OSLO S

Emma Steinbakken



Utgave 4/2026

Jul 2026

EMMAS JUL:

En reise gjennom lys og mørke

Les også: Oppdag en italiensk utfordrer på julemenyen → 26 Julegaveekspertene hjelper deg med gavene → 32
Hva skjer i Oslo? Dette må du få med deg fram mot jul → 48 Kort ned ventetiden med adventskalender → 54

Olivia

BENVENUTO A OLIVIA ØSTBANEHALLEN!

Under de historiske hvelvingene fra 1854, legger vi alt til rette for at dere kan stoppe opp og senke skuldrene.

Vi tilbereder maten her hos oss, med omtanke og gode italienske råvarer. Enten dere er på vei videre eller har tid til å bli en stund, byr vi på god stemning og gode smaker.

Vil dere være litt mer for dere selv, har vår hyggelige sala privata plass til opptil 20 gjester – perfekt til intime middager og mindre møter.

JULEGAVETIPS!

Den perfekte gaven til Italia-elskere!
1000, 1500 eller valgfritt beløp.

Scan QR-koden for å kjøpe gavekort:

Jernbanetorget 1, 0154 Oslo

ostbanehallen@olivia.no
+47 21 09 02 54

MENÙ SPECIALE

3 retter **595,-** per person

Antipasto all'Italiana
Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia

Velg hovedrett / choose main course

Maiale all'arancia
langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, kremet blomkålpuré, spinat, ovnsbakte poteter

slow-roasted pork neck glazed with orange and balsamic, creamy cauliflower purée, spinach, oven-roasted potatoes

Risotto zucca e scampi
kremet risotto med safran og gresskar, toppet med marinert scampi

creamy saffron and pumpkin risotto, topped with marinated scampi

Panna cotta
klassisk fløte- og vaniljedessert, blåbærcoulis, marinerte bjørnebær, sprø karamell

classic cream and vanilla dessert, blueberry coulis, marinated blackberries, crispy caramel



Leder

«Er det allerede den tiden av året?» tenker vi hvert år. Julebrusen var på plass i butikkene tidlig i oktober, og det er vel et av de sikreste tegnene på at jula nærmer seg. Litt for tidlig for mange og akkurat passe for andre. For oss som jobber på Oslo S eller i Østbanehallen, er jula alltid velkommen, og i årets siste utgave av Oslo S-magasinet fokuserer vi på alt som kan gi god julestemning.

Et av de sikreste kortene for å få den gode juleføelsen er julekonserter. Emma Steinbakken inviterer til to fulle hus i Oslo Spektrum, og vi har møtt henne for å høre hva vi kan forvente oss. Det ligger i kortene at det blir et storslagent show, men det er også spennende å høre hvordan Emma feirer jul når hun ikke står på scenen foran tusenvis av forventningsfulle tilskuere.

Jula er også en tid for å tenke på andre, og du kan lese om hvordan Mester Grønn, Sporet og Comfort Hotel Grand Station finner tid til å dele litt ekstra omtanke. Du kan lese om hvilke gavefavoritter som fyker ut av butikkene før jul, og finne inspirasjon til å gi julematen en liten vri.

Vi kan vel ikke stikke under en stol at jula også kan være litt stress, og da er det viktig å sørge for å få noen pusterom. Det finner du i Oslo S-magasinet, på Oslo S og i Østbanehallen. Her kan du finne løsninger enten du er på jakt etter julegaver eller trenger en pause med en matbit. I magasinet finner du ideer til begge deler, og tar du turen innom, skal vi ta godt imot deg uansett om du kommer alene eller med en liten gjeng som er på jakt etter den gode julestemningen.



God lesning (og god førjulstid)!

Torstein Heldal
Senterleder Oslo S

Design og produksjon: Dinamo
Redaktør: Torstein Heldal
Forsidefoto: Pål Laukli
Skribenter: John Rørdam, Emilie Wolden
Opplag: 15 000
Ansvarlig utgiver: Oslo S Shopping

Magasinet er trykket i Norge på miljøvennlig, Svanemerket papir. Vi tar forbehold om trykkfeil og prisendringer.

Ønsker du å annonsere i Oslo S-magasinet eller har spørsmål? **Kontakt:** oslosmag@dinamo.no

Oslo-s.no
@oslos.shopping
@oslo_s

Innhold

Jul 2026



Foto – Pål Laukli

10

Portrett: Emma Steinbakken elsker jula og håper å fylle Oslo Spektrum med julestemning.

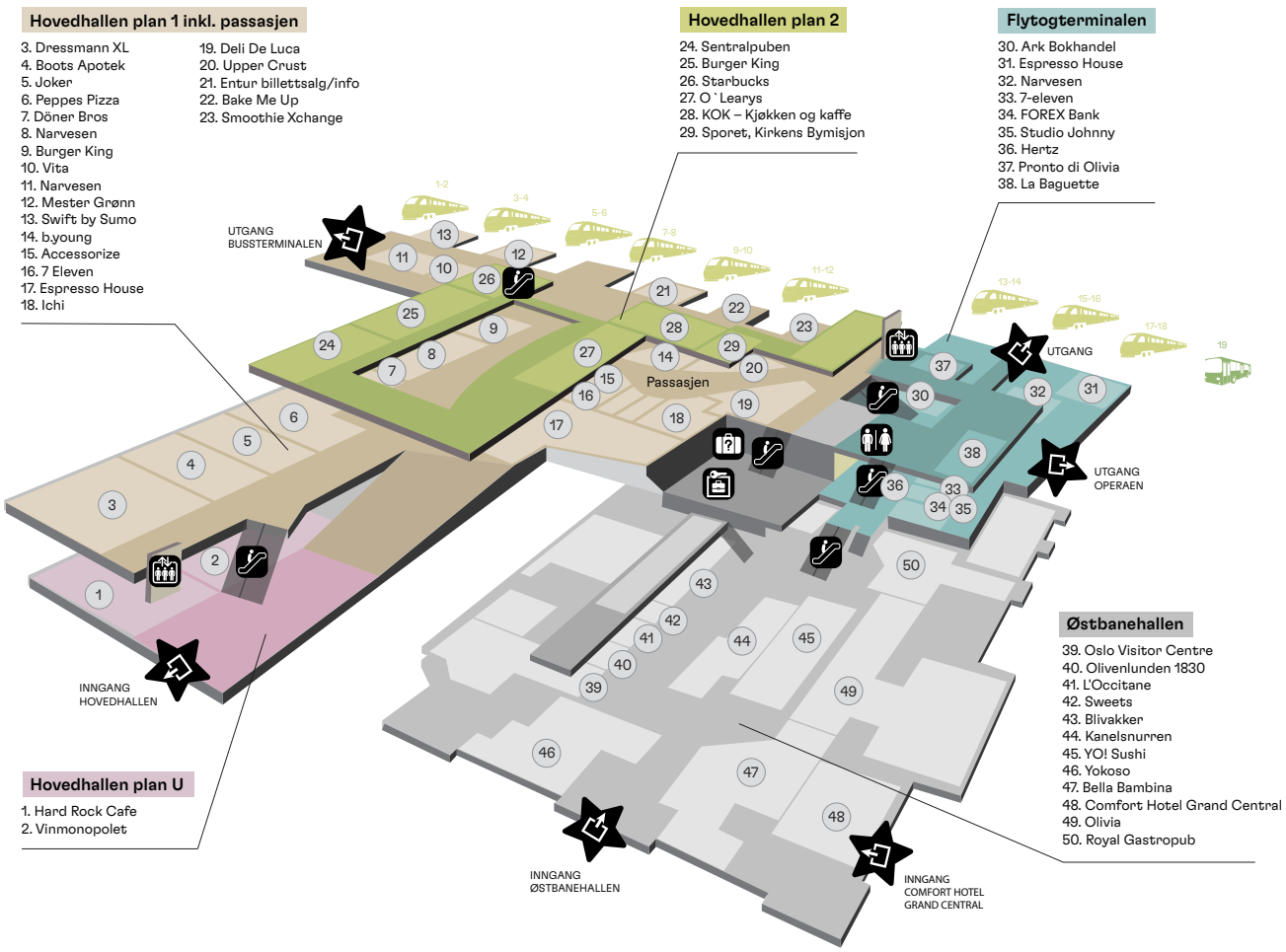
26

Mat: Kjøkkensjef Cristian Gabriel Deniz tar sjansen på å introdusere en italiensk utfordrer på julemenyen.



