tru er på stasjonsområdet på Gvarv. Her er det sal av mat og handverk av god kvalitet. Fagleg prat om eple og anna frukt kan ein få på Faghjørnet, der fruktksousulent Jan Husefest Meland svarar på spørsmål.

Nytt av året er at også fem bilforhandlarar har stand og viser køyretøy ved stasjonsbygningen.



FRUKTKONSULENTEN: Fruktsousulent Jan Husefest Meland har jobba med frukt i Midt-Telemark sidan 1988. Han ser tydelege endringar i klima.

Klimaendrin

Varmemagasinet Norsjø, saman med kalde vintrar og solrike somrar med kjølige netter, gir gode vilkår for frukt i Midt-Telemark. Men klimaendringane er merkbare.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Jan Husefest Meland, fruktksousulent ved Nome og Midt-Telemark Landbrukskontor, har jobba med frukt i Midt-Telemark sidan 1988 og veit det

meste som er verdt å vite om klima og fruktodling i vårt område.

Han fortel at Midt-Telemark er landets nest største fruktdistrikt, like etter Hardanger. Årsakene til dette er fleire, men

gunstig dyrkingsklima for frukt er ein føresetnad for å lykkast.

Omlag 100 produsentar leverer frukt til Telefrukt på Gvarv, landets største og mest moderne fruktpakkeri, som igjen leverer frukta vidare til Bama og Coop. Du finn frukt frå Midt-Telemark i dei aller fleste butikkjeder i landet.

Varme og kulde

Naturgitte forhold som innsjøen Norsjø og typisk innlands-klima med kalde vintrar, varme



Mange kjem tilbake år etter år

– Det er ei prøve for sjå om det er av interesse for vårt publikum, seier styreleiar Haugholt.

Gratis inngang

Mens salsbuene er ved jernbanen, er kultur, frivillige organisasjoner og aktivitetar for barn på Kjernehustorget og i Gamlegata. Eit anna populært tilbod for barn er besøk på brannstasjonen på Gvarv. Det er Nome og Midt-Telemark brann og redning

som inviterer til open dag.

I år som dei siste åra frå og med pandemien, er det gratis inngang til marknaden.

– Me ser at det genererer meir sal når folk ikkje må betale for å kome inn på marknaden. Og det er også meir triveleg når det er opent, seier Haugholt.

Synergieffekt

I fjor var kulturdele av Norsk Eplefest tilbake på programmet

etter nokre år utan. I år er kulturinnsлага fleire enn nokon gong. Haugholt er spent på om det vil trekke flere folk til arrangementet og synergieffekten mellom marknad og kultur.

– Me merka i fjor at mange besøkande blei verande på eplefesten heile dagen. Det er viktig at alt fungerer saman, frå arrangementet i kyrkja tidleg laurdag til eplevandring, kulturinnslag og marknad, seier Mette Haugholt.



NORSKE EPLE: Tora Skjerkholt Aarnes og Mette Haugholt i Norsk Eplefest har mykje på menyen på marknadsdagen. Norske eple er sjølv sagt med.

FOTO: Gro B. Røiland



ALLE FOTO: Gro B. Røiland



FRUKTKONSULENTEN: Fruktskonsulent Jan Husefest Meland veit det meste om fruktnæringa i Midt-Telemark. Nedre Nes AS er ein av mange frodige frukthagar han kjenner godt.



VED NORSJØ: Trond Henning Kirkestuen sin eplehagen på garden Langjordet, er ein av mange flotte fruktgardar ved Norsjø.

ngar på godt og vondt

og solrike sommardagar og kjølige netter, gjer Midt-Telemark godt eigna til fruktdyrking. Epla får fin farge og fasong, og dei blir sote på smak.

Mange av fruktgardane i Midt-Telemark ligg langs breidda av Norsjø, som fungerer som eit varmemagasin for området rundt. Næringsrikt jordsmønster også eit pluss for fruktdyrking.

Meland fortel at fruktdyrkinen i området skriv seg tilbake til 1850-åra, og tradisjon er ein viktig faktor for at så mange bøn-

dar, spesielt i Sauherad-delen av kommunen, driv med frukt. Satsinga på frukt har auka veldig på dei siste åra, og Meland gir ros til fruktprodusentane for å vera innovative og flinke.

Haglbygger over Sulukollen

Klimaet i Midt-Telemark gir fruktdyrkarane både fordelar og utfordringar. Faren for frost- og hagskader er stor. Mens Norsjø er eit varmemagasin, er Lifjell det motsette. Når snøen ligg lenge på Lifjell, kan det bidra til frostnetter på våren som skadar

avlingane.

Hagl kan også gjera stor skade. Gamle fruktdyrkarar hadde fleire verteikn, fortel Meland. Eitt av dei var at når haglet kom over Sulukollen ved Årnes, da blei det bomber av hagl som kunne øydelegge alt. Det slo til for mange fruktprodusentar i år.

– Distriktet her er utsatt for hagl. Varme fuktige luftmasser som kjem inn frå havet møter Lifjell, og det bygger seg opp iskrystallar som dett ned att som hagl. I Danmark til dømes, er det sjeldan hagl, og på Vestlandet er

dei også normalt lite plaga av hagl, seier Meland.

Merkar klimaendring

Klimaendring er noko fruktnæringa merkar på godt og vondt. Varmare vintrar og store temperatursvingingar gjer fruktrea meir utsatt for frostskade. Veret er blitt mindre føreseieleg, med meir ekstremer og lengre periodar anten med tørke eller regn.

Meland har gjennom 36 år i Midt-Telemark sett ei stor endring i vekstsesongen.

– I løpet av dei siste 30 åra som

eg har jobba i distriktet her, har me fått fjorten dagar tidlegare start på vekstsesongen og fjorten dagar lengre haustsesong. Normalt vara sesongen frå starten av mai til slutten av september. Nå er det frå midt i april til midt i oktober. Det vil seie at me har fått omlag seks månadar vekstsesong. Frukt blir tidlegare moden og me kan dyrke sine eplesortar som Rubinstep. Saman med Discovery og Raud Aroma er Rubinstep nå den eplesorten me har mest av, seier Jan Husefest Meland.

Knasande sprø eple



JULYRED er ein amerikansk sort. Epla er middels store. Gulgrøn grunnfarge, raud dekkfarge. Søt og aromatisk. Modnar i midten av august og er best i denne månaden. Kan også brukast i mat.



DISCOVERY er ein engelsk sort. Epla er svært gode, og saftige med høgt sukkerinnhold. Grunnfargen er smørgul og nærmast dekt av ein skinande varm raudfarge. Hausteklar i midten av august.



SUMMERRED Grunnfargen er grøngul, men nærmast dekt av mørkeraud farge. Smaken er syrleg, men frisk og attraktiv med sprøtt og saftig fruktkjøt. Best å ete i september og oktober, også fin til mat.



RAUD GRAVENSTEIN har ein særmerkt aroma og sprøtt og saftig fruktkjøt. Fruktkjøtet er gulkvitt. Fruka er til dels svært stor. Gravenstein er stort sett raud over det heile. God også til mat og most.



RAUD AROMA er det mest dyrka eplet. Det har svært god, aromatisk smak. Hausting frå midten av september. Fint også til jul og god til most.



TESTAR PLUKKETID: Jan Husefest Meland er fruktksulent ved Nome og Midt-Telemark landbrukskontor. Her testar han plukketidspunkt for ein av dei nye eplesortane. Meland, Telefrukt og Planteportalen er kjelder for omtalene av sortane.



ÅKERØ er raudnande rosaraud med djupe raudde striper. Det finst ei raud form. Smaken er mild og aromatisk. Til å ete og i mat. Klar i slutten av september.



RUBINSTEP har sprø, faste, saftige og velforma eple. Hausta i slutten av september. Lagra til mars i ULO-lager. God å ete og til juice. FOTO: Telefrukt



og saftige plommer



Foto: Marta Kjøllesdal

**EDEN** er ein helt ny sort. Eple er gulgrønt til smørgult. Saftige, sotsure og harde eple med sprø konsistens. Hausting siste halvdel av september.

OPAL er ein gammal plommesort frå Sverige. Den har fantastisk aroma. Fruktkjøptet er gult, sott og saftig. Den er i sal i butikkar frå siste halvdel av august.

Foto: Halvor Holtskog



REEVES er ein kanadisk sort. Plommene svært store med raudorange dekkfarge. Litt tam smak, men saf- tig fruktkjøt og imponerande utsjånd. Moden i slutten av august og i butikk frå midten av september.



VICTORIA er ein gammal engelsk sort. Den er middels stor. Gulgrøn og med raudfiolett dekkfarge. Bra smak når det er tynna godt og har store frukter. Den er moden i første halvdel av september.



JUBILEUM stammar frå Sverige og er ein nyare sort. Den har blåfiolette frukter. Smaken er god, men den har dårlig lagringsevne. Modnar i slutten av august og utover og kjem i butikk midt i september.



FRYD er ein ny nederlandsk sort. Eplet har djupraud dekkfarge. Aromaisk smak. Saftige, sotsyrlege eple som er svært sprø. Hausting i slutten av september.



MALLARD er ein gammal, engelsk sort med store, ovale frukter. Plommene har raudfiolett dekkfarge. Kjøtet er fast, saftig og sott og smaken er svært godt. Sorten er i butikk i starten av september.



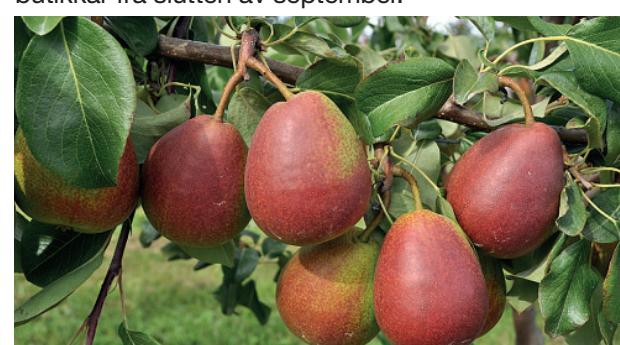
AVALON har store rundovale plommer med raudfiolett dekkfarge. Fruktkjøtet er saftig med frisk aprikosliknande smak som varer lenge. Er hauste- moden i slutten av august og i butikk i september.



EXCALIBUR er ein engelsk sort. Den har svært store, runde til ovale frukter: Plommene er raudfiolett med ein svært sott og aromatisk smak. Den er moden i siste halvdel av september.



VALOR er ei gammal kanadisk sviskeplomme. Sorten har store, svært sote plommer. Plommene er blåfiolette og står seg lenge. Den er tilgjengeleg i butikkar frå slutten av september.



CELINA. Ein pæreressort til slutt. Det er ein ny sort med god smak. Den er moden i første halvdel av september.

