

DE REVIVAL VAN
KERSTBALLEN BREIEN
MET *ARNE & CARLOS*

UITGEVERIJ
LUITINGH-SIJTHOFF

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de auteur, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in dit boek.

©Arne Nerjordet en Carlos Zachrisson en uitgeverij Luitingh-Sijthoff bv, Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Ontwerp patronen Arne Nerjordet/Carlos Zachrisson

Fotografie Ragnar Hartvig

Ontwerp omslag en binnenwerk Josephine van Bennekom

ISBN 978 90 210 4473 6

NUR 474

www.arnecarlos.com

www.lsamsterdam.nl

www.boekenwereld.com

Uitgeverij Luitingh-Sijthoff vindt het belangrijk om op verantwoorde en milieuvriendelijke wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van dit boek is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

INHOUD

VOORWOORD	5
MATERIALEN EN TECHNIEKEN	7
BASISPATROON	22
LET IT SNOW	27
FLORA EN FAUNA	39
TRADITIONEEL	55
KERSTKOEKJES	77
HET IS WEER KERSTTIJD!	87
JULEBAKST — BAKKEN VOOR KERST	113
OVER ARNE & CARLOS	128



VOORWOORD

HET VERSIEREN VAN DE KERSTBOOM IS EEN BELANGRIJKE NOORSE KERSTRADITIE. DEZE TRADITIE KWAM IN DE JAREN TWINTIG VAN DE 19E EEUW VANUIT DUITSLAND VIA DENEMARKEN NAAR NOORWEGEN. ER WORDT GEDACHT DAT DE NOREN IN DIEZELFDE JAREN OOK BEGONNEN MET HET BREIEN VAN KLEDINGSTUKKEN IN DE TYPISCH NOORSE MOTIEVEN, MAAR DE VROEGSTE DOCUMENTATIE VAN IEMAND DIE ZO'N TRUI IN NOORWEGEN DRAAGT DATEERT UIT 1840.

In 2009, toen we werkten aan een kerstproject met het Japanse merk Comme des Garçons, kwamen we op het idee om deze twee oude Noorse tradities samen te voegen: we breiden onze eerste kerstbal in traditioneel Noors kleurwerk! Zo gebruikten we de rijke breitradities van ons land om iets voor Kerstmis te creëren dat voor iedereen toegankelijk zou zijn. En zo werd het idee voor ons eerste breiboek geboren.

Julekuler (Kerstballen breien) werd in 2010 in Noorwegen gepubliceerd. We hadden nooit gedacht dat het boek meteen in de bestsellerslijst zou belanden en daar ook nog eens wekenlang zou blijven staan, tot ver in 2011! Opeens waren we overal: in tijdschriften, op tv en op de radio, en mensen konden geen genoeg krijgen van onze kerstballen! Het hoogtepunt van 2010 was toen we de gigantische kerstboom in het Maihaugen Museum in Lillehammer versierden met 1300 gebreide ballen.

In 2011 werd ons kerstballenboek gepubliceerd door verschillende uitgeverij in het buitenland en begon de kerstgekte van 2010 voor ons opnieuw. Vandaag de dag is *Julekuler* gepubliceerd in vijftien talen en mensen over de hele wereld hebben hun boom met de handgebreide kerstballen kunnen versieren die door ons ontworpen zijn. Tot op de dag van vandaag moeten we onszelf in de arm knijpen: is dit niet een droom?

In 2020, tien jaar na de oorspronkelijke publicatie van ons boek, zag de wereld er heel anders uit.

We zaten allemaal achter slot en grendel vanwege de coronapandemie en we konden niet de wereld rondreizen om de verjaardag van ons eerste boek te vieren. In plaats daarvan ontwierpen we vierentwintig nieuwe kerstballen die we in december dagelijks als digitale downloads uitbrachten op YouTube en onze website. En zo werd 'Julekuler 2.0' geboren. We ontvingen hetzelfde enthousiasme als in 2010, maar nu door een ander medium. We konden niet geloven dat het concept tien jaar later nog steeds zo sterk in trek was. En zo begon een nieuwe traditie en sindsdien hebben we jaarlijks vierentwintig nieuwe digitale kerstbalpatronen gelanceerd.

Veel van onze nieuwe kerstballen zijn alleen uitgebracht als digitale downloads, maar nog nooit eerder in een boek gepubliceerd. We hebben nu 65 van deze nieuwe ontwerpen geselecteerd en dit boek gemaakt om nog meer van die Julekuler-kerstmagie te verspreiden, zodat je kunt genieten van deze prachtige tijd van het jaar in de aanloop naar ons favoriete feest!

