

Hælja Hime

magasinet 2021 med program



24. - 29. august 2021



Marked



Konsserter



Talenter



Andeløp

GENERALSPONSORER

HOVEDSPONSORER:



MURMESTER
TREVLAND & SØNN AS





Gjensidige
Andebu

Bygdas eget forsikringsselskap

Telefon: 33 15 20 30
www.gjensidige.no/ioa

Velkommen til Hælja hime 2021!

Fjorårets arrangement ble noe dempet. Men vi gjennomførte. Mange hadde glede av arrangementet, og selv om publikumstilstrømningen måtte bli noe begrenset, håper vi at Hælja Hime også gledet andebufolk i 2020. Vår egen sang «Hime» har i alle fall blitt sett av flere tusen på YouTube og vår egen hjemmeside.

Men nå skriver vi Hælja Hime 2021, og vi går på alle måter lysere tider i møte. Koronareglene gjør det mulig å gjennomføre hælja nesten som normalt. Men, kjære bygdefolk og andre som finner veien til Andebu, følg regler, råd og anvisninger. Hælja Hime skal definitivt ikke bli noe nytt episenter for en smittebølge. Dette klarer vi, sammen!

Årets Hælja Hime står i matens og drikkens tegn. Dette har blant annet gitt seg utslag i våre matkonkurranser fra mai og fram til hælja. I sommer ble Hælja Himes eget brygg, Himebrygg, lansert, og gjennom et samarbeid med bryggeriet Fjordfolk og Meny Andebu, har dette blitt sommerens tørsteslukker for mange.

Hælja Hime ønsker gjennom årets arrangement å sette fokus på mat og drikke. Og da ikke bare ferdig, innpakket mat klar til panne, gryte eller grill. Vi ønsker å fokusere også på den store matproduksjonen vi har i den gamle kommunen. Går du i matdiskene på Meny, Kiwi eller Spar i Kodal, er sjansen stor for at du finner bl.a. biff fra storfé alet opp på Gran, egg fra Møyland, koteletter og svinesteiker fra Skjelland, saue- og fårekjøtt fra Hallenstvedt, kyllinger fra Rød og Andebu prestegård samt kalkuner fra Stulen eller Kjærås. Og alt dette er landbruksprodukter som er et resultat av god dyrevelferd, ekstrem god hygiene og ikke minst en kjærlighet til både dyr og yrket som det er all grunn til å berømme.

Men Hælja himes fokus på mat og drikke stopper ikke der. I november kommer vår egen kokebok ut. Der finner du stoff om alt fra matproduksjon, dagligvareforretninger, gamle ysterier, bensinstasjonens inntog på matmarkedet og dagens spisesteder. Alt dette krydret med anekdoter, bilder, Andebuoppskrifter og juletradisjoner.

En stor takk til våre generalsponsorer Andebu Bondelag og Meny Andebu, samt hovedsponsorer Andebu Sparebank, Murmesterfirmaet Trevland og sønn AS, Hasås AS og Gjensidige.

Velkommen til Hælja Hime 2021, den åttende i rekken og ikke minst; kos dere utover høsten med lokalt produserte produkter!



*For styret i Hælja hime
Bjørn Aamodt /s/
leder*

Hælja Himes bokprosjekt

I forbindelse med årets Hælja Hime og temaet mat og drikke (i Andebu), vil det ble lansert ei annerledes kokebok i november. Med tittelen «Fra jord til bord» ønsker vi å vise fram noe av det beste vi spiser fra spiskammeret til den gamle kommunen. I boka vil du finne bokstavelig talt alt du spiser og hvor du skaffer deg dine matprodukter. Boka inneholder omtale av matproduksjonen, en del historie om matomsetning i gamle dager, historien om de 30-40 dagligvareforretningene i gamle Andebu kommune og ikke minst rike illustrasjoner som viser matproduksjon og dyreopprett. Ungdommen bidrar med hva de foretrekker av mat i dag, og den eldre garde mimrer over fordums

tider med fersk suppe, lungemos og rabarbragrøt. Boka avsluttes med mange oppskrifter som vi håper folk vil benytte når de skal tilberede maten framover.

Boka krydres med anekdoter og fortellinger av Anna Irene Valstad og Kåre Simonsen. Noe som skulle borge for muntre og lærerike opplevelser.

Boka kan forhåndsbestilles i Hælja Himes eget telt på markedsdagen eller ved å sende en mail til post@haeljahime.no. Prisen på boka vil bli kr. 200.

Årets julegave i Andebu?

Gøy på landet

Har du barn eller barnebarn, bør du ta turen til Hælja Hime. Her er det alltid noe å finne for de minste.

Selv om korona gir noe færre aktiviteter enn tidligere er det flere muligheter. Kvalifisering til talentkonkurransen er allerede i gang. Det samme gjelder våre lokale turer, der du kan vinne gavekort og sykkel om du registrerer deg. (Se våre facebooksider for mer info.)

Talenter og The Voice-Einar

Torsdag 26. august er det åpen dag på Gulli. Det gamle skolemuseet er også åpent og vel verd en tur. Kanskje er det noen besteforeldre som vil ta med seg barnebarna? Fredag er det som vanlig talentkonkurranse for små sceneartister fra Høyjord, Kodal og Andebu. Det blir garantert god bredde med både klassisk musikk, rock, pop, dans og turn. Etter talentene kommer et litt eldre talent, som mange fulgte på skjermen på TV2: Einar Christiansen. 21-åringen imponerte både seere og dommere og gikk videre to ganger i The Voice.