Foto: Jan Husefest Meland



Eple blir til kunstverk

Kvar år lagar elevar ved Sagavoll folkehøgskole kunstverk av lokale eple. Motivet er hemmeleg heilt fram til avdukinga.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no

Med lokale eple i gult, grønt og raudt, «målar» elevar frå Sagavoll folkehøgskole den årvisse Epletavla. Det har dei gjort heilt sidan

den aller fyrste eplefesten i 2006. Ideen blei henta i Kivik i Sverige, saman med mykje anna inspirasjon til Norsk Eplefest. Motivet for Epletavla er ulikt frå år til år, og det er elevane sjølv som utformar motivet. Assisterande rektor Marta

Bjelland Bø seier det er eit veldig gøy oppdrag for skulen å ha, men litt meir utfordrande nå når folkehøgskulen ikkje lenger har kunstline. Ho lovar likevel at epletavle blir det i år og. Motivet blir valt ut etter forslag frå elevar, mens ei gruppe på fem til ti skal lage tavla fredag under eplefesten. Epletavla skal opp på veggen på Gvarv stasjon og blir presentert under opninga av marknadsdagen laurdag.



EPLETAVLA 2018: Vinnar av Årets Gulleple, Pascale Baudonnel, og Nina Sundquist i Matmerk ved Epletavla i 2018.

Anne satsa på lefser

I eldhuset på garden Underberg blir det baka tusen lefseleivar i veka. Mange av dei skal Anne Underberg ha med på Norsk Eplefest.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Store delar av året er det full fart i heimebakaret hos Anne Underberg, profesjonell lefsebakar og gründer frå Gunheim. I eldhuset på garden Underberg, der Anne er sjette generasjon, har ho baka for sal sidan 1994. Dei fyrste åra ved siden av anna jobb, frå 2011 på fulltid.

Det er nok å gjera for lefsebakaren. Bortsett frå januar og februar og nokre friveker innimellan, bakar ho og medhjelpar Daniela Musteata kling og flatbrød heile året. Om lag tusen leivar i veka blir produsert i eldhuset. Når det nærmar seg jul får klingen selskap av pottelefser.

Fast seljar på eplefesten

Anne er fast leverandør av kling til Gvarv bakeri i Gamlegata og Gvarv frukt & bær i Strannavegen. I august og september bakar dei også til haustens konfirmasjonar og for å selje på Norsk Eplefest. Når marknaden opnar på eplefesten laurdag 28. september, er Anne Underberg på plass med kling, flatbrød, honningkake og som regel eplekake i anledning eplefesten. Det har ho vore dei siste 15 åra.

I 2005 tok Midt-Telemark og Nome Utvikling, saman med frukt- og kulturaktørar i Sauherad, initiativ til å skape ein festival for å plassere Fruktbygda på Noregskartet. Anne Underberg var med frå starten i planlegging av marknad og sal. Den erfarene lefsebakaren hadde lang erfaring frå matmesser rundt om.

– Me hadde den fyrste eplefesten og marknaden i 2006. Eg



TRAVLE DAGAR: Anne Underberg og Daniela Musteata har travle dagar i eldhuset. Her bakar dei til konfirmasjonar og Norsk Eplefest.

FOTO: Gro B. Røiland

hadde da vore på ein del marknader, fortel Anne.

Bakar på full tid sidan 2011

Det var i 1994 at ho, etter lang tids utprøving, fann fram til kling-oppskrifta som ho framleis brukar. Deigen var lett å hanskast med for bakaren og klingen blei god på smak.

– Eg serverte den til fleire, som etterpå ville at eg skulle baka for dei. Den eine etter den andre spurde. Så sette eg opp ein plakat på Gvarv, og folk byrja å ringe. Eg fekk nesten panikk, fortel Anne og ler.

Panikken gav seg fort, og bakinga voksa i volum. I 2011 sluttar ho i fast jobb ved Aust-Telemark tingrett og satsa for fullt på lefsebakning.

– Eg hadde lyst til å drive med noko eg syntest var moro resten av yrkeslivet, og eg såg at

eg kunne leva av det, seier Anne.

Nå er ho 72 år og har ingen planar om å pensjonere seg frå lefsebakning.

Folk kjem for å handle

Lefsebakaren og gründeren meiner Norsk Eplefest har betydd mykje for å få fram lokale produsentar i Midt-Telemark. Som seljar opplever ho marknadsdagen som bra, med god omsetning.

– Folk kjem til Gvarv for å handle den dagen, det er heilt tydeleg. Men fleire fruktbønder burde vera til stades på marknaden. Kundane mine gjev tilbakemelding om at dei ønsker å prate med fruktprodusentar og handle direkte av dei, og fleire etterspør rettleiing om fruktdyrkning og informasjon om ulike fruktslag,

Sjølv synest ho det er triveleg

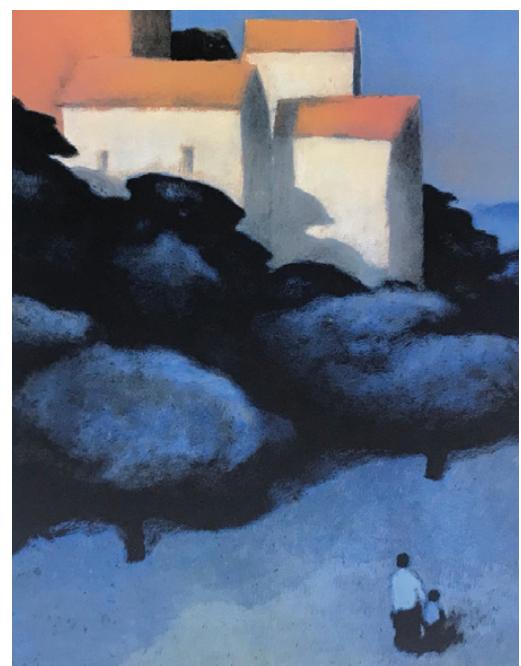
å vera seljar på Norsk Eplefest.

– Det er hyggeleg å treffen folk og moro å vera med og vise mangfaldet av det me driv med



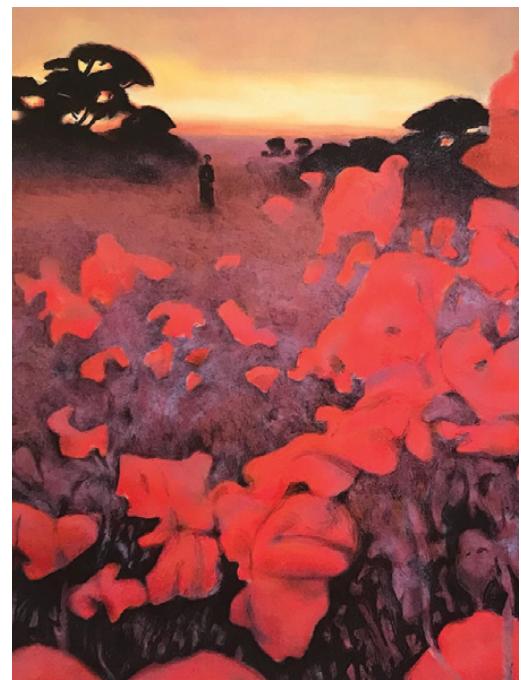
FOR LEFSE LOVERS: Dette skiltet fann Anne Underberg i Midtvesten i USA. Det passar perfekt heime hos lefsebakaren på Gunheim.

FOTO: Gro B. Røiland



**Velkommen til salgsutstilling,
27. september - 13. oktober**
Åpen fredag - søndag kl. 12 - 18
Salg av kaffe og kaker, gardsbutikk

Åpning fredag 27. sept. kl. 18.
Kunstneren er tilstede. Musikkinnslag
Kveldsåpent til kl. 21



«TRÆR OG FOLK JEG HAR MØTT» YNGVE REIDAR VOLD

Pasteller og litografier, Eplefestkunstner 2024

EPLEFEST PÅ NYHUUS

Lørdag 28. sept. 10 -18
Utstilling, eplesalg, gardsbutikk,
gavebutikk.



Nyhuis Gard
Nyhuisvegen 9
3810 Gvarv
Tlf. 4040 4787

FRUKT3YGD.NO

**gallerinyhuus.no
nyhuusgard.no**



LINDHEIM ØLKOMPANI: Eivin Eilertsen ekspederer kundar i butikken.



VED VEGEN: Mie Dahlmann Jensen i Hyllest har ei lita, fin bu ved vegen.

Butikkane langs ga-

Midt-Telemark byr på ei rekke små og store gardsbutikkar. Her er alt frå ei lita bu med eit par produkt til store butikkar med breitt utval.

Oystein Akselberg

oystein@boblad.no - tlf 906 38 453

I Midt-Telemark kommune har ein rekke av gardane eigen gardsbutikk der det blir seld varer frå eigen gard. Nokre sel også varer frå andre gardar og produsentar i kommunen, og nokre få har også produkt som er laga av større og andre aktørar på marknaden som ikkje held til i kommunen.

Nokre av butikkane har varer heile året, medan andre har varer som varierer med sesongen.

Bø blad har vore på besøk hjå nokre av dei mange gardsbutikkane i vårt område. Variasjonen er stor både når det gjeld produkt og omfanget av det som blir selt, men ein ting er felles; me møter fantastisk fine og koselege butikkar som er ordna og pynta på beste vis. Her finn ein mykje kreativitet og kjæreik for drifta og livet på garden.

I Liheia

På Milekåsa gard i Liheia helsar Tonje Vedvik Bergskås og Trond Bergskås velkommen inn på låven i gardsbutikken sin.

– Me har honning året rundt og elles moreller i sesong, seier vertskapet, og kan vise fram eit lokale som både er gardsbutikk, selskapslokale og opphaldsrom for eit 50-tals morellplukkarar i høgsesongen.

– Me ønskjer å vise fram dei gode råvarene me lagar. Det er hyggeleg at kundane får sjå og smake bæra våre rett frå hagen, seier dei.

Gjennom året har dei mange kjende frå nabologet og blant lokalbefolkninna elles innom, medan dei i sommarhalvåret møter mange turistar i gardsbutikken sin.

På Milekåsa har dei i år ein produksjon på rundt 2.000 kilo honning og rundt 50 tonn moreller.

Ser ny trend

På Aarnes gard i Strannavegen på Gvarv treff me Even Skårberg Aarnes og Lisa Dawn Aarnes og veslejenta Eira. Dei har ein fin og romsleg

gardsbutikk på låven sin. Paret tok over garden i 2022.

– Me har berre produkt frå eigen gard, så her går det i eple og eplemost. Me vil etter kvart ha seks sortar eple, seier Lisa og Even.

Dei baserer seg på eit sjølvbetent utsal, men innrømmer at det er ein god del jobb med gardsbutikken på låven.

– Me møter ofte kundane på tunet og er til stades for å hjelpe og gje informasjon. Det er veldig hyggeleg å treffen folk, seier Lisa, og ser at det er ein interessant trend i kundegruppa.

– Det kjem stadig fleire yngre kundar som vil ha informasjon om produkta og gjerne vil sjå korleis me har det i hagen. Dei er også meir opptekne av at produkta er lokalprodusert og kortreiste, seier Lisa.

– Alt i alt utgjer gardsbutikken ein liten del av omsettinga, men alle monnar dreg og det gjev eit greitt tilskot til drifta vår, seier Even.

Unge kremmarar

På Aarnes gard har dei to gutar på fire og seks år. Dei har også begge fått sine eigne salsboder på gardsbutikken.

