

Å vandre på stien fra Slagghaugene  
langsetter elven som renner gjennom  
bergstaden Røros, er bare herlig!  
Og spesielt på en klar høstdag!  
Fra Røros kan du sykle til  
nasjonallandsbyen Vingelen.



# *Høst i fjellbygda*

Når fjellet gnistrer på sitt mest intense, er det herlig å ta landeveien fatt. I traktene rundt Røros og Vingelen er det mange perler å besøke.

TEKST KATHRINE SØRGÅRD FOTO PER ERIK JÆGER



Vingelsgaard gjestgiveri drives videre av Ingrid og Arnstein etter hennes besteforeldre som startet opp driften rundt 1930.

Hvorfor ikke la ganen bestemme når du legger opp reiseruten i Røros-regionen? På Skottgården byr Jorid Skott Svendsen på tradisjonsrik lunsj av lokale matretter som skjørst, mølske og søngrøt.



## OPPLEVELSER

- Kakebakst på Trygstad bakeri
- Ølsmaking på Vertshuset Røros.
- Det historiske rommet på Kaffestuggu.
- Keramikk på Dahl-gården.
- Vandring langs elva og i byen.
- Kalsa gårdsbakeri, kalsa.no.
- Hestetur: Elin\_grindvoll@hotmail.com (rideskole).

Anbefales: Opplev Røros-regionen fra hesteryggen!

**L**yden av hestehover i galopp når oss mellom bjørketrær, kledd i en herlig fargepalett. Det frister oss til å oppleve fjellheimen fra hesteryggen. Hestene, som kneiser med nakken i den lave høstsola, er et sterkt og flott syn. Har du lyst, har du lov – for Elin Grindvoll driver rideskole her på fjellet, hun legger gjerne opp til tur langsetter veier, stier og bekkedar. Fjellandsbyen Vingelen og området rundt Røros er vel verdt å utforske utenfor høysesongen, og fra hesteryggen får du en herlig nærhet til landskapet rund deg.

Morgenstunden blir møtt velkommen fra steintrappa til gjestgiveriet Vingelsgaard. Med dype åndedrag fylles lungene med frisk fjelluft etter en god natts søvn. Så stille det er her! Lenge har

byfolk trukket opp hit mot fjellets ro, lenge før det kom asfalt på veiene. Etter å ha sett solen reise seg over åsen, lokker duften av kaffe oss inn i peisestua. Stunden ved frokostbordet varer lenge, øynene ble aldri riktig mette av de lokale fristelsene. Røkt sik på saftig hjemmebakst er en favoritt. Ingrid baker selv, og tenk – hun er 12. eller 13. generasjon på Vingelsgaard. Et sjarmerende bakstehus i tømmer, med takke i, hinner om at bakekunsten er overlevert gjennom generasjoner. Gjestgiveriet ble i sin tid startet av hennes besteforeldre på trettitallet.

– Ved å vise fram hva vi har, kan vi kanskje være en stemme for bygda. Bosetting over hele landet er viktig. Her følger vi selvbergingsprinsippet ved å bruke eget lammekjøtt og råvarer fra >

På Skottgården kan du velge blant seks unike rom i en vaskeekte ferdegård fra 1600-tallet. I gamle dager var disse gårdene nødvendige for handelen på Røros.

*«Vi forsøker å ta folk med tilbake i tid, så her har vi ingen TV på rommene.»*





I finstua på Skottgården kan gjestene kose seg med en kaffekopp i historiske omgivelser.

## OVERNATTING

- Vingelsgaard Gjestgiveri (Middagsservering ved bestilling).
- Skottgården og Vauldalen fjellhotell
- Solheim pensjonat
- Vertshuset Røros
- Bergstaden hotell
- Erzscheidergården
- Idrettsparken Hotell

bygda og Rørosregionen, forteller Ingrid, og legger en ny vedkubbe i peisen, mest for stemningens skyld.

### Besøk en ferdasgård

Med Vingelen som utgangspunkt oppdager vi små perler utenfor allfarvei. Helt inne ved svenskegrensen blir vi tatt imot av Jorid Skott-Svendsen på Skottgården i Brekken, en fargeklatt av en gammel ferdasgård fra 1600-tallet. Sammen med døtrene Oda-Marie og Ann-Sofi tilbyr hun tradisjonskost av svært lokale varianter, og ly for natten. Jorid tar oss strålende imot med en varm klem.