Mange spennende aktiviteter

Lørdag er den store markedsdagen der lag og foreninger stiller opp med mange slags aktiviteter i sentrum. Ved Herredshuset er det veteranbilutstilling. Siden årets



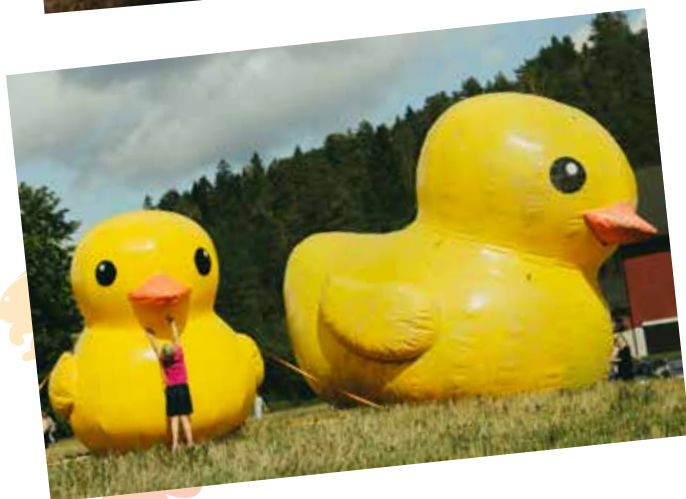
tema er mat og drikke blir det garantert også mange muligheter til å kjøpe seg en god lunsj eller middag eller bare å prøvesmake litt. Lørdagen er det igjen bilrebusløp for hele familien, og i sentrum finner du også brannvesenet på plass.

Følg din egen and

Søndag er det også aktiviteter for de minste. Ungdomslaget arrangerer Ande-race, så benytt muligheten til å kjøpe en and eller to og følg den på ferden ned Kjæråselva. Kanskje blir det deg som stikker av med den gjeve ANDre premien og 10 000 kroner? Møt gjerne opp i god tid før startskuddet går, og bli med på noen av aktivitetene som arrangeres langs elva. For de litt større barna, kan det også være en fin aktivitet å bli med på guida tur fra sentrum til Kjærås.

Åpen gård

I år har også bondelaget åpen gård i Hælja Hime. Også denne gangen er arrangementet lagt sammen med Ande-racet, på gården til Torbjørn Kjærås. Her blir det høner, sauer, storfe og hest. Du kan hoppe i høyet og gå natursti.



Musikalske opplevelser på rekke og rād

Under Hælja Hime får du musikalske opplevelser av mange slag. Opplev artister i alle aldre – eller syng selv på vår egen allsang.

Allerede tidlig fredag ettermiddag starter det musikalske. Andebus talenter fra barne- og ungdomsskolene får vist seg fram på scenen i sentrum. Like etter kommer Einar Christiansen, Matomas gullgutt og The Voice-sangstjerne. Etter at arrangementet på torget er over, inviterer Herredshusets nye drivere de voksne til å fortsette feiringen. Terje Severin spiller og synger.

Trekkspill og allsang

Lørdag starter de musikalske innslagene i teltet tidlig på formiddagen. Allerede 10:45 kommer «Andersen & Co» med gladlåter på torader og trekkspill. Fra klokka tolv er det talentfinaler og prisutdelinger på hovedscenen, men klokken 14:00 er det igjen musikk i teltet. Denne gangen er det «Bæljdragerne», med Finn Olsen i spissen, som drar i gang med allsang. En time etterpå er det Terje Severin som spiller og synger populære sommerlåter. Det er alltid god stemning i teltet, så her kan du hvile bena, leske strupen og kanskje også synge med til kjente låter.

Festen Hime

Som i 2018 og 2019 blir det fest på «torget» i sentrum. I år er det Andebu Skolers Musikkorps som står som arrangør, og som tidligere er det Cosmic som spiller variert musikk. Det erfarne bandet fra Re skaper garantert god stemning og dansemuligheter for de som ønsker det. Dørene åpner klokken 18, og billetter fås kjøpt på YX - Andebu Bensin og Service, Herredshuset og Frisørstua.



Kirkekoncert avslutter helga

I år som i fjor har Kulturelt Initiativ lagt en av sine konserter til søndagen i Hælja Hime. Andebu Kirke er et fantastisk konsertlokale med en andektig stemning og flott klang. Søndag klokken 18 kommer Elise Båtnes og søsteren Henninge Båtnes Landaas for å gi oss musikk for fiolin og bratsj på aller høyeste nivå.

Elise Båtnes er konsertmester i Oslo Filharmoniske Orkester, og Henninge Båtnes Landaas er gruppeleder på bratsj i samme orkester. Elise Båtnes ble tidlig kjent som vidunderbarn på fiolin, da hun allerede 10 år gammel debuterte som solist med Oslofilharmonien. Hun og Henninge har lang erfaring som kammermusikere, og var medlemmer av Vertavokvartetten da de vant flere internasjonale priser. De senere årene har de to konsertert mye som duo, og har gitt ut en kritikerrost CD. Velkommen til en stemningsfull konsert i Andebu kirke! Konserten koster kr 350,- for voksne og kr 100,- for barn/unge under 18 år. Billetter kan kjøpes på Hjertnes kulturhus, tlf 33416760 - og hjertnes.no (hvor de tar en liten avgift i tillegg). Og selvsagt ved inngangen.



Fra jord til fôr til bord!

*Norgesfôr Vestfoldmøllene
satser på kraftfôr
produsert med lokalt korn
og råvarer som kan dyrkes
i Norge!*



norgesfor.no  **Vestfoldmøllene** Alltid der for deg

FS BYGG

Alt innen tømrerarbeid Fuktsikring av krypkjeller

Ta kontakt, tlf. 932 60 522
post@fsbygg.no

Hasås

**TRELAST – BYGGEVARE
HØVLERI – OVERFLATEBEHANDLING**

www.hasas.no

Velkommen til fest!