– Når det kjem folk inn på tunet blir det fart i gutane. Dei ropar ut «kunde» og er klar til å betene sin butikk i butikken. Dei synest dette er stor stas og er nokre skikkelege kremmarar, seier Even, og ler godt, men legg til at gutanes engasjement i gardsbutikken er viktig for heilheita på garden.

Alle er med

– Alle på garden er med i prosessen rundt gardsbutikken og får dermed eit eigarskap til den. Det gjer noko med miljøet her på garden, seier Lisa og Even.

På vår veg til fleire gardsbutikkar var me også innom Nyhuus gard, Lindheim gard og Gvarv frukt og bær. I tillegg kjem det fleire andre.



BUTIKK PÅ LÅVEN: Even Skårberg Aarnes og Lisa Dawn Aarnes med veslejenta Eira på gardsbutikken sin på Aarnes gard i Strannavegen på Gvarv.



PÅ LÅVEN: På Nyhuus gard har vertskapet ein stilfull sjølvbetent butikk.

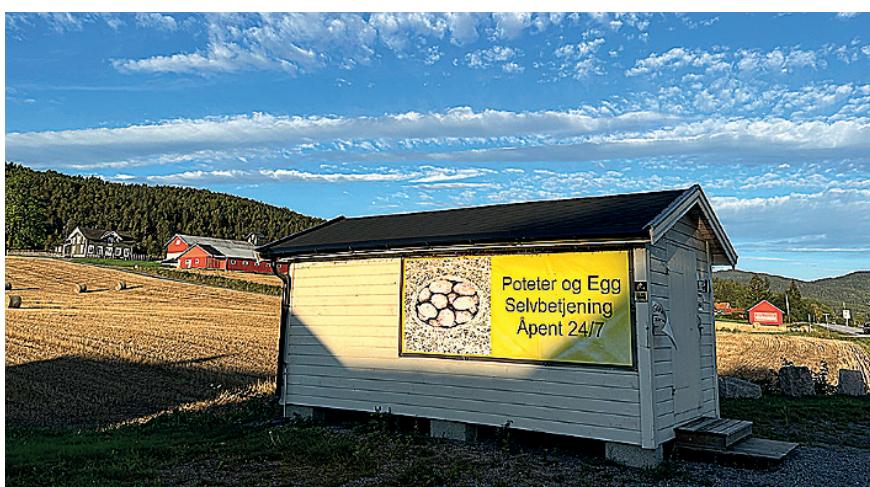


STOR BUTIKK: Gvarv frukt og bær har sentral plass ved riksvegen.

rdsvegen



FOTO: Øystein Akselberg



EI BU VED VEGEN: Salgsbua i Seljordvegen 628 i Øvre Bø har sjølvbetjening, poteter og egg.

TAKK FOR GODT SAMARBEID!

PROGRAM NORSK EPLEFEST 26. – 28. september 2024



TORSDAG 26. SEPTEMBER

ELDRES EPLEFEST – ALLSANG MED DEMENSKORET, Jorid Vale og Bruno Hageman
Kultursjef i Midt-Telemark kommune Hilde Pedersen.
12:00 Furuheim, Gvarv / 13:00 Furumoen, Gvarv
14:00 Sauherad bygdeheim, Gvarv / 15:00 Bø sjukeheim, Bø.
Eplekake og kaffe ved Bø og Sauherad bygdekinnelag. Alle er velkomne.

FREDAG 27. SEPTEMBER

SKULENS EPLEFEST

Norsk Eplefest deler ut et eple til kvar elev og inviterar alle til å bli med og syng Epleangen av Jon Solberg, også med Eplebandet lørdag kl.12 på Gvarv.
Kultursjef Hilde Pedersen og kulturarbeidar Jorid Vale.
Folkestad skule, Bø ungdomskule, Bø skule, Gvarv skule, Sauar friskule.

UTSTILLINGSOPINING - ÅRETS EPLEKUNSTNAR

Yngve Reidar Vold
18:00 GALLERI NYHUS
Opning ved ordførar Siri Blichfeldt Dyrland. Musikkinnslag.
EPLEAVLA SKAPES AV ELEVAR FRÅ SAGAVOLL FOLKEHØGSKOLE.
STASJONSBYGNINGEN PÅ GVARV

LAURDAG 28. SEPTEMBER

OPEN KYRKJE PÅ NES VED NORSJØ – 10:00 Nes Kyrkje

Musikk og lyrikk ved Johannes Sundsvalen, Bruno Hageman og Ivar Solbu, under alternatavla som har inspirert logoen til Norsk Eplefest. Arr. Sauherad og Nes sokn.
(Buss til kyrkja frå Sagavoll 09:30)

ELEVANDRING – 10:45 Nes Kyrkje. Vandring i kulturlandskapet

På fruktbare stiar frå Nes kyrkje, til Aslaksborg ved Norsjø, gjennom frukthagar opp til Galleri Nyhus, over Tinghaug, ned Erik Werenskiolds veg til Gvarv sentrum.
Arr.og vegvisar Inger Lise Eriksrud Bergan med dametrimmen i Sauherad idrettslag.

MARKNAKSDAG PÅ GVARV, 11:00 – 16:00 Stasjonsområdet og Gamlegata

Fruktnærings og naturbasert næring med lokalmat og handverk. Frivillige lag og organisasjonar skaper liv og aktivitetar i Gamlegata.
Servering og sitteplassar ved Kjernehustorget, Gvarv bakeri og ved fleire boder.
Alle aktivitetar for barn er GRATIS.

10:00 -12:00 **ORGELBYGGING FOR BARN VED KJERNEHUSTORGET**
(aldersgrense 8 år)

11:00 - 16:00 **EPLESPRELL MED SAGAVOLLELEVAR**, VED KORNMAGASINET

11:00 - 16:00 **SMOOTHIE-VERKSTAD I GAMLEGATA**

12:00 **ÅPNINGSARRANGEMENT, KJERNEHUSTORGET.**
Åpning ved ordførar Siri Blichfeldt Dyrland
Musikk og underhaldning (Bø Janitsjar,
Midt-Telemark Soul Children, m.fl.)
Epleangen av Jon Solberg med skulebarn frå
heile Midt-Telemark kommune.
Presentasjon av Epletavla ved Sagavoll folkehøgskole.
Elevar frå Midt-Telemark kulturskole.
Programledar Tom Arne Møllerbråten med Eplebandet

13:00 - 13:30 **BESTILLINGSVERK: SØLVLOCK** av THEA GRANT & UNA AURORA VENÅS, GAMLEGATA 17 (Galleriet til Runaug Venås)

13:00 - 16:00 **DEN ELETTRISKE TANNLEGESTOLEN,**
GAMLEGATA VED KORNMAGASINET
Musikkopplevelse for barn

14:30 - 15:15 **KULTURPROGRAM KJERNEHUSTORGET**
Jazztrio: Åsmund Waage, Per Norendal og Sindre Bakkåker
Agnfa
Dans og underhaldning

15:30 - 16:00 **BESTILLINGSVERK: SØLVLOCK** av THEA GRANT & UNA AURORA VENÅS, GAMLEGATA 17

20:00-23:00 **JAZZJAM OG AVSLUTNINGSFEST FOR ALLE**
KJERNEHUSET Gratis inngang, salg av drikke og snaks.



**Midt-Telemark
kommune**

Midt-Telemark kommune ved eining for kultur og fritid, samarbeider med Norsk Eplefest, frivillige lag og organisasjonar, kulturaktørar og kunstnarar om kulturprogrammet på Eplefesten 2024.



Gårdssalgsruta

Epleblomsten
Sauheradvegen 716

Gvarv frukt og bær
Strannavegen 90

Haugane Frukt
Sannesvegen 127

Hyllest
Gåravegen 66

Jønsi gård
Hagenvegen 29

Kåsin Gård
Sauheradvegen 782

Lindheim Ølkompani
Tinghaugveien 101

Lien gård
Liagrendvegen 262

NeRø sideri
Hagenveien 27

Nordre Nes
Nesoddvegen 112

Nyhuis Gard
Nyhusvegen 9

Nordre Ramberg Gård
Tinnegrendvegen 217

Sideriet AS
Børtevegen 52

Aarnes gård
Strannavegen 300



Endelig Eplefest

I år har vi Eplefesten på huset – vi har smaksprøver fra cateringmenyen i uteteltet fra kl 12-16



Her ser du
noe av det
vi frister med!



**Aarnes
Kafeteria**



Tilslørte bondepikker



Fersk svinekam fylt med epler og svinker m/surkål

PRØV OGSÅ
Eplefestburger
m/eple og kålsalat
Svinegryte
m/epler og
jordeplestappe



Nystekt eplevaffel



UT OG KJØP: – No er epla på det beste, seier Martin Holtskog, dagleg leiar ved Telefrukt. Han har ei klar oppfordring til folk.

FOTO: Marta Kjøllesdal

Eit nytt godt epleår

Bama melder om at me er på veg inn i ein god eplehaust. Det blir også stadtusta på Gvarv. Der har dei også funne ei løysing for frukt med haglskade.

Marta Kjøllesdal

marta@boblad.no - tlf. 976 88 692

– Det ser veldig bra ut totalt sett, men dessverre er det nokon som har fått totalskada eple av hagl, seier Martin Holtskog ved Telefrukt på Gvarv.

Han fortel at alle partar har gått saman om å presse 350.000 liter med ekstra eplejuice av den skada frukta.

Den frukta som ikkje har fått skade ser fin ut, og det er gode avlingar, god størrelse og fin farge på den.

Litt å strekke seg etter

Fruktgrossisten Bama skriv i ei pressemelding at det var rekordår i fjor.

– Me har derfor verkeleg noko å strekke oss etter, seier ein spent produktsjef for norsk frukt i Bama, Sivert Glærum.

Han viser til at i fjor vart det selt totalt 6.300 tonn eple. Det omfattar både hovudsesongen og utvida sesong, det vil seie

lagringsepla som vart selt i vintrer.

Bama fortel at kjende og kjære eple som Raud Aroma,

Discovery, Gravenstein, Ru-

binstep og Summerred fekk

bein å gå på. Det fekk også

tre nye sortar, Eden, Fryd og

Asfari. Bama meiner dette er

sortar som vil kome i stadig

større mengde.

Kampen mot importfrukt

Holtskog opplyser at eplebøndene i Midt-Telemark også produserer Julyred og Åkerø. Den siste er det ikkje så mange bønder som har att, for det er ein vanskeleg sort å få overskot og produksjon av.

Av dei nye sortane er det først og fremst Eden og Fryd som er planta i Midt-Telemark. Holtskog fortel at dette er litt annleis sortar som ein håpar skal ta opp kampen med importfrukt.

Prognosene er at det blir hausta om lag like mykje eple i Midt-Telemark i år som i fjor. Nokre av dei i dei nye sortane er større og ber betre, samtidig som litt går ut på grunn av haglskadar.

Prognosene til Holtskog er at det blir produsert om lag 3.600 tonn eple klasse 1. I tillegg dyrkar fruktboendene i området rundt 210 tonn saftige plommer. Det blir også dyrka 110 tonn førsteklasses pærer av typen Celina.

