



Fra arvegods til arkitektens fryd

Bitten og Preben Lundbye bor i en arkitekttegnet villa på 156 kvadratmeter.

Kjøkkenet er ikke det eneste som har fått nytt utseende i det flotte huset. All nips er ryddet bort i hele huset og alle overflødige eiendeler er kastet ut.

Bitten opplever resultatet som en deilig, indre ro.

De store, mørke tremøblene, som Bitten og Preben arvet for en del år siden, ble forvist fra kjøkkenet da paret bestemte seg for en mer enkel og rustikk stil på det nye kjøkkenet sitt.

“Vi hadde alt for mye nips stående fremme, og de tunge møblene med snirklerier slukte nærmest alt lys i rommet. I en travelt hverdag ble det plutselig viktig for meg å ha lys, plass og ro i hjemmet. Ikke fordi vi hadde det rotete, vi hadde bare samlet alt for mye som vi aldri brukte”, forteller Bitten.

Først gikk de gamle møblene ut, deretter forsvant alle overflødige kjøkkenredskaper. I dag er det bare de redskapene som brukes daglig som har fått plass på det nye kjøkkenet.

“Det høres sikkert rart ut, men det føles som om det går dobbelt så raskt å jobbe på det nye kjøkkenet – kanskje er det bare fordi jeg nyter hvert sekund”.

“Før valget falt på et Designa-kjøkken, hadde Bitten og Preben finlest en rekke forskjellige kjøkkenkataloger. Vi valgte Designa fordi de har flotte og gedigne kjøkkener samtidig som prisene er svært fornuftige. Det var så mange valgmuligheter at jeg var sikker på at jeg ville finne noe etter min smak”.

“Vi fant også ganske raskt frem til hvilke dører vi gjerne ville ha. Men selve det innredningsmessige fikk vi hjelp til hos Designa. Det var til stor nytte, særlig fordi de også lyttet til våre idéer og fordi det hele tiden ble tatt hensyn til at vi gjerne ville bevare den rustikke stilen på kjøkkenet som arkitekten hadde i tankene da han tegnet huset vårt”.

Arkitektens dom over det nye kjøkkenet: Masse ros. Stilen i arkitekturen er bevart, akkurat slik Bitten og Preben hadde tenkt.

Greske retter – gjerne med lammekjøtt og hvitløk – er blant familiens favoritter. Som tilbehør serveres det ofte en lekker gresk potetsalat.



◀ **De fleste pyntetingene** er flyttet hjemmefra etter at det er innført et nytt kjøkken og en ny stil i villaen. Enkelte ting har til gjengjeld fått æresplass i enkelte skap med glassdører. Lyset i vitrineskapene understreker det koselige kjøkkenet.

▶ **De hvite dørene** inviterer lyset fra hagen utenfor. Alle skap og skuffer har en enkel utskjæring som gir rommet et element av kos i det ellers rustikt innredete huset med vannskurte vegger. Benkeplatene er av massiv bok, bortsett fra den hvite platen over de tre skuffene ut mot spisebordet. Her er det valgt en benkeplate i komposittstein, som er motstandsdyktig mot flekker og bakterier, noe som gjør den til en hygienisk arbeidsplass.





[Fortsettelse fra forrige side]

Fra arvegods til arkitektens fryd



Skjenken på veggen er plassert i kjøkken/allrom. Den består av en rekke Designa-skap av samme modell som er brukt på kjøkkenet.



Bitten og Preben elsker å lage god mat og tilberedningen skjer i høyt tempo. Derfor valgte de dører og skuffer med praktiske håndtak, som er enkle å få tak i når arbeidsoperasjonene går så fort.



De mange forskjellige skuffedelene fra Designa gir god oversikt og sørger for at hvert kjøkkenredskap har sin egen plass.



Den vakre hvite vasken står godt til benkeplaten i heltre. Det krever likevel omhyggelig rengjøring og vedlikehold for å bevare vaskens flotte utseende. Vasken er underlimt i benkeplaten, noe som letter renholdet rundt kantene.



Familiens yngste datter på 18 heter Anne. Hun er i gang med siste år på videregående og velger – som sin mor – ofte å gjøre leksene i det nye kjøkkenet.





Greskinspirert potetsalat

med feta og oliven

1 kg bakepoteter
½ dl olivenolje
2 ss sitronsaft
2 ts tørket oregano
3 paprika i forskjellige farger
2 ss olivenolje
2 fedd hvitløk
Salt og pepper

75 g fetaost smuldres over retten,
så den salte smaken fordeles i hele potetsalaten.

Pyntes med 50 g sorte oliven
(helst greske kalamataoliven med stein)
Dryss til slutt klippet, bredbladet persille over.

Potetene med skall deles i to på langs og skjæres i smale båter i lengderetningen. Legg dem i en ildfast form og tilsett olje, sitronsaft, salt, pepper og oregano. Stekes ved 250 grader til de er brune og ferdig bakt, ca. 50 minutter. Vend dem forsiktig underveis.

Fjern frøene fra paprikaene og skjær hver av dem i tykke strimler. Bland dem med olje, hakket hvitløk, salt og pepper. Stek dem samtidig med potetene i en annen form i ca. 30 minutter. De skal være lett brent og bakt. Vend også dem underveis. Pinjekjerner kan drysses over retten og bakes sammen med poteter og paprika. Det gir en god smak.

Når potetene og paprikaene er avkjølt, vendes de forsiktig sammen på et fat.

Server ciabattaflutes og marinert, grillet lammeculotte eller marinert, grillet hel svinemørbrad til.