Veel plezier!

ARNE & CARLOS



**MATERIALEN
&
TECHNIEKEN**





LET IT SNOW

ER IS IETS SPECIAALS AAN DIE EERSTE DAG, WANNEER WE WAKKER WORDEN, DE GORDIJNEN OPENDOEN EN EEN ZACHTE, WITTE DEKEN VAN SNEEUW ZIEN LIGGEN.

Waar wij wonen in Noorwegen, gebeurt dit meestal eind oktober of begin november. We gaan naar onze keuken, steken kaarsen aan en maken een vuurtje in de open haard. We zitten daar, luisteren naar de radio, met het vuur knapperend op de achtergrond, en pakken onze naalden en breien onze eerste kerstbal.

Dit is het moment waarop we beginnen met het plannen van alle activiteiten die we willen doen en die uiteindelijk tot kerstavond zullen leiden. Hoeveel kerstworkshops gaan we organiseren? Wat voor kerstversiering gaan we dit jaar maken? Welke koekjes gaan we bakken? Er zijn veel beslissingen te nemen en we zullen snel in de kerstmodus komen.

Dit hoofdstuk bestaat uit een selectie kerstmotieven die zijn geïnspireerd op de eerste sneeuw: sneeuwkrystallen, sneeuwvlokken en plezier in de sneeuw. Het zijn de perfecte ballen om mee te beginnen, dus brei ze in het begin van het seizoen, voordat we aan de typischere kerstactiviteiten beginnen!





FLORA & FAUNA

ONZE WINTERS ZIJN LANG EN KOUD, EN WE MOGEN NIET VERGETEN OM DE WEINIGE SOORTEN WINTERVOGELS TE VOEREN DIE HET AANDURVEN OM IN NOORWEGEN TE OVERWINTEREN, ZOALS DE GOUDVINK EN DE MEES.

Ons standaardrecept is om kokosvet te smelten, zonnebloempitten en noten toe te voegen, er balletjes van te maken en ze met rode linten aan onze bomen te hangen. Een perfecte buitendecoratie die ook nog eens de vogels helpt! Andere vogels, zoals het roodborstje, brengen de feestdagen door in warmere gebieden, maar zijn toch een kerstsymbool geworden. Voor ons zijn rendieren, elanden, paarden, lammeren en herten echt verbonden aan kerst. Ons werd als kinderen altijd verteld dat we dieren extra lief moesten behandelen en dat we ze op kerstavond een traktatie moesten geven, want volgens oude volksverhalen moet je je dieren die avond tevreden houden, anders gaan ze praten en vertellen ze je over hun ontevredenheid! Er zijn ook verschillende planten verbonden met Kerstmis. In Noorwegen zijn hyacinten, kerststerren en de amaryllis bloemen die we gebruiken om onze huizen te versieren. De kerstballen zijn geen letterlijke interpretaties, maar zijn er losjes op geïnspireerd.

Jul





TRADITIONEEL

WANNEER NOREN DE KERST- EN WINTERVAKANTIE DOORBRENGEN IN HUN BERGHUTTEN, DRAGEN ZE VAAK OUDE, GEBREIDE TRUIEN DIE AL VELE GENERATIES IN DIE HUISJES LIGGEN OPGESLAGEN.

Net als de oude meubels die er 'altijd al hebben gestaan', werden deze prachtige kledingstukken voor het eerst gedragen door onze overgrootouders of grootouders. Ze werden vaak gebreid toen deze winterverblijven werden gebouwd, kort na het einde van de oorlog.

We hebben de hutten van veel vrienden bezocht en genoten van het zien van al deze prachtige (en soms zeer ongebruikelijke) truien, die de inspiratie vormden voor veel van de kerstballen die je in dit hoofdstuk zult vinden!

In dit hoofdstuk zul je een boel Noorse plaatsnamen tegenkomen, die zijn allemaal te verbinden aan de motieven. In 2010 werden we uitgenodigd door het Maihaugen Museum in Lillehammer om hun gigantische boom te versieren met onze gebreide kerstballen. Voor deze speciale gelegenheid ontwierpen we een paar kerstballen geïnspireerd op artefacten uit de museumcollectie, die we nu voor het eerst uitbrengen! Kerstbal 23 is geïnspireerd op een motief op een honderdvijftig jaar oude want uit Tretten. Het motief van kerstbal 24, 'jockey en paard', hebben we gebaseerd op het houtsnijwerk in een oude houten strijkplank. Kerstbal 25 toont een acanthus die dienstdoet als het logo van het museum. Zoals altijd zijn we ervan overtuigd dat de weg vooruit die van het verleden is – en we werken altijd met onze rijke cultuur en erfgoed voor een moderne en frisse ontwerpbenadering.