– Salet av eple og pærer går veldig bra no, men vil nok bremse noko opp når butikkane bognar, seier Holtskog.

Det er også planen å lagre eple til vinters denne hausten. Kor lenge dei skal lagrast avheng blant anna av avlinga av Rubinstep.

– Me kjem til å bruke ULO-lageret til Rubinstep og Aroma, opplyser pakkerisjefen.

ULO (ultra lowoxygen) har gasstette lagerceller slik at epla kan lagrast og ein kan selje norske eple på seinvinteren.

Snart full dekning

– Dei første norske epla er i butikken no. I løpet av kort tid vil det vere full dekning, seier Glærum.

Han meiner leverandørane har noko å strekke seg etter med tanke på resultatet av førra sesong, men så langt ser det lovande ut.

– Me har alt levert rundt 270 tonn eple mot 80 tonn på same tid i fjor, fortel han.

Det blir dyrka eple på ei rekke stader i landet. Bama fortel at det blir levert fantastiske norske eple fra Ryfylke, Hardanger, Sogn, Svelvik, Lier Toten, Innvik og Telemark.

– Me får dei same sortane som i fjor, med både eldre klassikarar og nye tilskot. Det er jamt over høg kvalitet, og no håpar me at

folk legg nye norske eple i handlekorgene sine, seier Glærum.

Han peikar på at eple er ei utruleg anvendeleg frukt. Den kan etast på veg ut døra eller ein kan legge det i veska og spare det til lunsj. Bama reklamerer også for oppkutta eple på havregrauten, eller blanda med yoghurt eller kesam, toppa med kanel og ein skvett honning så har ein ein enkel og sunnare dessert.

– Elles er eplekake og eple-syltetøy alltid kjempegodt, meiner fruktleverandøren.

– Ut og kjøp! No er epla på det beste, stemmer Holtskog i.



HAGLSKADAR: I juni førte kraftige haglbygger til skade på blant anna eple hjå fleire produsentar. No skal desse epla pressast.

FOTO: Marta Kjøllesdal

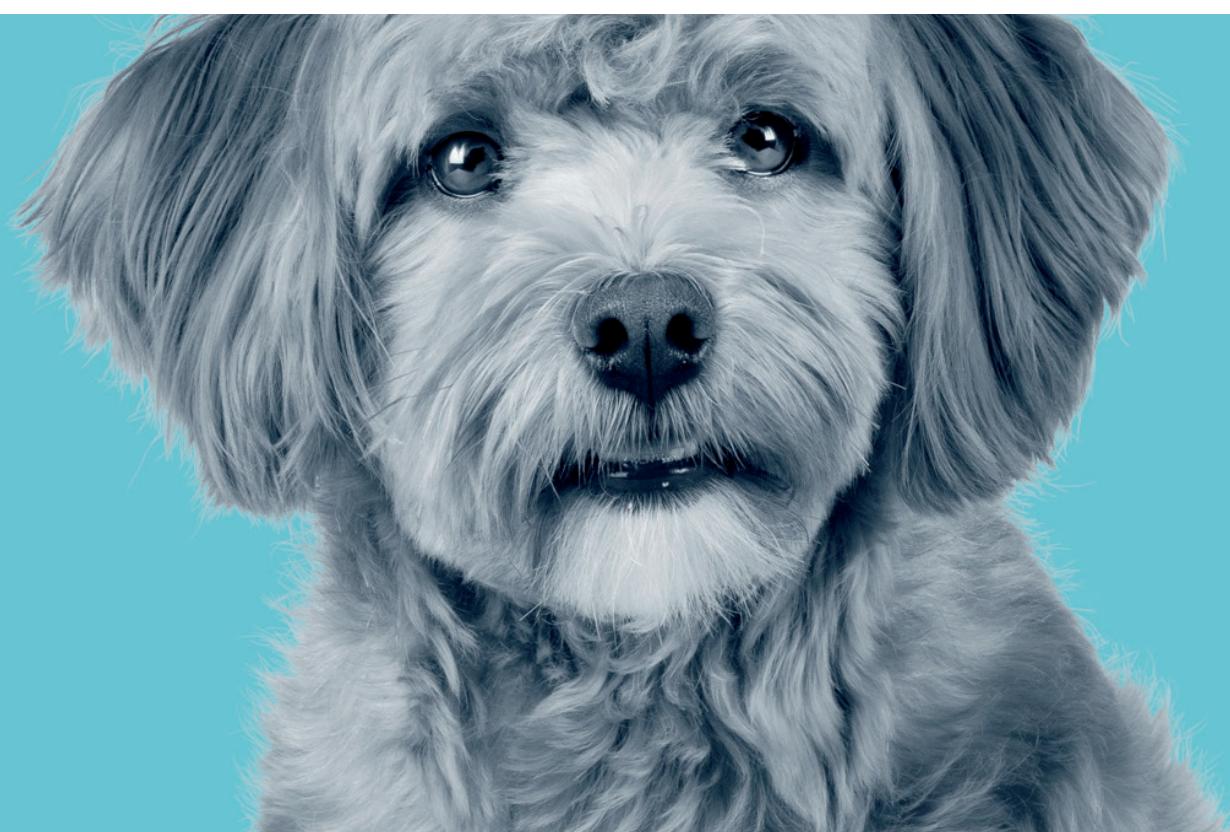


Vi feirer 50 år Jubileumstilbud på kastrering av pus inkl. id-chip 50%*

Vi inviterer til ÅPEN KLINIKK fredag 20. september fra 08-18
Følg oss på FB og Instagram for å se spesialtilbud denne dagen!



* Tilbuddet må bestilles i kampanjepersonen!



Jubileumstilbud på hunde- og kattemat 20-40%*

*AniPlan medlem 30-40%

ikke-medlem 20-30%

Gjelder før fra Royal Canin, Hill`s og Vom og hundemat





HØYTID: Ingeborg Lindheim vil finne nye måtar å bruke kirsebær på, noko mosten Høytid er eit resultat av. Den blei utvikla til jul, men blir nå eit heilårsprodukt. Ein anna nyheit frå Lindheim er eplemosten Discovery Rosette (glaset t.h.), laga av eplesorten med same namn.

FOTO: Gro B. Røiland

Vil redde kirsebæra

Høytid heiter ein ny most frå Lindheim ølkompani. – Det er ein redningsaksjon for kirsebær, seier Ingeborg Lindheim.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Til jul i fjor blei Høytid sett i produksjon på Lindheim ølkompani på Gvarv. Den alkoholfrie drikken er laga av eple og kirsebær frå garden, er djup blåraud og rik på smak.

Drikken har fått god mottaking. Så god at nå satsar produsentane Ingeborg Lindheim og Eivin Eilertsen på Høytid heile året, med stort volum og produksjon fleire gonger årleg.

På basislista

Drikken er ønskt velkommen som eit alkoholfritt alternativ til raudvin. I juli kom den inn på basislista til Vinmonopolet. I lista beskriv polet smaken som «frisk, litt krydra og fast med saftig preg av nypressa eple og kirsebær, hint av mandel». Lukta blir beskrive som «fruktig og med ferskt preg av modne eple og kirsebær, overtonar av blomst».

Høytid er dermed eit av om

lag 15 ulike produkt frå Lindheim ølkompani som nå er i Vinmonopolets varesortiment.

Horeca - som står for hotell, restaurant og catering - har også omfamna Høytid, noko som betyr at den er i bruk av utelivsbransjen over heile landet. Den er også i enkelte Meny-butikkar og i gardsbutikken på Lindheim.

Redningsaksjon

For Ingeborg er Høytid meir enn «berre» eit nytt produkt. Den er del av det ho kallar ein redningsaksjon for kirsebær.

For 40 år sidan blei det planta mange kirsebærtre på Lindheim, og det er kirsebær det blir produsert mest av på garden. Den produksjonen ønsker Ingeborg å fortsette med. Problemet er å bli kvitt frukta.

– Me er få i landet som driv med kirsebær, men prognosene på produksjon kvart år er større enn behovet hos Gartnerhallen.

Derfor må me kvitte oss med produktet på eiga hand. Me får ikkje levert alt, slik som ein får med eple, seier Ingeborg.

Lindheim ølkompani har lenge brukt kirsebær i øl og sider, samt i fruktbrusen Perle. Med mosten Høytid har Lindheim laga eit nytt produkt med kirsebær.

– Eg kunne kutta ned trea og sådd korn, men mamma og pappa planta kirsebæra på 1980-talet og eg føler eit ansvar. Med Høytid har me fått eit spark bak. Eg har lyst til å utvikle kirsebær til eit folkeleg produkt, seier Ingeborg.

Fruktbrus

Produktutvikling med kirsebær var også ei drivkraft da fruktbrusen Perle blei utvikla for tre år sidan. Med Perle ville dei lage ein drikk som passar både vaksne og barn.

Også denne har slått an. Nå har 240 Vinmonopol Perle, ein drikk laga av rein fruktjuice tilsett kullsyre. Fruktbrusen er også i Meny-butikkar i Telemark og i gardsbutikken.

– Mange ville kalla det musserande eller sprudlande, men me ville inn på brussegmentet. Perle er fruktbrus laga av eple,

kirsebær og pasjonsfrukt, det er rein juice tilsett kullsyre, seier Ingeborg.

Lindheim har også laga sin eigen julebrus. I den er det juice av eple, bringebær og tranebær, tilsett kullsyre.

Selt i 15 land

På Lindheim ølkompani blir det stadig utvikla nye drikkar. Ein rosafarga eplemost, laga av den nye eplesorten Discovery Rosette, er siste nytt innan most. Til jul kjem det to nyutvikla juleøl-sortar, fortel Ingeborg. Øl-

kompaniet har nå mellom 40 og 50 unike produkt; ulike typar øl, sider, mostar og brus.

Øl og sider frå Lindheim Ølkompani er kjent over heile verda, dei haustar stadig nye internasjonale prisar og produkta er selt i 15 ulike land i Europa og Asia. Mange valfartar til garden på Gvarv for å sjå kor drikken kjem i frå.

– Me får besøk frå mange land, frå Nederland, England, Tyskland, Sveits og Frankrike. Me har også hatt besøk frå Asia, fortel Ingeborg Lindheim.



PERLE: Ingeborg med fruktbrusen Perle, laga av eple, kirsebær, pasjonsfrukt og kullsyre.

FOTO: Gro B. Røiland



UTSTILLERLISTE

Eplefest på Gvarv laurdag 28. september 2024

Andrei Musteata
Sukkerspinn

Heimebakeriet Anne Underberg
Kling, mørlefse, pottelefse, flatbrød og honningkaker

Asmargel
Geleer, marmelade, chutneys

Bente Wold
Maskinstrikkede gensere og produkter i egne design

Bø Blad
Abonnement, dialektprodukter

De'Signe Botnan
Sydde hatter

Epleblomsten
Eplemost, eple m/bær, solbærssmoothie, eplesirup, gaveesker og kassesalg

Eventyrmost
Epler, eplemost, honning, håndarbeid

Faghjørnet
Eplefaglig aktivitet

Filtmakeriet
Tovede figurer, pjonede og tovede tøfler og votter, strikkede sjal, halser, pulsvamere mm

Fruktkonfekt
Konfekt med smakar frå naturen og landbruket i Telemark

Godt og Hjemmelaget
Håndkjøvlede tynnlefser med forskjellige smørninger fra Nordland

Henry og Kari Lauvland
Håndarbeid, hjemmelagde kniver, lisseslips

Hjelseth gård
Poteter og grønnsaker

I tillegg kjem alle utstillerane frå frivillige lag og organisasjonar som skal stå i Gamlegata

Lista er ikkje endeleg og kan endre seg heilt fram til marknadsdagen.