Foto – Ronny Boysen/Dinamo

Oversiktskart	6
Fem lysglimt	8
Portrett: Emma Steinbakken	10
Emma sine favoritter	16
Å se og bli sett	18
Julebord i Østbanehallen	24
Jula er ikke bare ribbe	26
Julegaveekspertene tipser	32
Titteren og lytteren	41
Smakfull jul	42
Reise: Hyttetur i Marka	44
Hva skjer i Oslo	48
Forventningenes tid	54
Juleboktips fra ARK	58
Hittegodskontoret	60
Quiz og sudoku	62
Kryssord	63
Barnas side	65



Slik finner du frem hos oss

Her ser du en oversikt over alle butikker, serveringssteder og servicetilbud på Oslo S og i Østbanehallen.

Spisesteder

7-Eleven Flytogterminalen
Tlf. 90 41 33 49

7-Eleven Hovedhallen
Tlf. 22 05 90 92

Bake Me Up
hello@bakemeup.com

Bella Bambina Ristorante
Tlf. 22 17 42 00

Burger King
Tlf. 41 25 18 23

Deli de Luca
Tlf. 22 17 10 50

Döner Bros
yo@donerbros.no

Espresso House Flytogterminalen
Tlf. 21 06 48 18

Espresso House Hovedhallen
Tlf. 45 94 05 56

Hard Rock Cafe
Tlf. 47 69 34 51

Kanelsnurren
Tlf. 94 14 77 68

KOK – Kjøkken og kaffe
Tlf. 41 26 09 75

La Baguette
Tlf. 98 28 72 38

O'Learys
Tlf. 48 02 17 89

Olivia
Tlf. 23 11 54 70

Peppes Pizza
Tlf. 22 22 55 55

Pronto di Olivia
Tlf. 47 45 57 86

Royal Gastropub
Tlf. 21 08 22 72

Sentralpuben
Tlf. 22 17 30 36

Smoothie Xchange
Tlf. 94 83 49 30

Starbucks
Tlf. 45 28 34 72

Swift by Sumo
Tlf. 40 00 07 39

Upper Crust
Tlf. 98 26 73 33

Yo! Sushi
Tlf. 21 52 52 90

Yokoso
Tlf. 21 52 32 55

Shopping

Accessorize
Tlf. 48 95 38 78

ARK
Tlf. 96 62 56 23

b.young
Tlf. 22 17 55 55

Blivakker
Tlf. 38 00 07 52

Boots apotek
Tlf. 22 05 38 20

Comfort Hotel Grand Central
Tlf. 22 98 28 00

Dressmann XL
Tlf. 23 12 26 38

FOREX bank
Tlf. 47 97 64 48

Hertz Bilutleie
Tlf. 22 17 67 22

Ichi
Tlf. 22 17 99 70

Joker
Tlf. 99 39 02 24/
22 17 25 04

L'Occitane
Tlf. 92 02 02 39

Mester Grønn
Tlf. 32 22 96 11

Narvesen Hovedhallen plan 1
Tlf. 22 17 05 85

Narvesen Flytogterminalen
Tlf. 91 16 76 37

Narvesen v/ inngang nord
Tlf. 22 17 64 67

Olivenlunden 1830
Tlf. 92 02 01 62

Oslo Visitor Centre
Tlf. 81 53 05 55

Studio Johnny
Tlf. 97 32 22 92

Sweets
Tlf. 48 00 75 77

Vinmonopolet
Tlf. 04 56 0

VITA
Tlf. 22 17 46 00

Foto – Sporveien

❶ Juletrikken
→ Ekebergparken

Den første juletrikken kjørte i Oslos gater julen 2014. Ideen om å sette lys på en trikk ble samme år klekket ut av en av Sporveiens kreative og juleglade ansatte. Siden den gang har det vært en hyggelig tradisjon å kjøre en julelyspyntet trikk i Oslos gater i desember måned. For vognførerne er det stor stas å kjøre juletrikken, og responsen fra de reisende er også positiv.

Juletrikken kjører i ordinær rutetrafikk, på alle linjer og gjennom hele døgnet, slik at hele Oslos befolkning skal få anledning til å se og kjøre med den. Du må kanskje være litt heldig for å få øye på den, men desto hyggeligere er det når den plutselig dukker opp mellom de vanlige trikkene en mørk desemberkveld.

Desember er en av de mørkeste og kaldeste månedene i løpet av året, og likevel kanskje den med aller mest lys. Ute har vintermørket senket seg, men nesten overalt hvor du ser, finnes det lys noen har brukt tid og omtanke på å henge opp for å glede andre.

Fem lysglimt i desembermørket

❷ Nordic Pixel Forest
→ Ekebergparken

Tar du turen opp fra byen til Ekebergparken og vandrer et stykke inn i den mørke skogen, finner du en lysinstallasjon litt utenom det vanlige. Her har den sveitsiske kunstneren Pipilotti Rist skapt Nordic Pixel Forest, et kunstverk bestående av hele 3600 LED-punkter som lyser gjennom små, kunstige skjell hengende fra vaiere mellom trærne.

Lysene skifter farger til musikk og forvandler et område på over 200 kvadratmeter til en fargerik skog. Det er en ganske annerledes opplevelse, og absolutt verdt turen opp.

❸ Lyskatedralen
→ Jul i Vinterland

Jul i Vinterland inntar i år som tidligere Spikersuppa mellom 7. november og 3. januar 2027. Her vil du i kjent stil finne skøytebane, juleboder og et stort pariserhjul som lyser opp området. For ikke å snakke om lystunellen som har blitt et yndet fotostopp blant de mange forbipasserende. Med tusenvis av små lys som danner et glitrende tak over gaten, er det kanskje ikke så rart at mange stopper opp for å forevige øyeblikket på vei gjennom byen.

❹ Roseslottet – lys over byen
→ Frognerseteren

Høyt over Oslo, ved Frognerseteren, står fem store gullseil som lyser opp mot vinterhimmelen. De er en del av Roseslottet, et utendørs kunstprosjekt skapt av brødrene Vebjørn og Eimund Sand.

Roseslottet åpnet i 2020 og tar oss tilbake til årene da Norge var okkupert under andre verdenskrig. De fem gullseilene symboliserer de fem krigsårene, mens malerier og kunstinstallasjoner på området forteller historier om menneskene som opplevde dem.

Når det er mørkt ute og gullseilene lyses opp, blir de et ganske spesielt syn på toppen av Oslo.

❺ Norsk folkemuseum – før LED-lysene
→ Bygdøy

Det er ikke hit du drar for å bli slått i bakken av overdådige lysinstallasjoner. På Norsk Folkemuseum på Bygdøy er det nemlig en litt annen type julestemning som venter. Her er de store lysinstallasjonene byttet ut med historiske hus, julepyntede stuer og den lune atmosfæren fra en tid da julen så ganske annerledes ut.

Under det tradisjonelle julemarkedet kan du vandre mellom gamle bygninger og markedsboder, oppleve juletradisjoner fra ulike tidsepoker og få en liten smak av hvordan julen ble feiret før i tiden.

Julemarkedet arrangeres 5.–6. og 12.–13. desember 2026, og er et fint alternativ for deg som foretrekker litt mer nedpå julestemning.



