

BRONSEBUKKENE HADELAND FOLKEMUSEUM 17. AUGUST 2025

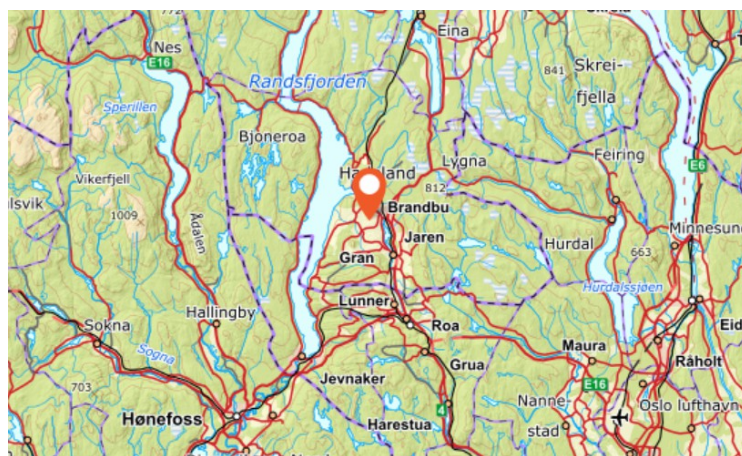
Anne Berit hadde lyst til å se en teaterforestilling som heter Bronsebukkene.

I 1925 ble [bronsebukkene](#) funnet under våronna på gården Vestby på [Grindvoll](#). Det betyr at Vestbyfunnet – et av Nordens fineste bronsealderfunn er 100 år i år. Friluftsteateret Bronsebukkene hadde premiere i 2000 og har 25-års jubileum i år.

Begge jubileene skal feires, blant annet med nye forestillinger av Bronsebukkene på [Hadeland folkemuseum](#) ([Wikipedia](#)) 13. til 17. august.



Bronsebukkene



Hadeland Folkemuseum ligger her.



En scene fra forestillingen



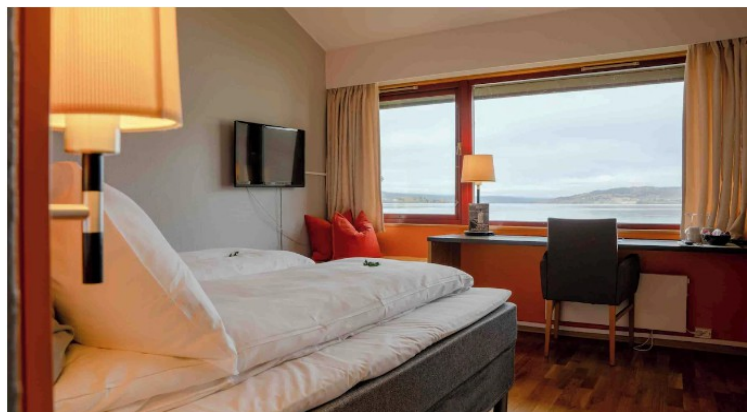
Flere av gjenstandene som ble funnet



Etter forestillingen kjørte vi til Jevnaker for overnatting på [Torbjørnrud Hotell](#). ([Wikipedia](#))



Dette er inngangspartiet.



Rommet vårt så omtrent slik ut.
Det var bare en stol å sitte på utenom senga, men rommet var bra.



Etter at vi hadde installert oss på rommet tok vi en øl på terrassen utenfor resepsjonen.



Deretter spiste vi middag i direktørboligen. Vi var de første som spiste. Det kom flere gjester etter hvert.



Her sitter jeg og venter på maten. Bak meg var det dekorasjon med forskjellige slags dyr. Det var flere slike bilder i spisesalen.



Forretten; andebryst med rukkolasalat.



Hovedretten var torskeloins. Torskeloin er det fineste stykket av torsken, også kjent som torskens indrefilet. Det er den tykke, øverste delen av ryggfileten, skinn- og benfri.



Desserten som var [panna cotta](#). Den lages som en pudding av gelatin, fløte, [vaniljestang](#) og sukker og pyntes med bærsaus. Til tross for navnet, skal ikke fløten kokes, bare varmes. Panna cotta er alminnelig antatt å stamme fra regionen Piemonte.



Etter middagen ble den en øl på terrassen utenfor resepsjonen. Dette var et lyst øl produsert på Torbjørnrud. De produserte også et mørkt øl.



Her kunne vi se bort mot hagen og drivhuset.



Her ser vi inn mot frokostsalen.



Fine blomster.



Dette er fra frokostsalen før det er kommet gjester. Det var bra utvalg av alt.



Det er også glampingtelt på området.

Torbjørnrud ble nevnt i skriftlige kilder på slutten av 1300-tallet. I 1675 ble den overtatt av Det Norske Compagnie som også eide Hadeland Glassverk. Hovedhuset har blant annet vært direktørboligen til [Hadeland Glassverk](#). Eiendommen har hatt mange eiere. I 1986 ble hotellvirksomheten etablert. Fra 2009 er hotellet privateid. Det eies i dag av 3 Norske AS som er et privateid konsern som består av selskapene AS Hadeland Glassverk, Porsgrunds Porselænsfabrik AS, AS Christiania Glasmagasin og Seadream Yacht Club AS. Konsernet eies av [Atle Brynestad](#). Konsernet har ca 1000 ansatte og en omsetning på ca. 1 mrd. Hovedkontoret ligger på Slepden i Asker.

Thorbjørnrud Hotell ble [miljøfyrtårn](#)sertifisert 26. februar 2008,

De har kjøkkenhage og urtehage der de høster alt fra grønnsaker til frukt og blomster når de er i sesong.

De har satset stort på å produsere egen vin med over 6000 vinplanter.

De benytter norsk malt i ølbryggeriet for å støtte lokale råvarer.

De støtter lokale leverandører av kjøtt, grønnsaker og egg. Blant disse finnes oster fra Thorbjørnrud Ysteri, pølser og spekemat fra Ask Gård og kjøtt fra Brandbu Pølsemakeri for å nevne noen.



Dette er i gangen bort mot rommet vårt.



Her ser vi litt av området der de dyrker vindruer.

Vi synes at hotellet må være ett av de beste hotellene i Norge. Dette på grunn av omgivelser, lokaliteter og service på hotellet.

Dagen etter, på mandagen, besøkte vi Mona Svenbaldrud på Jevnaker og deretter Isak, Tiffanie og Lars Henrik før vi reiste hjem.