Årets tema for Hælja Hime er «mat og drikke i Andebu». Andebu Bondelag og Meny Andebu ønsker velkommen til en fest med lokal mat i fokus.

Meny er en hjørnesteinsbedrift i Andebu, og helt siden starten har butikken vært ett naturlig samlingspunkt i Andebu. Butikken har i allt tid hatt et stort fokus på lokal tilhørighet, og av bedriftens 37 ansatte er hele 33 av disse fra Andebu, Høyjord og Kodal. Som hjørnesteinsbedrift blir det satset på ung arbeidskraft og de har tre læringer.

Hos Meny er det fokus på lokale produsenter. I butikken finner du våre helt egne matskatter fra Vestfold, og spesielt de fra gamle Andebu kommune. Når temaet for årets Hælja Hime er «fra jord til bord», var det naturlig at Meny Andebu ble generalsponsor sammen med Andebu Bondelag. Meny Andebu er en viktig sponsor og bidrar aktivt for å øke aktiviteten i lokalmiljøet. Norge trenger bonden, Andebu trenger lokale bønder og pro-



Kjøpmann Ole Morten Kaikonen oppfordrer alle matglade til å stikke innom å få tips om lokale matskatter.

duosenter, så støtt opp om matskattene våre! Trenger du tips, råd, oppskrifter eller bare er nysgjerrig på hvilke matskatter som finnes, er det bare å stikke innom Meny Andebu, butikken er full av matarbeidere med lidenskap for mat!



**FEVANG RØR
& MONTERING AS**



RØRLEGGERFORRETNING

Andebuveien 681, Borgen, 3158 Andebu
Mobil: 922 922 99 • www.fevangror.no

Andebu bondelag

- en naturlig generalsponsor for Hælja Hime

Andebu Bondelag er stolte over være en av generalsponsorene for årets Hælja Hime.

Årets tema er mat og drikke i Andebu. Andebu Bondelag føler selv et stort ansvar for å bidra til at vi i Andebu skal ha dyktige matvare produsenter som leverer gode produkter for salg og foredling av matvarer som ender på matbordet i Andebu og andre steder.

Bondelaget er en interesseorganisasjon for landbruket som har et stort arbeidsfelt å ivareta. Vi er opptatt av mye mer en bondens interesser og vilkår.

Klima og miljø, ernæring, verdiskaping, kulturlandskap, beredskap og folkehelse er bare noen av områdene vi berører i tillegg til bondens utvikling og rekrutteringsevne.

Andebu Bondelag er en godt voksen organisasjon på 154 år. Det betyr ikke at vi er gammeldagse uten inn-



20 kilo og klar til slakt.

ovative evner. Vi har per dags dato 216 medlemmer som er alt fra to måneder til nærmere 100 år. Det er i dag 95 registrerte bruk i Andebu. Vi ser tendenser i landbruket som vitner om enorm rasjonalisering, bare i Andebu er antall bønder nærmest halvert på 25 år! Vi produserer omtrent like mye mat, men enhetene har blitt mye større.

Uansett antall og størrelse på bruk i Andebu er vårt mål det samme som det har vært hele tiden. Produsere gode råvarer til mat på bordet til folk vil være vårt største fokus nå og i framtiden.

Andebu Bondelag er stolte av å kunne bidra til å løfte temaet mat og drikke i Andebu. Husk at mat og drikke er livsviktig for liv, helse og trivsel.

Matglede går aldri ut på dato, bør nytes her og nå og gjerne sammen med noen.

Vennlig hilsen Andebu Bondelag
v/ Bjarne Sommerstad
Leder



ANDEBU
BONDELAG



Statistikk hentet fra «produksjonstilskudd»

	1995	2000	2005	2010	2015	2020
antall bønder	171	157	124	116	111	94
dyrket mark i drift	24 468 daa	24 682 daa	22 897 daa	22 527 daa	23 505 daa	
melk	14	12	7	5	3	3
gris	22	13	14	11	13	7
ammkyr	12	12	13	10	10	13
sau	8	14	8	7	11	10
fjørfe	10	9	8	10	8	5
egg		8	3	3	3	1
hjort				1	1	1

Utviklingen i andebulandbruket

Tekst	1939	1949	1959	1969	1979	1989	1998
Korn, daa		7 100	10 171	15 691	21 497	21 222	17 782
Hvete, daa		2559	748	156	963	3 003	4 104
Poteter, daa		1531	1 490	644	299	57	37
Storfe i alt	3 561	2 778	2 477	1 776	858	493	954
Mjølkeku		1 544	1 089	620	261	178	185
Gris i alt		1 030	1 030	2 449	2 505	2 052	2052
Avlsgris (purker)		83	139	189	271	215	272
Høner		10 314	7 820	30 018	4 919	8 938	5 383
Hester	614	578	332	91	67	28	70



www.vpi.no

Gåserødveien 11,
Haugan Nord, N-3158 Andebu

Telefon: 33 43 03 50
E-post: post@vpi.no

Hælja hime og folkehelseaspektet

Også i år har vi lagt inn et folkehelseperspektiv i arrangementet. Gjennom et samarbeid med Folkehelsekoordinator i Sandefjord kommune blir det også i år fysisk aktivitet, sunt kosthold og gode premier hos Sport 1 på Revetal.