Hyllest AS
Økologisk hylleblomstdrikke

Idea Kompetanse
Egne produkter; paller, benker, kasser + div. bakevarer

Kåsin gård
Økologisk eplemost, eplestrimler, urtesalt og honning

Lega
Ost og takkebakst

Leifs Vev og Munker
Munker, sveler og hjemmehevde tepper

Liv Larsen
"En bit av Telemark". Dekorasjoner laget av naturmaterialer-bygdegårder

MouseTales
Importerte tekstiler fra kvinneeide bedrifter i Sri Lanka

NCF avd Vestfold og Telemark
Utdeling av glutenfritt bakverk

Nina Eriksen
Tova votter, sokker og luer. Strikka pannebånd, hals og sjal.

Nome vgs, avd Søve
Eplesyltetøy, eplejuice og eplekake

Nordbø Gard & Stule
Smør, ost, prim

Ramstad Baker
Brød, gjærbakst, donuts, glutenfritt, slush

Ren Fryd
Håndlagde egenproduserte såper, hudpleieprodukter og tilbehør i naturmaterialer

Rørleggerhestern
Husqvarna produkter; motorsag, gressklipper, robotklipper

Skogly Gård DA
Kjøttvarer, salg og grilling av pølser og burgere

Sparebanken DIN
Lokal sparebank og hovedsponsor

Spekestua
Spekemat

Strikkehønene
Strikkede gensere, bukser, sokker, votter, luer, pulsvanter mm

Sør-Hagen og Simoneskåsa gård
Fermenterte grønnsaker og forskjellige gårdsprodukter

Telefrukt
Epler

Tønsberg hjelpesendinger
Saueskinn med trykk, ullsåler, angorasokker

Valens Heimelaga
Ulike plommeprodukter som dessertplommer, plommesyltetøy, plommegele, plommegløgg, gavepakninger

Harmoni håndverksbakeri
Surdeigsbrød, bakt på norsk korn og diverse søte fristelser.

Hopes tradisjonmat
Mat laga på 100 år gamle oppskrifter





PÅ TORGET: Jo David Meyer Lysne, Aslaug Norendal, Jorid Vale og Ida Ytreland på torget, der mykje skal skje

. FOTO: Gro B. Røiland

Skal lage folkefest

Kulturgruppa i Norsk Eplefest har noko for alle på årets eplefestmeny.
– Me tenker lokal kultur, men også eit sus av den store verda, seier leiar Aslaug Norendal.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Etter nokre år utan kulturinnslag på marknadsdagen under Norsk Eplefest, kom det tilbake for fullt i fjor. I år er kulturnaktiviteten større enn nokon gong, med ny satsing på Norsk Eplefest som vekstarena for unge, lokale kunstnarar. Også aktivitetar retta mot barn er utvida.

Mens handelen går føre seg på stasjonsområdet, er kulturinnslag, aktivitetar for barn og frivillige organisasjonar å finne på Kjernehustorget og i Gamlegata.

Bø janitsjar spelar opp

– Me ønsker å binde saman området og få til ein folkefest, seier Jo David Meyer Lysne, som saman med Aslaug Norendal, Jorid Vale og Ida Ytreland utgjer kulturgruppa i Norsk Eplefest.

Hovudscenen for lokalt kulturliv er på Kjernhustorget. I år som i fjar spelar Bø janitsjar opp til opning, og marsjerer frå Epletavla på stasjonen til torget. Her blir det gjennom dagen musikk, song og dans med elevar frå Midt-Telemark kulturskule, Sagavoll folkehøgskole, Nes Nasjonale Dansarring, Eplebandet under leiing av Tom Arne Møllerbråten og Midt-Telemark Soul Children.

– Alle skuleelevar i kommunen er velkomne til å syng Eplesongen saman med Soul Children-koret, opplyser Vale.

Lyrikk, musikk og vandring

Før eplefesten opnar i sentrum, skjer det ting i Nes kyrkje. Her skal Johannes Sundsvalen, Bruno Hageman og Ivar Solbu

framføre musikk og lyrikk under alternatavl som har inspirert logoen til Norsk Eplefest.

Frå kyrkja blir det vandring gjennom frukthagar og frodig kulturlandskap ned til marknadspllassen i Gvarv sentrum, leia av Inger Lise Eriksrud Bergan med dametrimmen i Sauherad idrettslag. Ein buss blir sett opp frå Sagavoll for dei som vil gå turen, men ha bilen i sentrum.

Ny satsing

Norsk Eplefest har i år engasjert unge, nyutdanna lokale musikkarar til å lage konsert og bestillingsverk. Tanken er at eplefesten skal vera pådrivar og søke ekstern finansiering til arrangement av høg kunstnarisk kvalitet, framfört av unge musikkarar og kunstnarar. I år er mellom andre Midt-Telemark kulturnettverk bidragsytar.

– Det er fint viss ein kan hjelpe unge, nyutdanna kunstnarar, og samtidig bygge bru mellom dei og unge lovande barn og unge i Midt-Telemark. Det kan inspirere lokalt, seier Meyer Lysne.

Premieren for nysatsinga

blir Thea Grant og Una Sand Venås sitt bestillingsverk «Sølvlock», som blir framført to gonger laurdag 28. september i Runaug Venås sitt atelier i Gamlegata.

Som ein del av satsinga på unge nyutdanna, skal vibrafonist Åsmund Skjeldal Waage, saman med Per Norendal på bass og Sindre Bakkåker på trommer, spela jazz på Kjernehustorget og i Kjernehuset. Marknadslaurdagene blir i år avslutta med jazzjam i Kjernehuset på kvelden, og her er alle aldrar velkomne.

Eplefest for eldre og elevar

Kulturprogrammet startar alleie torsdag 26. september med Eldres eplefest. Dirigent for Demenskoret Midt-Telemark, Jorid Vale, tar med koret på allsongsturne til Furuheim, Furumoen, Sauherad bygdeheim og Bø sjukeheim.

Dagen etter skal eplefesten på skuleturne, spandere eple på alle elevane og dra i gang eplesongen av Jon Solberg. Seinare same dag er det utstillingsopning i Galleri Nyhus med kunstnar Yngve Reidar Vold og avduking av

Sagavoll-elevane si Epletavle.

Orgelbygging og tannlegestol

På marknadsdagen laurdag er det i år ekstra mange aktivitetar for barn. Elevar frå Sagavoll folkehøgskole stiller med leik og eplesprell, samt smoothie-verkstad med lokale råvarer

Nytt tilbod for barn i år er bygging av miniatyrorgel. Det skjer i Gvarvgata 49 ved Kjernehustorget med Jo David Meyer Lysne og Henrik Ødegaard som instruktørar. Orgelverkstaden startar tidleg laurdag føremiddag.

Ei anna nyheit for barn, men også for nysgjerrige vaksne, er «Den elektriske tannlegestolen», ein interaktiv konsertinstallasjon laga av Morten Minothi Kristiansen og Ulrik Ibsen Thorsrud. Her kan ein oppleve lyd både med øyrene og kroppen.

Prosjektet hadde premiere under Ultimafestivalen i 2021. Den Oslo-baserte duoen har seinare turnert med «Den elektriske tannlegestolen» og hatt mange oppdrag for Den Kulturelle Skolesekken. Nå kan publikum på Norsk Eplefest oppleve konsert i den modifiserte tannlegestolen.



Har eit spennande

Una (25) og Thea (26) har kjent kvarandre heile livet og gått i same retning. Nå lagar dei to unge musikarane bestillingsverk saman til Norsk Eplefest.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

I 2019 flytta dei to Gvarv-jentene til Oslo, Una Sand Venås for å ta Det frie bachelorstudiene på Norges musikkhøgskole og Thea Grant for å jobbe som frilansmusikar.

Begge har vaks opp få meter frå kvarandre på Gvarv, Una i Gamlegata og Thea i Holmenvegen, med foreldre som arbeider innan kunst og kultur.

– Thea har vore som ei store-syster for meg, eg har alltid sett veldig opp til henne, seier Una.

Begge har kvar på sin kant utdanna seg innan musikk og satsar som utøvande musikarar. Nå har dei saman fått i oppdrag å lage bestillingsverk som skal urframførast på Norsk Eplefest.

Bergtatt som motiv

«Sølvlock» heiter verket, som er inspirert av bergtatt-motivet i folkeviser og mellomalderballadar som Margit Hjukse og Liti Kjersti. Tittelen spelar på å bli lokka, på songforma lokk, hårlokk og engelske lock, som i lås.

– Me har tenkt mykje på bergtatt-fenomenet, historia om Margit Hjukse som blei bergtatt og låst inn i fjellet og det å forsvinne frå verkelegheta, inn i seg sjølv. Det er mange måtar å tolke folkevisene på. Me har fokusert mest på det personlege, det å ville vekk og forsvinne inn i djupet, i grotter og berg, seier Una.

– Tekst og musikk er laga ut frå dei perspektiva, me ser ting både innanfrå og utanfrå. Grotter og holer kan både vera tilfluktsrom og fangerom, trygt og skummelt, seier Thea, som også nemner romanen «Isslottet» av Tarjei Vesaas som inspirasjonskjelde.

Lyd og bilde

Både Thea og Una brukar elektroniske verktøy når dei lagar musikk. I «Sølvlock» har dei mellom anna brukt eigne stemmer, ulike strengeinstrument og orgel i lydbildet.

Begge er opptatt av det ein ser på scenen, ikkje berre det ein høyrer. Solokonsertane deira



TRIVST I OSLO: Gvarv-jentene Una Sand Venås og Thea Grant heime i Oslo.

er ofte framsyningar, der det visuelle er ein viktig del av heilskapen. Slik blir det også med «Sølvlock».

Verket har urframføring i Runaug Venås sitt atelier i Gamlegata under marknadslaurdagen 28. september. Runaug, som er bildekunstnar og Unas mor, har scenografien. Ho skal laga grotta, det som blir den synlege ramma for musikken.

Årleg bestillingsverk

Dette er fyrste gong Norsk Eplefest presenterer eit bestillingsverk. Aslaug Norendal leiar kulturnettverket og er styremedlem i Norsk Eplefest. Ho fortel at styret ønsker ei satsing på unge kunstnarar, med årlege bestillingsverk innan ulike sjangrar.

– Me ser at eplefesten har vore god på kunstutstillingar og arrangement retta mot barn og kulturskuleelevar, men me har mangla ein arena for unge vaksne, gjerne kunstnarar i etableringsfasen. Me har fått mandat frå styret om å jobbe med årlege bestillingsverk innan musikk, drama eller visuell kunst og söke pengar til det, seier Norendal.