KERSTKOEKJES

'KAKELINNA' IS DE NOORSE NAAM VOOR EEN KORTE PERIODE VAN ZACHT WEER, MEESTAL IN DECEMBER, VOORAFGAAND AAN KERSTMIS. HET KAN LETTERLIJK VER- TAALD WORDEN ALS 'DE PERIODE VAN ZACHT WEER DOOR KOEKJES.'

Volgens Noorse volkstradities werd het zachte weer veroorzaakt door al het bakken in de weken voorafgaand aan Kerstmis, toen mensen hun houtovens gebruikten om grote hoeveelheden koekjes te bakken voor hun kerstvieringen. Er werd gezegd dat, omdat het zo heet werd in alle keukens in Noorwegen, de mensen hun deuren en ramen openzetten en dat de warmte die uit alle huizen ontsnapte ervoor zorgde dat het weer veranderde. Tegenwoordig is men afgestapt van het geloof dat het bakken van de kerstkoekjes een korte periode van zacht weer in december veroorzaakt. De naam Kakelinna wordt echter nog steeds gebruikt wanneer dergelijk zacht weer zich voordoet in december.

Traditioneel bakken Noren voor Kerstmis minstens zeven verschillende soorten koekjes in grote hoeveelheden. In dit hoofdstuk hebben we zeven kerstballen ontworpen die zeven van onze favoriete koekjes voorstellen, en we geven je ook de recepten (zie vanaf blz. 113) voor deze heerlijke traktaties!

JULEBAKST

ALLE ZEVEN KOEKJES IN HET BLIK

DECEMBER IS EEN DRUKKE TIJD MET ALLE VOORBEREIDINGEN DIE NAAR KERSTMIS LEIDEN EN IN NOORSE HUISHOUDENS IS HET EEN OUDE TRADITIE OM ALLE KOEKJES-TROMMELS TE VULLEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN KOEKJES DIE HET NIEUWE JAAR INLUIDEN.

Bakken is een gezellige bezigheid en in veel gezinnen is het iets wat oud en jong samendoen. We maken altijd tijd vrij in onze volle agenda's om in december samen te bakken, wat ons laat ontspannen en ons helpt om in de kerststemming te komen. Volgens Noorse tradities is het pas echt Kerstmis als er zeven verschillende soorten koekjes in het blik zitten. Het moeten droge koekjes zijn, die daardoor lang houdbaar zijn, en die niet oud worden als je het blik vaak opent.

Vroeger gebruikten mensen tijdens de kerstdagen duurere ingrediënten van hogere kwaliteit en was het essentieel om van alles meer dan genoeg te hebben. Zo kon je de allerbeste koekjes serveren aan alle gasten die tijdens de feestdagen langskwamen. Daarom is het zo belangrijk om genoeg koekjes te maken voor de periode van 24 december tot begin januari.

De traditie van het bakken van zeven soorten koekjes begon 140 jaar geleden toen het eerste Noorse kookboek werd gepubliceerd. Daarin stond dat 'alle Noorse huisvrouwen met respect voor zichzelf zeven verschillende soorten koekjes bakten voor Kerstmis'! En dat doen we tot op de dag van vandaag nog steeds.

Er zijn niet zeven specifieke soorten koekjes die gebakken moeten worden tijdens de feestdagen, en in onze keuken is er een enorme verscheidenheid aan koekjes waaruit je kunt kiezen. Maar de meeste Noren zullen het erover eens zijn dat *Pepperkaker* (peperkoekjes) en *Krumkaker* (Noorse kniepertjes) een must zijn voor Kerstmis. Behalve deze twee kun je kiezen wat je wilt bakken en tegenwoordig voegen veel Noren een internationale 'flair' toe aan hun kerstkoekjes door Italiaanse *biscotti* (cantuccini) of Franse madeleines toe te voegen.

Je hoeft niet slechts zeven verschillende soorten koekjes te maken, je kunt er zoveel maken als je wilt. In veel huishoudens is het niet ongewoon om tien of meer verschillende soorten te hebben, maar zeven is het absolute minimum. Hier zijn de recepten voor onze zeven favoriete koekjes voor Kerstmis.