Når dette leses, har sikkert mange av dere allerede benyttet tilbudene som har vært i gang fra ca. 1. mai. I følge QR-registreringen, har aktiviteten vært stor. Det ble også trukket en vinner på hver av turene.

Turene i år var:

1. Vandring/gåpasertur i Andebu sentrum 30-60 minutter – spesielt for bevegelseshemmede og de med nedsatt funksjonsevne – gavekort kr. 1.000,-.
2. Monstertrappa – flest ganger – gavekort kr. 1.000,- – trekning blant 50 turer eller mer.
3. Skør – gavekort kr. 1.000,-.
4. Askjemvannet rundt – gavekort kr. 1.000,-.
5. Så til kronen på verket for de aller sprekeste: Hvem har gått/løpt den lengste dagsturen i Andebu i disse coronatider? Meld dette inn i samme periode med kort turbeskrivelse og antall kilometer, gjerne med løypebilde fra Endomondo-appen eller tilsvarende. Også her er premien et gavekort fra Sport 1, Revetal, på kr. 2.000,- (til nye sko siden de gamle ble utslitt?).
6. Trekning blant alle som har deltatt på minst 20 turer eller mer – sykkel til en verdi av kr. 8.000,-.



Velkommen på utefilm

Utefilm på ungdomsskolen har vært en suksess med 200 deltakere og stor stemning. Nå gjentar Ungdomsklubben Morella suksessen. Etter konsertene fredag 27. ca kl 21, starter de opp med karaoke før filmen «Cruella» vises på storskjerm.

«Cruella» er en krimkomedie basert på karakteren Cruella de Ville fra den gamle romanen 101 dalmantinere. Oscarvinnerene Emma Stone og Emma Thompson spiller hovedrollene i historien fra Londons motebransje på 60- og 70-tallet. I filmen følger vi den unge bedrageren Estella, ei smart og kreativ jente som er fast bestemt på å skape seg et navn med designene sine.



Filmkvelden er for deg som er ungdom fra 13 år. Det er gratis å komme inn og du får en liten «matpakke» på kjøpet. På grunn av koronareglene er det registrering ved inngangen. Mer informasjon på facebooksidene til Sentralen for friskliv og frivillighet.

Ta med deg noe å sitte på, gjerne et pledd og litt kinosnacks!



Telefon: 90 06 86 74

Kranbil • Transport

Vinterlagring av campingvogn/bobil/båt/MC

Levering av strøflis fra Hasås

KST as

Tlf. 975 21 750 • kjetil@andebu.net
www.kstas.net



Revetal

støtter Hæljå Hime og
satsing på folkehelse



Åpent 365 dager i året
kl.05.00-23.00 med nøkkelkort

Tlf. 40 55 69 55 - www.ahts.no



KNUTSEN GRAVESERVICE AS



Ådneveien 5, 3158 Andebu
Telefon 952 06 822
E-post: sveknut@online.no

Halum Entreprenør AS



Halumveien 125
3158 ANDEBU

MOB: 91 72 76 50
TLF: 33 44 01 40
FAX: 33 44 00 70
MAIL: post@halum.no

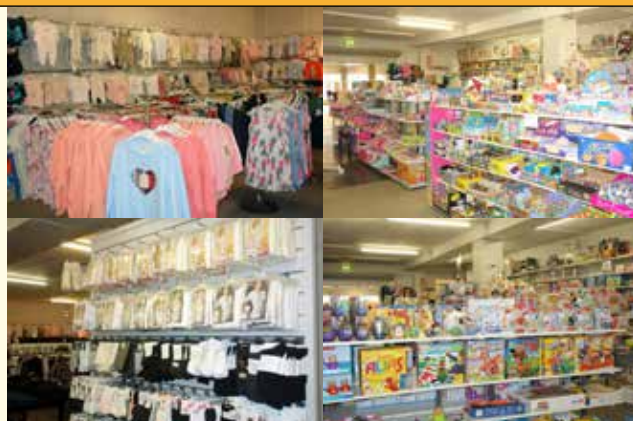
GRAVEARBEIDER • TRANSPORT • FLISHOGGING

Andebu Tekstil

Klær for barn, damer og herrer!

Vi forhandler også sko, vesker og leker

Hos oss finner du kjente merker som bla.:
Brandtex, Signatur, Zavanna, Janus og Dovre



Telefon: 482 50 846

Program



Tirsdag 24. august

- Kl. 19.00: Ølsmaking med Fjordfolk på Andebu Bibliotek**
Påmelding til 924 31 493. Inngangsbillett kr. 50,- VIPPSES
Hælja Hime #530741 etter påmelding. Begrenset med plass,
de første 40 som melder seg, kommer inn.

Torsdag 26. august

- Kl. 12.00: Rullatorløp på Møylandsenteret**
Påmelding tlf. 915 97 545 eller ved start.
- Kl. 10-18: Åpen dag med flatbrød og brødbaking på Gulli**
v/Andebu Bygdekvinnelag.
- Kl. 19.00: Kåserikveld på biblioteket – mat og mattradisjoner i Andebu**
v/Anna Irene Valstad og Kåre Simonsen.
Servering av festgrøt fra Laila Røsholt Rød.
Inngangsbillett kr. 50,-. Påmelding til 930 80 303,
VIPPSES Hælja Hime #530741 ved ankomst.
Begrenset med plass, de første 40 som melder seg, kommer inn.