Emma Steinbakken elsker jula, og i år skal hun dele den med tusenvis av mennesker i Oslo Spektrum. Med to julekonserter ønsker hun å skape en varm og nær opplevelse, der publikum kommer litt tettere på både musikken og hverandre

Musikk er best når den blir personlig

Tekst John Rørdam **Foto** Pål Laukli
Styling Rikke Bøe **Make-up & hår** Torunn Raunedokken

ALLE HAR JO SIN GREIE rundt jul. Hva må skje hjemme hos deg før du kjenner at: Åh, nå er det jul?
– Jeg begynner veldig tidlig.

Du er en sånn en?
– Ja, helt klart. Jeg har ikke alltid gjort det sånn, men de siste årene har jeg tillatt meg selv å begynne tidlig. Jeg kan begynne allerede 1. november. Siden treet skal stå veldig lenge, har jeg falskt tre med lys på. Når treet er oppe og lysene er på, da er det jul. Og så har jeg kongerøkelse. Det har jeg vokst opp med hjemme, så den lukten er veldig jul for meg.

Er det en låt du må høre også? Du spiller sikkert mange julelåter.

Hjemme starter julen gjerne allerede 1. november, med juletre og kongerøkelse. Når Emma inviterer til julekonsert i Oslo Spektrum, håper hun å gi publikum den samme varme julestemningen.

– Det er jo de klassiske, som «Driving Home for Christmas» og sånn. Det er jul for meg også. Men jeg begynner nok ikke med julemusikken like tidlig. Kanskje i midten av november, men det handler litt om forberedelse til julekonsertene også.

Du har stått foran et fullsatt Oslo Spektrum før. Hva blir annerledes når du inviterer publikum inn i din egen jul over to kvelder?
– Det føles veldig annerledes. På en vanlig konsert, som ikke har noe med jul å gjøre, handler det mer om å lage show, mens en julekonsert bør fange en stemning og gi en god, varm følelse. Jeg tror at når vi opplever slike ting sammen kommer vi kanskje litt nærmere hverandre, og så synes jeg det er veldig gøy å synge julemusikk. I popmusikken

– Jeg synes det er mye enklere å skrive veldig personlige og nære ting enn å snakke om dem.

– Emma Steinbakken

synger jeg ofte med større tempo, og det er mye elektronisk. I julemusikken kan jeg synge lange toner og ha en helt annen ro.

Spektrum er stort. Er det en ekstra utfordring å skape den nærheten du snakker om?
– Ja, det er veldig stort. Vi har jobbet mye med å finne løsninger for å skape stemningen jeg ønsker. På julekonserter er det jo ingen som står, og da har vi blant annet senket scenen. En annen forskjell er at jeg snakker mye mer enn jeg kanskje ville gjort på en annen type konsert. Det handler mer om å føle at vi er i det sammen. Jeg er sikker på at det kan bli fint, selv om vi er i Spektrum.

Var det lenge planen at det skulle bli Spektrum? To kvelder er jo mye folk. Hvordan kom tanken om å gå så stort?
– Det handler egentlig mest om at jeg synes Spektrum er så gøy. På juleturneen i fjor spilte vi på små steder og i litt større kulturhus, og det var skikkelig hyggelig. Men i spektrum har vi mulighet for å planlegge litt større, ha med flere musikere og gjøre ting man ikke får gjort ellers. Det er veldig fint.

Emma vil ikke røpe for mange detaljer om det som skal skje i Spektrum, men hun lover at det blir god stemning og mange på scenen. Det som ikke er hemmelig er at hun slipper en helt ny julelåt.
– Ja, 13. november kommer «Kvelden før kvelden». Den handler om følelsen av å komme hjem til jul og å merke at alle har blitt litt eldre. Du kan plutselig kjenne at dette ikke kommer til å være sånn for alltid. Foreldrene dine blir eldre, søsken er kanskje ikke der fordi de har fått sin egen familie, eller noen kan ha gått bort. Alle de tingene blir veldig tydelige i jula.

Det er noe med at jula rommer ganske forskjellige følelser på én gang.
– Ja, det er akkurat det.

Når julestemningen også er en del av jobben din, gjør det noe med din egen jul?
– Under fjorårets juleturné hadde jeg jo julestemning, men den ble ikke nødvendigvis forsterket av at vi spilte julekonserter. Jeg tenker mye på tekst og på å være til stede. Men det som er koselig i år, siden det bare er to konserter i Oslo, er at jeg også får vært med på julebord og sånne ting med vennene mine. Det gikk jeg litt glipp av i fjor, sier Emma med forventning i stemmen.

Det skjer mye ellers også. Du har nettopp sluppet ny plate. På vegne av de som har hørt den er det et spørsmål som kommer litt naturlig: Går det bra med deg nå?

Emma ler en trillende latter.
– Ja, det går veldig bra.

Hvordan har det vært å jobbe med så personlige og ganske heftige ting?
– Jeg har brukt lang tid på å skrive den, eller, lang tid til meg å være. Nå har jeg vært gjennom alle disse temaene mange ganger, både med meg selv og folka jeg har jobbet med. Så nå går det veldig bra.

Hva gjorde at du bestemte deg for å skrive den på norsk? Du sa i et intervju at du begynte på engelsk, men kjente at det ikke fungerte helt.
– Jeg synes egentlig det er morsommere å skrive på engelsk, for da har jeg flere ord å

+

Emma Steinbakken inviterer til «Emmas jul» i Oslo Spektrum 11. og 12. desember.

velge mellom og føler meg mer kreativ. Men når jeg først velger å være så personlig og åpne meg på den måten, føltes det riktigere å gjøre det på norsk. På engelsk blir det nesten som et filter. På norsk føles det mer som om jeg forteller deg om det, det oppleves mer nært. Hvis jeg først skulle gjøre dette, måtte jeg gjøre det ordentlig. Da måtte det bli på norsk. Det ble mye nærmere.

Er det en tekstlinje fra albumet du er spesielt fornøyd med – kanskje nettopp fordi den er på norsk?
– I låten «Døtre som meg» synger jeg: «For skylder jeg deg å være alt som du trenger, eller skylder jeg meg å ikke ha det sånn lenger?» Det føles som noe jeg kunne sagt til en venn. Det er et dilemma, og det er på en måte også det dilemmaet albumet handler om: Dette føles ikke greit for meg, men du vil at vi skal ha det sånn. Skal jeg godta det, eller skal jeg ikke? Den linjen er jeg veldig fornøyd med.

Jeg liker også veldig godt låten «6. oktober». Der føler jeg at jeg blir dratt rett tilbake og nesten sitter på sengekanten og spiller for meg selv. Den føles veldig ærlig. I første linja av låten synger jeg: «Tenk at jeg lever helt fint uten deg.» Den er jeg også veldig glad i.

Albumet oppleves ganske nakent og nært. Finnes det en grense mellom det du vil dele i en sang, og det du vil beholde for deg selv?
– Jeg synes det er mye enklere å skrive veldig personlige og nære ting enn å snakke om dem. Men jeg føler at jeg har pushet grensene mine litt for hva jeg er komfortabel med på dette albumet. Nå gleder jeg meg til å skrive om litt mer lettbeinte og enklere ting. Samtidig har dette føltes viktig og riktig for meg. Det har vært styrkende å bare si det som det er.



På sitt nye album har hun utfordret egne grenser ved å dele mer av seg selv enn hun er komfortabel med. Det har vært både krevende og styrkende.

Men det koster litt?
– Ja, det gjør det.