Kulturnettverket støttar

I år stiller Midt-Telemark kulturnettverk pengar til garanti for bestillingsverket, ifølgje Sverre Jacobsen ut frå eit ønske om å støtte unge utøvarar og komponistar frå kommunen.

Kulturnettverket sitt årsmøte har vedtatt å støtte opp om

Vårmarknaden på Bø torg i mai og kulturprogrammet til Norsk Eplefest i september.

Komponist Jo David Meyer Lysne er også med i kulturgruppa. Han er spent på bestillingsverket frå dei to unge musikarane.

– Thea og Una opererer innanfor elektronisk musikkproduksjon i eit spennande lydlandskap. Dei er tverrkunstnariske med fokus på scenekunst, bevisste på heilheitleg estetikk og flinke til å invitere deg inn i eit univers, seier Meyer Lysne.

Leve vidare

Una Sand Venås og Thea Grant gler seg veldig til konserten heime på Gvarv og Norsk Eplefest.

Nå er det innspurt på verket.

– Eg er skikkeleg gira, seier Una.

Begge har opptradd på eplefesten tidlegare, da som barn og ungdom i kulturskulen. Nå er begge vaksne, profesjonelle musikarar, med soloprosjekt på kvar sin kant.

I Oslo ser dei mykje til kvarandre, dei heng saman og spelar saman. Med bestillingsverket har det blitt enda meir. Når urframføringa i heimbygda er over, ønsker dei at «Sølvlock» skal bli med vidare, både på scenen og i studio.

– Det er eit gjennomarbeidd prosjekt som kan leve vidare i fleire format, og som eg trur kan passe på ulike scenar, seier Thea.



oppdrag



Foto: Gro B. Røiland



LØFTE FRAM: Sverre Jacobsen i Midt-Telemark kulturnettverk og Jo David Meyer Lysne i kulturgruppa i Norsk Eplefest er opptatt av å løfte fram og støtte unge, lokale kunstnarar.

Foto: Gro B. Røiland, arkivfoto



Utstillinger tilknyttet Norsk Eplefest 2024 28. og 29. september



GALLERI NYHUS

Eplefestutstilling med årets Eplefestkunstner Yngve Reidar Vold. Sted: Nyhusvegen 9, 3810 Gvarv. Åpent fredag-søndag kl. 12-18 t.o.m. 13. okt. Fredag 27. sept: Åpning av utstilling kl. 18 (18-21).

BILLY CASTILLO ART

Gvarvgata 39
Åpent lørdag 28. september
Åpningstid: kl. 11-17

OLAV H SKJELDAL

Årnes brygge 59, 3810 Gvarv
Åpningstider: kl. 12-16

ARNE KLENG DAHLE

Skrivarvegen 11, 3810 Gvarv
Åpent lørdag 28. september
Åpningstider: kl. 12-16

LIFJELL KUNSTSENTER

– «Fjellet»
Lifjellvegen 375, 3804

Fiber til folket

**Har du behov
for fiberbredbånd
til din bedrift?**

Kontakt Svein Haug for et uforpliktende tilbud!

✉ svein@mtbreiband.no
☎ 35 02 50 50



Midt-Telemark
breiband

VI LEVERER



mtbreiband.no



KÅSIN GÅRD: Haldis Kåsin og Jan Odden Kåsin med eigenprodusert eplemost og jegerpusen Ludde.

FOTO: Gro B. Røiland

Let seg ikkje knekke

Etter gode år med mykje og fin frukt, har jordrotter og haglskur torpedert årets avling. Men Haldis og Jan på Kåsin gård på Akkerhaugen har ikkje mista motet.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no tlf. 930 22 398

Haldis Kåsin (47) er fjerde generasjon på garden Kåsin like ved Sauherad kirke. Oldefar kjøpte garden i 1924. Slekt har drive med eple i periodar tidlegare, men det var korn på åkrane da Haldis og mannen Jan Odden Kåsin (55) overtok garden.

Økologisk drift

I 2016 planta dei epletre på 17 mål og satsa på økologisk drift. I frukthagen har dei nå 1600 epletre med Discovery, James Grieve, Tohoku, Aroma og Karina.

– Kvifor eple og økologisk drift?

– I 2016 var det eit behov i marknaden og ein fekk ekstra tilskot til å plante epletre. For meg er det viktig å drive økologisk og unngå sprøytemiddel, slik at eg kan gi ungane mine og andre giftfrie, reine produkt og ta vare på naturen og livet i jorda. For det trengst, seier Haldis.

– Me sprøyter ikkje i det heile tatt og sparar med det ein del jobb og pengar. Det har vore år der det har gått veldig bra, men også år der me kunne haft fordel av å sprøyte, seier Jan.

Jordrotter

I år har eplehagen blitt råka av to ulykker som ein ikkje kan sprøyte mot, nemleg jordrotter og hagl. I 2023 hadde garden ei avling på nærmere ni tonn eple. I år kjem det til å ligge mellom eitt og to tonn.

Jordrottene har herja vilt i vinter, skjult av snøen. Dei har gnage på røter, rundbarka tre og øydelagt 500 av epletrea som blei planta i 2016. Det har Haldis og Jan ikkje lyst til å oppleva igjen, og tiltak er sett i verk.

– Me har sett ut 15 feller i hagen, auka talet på kattar frå to til fire og plassert ut høge stolpar til uglene. Rev og grevling er også

velkomne i hagen. Me prøvar å gjera det me kan for å bli kvitt jordrottene, seier Haldis, og fortel av nyplanta epletre nå er beskytta med netting mot gnagarar.

Som om ikkje jordrottene var nok; i juli blei Kåsin gård råka av ei kraftig haglskur. Det gjorde stor skade på eplekarten, skadar som fører til at frukta rotnar på treet.

Prislønt most

Fruktdyrkarane får dekt noko av tapet forårsaka av hagl, men ikkje skade som jordrottene står for.

– De mister ikkje motet?

– Viss ein er bonde, så må ein tenke langsiktig, elles må ein la det vera. I fjor var eit veldig bra år. Dette er mot normalt, som Leif Juster ville sagt, seier Jan.

– Dette er ei eingongshending. Me har hatt rognbærmøll før, men likevel kunna pressa eple til juice, fortel Haldis.

Kåsin gård lagar eplemost av ulike sortar eple, samt ein most med eple og aronia. I år deltok Kåsin gård for fyrste gong i konkurransen Norges beste drikke og fekk pris for to mostar. For Discovery økologisk fekk dei 3. plass med gullstandard, og for blandin-

ga Discovery/Tohoku fekk dei bronsestandard.

Sunt godteri

Eit anna produkt som Kåsin gård lagar, er eplestrimlar. Eple blir most til puré, smurt utover plater og tørka i flak, som så blir klipt opp til strimlar. Strimlane er velsmakande og sunt godteri som Kåsin gård sel på Norsk Eplefest og andre marknader.

Eplestrimlane er med når Haldis og Jan stiller på stand på Norsk Eplefest laurdag 28. september. Her skal dei også selja eplemost,

urtesalt og honning frå garden, varer som dei også sel i bua ved vegen nedanfor garden.

Haldis og Jan har hatt stand på Norsk Eplefest sidan dei starta med frukt. Eplefesten betyr mykje, både kommersielt og sosialt. Salet i løpet av marknadsdagen har vanlegvis ligge på 11-12.000 kroner, men i fjor kom det opp i nærmere 20.000 kroner.

– Eplefesten er koseleg, det er ein stad der bygdefolk samlast, samtidig som folk kjem langvegsfrå for å handle, seier Haldis Kåsin.



SALSBU: Ved Sauheradvegen, der ein kører opp til Kåsin gård, har Haldis og Jan ei salsbu med produkt frå garden.

FOTO: Gro B. Røiland



NORSK EPLEFEST

Sponsorer



Bø Lift og Maskinutleie AS

CATO REKANES
TRANSPORT



NORICE
SEAFOOD AS



Telefrukt



MIDT-TELEMARK
KOMMUNALE EIGEDOM AS

Bø Auto

SUNDE

Tlf. 35 95 68 80

Rørleggermester'n as

FirstCamp
Norsjø

Monter

Storkaas



FRUKT & BÆR



Felleskjøpet

Avd. Bø Tlf. 35 95 41 50

BRØDR. FREBERG AS
Spesialfirma i vanning



TT MASKIN AS



**Vi takker alle frivillige, annonsører
og samarbeidspartnere for innsatsen**

www.eplefest.no



Rørleggermester`n as

www.rorleggermesteren.no

VELKOMMEN TIL VÅR STAND PÅ EPLEFESTEN

 Husqvarna®

2.999,-

5.598,-

KAMPANJE

Husqvarna motorsag
120i med lader og
TO batterier



Salg på alle
sommervarer

7.399,-



Kjøp en Husqvarna 445 e-serie
og få tilbehør på kjøpet!

- 2 x SP33G kjede
- Filsett X-Cut™ SP33G
- Kombikanne



VIKINGBAD

ALT FRA
VIKINGBAD*

25%

*gjelder ikke massasjebad

HELE UKE
39

**EPELEFESTKUNSTNAR:** Halvor Holtskog og Kari Nyhuus Holtskog saman med eplefestkunstnar Yngve Reidar Vold.

FOTO: Gro B. Røiland

Poetiske skogsbilder

Bildekunstnar Yngve Reidar Vold hadde hørt om å vera eplekjekk, men ikkje eplefestkunstnar. Så kom invitasjonen frå Halvor og Kari i Galleri Nyhuus.

Gro Birgitte Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

– Eplefestkunstnar er bra, eg elskar eple, seier Yngve Reidar Vold og smiler.

– Og me elskar folk som elskar eple, seier Halvor Holtskog, fruktbonde og gallerist på Nyhuus gard på Gvarv.

Han fortel at heilt sidan starthen har kunst vore ein viktig del av Norsk Eplefest. Kvar haust blir det opna separatutstilling i Galleri Nyhuus med ein ny kunstnar. På årets eplefestutstilling kan ein oppleva om lag 30 litografi og store pastellteikningar laga av Yngve Reidar Vold. Utstillinga har kunstnaren kalla «Trær og folk jeg har møtt»

Naturmystikk

Tre og skog finst i mange av Vold sine bilde, men også menneske og hus. Krokete, eventyrlege tre og tette, snødekte granskogar utstrålar mystikk, kraft og historie. Menneska er små bifigurar i fortelingane om natur og gamle

tre, som famnar landskapet.

Fargepaletten er både dus og intens på same tid, bilda stemningsfulle og fascinerande.

– Dette er poetiske bilde, men ikkje så definerte. Yngve er flink til å fortelje historier, seier Halvor Holtskog.

Årets eplefestkunstnar er frå Oslo, men har atelier på Nesodden. At han skulle bli kunstnar, var ikkje sjølvsgått. Ein onkel var målar, men heime hos Vold var det ikkje anbefalt å følgje i dei fotspora.

– Rådet heime var ikkje bli kunstnar, hald deg langt unna penselen og flaska, fortel Vold.

teikne og tenkte at eg kunne bli reklameteiknar eller bokillustrator, fortel Vold.