– Vi forsøker å ta folk med tilbake i tid, så her har vi ingen TV på rommene, sier hun.

Oda-Marie er i full gang med å sette sitt preg på stedet. Hun er stadig rundt forbi for å finne gamle møbler og gjenstander som kler den gamle gården. Hvert rom er forskjellig. Jorid byr på lekker kakebakst, og anbefaler oss å ta turen innom Tove Iren Ryttervold. Henne finner vi ved å ta en avstikker fra bygda Brekken, også denne veien leder til Røros. Hun fant den store kjærligheten her i bonden Geir Magne. Så tok hun like gjerne med seg barna til fjells og satset friskt på egen arbeidsplass. Drømmen fortsatte med en forelskelse i den gamle sommerstua på gården. Problemet var bare at huset mest sto og knelte! Men med flere tusen timers innsats ble huset fra 1700-tallet forvandlet fra forfall til gårdsbakeri og kafé. For et pågangsmot! >



Tove på Kalsa gårdsbakeri satset friskt langt utenfor allfarvei. Sømmarstuggu kafé og gårdsbakeriet går så det suser. Lefsene kjøles for hånd, i Toves bestemors ånd. Lefsene, de brukes også til middagsmat! Men oppskriftene er hemmelige, overlevert av Toves mor Ingrid.

Det gamle bakstehuset på Vingelsgaard er en sjarmerende ramme rundt måltidet. Lenge ble det brukt en vedfyrt takke her inne. Ingrid Vingelsgård serverer saftig hjemmebakst.

*«Her følger vi selvbergingsprinsippet ved å bruke eget lammekjøtt og råvarer fra bygda og Rørosregionen.»*





En tur over broen i tre til slagghaugen hører med når du først besøker Røros – uansett årstid. Fra slagghaugene like ved er det en storslått utsikt over Røros og fjellheimen som omkranser verdensarvbyen.

Hovden Formal Farm Wear lager friske utgaver av busserullen i økologisk bomull. Gründer Ingvill Kaasin Montgomery driver bedriften fra USA, men har sterke bånd til hjembygda. Her er det hennes mor som er modell.



FOTO: KATHRINE SØRGÅRD

– Bestemor var mitt store idol, og hun bakte stump! Hun var så glad i å bruke av naturen. Så jeg bruker egenprodusert melk, selvplukket multe til syltetøy og egg og fløte fra området, smiler Tove og viser oss kjevlekunsten sin. Men oppskriften, den får vi ikke! Tove smiler lurt, den er hemmelig, må vite, og overlevert av hennes mor.

Usmurt lemse (lefse) av usøtet deig fylt med reinsdyrkjøtt eller fjellørret, syltet rødlok, rørosrømme og ferske urter er Toves spesialitet. Forfriskende herlig med hjemmelaget rabarbrasaft til. Kaffen koker hun på en gammel vedovn. Timene flyr, det blir lett ei snill og lang stund mellom de sjarmende tømmerveggene i sommerstua.

Veien tilbake til Røros fra Kalsa er fin å få med seg. Og vel framme i Røros oppdaget vi stien langsetter elva. I høstskrud er den et lite eventyr, og lett tilgjengelig både fra veien og ut fra Røros, fra de karakteristiske slagghaugene. Med litt bevegelse i kroppen smaker de lokale fristelsene ekstra godt. Mesterkokken Mikael Forselius ved Vertshuset på Røros viser hvor enkelt det kan være å lage aioli selv. Og i den flotte kjelleren på Vertshuset kan han friste med ølsmaking. En flott avslutning på reisen. Eller begynnelse, alt ettersom.



Over: Mesterkokken Mikael Forselius på Vertshuset liker det enkle, selv om han gjerne komponerer et måltid med mange retter. Han deler gjerne sin oppskrift på Aioli som også kan kjøpes på lokalmatbutikken Røros delikatesser. Til høyre: Seterlandskapet ved Vingelen står i sin fineste høstskrud.