Når du sier «hjem til jul», hvilket sted og hvilke mennesker tenker du på? Har hjem forandret seg?
– Hjem har forandret seg. Verken mamma eller jeg bor på Jessheim lenger, men jeg føler fortsatt at det er hjemme for meg. Oslo kan også være hjemme, men spesielt i forbindelse med jul er det Jessheim. Noen år har vi feiret i Oslo og så kjørt til kirken på Jessheim, der vi ble døpt og konfirmert, på julaften. Det er så koselig, for da møter du folk du har vokst opp med, som du kanskje ikke har sett hele året. Det er det som er hjemme i jula for meg. Og så tenker jeg



selvfølgelig på mamma, storesøsteren min og samboeren min. Fetterne og kusinene mine også. Jeg har vokst opp med å feire i store gjenger.

Det er rart hvordan hjem og julefeiringen forandrer seg. Man tenker at det alltid skal være på én bestemt måte, og så skjer det ting. Klarer du å tenke at det blir jul likevel, selv om det ikke er helt slik du tenkte det skulle være?
– Ja, det blir jo bra. Da jeg var yngre og hørte folk snakke om at de skulle hjem til jul, kanskje med fire timers kjøretur, syntes jeg det hørtes så koselig ut. Jeg hadde jo vokst opp med forestillingen om at det var slik det skulle være. Så husker jeg en av de første gangene jeg skulle feire i Oslo, i Nydalen. Jeg tok T-banen hjem til jul, og det var liksom ikke helt det samme. Det syntes jeg var litt stusslig, men det ble jul der også.

Emma gleder seg både til å spille konserter, men også til å finne juleroen etterpå.

Når julekonsertene er over, hva gleder du deg mest til som ikke handler om musikk?
– Da gleder jeg meg til å bare gjøre koselige ting, og jeg tipper at jeg har vært ganske opptatt, både mentalt og fysisk, fram til konsertene. Heldigvis er det noen dager etter konsertene fram til jul, og da gleder jeg meg til å prøve å finne den juleroen folk snakker om.

Gi Oslo i gave

Perfekt til den som har alt!



Legg et Oslo Pass under treet,
og gi bort nye opplevelser i hovedstaden!

Med Oslo Pass får du gratis inngang til over 30 museer og attraksjoner, gratis kollektivtransport og gode rabatter på aktiviteter og opplevelser.

Velg mellom 24, 48 eller 72 timers varighet.

30+ museer & attraksjoner

Gratis kollektivtransport

Gode rabatter på mat og opplevelser

Les mer og bestill **Oslo Pass** som **julegave**

Julegavetips:
Kom innom Oslo Visitor Centre i Østbanehallen og hent et fysisk gavekort til din Oslo Pass-julegave. Les mer via QR-koden.

VISIT OSLO

Emma Steinbakken sine Oslo-favoritter

Som regel har Emma Steinbakken det travel i tida fram mot jul, men i år har hun planlagt å gjøre hyggelige ting så snart julekonsertene i Spektrum er over. Det er tre ting som står høyt på lista over ting som hun tenker er fine vinter- og førjulsaktiviteter å gjøre sammen med familie eller venner.



Foto – Fredrik Ahlsen / Visit Norway

❶ BÅLPANNE MED UTSIKT PÅ GREFSENKOLLEN

Dette er en oppskrift på en hyggelig uteaktivitet: Å sitte på reinsdyrskinn rundt sprakende ild i en bålpanne med et krus hjemmelaget eplegløgg og se ut over byen sammen med gode venner. Emma har ikke prøvd det, men i år står det altså på lista. Rundt bålpannene er det plass til 8 venner, men husk at du må booke i forkant hos Grefsenkollen.

❷ AKE I KORKETREKKEREN

Korketrekkeren, eller Korken, som den også blir kalt er en to kilometer lang akebakke som byr på både fart og spenning. Denne sommeren har bakken blitt utbedret, det er fjernet trær, noen av svingene har blitt slakere og det er satt opp nye sikkerhetsgjerder. Så Emma og alle andre ivrige akere må krysse fingrene for snø og gode forhold i Norges flotteste akebakke. Ta T-banen til Frognerseteren og lei kjelke hos Akeforeningen.



Foto – Getty Images

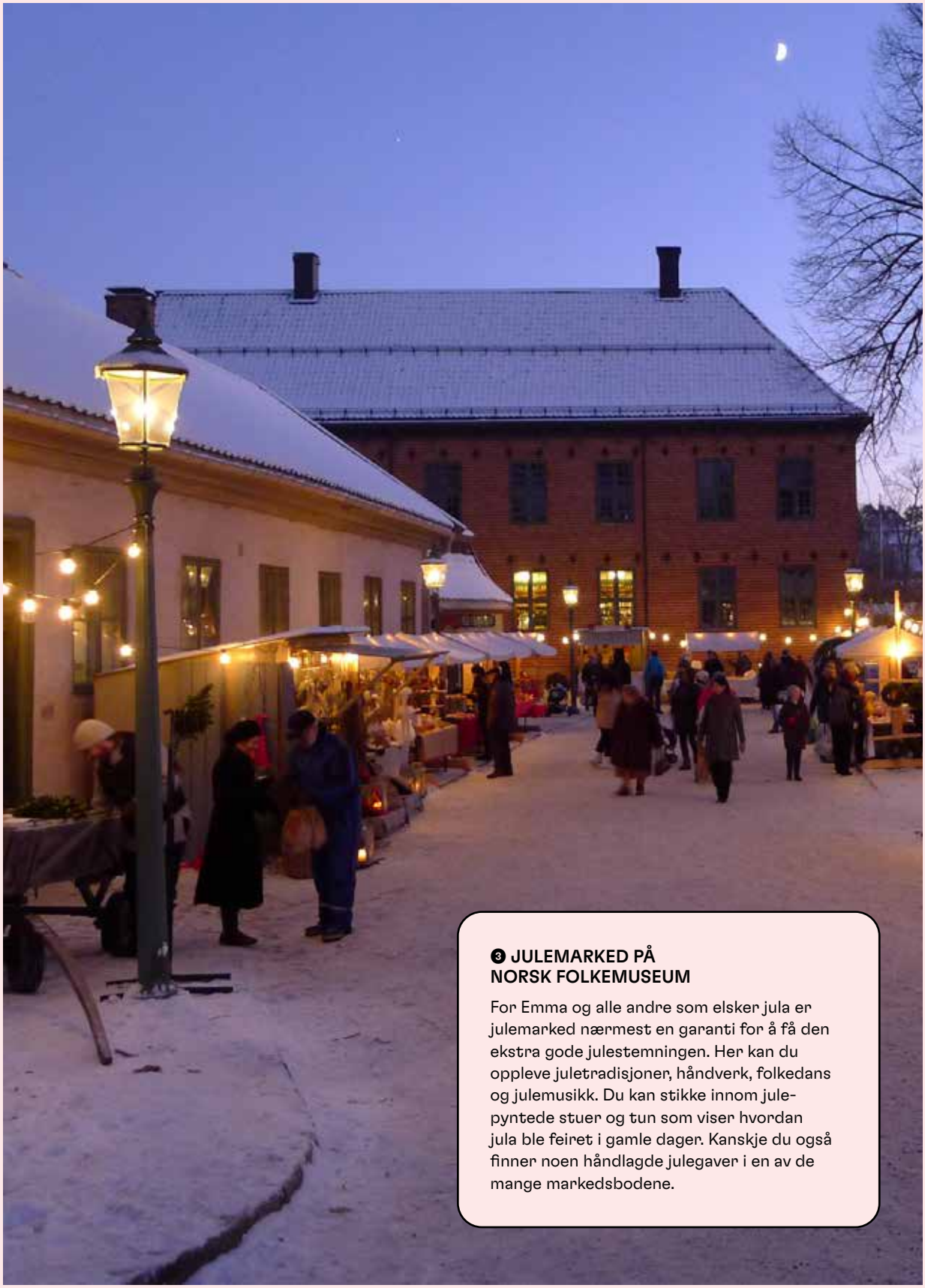


Foto – Paal Mork/Visit Norway

❸ JULEMARKED PÅ NORSK FOLKEMUSEUM

For Emma og alle andre som elsker jula er julemarked nærmest en garanti for å få den ekstra gode julestemningen. Her kan du oppleve juletradisjoner, håndverk, folkedans og julemusikk. Du kan stikke innom julepyntede stuer og tun som viser hvordan jula ble feiret i gamle dager. Kanskje du også finner noen håndlagde julegaver i en av de mange markedsbodene.