Fredag 27. august

- Kl. 11.00: Skautur til Gunnbjørns plass på Skør for 8. trinn**
v/Bjarne Sommerstad og Trude Myhre.
Servering av matpakke og drikke, levert av Meny.
- Hele dagen Mattevling for elevene på ungdomsskolen**
Arrangør: Andebu og Stokke Bygdeungdomslag.
- Kl. 17.00: Offisiell åpning fra scenen**
v/ordfører Bjørn Ole Gleditsch og
kjøpmann Ole Morten Kaikonen, Meny Andebu.
Andebu Skolers Musikkorps spiller.
- Kl. 17.15: Andebus talenter**
Barne- og ungdomsklasse.
- Kl. 19.00: Konsert med The Voice-deltaker Einar Christiansen**
- Kl. 21.00: Herredshuset – arrangement med musikk og servering**
- Kl. 21.00: Ungdomskino på Andebu ungdomsskole**
De 200 første som kommer, får «kinopakke» med mat og drikke
levert av Meny. Arrangør: Ungdomsklubben Morella og Sentralen
for friskliv og frivillighet.



Følg Hælja Hime
på Facebook!



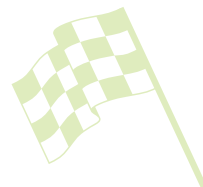
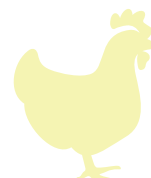
Lørdag 28. august

- Kl. 07-16: Høyjord rundt og rundt**
Ultraløp og mosjonsløp. Påmelding og info på hoyordrundtgrundt.no.
Arrangør: Høyjord IL.
- Kl. 08-10: Frokost i hagen til Herredshuset**
Gratis for de 200 første som går eller sykler.
- Kl. 10.00: Markedsdag**
Serveringsteltet er åpent hele dagen med musikk og underholdning. Spennende mattilbud, kokkekamp og konkurranser.
Veteranbilutstilling.
- Kl. 12.00: Finale i talentkonkurransen**
- Kl. 13.00: Utdeling av bankens talentpris og Helten Hime**
- Kl. 16.00: Rebusløp**
Påmelding fra kl. 10.00 i Hælja Hime teltet.
Arrangør: Andebu UL, Kodal UL og Høyjord UL.
- Kl. 17.30: Premieutdeling rebusløp**
- Kl. 20.00: Festen Hime**
Forhåndssalg og billetter ved inngangen.
Cosmic spiller variert musikk. Servering av mat og drikke.
Medarrangør: Andebu Skolers Musikkorps.
- Kl. 24.00: Slutt**

Søndag 29. august

- Kl. 11.00: Friluftsgudstjeneste i Andebuparken**
Arrangør: Andebu menighetsråd.
- Kl. 12.00: Vandring fra skytterhuset på Døvle til Kjærås**
v/Gunnbjørn Tangen.
- Kl. 13.00: Åpen gård på Kjærås**
Spennende, kortreist mat serveres. Arrangør: Andebu Bondelag.
- Kl. 15.00: Anderace på Kjærås**
Arrangør: Andebu UL.
- Kl. 18.00: Klassisk konsert i Andebu kirke**
Elise Båtnes og Heninge Båtnes Landaas i Andebu Kirke.
Arrangør: Kulturelt Initiativ. Kr 350,- for voksne og kr 100,- for barn/unge under 18 år. Billetter kan kjøpes på Hjertnes kulturhus, tlf. 33 41 67 60 - og hjertnes.no.

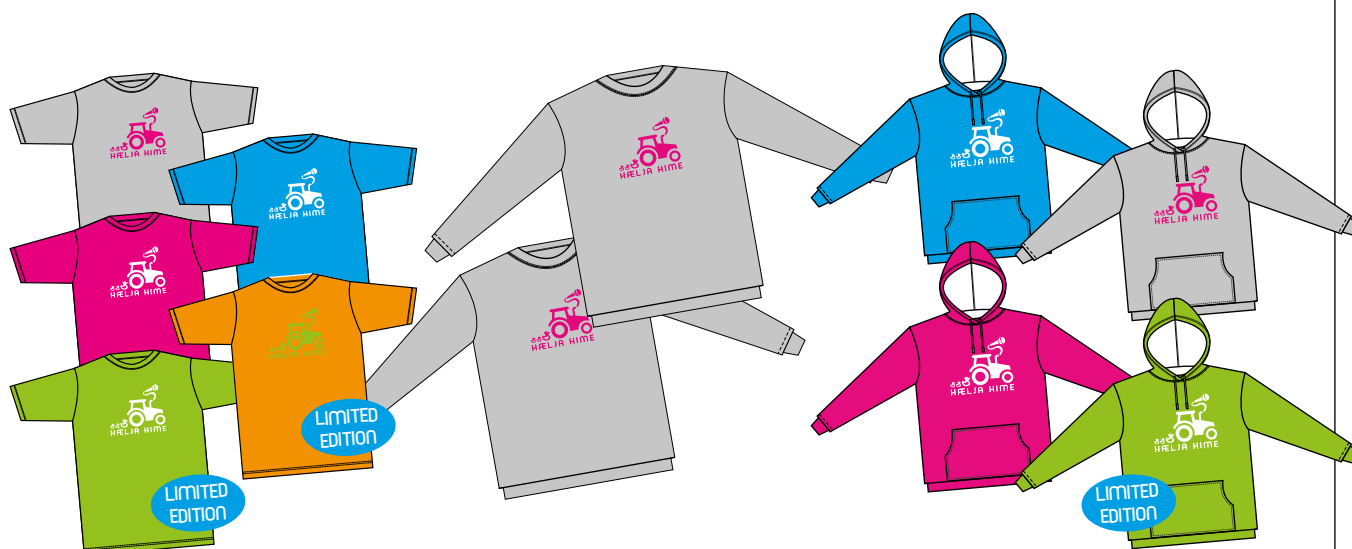
NB: Det kan komme endringer. Programmet blir fortløpende tilpasset gjeldende koronarestriksjoner i tråd med kommunale og nasjonale retningslinjer.