At ein kunne tene pengar på kunst, oppdaga han i 1978, da han blei antatt på Statens Høstutstilling med eit litografi. Igjen blei han overraska, både over å bli antatt og at publikum ville kjøpe kunsten hans.

– Eg hadde ikkje pengar til meir enn fem ark, så det blei fem trykk. Det blei utselt, og eg forstod at her kunne eg ha tent meir, ler Vold.

Sidan har det blitt mange Høstutstillingar, separatutstillingar over heilt Noreg og utstillingar i Tyskland, Russland og Nicaragua. Han er innkjøpt til mellom anna Nato-hovudkvarteret i Brüssel, Riksgalleriet, Norsk Kulturråd, Norges bank, Oslo kommunes samlingar og andre kommunale og private samlingar.

På sykkeltur i Telemark

Dette er andre gong han stiller ut i Galleri Nyhuus. Førre gong var i 2012, da saman med Johanne Randen.

Lenge før det, i 1974, besøkte den unge Oslo-mannen også Telemark og Gvarv. Da på ein nøy planlagt sykkeltur som gjekk frå

Sandefjord og Mølen til Skien, vidare med båten Victoria til Dalen, deretter på sykkel til Eidsborg, Høydalsmo, Seljord, Flatdal, Bø og Sauherad. Vold var og er opptatt av romanske kyrkjer, og i Telemark var det mange å sjå.

– Eg hadde bestemt meg for å sjå muralmåleria i Nes kyrkje, men punkterte på vegen. Da eg kom fram var kyrkja stengt, men eg fekk ein kyrkjeketnar til å opne for meg, seier Vold og fortel at han som ung sykkelturist opplevde Gvarv som svært vakkert.

– Gode naboor

Udstillinga i samband med

eplefesten er open frå fredag til søndag tre helger, til og med 13. oktober. Ordførar Siri Blichfeldt Dyrland står for den offisielle opninga i Galleri Nyhuus fredag 27. september. Musikken er ved dotter til kunstnaren, 15 år gamle Tora Røynesdal, som spelar fiolin og bratsj.

Halvor og Kari fortel at eplefestutstillinga er svært godt besøkt. På det meste har galleriet hatt 800 besøkande på ein dag. Da er det fullt både på garden og i grannelaget.

– Det er ein fordel at me har veldig gode naboor, seier Kari Nyhuus Holtskog.

**NATURMYSTIKK:** Det er mykje naturmystikk og spesielle tre i bildet til Yngve Reidar Vold.

FOTO: Gro B. Røiland



*Vi er med på Eplefesten med
mange spennende modeller!*



**Gumpens Auto
Notodden AS**

mobile
Mobile Bø

 **autostrada**

Autostrada Notodden

LAUVSTAD 
NOTODDEN BIL

 **bilia**

Toyota Bilia Seljord

**SE VÅRE
HOVEDANNONSER
I BØ BLAD!**





Alt til byggeplassen

Bygg med tillit ved å velge
TBU AS, din **ultimate**
leverandør for alt på
byggeplassen.

TBU



Vi forhandler **ideHUS**

Ta gjerne en tur innom på vår hjemmeside tbeas.no eller på idehus.no der du finner et rikholdig utvalg av boliger, hytter eller garasjer.

Du kan også kontakte Kristian Eika på 452 13 811 eller på kristian@tbeas.no

TBE

Telemark ByggEntreprenør AS

Din lokale
byggentreprenør

Telemark ByggEntreprenør AS er entreprenør- og boligleverandør med kontoradresse Torshølvegen 8, 3810 Gvarv.

Vi har i dag 35 fast ansatte og har vårt nedslagsfelt i hele Telemark.



Blomstergarden

Da Øyvor og Vidar kjøpte Oppistugu på Aase, var hagen ei tørrgran, tre ripsbusker og rabarbra. Nå bognar det av blomstrar, frukt, grønsaker og bier.

Gro B. Røiland

gro@boblad.no - tlf. 930 22 398

Draumen om småbruk fekk Vidar Kaspersen frå Vestfossen og Øyvor Stensbøl frå Porsgrunn til å kjøpe garden Oppistugu på Aase i 2013. Her fekk dei om lag 250 mål, med 37 mål dyrka mark, våningshus frå 1911 og låve og stabbur frå 1921.

Budde i båt

Paret, som møtte kvarandre i studietida, budde i ein båt på Nøtterøy da Oppistugu dukka opp på Finn. Da hadde dei vore på utkikk etter småbruk ei stund.

– Eg hadde skikkeleg lyst på hage. Da dette dukka opp, tenkte eg at det ikkje blei noko, for husa var litt «løene», fortel Øyvor og kikkar på Vidar.

– Eg ville ikkje ha noko som eg måtte pusse opp. Men så kjøpte me det verst tenkelege, seier Vidar og ler.

Låve og dyrking

Tunet var koseleg, men Øyvor og Vidar kjøpte ein gard med svært slitne hus. Her var det mykje å ta tak i.

Trass i hol i taket, var det den gamle tømmerlåven som gjorde at Vidar fall for staden. Da oppussinga starta, var låve og etablering av kjøkkenhage fyrste prioriteten. Oppussing av våningshuset blei sett på vent.



SNITTBLOMSTER: Øyvor Stensbøl og Vidar Kaspersen i blomsterhagen på Oppistugu på Aase på Nordagutu. På garden har dei også frukt, sau og honningproduksjon.

FOTO: Gro B. Røiland

– Me har ikkje vore like gode på byningar som til å leike med jorda. Eg har alltid hatt lyst til å drive med eple og blomstrar, seier Øyvor, som er utdanna biolog og plantevitar. Vidar er også biolog, men har i tillegg teknisk bakgrunn frå jobb i industrien og på sjøen. Det kjem godt med.

600 epletre

Øyvor fekk deltidsjobb på Sagplant, tok kurs i poding av frukttrær og i 2018 planta dei rundt 600 epletre. Da var kjøkkenhagen etablert og dei fyrste snittblomstrane sådd.

Å dyrke blomstrar for sal, er noko Øyvor hadde tenkt på lenge før dei kjøpte gard.

– Kvifor dyrkar ikkje fleire snitt-

blomster i Noreg i sommarsesongen? Det er jo genialt, både artig å halde på med og vakkert, seier Øyvor.

På Aase starta ho i det små med litt blomstrar i den eitt mål store kjøkkenhagen. Nå har ho om lag eit halvt mål med snittblomstrar. Det neste prosjektet er å plante blomstrar mellom trea i frukthagen.

– Diversitet er bra, fastslår Øyvor.

Mangfold av blomstrar

Kjøkken- og blomstrarhagen ligg i ein bakke, med bed i terrassar. Her bognar det av georginer i mange formar og fargar, sinnia, asters, sommarfloks, prydlobakk, ranunklar, løvemunn

og meir til. Her trivst insekt, blomsterhagen er full av summande bier og humler. Foreløpig driv Øyvor blomstrarsal i det små, med mest lokale kundar og sal på Reko-ringen. Nyleg hadde

paret stand på hagelagets Hausthagedag på Bø torg, med sal av blomsterbukettar, økologiske eple, eplemost og honning. Nå bygger Vidar ei salsbu som skal stå i krysset mellom Landsverkvegen og Valebøvegen. Her blir det sjølvbetent sal av blomstrar, honning, eple og eplemost.

Bier og Sau

Læringskurva har vore bratt og mangfoldig etter at paret kjøpte Oppistugu på Aase. I tillegg til blomstrar og frukt består gards-

drifta av honningproduksjon og sau. I 2015 gjekk dei på birøktarkurs og investerte i to bikubar. Nå har dei 80 bikubar.

Same året skaffa dei seg to sau. Også her har det auka på. I sommar har dei hatt 150 sau på beite i Sauheradfjella.

Vidar jobbar nå fulltid på garden. Paret fortel at dei har fått mange gode tips og god hjelp av naboar i grenda.

– *Kjøp av garden, har det vore verdt det?*

– Det har vore sjukt mykje jobb, men eg er veldig glad for at me gjorde det, seier Øyvor.

– Ja, det har vore verdt det. Me trivst med å vera her og det er fint å ha eit felles prosjekt, seier Vidar.

DU BYGGER
Vi ordner resten!

Montér
STORKAAS

Montér Storkaas er totalleverandør innen:

AUBO
Kjøkken & Bad

- Byggevarer
- Interiør
- Jernvare
- Verktøy
- Kjøkken

Åpningstid man.-fred. 07-18 - lør. 09-15 - Tlf. 35 95 66 50

BOBLAD.NO

– les kor du vil, når du vil

Bøblad
Lokalavis for Midt-Telemark



Sparebanken DIN Telemark



Saman skal
me skape gode
kvardagar

Saman med kundane våre skaper
me gode kvardagar og bidreg til at
det er godt å bu, jobbe og leve her.

Banken vår er ikkje berre ein in-
stitusjon, men eit lokalt fellesskap.
Det tyder at me genuint bryr oss
om og investerer i kundane våre
og lokalsamfunnet.

***Du finn kånn på
marknadsdagen på Gvarv
laurdag 28. september***

www.sparebankendin.no



Sparebanken DIN Telemark

ein LOKALBANK™



Plommeoverskot

I løpet av fire-fem hektiske veker kvar haust kjem dei fantastiske norske plommene. BAMA sel i snitt 200 tonn i veka, og på dei lokale gardane i Midt-Telemark er det òg mange godbitar å få.

Hilde Eika Nesje

hilde@boblard.no - tlf. 947 89 450

Ifølgje Bama hadde ein planer om å selje rundt 1000 tonn plommer innan årets sesong er over. Dette er på linje med sesongen 2023, og omtrent dobbelt så mykje som året før det igjen. Da var plommehausten ramma av dårlege avlingar og larveutfordringar.

Store mengder

I år er utfordringa at den norske plommehausten har vore ekstremt god, og gir 200 tonn meir plommer enn forventa.

– Når slikt skjer, går alle aktørane saman om å forsøke å selje enda meir gjennom auka aktivitet og kampanjar overfor forbrukar. Målet vårt nå er å selje så mykje av dei 200 tonna som muleg. Me gjer alt som står i vår

makt for å selje norske plommer, heiter det i ei pressemelding frå Bama.

Tidleg plommehaust

BAMA importerer ikkje plommer i norsk sesong. Det som måtte vere igjen av importerte plommer i butikkane nå er i noko få butikkar, og er importert før den norske sesongen.

Ifølgje Bama er planlegging av sesongovergangar mellom utanlandsk og norsk frukt ekstremsport. Frukt er svært utsett for vêr og vind. For eksempel mista ein i fjor tonnevis med plommer i Hardanger og i Innvik på grunn av nokre få dagar med dårleg vêr.

I år starta den norske se-



GODE OG SAFTIGE: Lucas (6) frå Bø diggar plommer frå Midt-Telemark.

FOTO: Gro B. Røiland

songen i staden tidlegare enn normalt. Årsaka var det gode plommevêret på Austlandet. Det føرte til ein liten ikkje-planlagt overlapp av dei siste importerte plommene og dei første norske i starten av august.