Oslo S er et knutepunkt fylt av mennesker på farten og i desember fylles stasjonen opp av mennesker med et mål. Noen skal hjem til jul, andre skal handle de siste gavene til de de er glad i eller møte gjengen til det årlige julebordet.

Men ikke alle som kommer til stasjonen, har et tog de skal rekke eller noen de skal møte.



Tekst
Emilie Wolden/
Dinamo

Foto
Jørgen
Krokan Ledal

Hos Sporet kan du sitte i stillhet, tenne lys eller få noen å prate med om du er i en vanskelig livssituasjon.

For selv om julen er en tid mange gleder seg til og føler på fellesskap, kan den være ekstra vanskelig for dem som kjenner på ensomhet. Midt i juletravelheten finnes det heldigvis mennesker som hver dag jobber for at flere skal føle seg sett og inkludert. For noen er Oslo S et sted å finne varme, noen å snakke med eller bare et lite pusterom fra hverdagen.

Gjennom blant annet Kirkens Bymisjons tilbud Sporet og Mester Grønns samarbeid med Frelsesarmeen bidrar både ansatte og frivillige til å gjøre en forskjell i andre menneskers liv. Ikke bare i julen, men hele året.

ET STED Å BLI SETT

På Oslo S har Kirkens Bymisjon drevet tilbudet Sporet siden 2010, i samarbeid med Bane NOR Eiendom. Hit kan alle komme innom, enten de trenger noen å snakke med, råd og veiledning eller praktisk hjelp. Noen kommer for å få hjelp til å finne frem til offentlige tjenester, mens andre bare ønsker å tenne et lys, lade telefonen eller sitte litt i ro.

Tilbudet drives av ansatte med sosialfaglig kompetanse og rundt 70 frivillige. Felles for dem alle er ønsket om å møte mennesker med respekt og se mer enn det som er synlig ved første øyekast.

– Menneskemøter har en egenverdi og endring og hjelp skjer best i trygge, respektfulle relasjoner. For oss er det en viktig verdi at ingen er bare det du ser, sier Line Nyhus, avdelingsleder for Sporet Oslo avdeling Øst.



– Hva «Jobben» betyr for dem som deltar, er vanskelig å sette ord på.

– **Erling J. Ølstad,** CEO i Mester Grønn

Julen fører meg seg mye lys og glede i en ellers mørk tid av året, men på den andre siden tydeliggjøres kontrastene i samfunnet vårt. Mange har folk å samle, familie å kjøpe gave til og hjem å pynte, mens andre kjenner sterkere på ensomhet, økonomiske bekymringer eller mangel på et trygt sted å være.

Alt blir så mye sårere når den tilsynelatende vellykketheten blir synlig på gata, i handleposer og smilende ansikter på vei til julebord, sier Line Nyhus.

For noen blir derfor Oslo S mer enn en stasjon du raser igjennom. Her er det varmt, her er det folk, og her er det mulig å trekke seg litt tilbake fra kulda og livet utenfor. Hos Sporet finnes det noen som har tid til å lytte. Og selv om en samtale ikke nødvendigvis løser alle problemer, kan det å bli sett og møtt med omtanke bety mye.

En jobb å gå til

Men det å føle seg som en del av samfunnet handler ikke bare om å bli sett. Det handler også om å få bidra og å føle på mestring. Det er noe av tanken bak Frelsesarmeens prosjekt «Jobben», som har en særlig tilknytning til området rundt Oslo S.

Mester Grønn har samarbeidet med Frelsesarmeen og deres arbeid innen rusomsorgen i over 30 år, hvor «Jobben» er et av prosjektene de støtter. Her får mennesker som har eller har hatt utfordringer med rus, mulighet til å delta i et arbeidsfellesskap. De gjør samtidig en viktig innsats for å holde Oslo rent og trivelig.

For deltakerne handler det om mer enn selve arbeidsoppgavene. Det handler om å ha noe å gå til, være en del av et fellesskap og oppleve mestring i hverdagen.



Sporet skal fremme trivsel, trygghet og helse og de ansatte er både tilstede rundt om på stasjonen og i et lokale i andre etasje.

For meg betyr det utrolig mye å jobbe i en bedrift som faktisk bryr seg, sier Nicolas Charalambous, hos Mester Grønn Oslo S.

– Hva «Jobben» betyr for dem som deltar, er vanskelig å sette ord på. For oss er dette et godt eksempel på at forholdsvis små tiltak kan gjøre en enorm forskjell i menneskers liv, sier Erling J. Ølstad, CEO i Mester Grønn.

Og det er kanskje akkurat det det handler om. At det ikke alltid skal så mye til for å utgjøre en forskjell. Noen ganger handler det om å ha noen som lytter. Noen som venter på deg eller noen som ser hva du kan bidra med.



Foto – Comfort Hotel Grand Central

– Ikke alle har et trygt hjem å feire jul i, og vi ønsker å bidra til at flere får oppleve noe av gleden og fellesskapet som julen handler om.

– Johanna Ekström Furenbäck
Hotelldirektør på Comfort Hotel Grand Central.

Et juletre som betyr litt ekstra
Hvert år settes det opp et helt spesielt juletre i lobbyen til Comfort Hotel Grand Central på Østbanehallen. The Lonely Christmas Tree er et initiativ som samler inn julegaver til familier der økonomien ikke strekker til, slik at flere kan få noe å glede seg over i julen.

I år går gavene til Fattighuset på Grønland, og flere av hotellets ansatte skal selv være med på å dele dem ut. I tillegg får gjestene mulighet til å støtte Blå Kors sitt arbeid for barn gjennom QR-koder på hotellet.

– Det er særlig barna vi tenker litt ekstra på i julen. Ikke alle har et trygt hjem å feire jul i, og vi ønsker å bidra til at flere får oppleve noe av gleden og fellesskapet som julen handler om, sier Johanna Ekström Furenbäck, hotelldirektør på Comfort Hotel Grand Central.



Foto – Comfort Hotel Grand Central

Juletreet står i foajeen hele førjulstiden og gjestene og lokalmiljøet kan legge julegaver under juletreet.

GI OG DEL EN OPPLEVELSE

Uansett hva folk ønsker seg så tror vi at den beste gaven vi kan gi hverandre er opplevelser, og for oss er det én ting som alle kan samles om og ha glede av; mat! Her kan du oppdage noen av våre smakfulle gaver:



13 DESSERTER · 599,-
EN PROVENÇALSK TRADISJON



HVERDAGSMAGI · 199,-
Spansk ekstra virgin olivenolje 100ml
+ Urtesalt til salat & pasta 10g



MATMAGI · 579,-
Balsamico med granateple 20ml +
Olivenolje med basilikum 250ml + Urtesalt 10g
+ Balsamico med tomat & basilikum 100ml



APERITIVO · 349,-
Pestato med tomater 170g + Pestato med
sorte oliven 170g + Focaccina med løk 100g

OLIVENLUNDEN I 1830®

VELKOMMEN TIL OSS I ØSTBANEHALLEN FOR MER INSPIRASJON OG JULEGAVETIPS!



Det blir gjerne nok av ribbe, pinnekjøtt og riskrem i løpet av desember, men et julebord handler jo ikke bare om å spise julemat. Det er en anledning til å samle kollegaer og de du er glad i, mimre over året som har gått og gjøre litt ekstra stas på hverandre.