Hælja Hime kolleksjonen

NYHET: LIMITED EDITION 2021 - Begrenset antall



T-skjorte

100% kjemmet bomull.
Gråmelert: 85% bomull / 15%viscose.

Tre forskjellige farger, Raspberry, Turkis og grå. Lagerført i størrelsene 4/6 år, 8/10 år, 12/14 år, samt XS, S, M, L, XL og XXL. Større størrelser på bestilling. Grønn og orange i begrenset opplag, selges kun i år.

kr **120,-**

Collegegenser

Dobbel jerseystrikket, flosset innside, 2-lags rib med lycra i alle ribber.
65% bomull / 35% polyester.

Fåes i grå. Lagerført i størrelsene S, M, L, XL og XXL.

kr **249,-**

Hettegenser

Dobbel jerseystrikket, flosset innside, forsterkede sømmer og lycra i alle ribber. Stikkklomme med mediaport i front.
65% bomull / 35% polyester.

Tre forskjellige farger, Raspberry, Turkis og grå. Lagerført i størrelsene 4/6 år, 8/10 år, 12/14 år, samt XS, S, M, L, XL og XXL. Større størrelser på bestilling. Grønn i begrenset opplag, selges kun i år.

kr **299,-**

Produktene kan bestilles på jt@printkonsult.no. tlf. 924 31 493, på facebook - himeprofilshop, eller kjøpes under Hælja Hime.

Vil hedre «Helten hime»

- Vi har så mange ildsjeler og hverdagshelter i Andebu, Kodal og Høyjord, sier leder i Hælja Hime, Bjørn Aamodt. Nå vil Hælja Hime sørge for å påskjønne i hvert fall en av disse i året.

Før sommeren ba vi om forslag til kandidater. Statuttene for prisen består av tre enkle punkter:

1. Formålet med prisen er å hedre prisvinneren/prisvinnerne for sin innsats i gamle Andebu kommune.
2. Helten Hime består av et diplom, en traktor (i minatur) og en pengegave på kr 5000,- som skal gis til en valgfri organisasjon i gamle Andebu kommune.
3. Helten Hime kan deles ut til en eller flere personer etter følgende kriterier:
 - En heltmodig eller særlig innsats for bygdesamfunnet
 - Gjennomføring av stimulerende og nyskapende prosjekter

I tillegg har komiteen planer om et eget Helten Hime-hjørne i Andebuparken, der vinnerne får sin plakett støpt ned i helle.

- De er knapt flere steder der nettopp frivilligheten setter så stort preg på samfunnet som i Andebu. Vi mener dette skal markeres hvert år. Kandidater har vi i hope-tall. Og det er disse som gjør gamle Andebu til det lokalsamfunnet det er, sier Bjørn Aamodt.

Rebusløp



Lørdag skal det arrangeres rebusløp. Det er AUL som arrangerer i samarbeid med HUL og KUL.

Påmelding er i partyteltet i sentrum fra klokka 10.00 på lørdagen. Det er mulig å melde seg på så lenge det er ledige startnummer, eller frem til siste start går klokka 15.00.

Starten er i rundkjøringa ved fotballbanen/SFO. Start er fra 13.00 til 15.00. Det er lagt opp til at rebusen skal ta omtrent to timer, og at siste bil skal være i mål omkring 17.00. Det er premieutdeling klokka 18.00.

Rebusen består av 9 poster (inkludert siste post som er tilbake på start) og lager en rundtur fra Andebu til Høyjord og til Kodal via vestre Andebu. For så å ende opp tilbake i Andebu. Det vil være en normaltids som deltakerne må være innafor for ikke å miste poeng. Og det vil være oppgaver på enkelte av postene som gir ekstrapoeng. Man vinner altså ikke ved å bruke kortest tid.

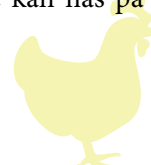
Når deltakerne har funnet fram til posten de er på jakt etter, vil de få en ny oppgave. De kan ikke reise fra pos-



ten før de har løst oppgaven og veit hvor neste post er. Alle postene er bemannet, og bemanningen skal sørge for at ingen kjører feil ;)

Alle disse skal skrives ut slik at hver bil får utdelt oppgaven.

Det er deltakeravgift på kr 100,- per bil som betales ved påmelding. Ved påmelding registreres navn på deltakerne, og et telefonnummer de kan nås på underveis i løpet.



Oppskrifter

Fra Andebu (og omkringliggende bygder)

I forbindelse med Hæljå Himes kokebok har vi samlet inn en del lokale oppskrifter på mat som tradisjonelt har blitt og blir fortært i gamle Andebu. Her presenterer vi noen av de rettene dere vil finne i den kommende boka.

Havregrynsterter

2 kopper havregrynst
2 kopper byggmel
100 g margarin
1 kopp sukkerbland
2 ts bakepulver
mandeldråper
tykt syltetøy

Denne kaka ble brukt under krigen. Smaker godt, og kan fortsatt prøves.

Bland alt det tørre og muldre i margarinen. Fyll halvparten av massen i rund smurt form. Legg syltetøy på og fyll resten av deige over. Steikes ved 180 - 200 grader i ca 30 minutter.

Karen Marja Godter

500 g sukker
500 smør
5 dl melk eller fløtemelk eller melk og rømme
1 - 2 egg
7 ts hornsalt
hvetemel til passe deig

Dette er en gammel oppskrift fra Andebu. Kakene ble bakt i store porsjoner og ble oppbevart på melkedunker.