Norsk er viktig

– Norsk produksjon er viktig for oss og kundane våre. Me fokuserer nå på å selje så mykje me kan av dei norske plommene, og oppfordrar alle til å kjøpe plommer, eple og grønsaker

frå det norske matfatet. Bama prioritærer alltid norsk frukt og grønsaker når det er i sesong, det gjeld både for plommer og andre produkt. Det er både godt, sunt og kortreist, melder Bama.

Vi har stand
på Eplefesten!



**HJELSETH
GÅRD**

 Hjelseth gård-potetutsalg | Telefon: 913 26 784

Selvbetjent gårdutsalg

- Ulike potetslag
Beter • Kålrot • Gulrot

- Hjelsethvegen 140, Ulefoss
Salg på REKO-ringen i Bø

Er du aktiv gårdbruker?

Da kan du ha mulighet for tilskudd til diverse tiltak

Produksjontilskudd i jordbruket

Søknadsfrist 15. mars og 15. okt.

Regionalt miljøprogram (RMP)

Søknadsfrist 15. okt.

Tiltak i beiteområder

Søknadsfrist forløpende

Drenering

Søknadsfrist forløpende

SMIL (spesielle miljøtiltak i landbruket)

Søknadsfrist 1 juni og 1. oktober

NMSK (skogkultur)

Søknadsfrist forløpende, men seinest 20. nov.

NMSK (veg, taubane, hestedrift)

Søknadsfrist 10. okt.

IBU- midler, (Innovasjon Norge)

Søknadsfrist forløpende

Erstatning for øvelingssvikt

Må meldes så snart skaden har oppstått.
Søknadsfrist 31. okt.

Ta kontakt med oss på **Nome og Midt-Telemark landbrukskontor**, Landbrukets Hus, Brennavegen 30 eller kontakt oss på tlf. 35957770 eller epost: landbruk@intk.no



**Nome og Midt-Telemark
landbrukskontor**
www.landbruketshus.no
– følg oss på facebook



TELEMARK BEGRAVELSESBYRÅ
NORHEIMS EFTF. AS
JARL OLAV RUGTVEIT

Bø-Sauherad-Nome

Siden 1972

Døgnvakt

35 95 52 80/41 60 38 40

post@telemark-begravelsesbyraa.no

Gravsteinsverksted

For ny gravstein, graving,
rens eller restaurering.



*Vi ønsker å være nyttige medmennesker
i en vanskelig tid*

"Sorger og glede vandrer sammen."

"Av og til skulle jeg ønske at de skilte lag, slik at jeg kunne følge den ene."

"Jeg ville valgt gleden"

til GARDS!

Ureist og ultralokalt


Aarnes Gård

Strønnavegen 300, 3810 Gvarv
"Rett ved Aarnes kafeteria"
Telefon 91797840

Eplemost og epler rett fra hagen selges i låvebutikken på gården.

Her har vi Summerred, Aroma, Åkerø, Gravenstein og Rubinstep avhengig av høstetid.

Kom innom på tunet for en lokal og kortreist handel!

Hilsen fra Even og Lisa på Aarnes Gård



ETBL 2004
LIEN GÅRD
TELEMARK

EPLER, BIER OG BÆR –
Kombinasjonen som gir oss de beste råvarene, som vi foredler med et solid håndverk for å gi deg unike smaksopplevelser.

Book sidersmaking og pikningkurv:
Liengard-telemark.no
Liagrendveien 262, 3812 Akkerhaugen

Velkommen til vårt gårdsutsalg

Vi har åpent 10.00 – 18.00
mandag – lørdag


NeRø Sideri på Hjuksebø
Hagenvegen 27, 3683 Notodden
tlf. 95 15 46 55 | nerofrukt.no



Velkommen til
Strønnavegen 90, Gvarv


GJÆR
FRUKT & BÆR



- Stort utvalg av gårdsmatprodukter – nisjeprodukter fra lokale og nasjonale produsenter. • Egenprodusert bakverk fra steinovn.

Sesongåpent fra 21. juni – 31. oktober

Gårdsbutikken er åpen hver dag:
September: kl. 10-18 Oktober: kl. 10-17. Bakverket er stengt på mandager



Velkommen til Kåsin Gård's selvbetjente veibod
Økologiske usprøytede epler, eplemost, honning, urtesalt og annet gården måtte ha å tilby.
Boden står ved innkjørselen til Sauheradvegen 782, 3812 Akkerhaugen.
Tlf: 92058683/91178292.


Kåsin Gård



Godsaker rett frå produsenten!

Saftig godt fra Telefrukt

Moreller • Plommer • Epler

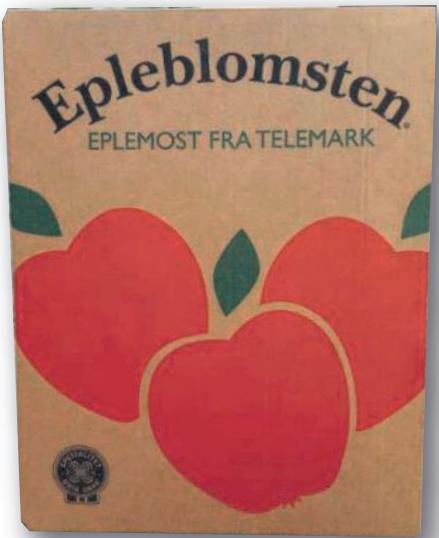


3810 Gvarv - tlf. 3595 6464 - www.telefrukt.no

Epleblomsten®

EPELEMOST FRA TELEMARK

*Eplemost av rent eple, samt blanding med bær.
Solbærssmoothie og eplesirup.
Kassesalg.*



Epleblomsten as
Saftpressa på Sauar gard

402 22 210 - www.epleblomsten.no



FOTO: Opplysningskontoret for frukt



ALT DU TRENGER

til din frukt- og grøntproduksjon

Fimex er en spesialbutikk for alle som er interessert i det som gror i bakken om det er til husbruk, eller profesjonell produksjon.

Vi leverer til store og små produsenter, samt til deg som kun har en balkongkasse eller to. Vi fører alt av plantevern, gjødsel og andre driftsmidler som er nødvendig får å få en så bærekraftig produksjon som mulig.

Besök gjerne butikken vår på Gvarv, eller ring oss for en fagprat.



Fimex AS

Hørtevegen 2, 3810 Gvarv
Telefon: 95 70 70 00 || epost: post@fimex.no

Årets eplekjekke tilbod

LES BOBLAD.NO UT ÅRET FOR
KR. 350,-

Bestill på boblad.no,
kom innom Bøgata 69,
eller møt kånn på
marknadsdagen
på Gvarv 28. sept.

Abonnementet blir
automatisk fornya
ved utløp.



*Gjeld nye privatkundar som ikkje har abonnert på Bø blad det siste året.

 **Bø blad**
Lokalavis for Midt-Telemark



DRONE I EPLEHAGEN: Folk frå fagmiljøa ved Universitetet i Sør aust-Noreg og aktørar frå fruktnæringa i Midt-Telemark var samla på Årnes til demonstrasjon 8. august i år.

FOTO: Erik Andrew Johannessen, USN Vestfold

Digitale eplehagar

Framtidas eplebonde kan overvake eplehagen sin frå ein app i godstolen takka vere at fagmiljøet på USN jobbar fram ny og spennande teknologi.

Øystein Akselberg

oystein@boblad.no - tlf. 906 38 453

Det som starta som eit samarbeidsmøte mellom den lokale fruktnæringa og fagmiljøet innan natur, helse og miljø på Universitetet Sør aust-Noreg (USN) har blitt til prosjektet «Det digitale epletreet» i 2021 og «Den digitale eplehagen» i 2024.

Brukar droner

– Bruk av kamerateknologi, dronflyging, robotikk og kunstig intelligens blir viktige verktøy for eplebøndene i framtida, seier instituttleiar Live Semb Vestgarden, som er primus motor for prosjektet hos fagmiljøet på Universitetet i Sør aust-Noreg (USN), campus Bø.

Prosjektet involverer også teknologimiljøa ved universitetetsavdelingane i Vestfold og på Kongsberg.

Går det som planlagt kan eplebonden i framtida overvake og styre hagen sin frå ein app på

telefonen, gjerne frå godstolen heime i stova.

Overvakning

Prosjektet starta opp med fastmonerte kamera i to epletre, eitt på Lindheim og eitt på Årnes. Epletrea blei overvaka og fotografert dag og natt for å skaffe bakgrunnsdata og for å trenere datamaskina på å kjenne igjen og lære utviklinga hjå epla.

– Bakgrunnen er at produksjonsmiljøet ønsker å overvake avlingsmengd og finne riktig tidspunkt for hausting, seier Semb Vestgarden, og fortel at i starten var det viktig å få teste ut og bruke kamera- og sensor-teknologi saman med kunstig intelligens, samtidig som ein gjorde manuelle feltregistreringar.

Institutt for mikrosystem på USN-avdelinga i Vestfold og studentar derifrå stod for kamera- og teknologideelen, i samar-

beid med Institutt for realfag og industri system i Kongsberg.

– Neste steg var ønske fra næringa om å bruke mobile ei ningar, både køyretøy som brukast i produksjonen, som for eksempel ein traktor, og vidare droner, seier instituttlearen.

Prøvar seg fram

Den 8. august i år hadde ein kome så langt at det blei arrangeret ein demo-dag i eplehagen på Årnes, der teknologien blei demonstrert for både næring og fagmiljø.

Konklusjonen var at det fungerte bra å bruke traktor og kamera, men at bruk av drone vil ha store fordelar og gje store moglegheter til å overvake eplehagen.

– Bruk av infraraude kamera har i tillegg eit stort potensiale i å overvake tre og eple. Teknologien kan tillegg avdekke skadedyr, sjukdomsteikn og endringar når det gjeld vatnhushaldet, fortalar Semb Vestgarden.

Det er også erfart at fotografering på natta med kunstig lys gjev best resultat.

Utviklar stort prosjekt

– Dette er eit svært spennande

prosjekt for produsentane, samt for heile verdikjeda, som til dømes Telefrukt, seier Semb Vestgarden, og legg til at det kan gje positive effektar både når det gjeld økonomi og miljø.

Målet er digital plattform

No jobbar fagmiljøet på USN campus Bø med å vidareføre prosjektet og skaffe eksterne midlar for å kunne løfte det fram og drive det vidare.

– Me lagar no rapport frå «Den digitale eplehagen» og ønskjer å inkludere ein større del av verdi-

kjeda i eplenæringa inn i eit stort prosjekt. Forankring i og samarbeid med næringa er sentral nå me no skal jobbe fram prosjekter, seier Semb Vestgarden.

Prosjektet har involvert fagmiljøa både i Bø, Vestfold og Kongsberg. Fleire studentgrupper har vore kopla på og også doktorgradstudentar.

– Målet er at resultatet skal bli ein digital plattform og eit nyttig verktøy for bruk av både eplebonden og andre aktørar i næringa og verdikjeda, seier Semb Vestgarden.



FRAMTIDA FOR NÆRINGA: Ei drone på oppdrag med å overvake eple og tre i ein hage på Gvarv.

FOTO: Erik Andrew Johannessen, USN Vestfold



Midt-Telemark kommune ønsker

GOD EPLEFEST