JULEBORD

– med noe annet på menyen

I Østbanehallen kan du samle hele avdelingen, vennegjengen eller svigers til en hyggelig kveld med noe annet enn tradisjonell julemat på menyen.

ITALIENSK VINTERMENY

Olivia har blitt en folkekjær favoritt som mange kjenner til, med italienske smaker på menyen. Restauranten ligger i en av de flotteste delene av Østbanehallen, så her er du sikret en middag med spennende smaker og lekre omgivelser.

I anledning julen lanserer restauranten Menu Speciale, en italiensk-inspirert treretters vintermeny som byr på et smakfullt alternativ til den norske julematen. Her kan dere senke skuldrene og nyte en hyggelig kveld med italiensk stemning rundt bordet.

Tekst
Emilie Wolden/
Dinamo

Foto
Lars Petter
Pettersen

Yokoso byr på både seks- og tiretters-menyer med spennende smaker fra Japan.

JAPANSK MAT PÅ DELING

På andre siden av hallen finner du Yokoso, en japansk restaurant med izakaya, sushi, robatagrill og ramen. I julebordsesongen tilbyr restauranten seks- og tirettersmenyer, slik at dere kan smake dere gjennom flere retter i løpet av kvelden. Med flere serveringer underveis blir det en middag som gjerne varer litt lenger, med god tid til både mat og prat rundt bordet. Det passer fint for en gjeng som har lyst til å gjøre litt ekstra ut av årets samling, og kanskje prøve noe de ikke ville bestilt til vanlig.

Reserver gjerne bord på forhånd, eller stikk innom hvis dere er i sentrum.


Olivia
Cristian Dem
Head chef



Tekst
John Rørdam/
Dinamo

Foto
Ronny Boysen/
Dinamo

JULA ER IKKE BARE RIBBE

Ribba står stødig på mange bord i jula, men kanskje er det plass til en spennende italiensk utfordrer?

Kjøkkensjef Cristian Gabriel Deniz holder humøret oppe i julestria, og serverer gjestene på Olivia den italienske retten Maiale all'arrancina.



Cristian holder på norske julemattradisjonen, men tenker at det er lov å utfordre dem litt.

HOS OLIVIA får svinenakken god tid og en glasur med appelsin og balsamico. Retten Maiale all'arancia kan gi julemiddagen en ny vri. Vi spør kjøkkensjefen, Cristian Gabriel Deniz, hva som skal til for å lykkes hjemme – og hvilke juletradisjoner det er lov å leke litt med.

Hva er favoritten din på det norske julebordet?
– Jeg elsker pinnekjøtt! Det er favoritten, men jeg liker ribbe også. I den norske familien min har vi ribbe på den ene siden og pinnekjøtt på den andre. Og så blir det lutefisk også. Når det er norsk julemat og norske tradisjoner, går vi til svigerfamilien. Da er det dem(?) som lager maten, sier Cristian og smiler ved tanken på at det etter en hektisk julebordsesong er han som blir servert.

Hvor mye er det lov å leke med tradisjonene?
– Jeg mener det er lov å gjøre litt! Jeg lager gjerne en litt annen saus, eller gir ribba mer smak enn bare salt og pepper. Svoren er det ikke lov å tulle med, den må være knasende sprø. I Argentina, hvor jeg kommer fra, har vi også ribbe. Den store forskjellen er at vi legger den på grillen. Her i Norge har vi minus ti, minus femten. I Argentina er det pluss 36!

SELV OM FORSKJELLENE i klimaet gjør det lite fristende å grille ute setter Cristian pris på julematen, og mener at det er enkle grep som kan gjøre den litt mer smakfull. Som for eksempel en liten vri på potetene.



Det er hektisk på Olivia i førjulstida, men snarveier er ikke lov når italienske klassikere skal serveres.

– Jeg bruker små poteter som jeg koker før jeg legger dem på et stekebrett og klemmer dem til de blir litt flatere og sprekker opp. Drysser over hvitløk, rosmarin, salt og skviser sitron over før jeg gratinerer dem i stekeovnen. Det er fortsatt potet, bare med litt mer smak.

Hvordan lager dere Maiale all'arancia på Olivia?
– Vi bruker olivenolje, hvitløk, rosmarin, salt og pepper, og litt vann og hvitvin. Så har vi balsamicoglasur og appelsin på kjøttet og lar det ligge å marinere. Så går kjøttet går i ovnen. Vi braiserer svinenakken i fire timer. Da blir den veldig mør og smakfull. Det tar litt tid, men det er absolutt noe du kan gjøre hjemme også. Det er en av favorittene på menyen vår fram mot jul, og selv om det ikke er tradisjonell svineribbe tror jeg den gir litt juleføelse likevel.

Hva serverer dere til?
– Poteter, blomkålpuré, brokkolini og spinat blansjert med hvitløk, krydder og smør. Så avslutter vi med litt et lite dryss med finhakket gressløk.

– I Argentina, hvor jeg kommer fra, har vi også ribbe. Den store forskjellen er at vi legger den på grillen.

– **Cristian Gabriel Deniz,** kjøkkensjef på Olivia Østbanehallen

Og til dessert?
– Jeg synes Panna Cotta er en flott juledessert. Direkte oversatt fra italiensk betyr det kokt fløte, selv om fløten ikke skal koke, men bare varmes. Den er enkel og kan gjerne lages dagen i forveien hvis det er travelt. På Olivia serverer vi den med skogsbær marinert i rødvin og kanel, sprø karamellchips, litt mynte og bærcoulis, avslutter Cristian og forsvinner tilbake til forberedelsene på kjøkkenet før dagens gjester fyller restauranten.

Maiale all'arrancina er et populært innslag på julemenyen.

Fløyelsmyk Panna cotta med marinerte skogsbær, kanel og sprø karamellchips er en smakfull avslutning på måltidet.









Det er travelt på Olivia, både på kjøkkenet og i restauranten, og kjøkkensjefen Cristian Gabriel Deniz gjør sitt beste for å holde humøret til både ansatte og gjester på topp.

Maiale all'arrancia

Hvis du har lyst til å forsøke deg hjemme kan du bruke denne oppskriften.

Dette trenger du til 4 porsjoner:

- 800 g svinenakke i ett stykke
- 3 store appelsiner, saften av alle (ca 3 dl) og finrevet skall av én
- 2 ss balsamicoeddik (du kan også bruke flytende honning)
- 2 dl tørr hvitvin
- 4-6 hvitløksbåter, delt på tvers
- 2 ss smør
- 3 ss nøytral olje
- 1 ts tørket rosmarin
- Salt og nykvernet sort pepper

Slik gjør du:
Sett ovnen på 160 °C over- og undervarme. Tørk svinenakken og bind den opp med hyssing, krydre med salt og pepper og brun den på alle sider i en varm panne med olje. Hell hvitvinen i pannen og la vinen koke inn til halvparten.

Tilsett appelsinsaft, balsamicoeddik (eller honning), hvitløk, rosmarin og smør. La det koke i ett minutt og hell alt over kjøttet som du har lagt i en ildfast form eller en gryte som kan stå i stekeovnen. Dekk formen godt med lokk eller folie og stek midt i ovnen i 2-3 timer (til kjøttet er mørt). Snu kjøttet én gang underveis, og etterfyll med vann eller fond hvis det er lite væske.

Fjern lokket eller folien og øk temperaturen til 190 °C. Dryss over det revne appelsinskallet og øs saus over kjøttet. Stek videre uten lokk i ca. 20 minutter, til overflaten er gyllen og karamellisert.

Ta kjøttet ut og la det hvile i 10–15 minutter før du skjærer det i tykke skiver. Sil gjerne sjyen og kok den litt inn hvis du ønsker en tykkere saus. Som tilbehør kan du gjøre som på Olivia, og servere med poteter, blomkålpuré, brokkolini og spinat blansjert med hvitløk.

BOK ARK HANDEL

JulemARKed

Julens hardeste pakker!