Smør og sukker røres hvitt. Tilsett egg og fløte/ melk. Bland hornsalt i melet og tilsett det. Kjevles i forholdsvis tykke leiver som skjæres i snipper, eller stikkes ut med former til figurer. Steikes lys gulbrune.



Andebu bygdekvinne-lag med May Gunn Horntvedt i spissen er viktige bidragsytere til kokeboken. Bygdekvinne-lagene i Andebu fornekter seg ikke i matveien. Her er May Gunn Horntvedt, Marianne Idland og Gerd Gulli i gang på Gulli med flatbrød. De ønsker også velkommen til Gulli med brød og flatbrød også på torsdag 26. august.

Andebusnipper

2 egg
500 g sukker
250 g smør
5 dl melk
60 g hornsalt
mel til passe deig

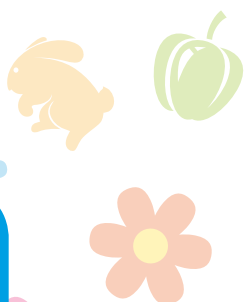
Smør og mel med hornsalt smuldrer og resten blandes inn. Kjevles til 0,5 cm tykk leiv, skjæres i snipper og steikes lys gule. Dette er en stor porsjon.

Bryggerhusdupp

1 l kefir
2 dl seterrømme
1 - 2 ss karve
litt salt

Alt blandes. Serveres kaldt som dupp til kokte, kalde poteter og spekeskinke.

Denne retten fikk navnet sitt en sommer midt på 1800 - tallet på Haugan. Det er en forfriskende sommerrett, ofte brukt til kveldsmat. Før ble retten laga av syrna helmelk og rømme av nyseparert fløte.



Fårikål

1 kg fårekjøtt (lam)
1,5 kg hodekål
4 ts hel svart pepper
1 ss salt
4 – 5 dl kokende vann eller kraft

Del opp kjøttet i passende store biter og kålen i båter. Legg kjøttet og kålen lagvis i en stor kjele, med kjøtt nederst. Strø pepperkorn mellom lagene samt salt. Ha i væsken. Kok opp og la det trekke under lokk i 1 – 2 timer.

Du kan riste på kjelen innimellom så det ikke setter seg fast i bunnen, men ikke rør i kjelen. Pass på så det ikke koker tørt, da er det for lite væske i kjelen.

Serveres med kokte poteter. Ofte med rørte tyttebær og flatbrød til.

Til den store fårikålfesten (ca 30 stk):

1 lam
1 kasse kål
salt pepper og vann til passe

Fra gammelt av var det ikke så mye sau i Andebu. Da ble ofte fårekjøttet byttet ut med svin eller storfekjøtt. Smaker også veldig godt.

Erter, kjøtt og flesk

1 lettsalta svineknokke
1 kg lettsalta bibringe av storfe
1 kg gule erter
1 kvast timian
vann
1 løk
4 gulrøtter
1 purre
1 middels stor kålrot.

Ertene legges i bløt dagen før. Kok opp ertene i nytt vann. Ha kjøttstykkene, ertene og timian til koking. La det koke til alt er mørt. Mot slutten av koketiden tilsettes oppskåret løk og gulrøtter i skiver. Finskåret purre has i til slutt. Kålrot kan skjæres i skiver og kokes opp i suppa. Den kan serveres som skiver eller som stappe. Suppa smakes til og serveres først. Kjøttet skjæres i biter, og serveres med poteter, kålrot og litt av suppa som saus.

Hvis en ønsker, kan en servere løksaus eller sur og søt saus i stedet for ertesuppe.



Nyttårssuppe

Denne retten var i sin tid tradisjon på Bjure. Ble også spist mange andre steder i Andebu. Serveres 1. nyttårsdag i familielag.

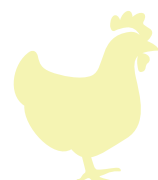
Suppa kokes på krafta av griselabber. Griselabbene og det spesielle brødet blir servert ved siden av suppa.

1 liter kraft
1 kopp hel byggryn, vanna ut et døgn og kokt i vann 1,5 timer.
Litt snitta kål og hakka løk kokes med i ca 15 min.

Brød

2,5 l hvetemel
200 g smør
6 ss sukker
50 g gjær
300 g revet nøkkelost
5 dl melk

Lag vanlig gjærdeig. La den heve en liten stund. Kjevles ut til ca 1 cm tykkelse. Hele leiven legges på plate og halvsteikes. Snu leiven og stek den med bunnen opp til den er ferdig. Den skal være godt stekt. Brødet skjæres i tykke skiver. Serveres helst varmt, så smøret smelter. Noen liker å strø pepper på brødet.



Gjeddekaker

1 kg gjeddefilet
150 – 200 g spekk eller 100 g smelta, avkjølt smør
1 ss potetmel
1 ss salt
1 egg
7 dl melk eller fløte
litt pepperkorn
reven muskat

Fisken males to ganger med salt og mel. Spekket males for seg. Arbeid deigen godt sammen. Spe med melk eller fløte litt etter litt. Hvis en bruker smelta smør i stedet for spekk, has dette i nå. Arbeid deigen godt mellom hver speing, spe lite i begynnelsen og mer etter hvert. Prøvestek for å sjekke om de er passe faste. Er de for faste, spe med mer melk. Stekes ved middels varme i smør.