479,-

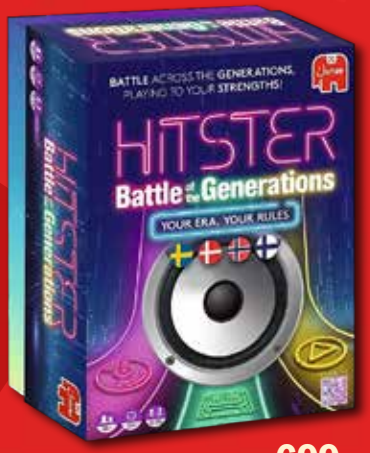


499,-



329,-

Hitster er en sikker vinner!



699,-



699,-

ARK Oslo S **ark.no** **klikk og hent innen 1 time!**

Lytt til erfarne julegaveeksperter

Glem ønskelister, gavepanikk og endeløs leting. Vi har gått rett til ekspertene, de som jobber i butikkene på Østbanehallen og Oslo S, og bedt dem plukke ut sine beste julegavetips.

Foto Marthe Torvik Tetlie & Kate Hagen/Dinamo



Blivakker
Medicube Collagen Gel Mask 4 pack
289,-

Blivakker
Seoul 1988 Boosting Ball
289,-

Blivakker
Molton Brown Recharge Black Pepper Body Lotion
349,-

Blivakker
Maria Nila Gloss Coat
279,-

Blivakker
Medicube Collage Capsule Creme
299,-

Blivakker
Laneige Lip Sleeping Mask, Berry
319,-

Blivakker
Giorgio Armani My Way Edp
999,-

God jul fra ICHI

ICHI
Rød genser
799,-

ICHI
Vest med perler
999,-



ICHI
Hårbørste
399,-



ICHI
Brosje med hjerte
299,-

God jul fra Sweets

Sweets
Hamlet sjokolade
med hasselnøttfyll
229,50

Sweets
Heimdal sjokolade
fra Arendal
329,50

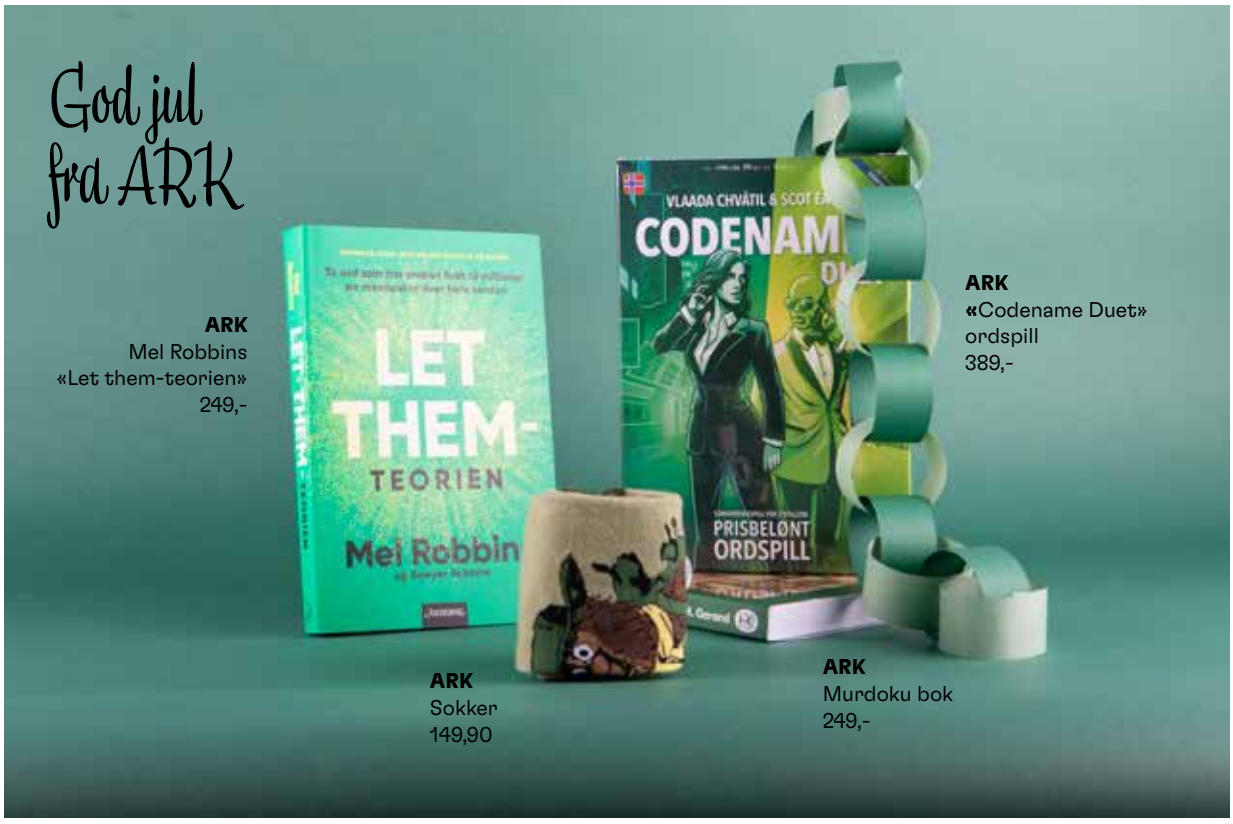
Sweets
Polkagris
per stykk
20,-

Sweets
La Praline
Fancy Truffles
119,50



Sweets
Sjokoladenisser
(pakke med 12)
209,50

God jul fra ARK



ARK
Mel Robbins
«Let them-teorien»
249,-

ARK
«Codename Duet»
ordspill
389,-

ARK
Sokker
149,90

ARK
Murdoku bok
249,-

God jul fra VITA



VITA
The Body Shop
Shower Cream
109,-

VITA
The Body Shop
Body Butter
239,-

VITA
Rituals duftpinner
225,-

VITA
Rituals
Body Lotion
225,-

VITA
Korres Body set
249,-


God jul fra
Accessorize
Accessorize
Velvet Initial
Drawstring Bag
179,-
Accessorize
Reversible Heart
Blanket Scarf
399,-
Accessorize
Ombre Chandelier
earrings
249,-

God jul
fra L'Occitane



L'Occitane
Créme Mains
Hand Cream
319,-

L'Occitane
Amande Sublime Softening
Shower Oil
459,-

L'Occitane
Karité Confort Ultra Rich
Body Cream
489,-


God jul
fra b.young
b.young
Poncho
599,95
b.young
Veloudress
399,95
b.young
Skjerf
199,50
b.young
Lommebok
149,95


God jul fra
Olivenlunden 1830
Olivenlunden 1830
13 desserter fra Provence
599,-
Olivenlunden 1830
Juleolje 2026:
Penarrubia 250ml
329,-
Olivenlunden 1830
Håndlaget grå
oljekanne i
keramikk 500ml
499,-
Olivenlunden 1830
Infusjon med
brennesle og alger
129,-

God jul fra Dressmann XL

Dressmann XL
Rosa poplinskjorte
4-way stretch
699,-

Dressmann XL
Flanell pysjsett
499,-

Dressmann XL
Rød genser
499,-

Dressmann XL
Sløyfe 299,-

Dressmann XL
Slips
399,-



God jul fra Boots Apotek

Boots Apotek
Laura Ashley White Tea & Jasmine Hand & Nail Cream
129,-

Boots Apotek
No7 Restore and Renew Collection gaveboks
1699,-

Boots Apotek
Avene Hånd og leppe gavesett
249,-

Boots Apotek
Decubal The Bestseller Gift box
299,-



BAKE ME UP

Psssst! Det lukter jul mellom spor 10 og 11

Hos oss kombinerer vi kvalitet og stort utvalg med gode priser! Velkommen innom, enten du er på vei til jobb eller skal hjem til jul.