Råmelkspudding

1 liter råmelk fra 1. målet, evt blanda med litt helmelk
125 g smør
75 g hvetemel
100 g sukker
25 g skålda, malte mandler
1 ts kardemomme
25 g rosiner eller korinter
4 støtte kavringer
revet skall av 1 sitron eller sitrondråper

Melk, smør og hvetemel gis et oppkok under stadig omrøring. Tas av plata og tilsettes det øvrige. Has i brødforn og steikes i vannbad i 1 time ved 175 grader. Serveres varm eller kald med rød saus.



Norgesmester Laila Røsholt Rød i gang med festgrøt.

Andebubrød

10 kg fint hvetemel
2 kg sammalt hvetemel (fint eller grovt etter ønske)
6 – 7 liter melk
3 ss salt
150 g gjær

Dette er oppskrifta til den store brødbaksten. Beregna til den store vedfyrte bakerovnen.

Deigen eltes sammen og heves på vanlig måte. Deles i ca 25 emner. Etterheves. Pensles før steking med kaffe og sukkerblanding (1 kopp kaffe, 1 ts sukker).

Øl med malt

25 l vann
750 g sukker
1 glass maltekstrakt
1 håndfull humle
1 håndfull einerbær
50 g gjær

Kok opp vannet. Kok humle og einerbær i litt av vannet i 0,5 time og sil det. Brun sukker i steikepanna (for fargen). Bland alt sammen. Skummes morgen og kveld i tre dager. Tappes så på flasker. Ølet kan drikkes etter to til tre dager.

Sjokoladedøler

180 g sukker
180 g smør
175 g hvetemel
1 liten ts bakepulver
1 egg
noen dråper kaldt vann
1 plate kokesjokolade, grovt skåret opp
1 håndfull mandler, skålda og hakka

Smør og sukker røres hvitt. Mel med bakepulver og egg røres i. Sjokoladen, mandlene og vannet tilsettes. Settes med to teskjeer på bakepapirkledd plate (de flyter utover) og stekes lyst gulbrune ved 180 grader. Pass godt på dem.



Hvilket talent går til topps?

Hælja Hime har alltid satt av tid til å vise fram lokale talenter. Tradisjonen tro blir det talentkonkurranse også i år. Det starter fredag ettermiddag. Andebus talenter fra barne- og ungdomsskolene får vist seg fram på scenen i sentrum. Det er gjerne her stjernene skinner for første gang, og vi blir ikke overrasket om noen av fredagens artister blir å se på en nasjonal scene om noen år.

De største talentene som opptrer på fredag går også videre til finalen på lørdag formiddag. Det skjer klokka tolv. Senere på dagen er det andre talenter som skal hedres. Da deles nemlig Andebu Sparebanks talentpris for 2021 ut. Talentprisen består av et stipend på 15.000 kroner og skal gå til et talent idrett, kunst eller kultur. Selv om Andebu ikke lenger er en egen kommune, vil denne prisen forholde seg til de gamle kommunegrensene. Prisen skal deles ut til et talent som er fra, er bosatt i, eller er tilsluttet et lag/forening i Andebu, Høyjord eller Kodal.



Vinnere av Andebu Sparebanks talentpris

2013	Mathias Gran - Orkesterledelse/ kontrabass
2014	Alexander Vestnes - Film/event/dans*
2015	Robin Horsgaard Larsen - Skuespiller/ tekstforfatter/regi
2016	Pernille Amalie Rise Eriksen - Vannski
2017	Team Legaard - Hundekjøring
2018	Sivert Møyland - Gokart
2019	Oscar Opstad Vike - Langrenn
2020	Synne Pettersen Røisgård - Kostymedesign, foto, film



MURMESTER
TREVLAND & SØNN AS

3158 Andebu - Tlf: 909 65 338/922 98 033



NML
Norske Muremestres
Landsforening



Standdeltakere på markedsdagen

Salg og hobby

Aloe Vera by Davidsen
Andebu Brannkasse Gjensidige
Andebu Tekstil
Andebu Treningssenter
August Norge
Bente Lill Jensen
Bia til Pia
Frisørstua Andebu AS
Hegdahl
Heidi Meum
Hilles Spekemat
Jan Oddvar Haugerød
Kannika Murata
Klippekroken AS
Kote-Kåre
Meny Andebu
Olivia Paas
Pedersens Bigård
Risebenken AS
Systua Barneklær
Tom Arne Torp Honning
Vestfold Plastindustri AS
Vidaråsen Landsby

Lag og foreninger

Andebu Bondelag
Andebu Bygdekvinnelag
Andebu Hagelag
Andebu Helselag
Andebu Idrettslag
Andebu Nærmiljøutvalg
Andebu Skolers Musikkorps
DNT Tønsberg og Omegn
Kirkens Bymisjon
Kodal Ungdomslag
Sandefjord Arbeiderparti
Sandefjord Brann og redning
Sandefjord Frp
Sandefjord Høyre
Sandefjord Kreftforening
Sandefjord Senterparti
Sandefjord SV
Sandefjord Venstre

Påmeldte pr 5. august 2021



HOLGERS



HEGDAHL
SKOGSDRIFT AS
3158 ANDEBU
Telefon 909 38 548



SOLHEIM
MASKIN AS

Alt i graving og transport

E-post: roy-a-s@online.no

Tlf. 915 88 843



Lørdagsåpent i banken

Snakk med oss om sparing!

Vi har åpen bank lørdag 28. august.

Kom og snakk med oss om sparing!

Delta i vår konkurranse om fem gavekort på kr 1000,- i aksjefond!

NB! Husk sparekveld med Marie Olaussen 1. september.

Andebu Sparebank er stolt hovedsponsor av Hælja Hime



**STOLT GENERALSPONSOR AV HÆLJA HIME
MED FOKUS PÅ LOKALE MATSKATTER**