Kjøp julebaksten hos oss

4 slag 200,-

Kvalitetsbakst til uslåelig pris.
bakemeup.com

Foto: Bow Design: Bielke&Yang


Julemagi
i hver kopp!
Velkommen inn
ESPRESSO HOUSE

Tips til titteren og lytteren

Tema | Jule-episoder

Mange bruker desember på jakt. Et evig søk etter å finne den magiske, litt mystiske julestemningen vi husker fra barndommen. For å lokke den frem tyr vi gjerne til gamle tradisjoner, og derfor sitter vi brått foran de samme julefilmene vi har sett utallige ganger før.

Men hva om julestemningen skjuler seg i seriene du allerede elsker? Vi har samlet juleepisodene du kanskje ikke visste fantes.

SERIE

The Bear «Fishes»

(S2E6, 2023)



En av de siste årenes mest populære TV-serier, The Bear, byr på en juleepisode utenom det vanlige. I et tilbakeblikk samles familien Berzatto til julemiddag, og det blir akkurat så kaotisk som man kan forvente. Episoden serverer kanskje mer familietraume enn julekos, men god TV er det.

SERIE

The Office «Christmas Party»

(S2E10, 2005)



Jula er høysesong for nostalgi, og hva passer vel bedre enn et gjensyn med The Office? I juleepisoden er det duket for julefeiring på kontoret, men som vanlig tar det ikke lang tid før alt sklir ut. Gaver byttes, følelser såres og Michael Scott gjør det Michael Scott gjør best. Med andre ord: julestemning på ekte The Office-vis.

SERIE

Ted Lasso «Carol of the Bells»

(S2E4, 2021)



Kanskje den mest klassiske jule-episoden på lista: Det er jul i Richmond, Higgins åpner hjemmet sitt, Roy og Keeley begir seg ut på et lite juleoppdrag, og hele episoden er pakket inn i den varme optimismen Ted Lasso er blitt kjent for. Perfekt når du bare vil se noe hyggelig.

SERIE

Emily in Paris «Last Christmas»

(S4E6, 2024)



Drøm deg bort i en litt mer glamorøs julefeiring. Snø, romantikk og kompliserte relasjoner i de franske Alpene, det oser det julestemning av. Emily tilbringer julen i et chalet, og naturligvis får vi servert både drama og store følelser. Her får du høy «Netflix-jul»-faktor og akkurat passe mye eskapisme.

SERIE

Modern Family «Express Christmas»

(S3E10, 2011)



Modern Family har allerede mye av det vi ønsker oss i julen: varme, humor og akkurat passe mye familiekaos. Når familien oppdager at de ikke får feiret jul sammen, bestemmer de seg derfor for å presse hele høytiden inn på én dag. Resultatet er hektisk, koselig og veldig klassisk Modern Family fortelling.

Hverdagsolje
750ml
429,-







Juleolje 2026:
Penarrubia 250ml
329,-

Balsamico
med solbær
219,-



Pinnekjøtt med solbærbalsamico

Til pinnekjøtt
1,6 kg pinnekjøtt
2 ss sennepsfrø
2 ss friske timianblader
2 ss friske estragonblader
2 ss friske oreganoblader
3 ss frisk gressløk

Til bakt jordskokk
16 jordskokker
Salt til kokevannet
2 ss Hverdagsolje
Havsalt
Nykvernet sort pepper

Til kålrotstappe
1 kg kålrot
2 ss Hverdagsolje
1,3 dl fløte
4 ss Juleolje
1 ts nykvernet sort pepper
Havsalt

Til solbærsaus
3 ss finhakket sjalottløk
2 ss Hverdagsolje
3 ss godt tyttebærsyltetøy
5 ss Balsamico med solbær, eventuelt Balsamico med kirsebær
2 dl rødvin
2 dl kjøttkraft
4 laurbærblad
Nykvernet sort pepper

Her er noen tips som kan løfte julematen til nye høyder for alle som tør å utfordre tradisjonene. Du har kanskje ikke tenkt at kombinasjonen pinnekjøtt og balsamico med solbær hører sammen. Det er mulig du tar feil, for denne kombinasjonen løfter pinnekjøttet til nye høyder. Kanskje ikke slik bestemor ville gjort det, men det er ikke alltid bestemor har rett.

Smakfull jul

Tekst
John Rørdam/
Dinamo

Oppskrift & foto
Olivenlunden 1830

I denne oppskriften bruker du Hverdagsolje fra Olivenlunden 1830, som er en mild og anvendelig Ekstra Virgin olivenolje som kan brukes til det aller meste. Den mørke balsamicoeddiken tilsatt fersk solbærjuice smaker like fantastisk på pinnekjøtt som på is eller Panna cotta. Årets juleolje er en økologisk ekstra virgin-olje fra Pennarubia i Spania, mild og fruktig med smak som kler sesongens råvarer. Hos Olivenlunden 1830 får du alltid gode råd om hva du kan bruke som din hemmelige ingrediens for å overraske når du serverer julematen.

Slik gjør du:
Pinnekjøtt
Vann ut pinnekjøttet etter anvisningen på pakken. Damp det under lokk på lav varme i 2,5–3 timer, til kjøttet er mørt og løsner fra beinet. Pass på at kjelen ikke koker tørr, og etterfyll med kokende vann ved behov. Hold kjøttet varmt frem til servering.

Bakt jordskokk
Vask jordskokkene godt og kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la dem avkjøles til de kan håndteres. Riv dem i munnstore biter og legg dem i en ildfast form. Vend inn Hverdagsolje og krydre med havsalt og nykvernet sort pepper. Stek ved 210 °C med overvarme og vifte til kantene er lett karamelliserte.

Kålrotstappe
Skrell kålroten og skjær den i små biter. Ha bitene i en gryte med Hverdagsolje og tilsett vann til det akkurat dekker. Kok uten lokk til kålroten er mør og vannet har fordampet. Følg godt med mot slutten, slik at det ikke svir seg. Kjør kålroten til puré med fløte og Juleolje, og smak til med nykvernet sort pepper og havsalt.

Solbærsaus
Surr finhakket sjalottløk i Hverdagsolje til løken er myk. Tilsett tyttebærsyltetøy, Balsamico med solbær, rødvin, kjøttkraft og laurbærblad. La sausen koke inn til den har fått fylde. Ta ut laurbærbladene og smak til med nykvernet sort pepper.

Servering
Legg pinnekjøttet på et serveringsfat eller på en rist over en form som samler opp sausen. Hell sausen over kjøttet, slik at det glaseres, og ta vare på sausen som eventuelt renner gjennom risten. Dryss over sennepsfrø og friske urter. Urtene kan varieres etter smak og tilgjengelighet. Server med bakt jordskokk, kålrotstappe og eventuelt resten av sausen. Sett gjerne frem Balsamico med solbær og Juleolje for dem som ønsker mer smak.

Kjenner du noen ganger på at det yrende livet i byen kan bli akkurat litt for mye? Da er det godt å vite at det ikke er langt fra Oslo sentrum til skogen, skiløypene og en langt roligere tilværelse.

Fra Oslo S til hyttetur uten bil

Tekst Emilie Wolden/Dinamo
Foto DNT

– Vi trenger ikke reise langt for å få fine naturopplevelser eller et lite avbrekk fra hverdagen. En kortreist tur til en DNT-hytte er rimelig, miljøvennlig og lett å få til for de aller fleste, sier Henning Hoff Wikborg, daglig leder i DNT Oslo og Omegn.

DNT har over 50 hytter i Oslo-området, og flere av dem kan nås med kollektivtransport og en tur på ski. Noen ligger bare et par kilometer fra nærmeste holdeplass, mens andre passer for deg som vil bruke en hel dag i skiløypa.

TOGET TIL LILLOMARKA

Fra Oslo S kan du ta toget til Snippen stasjon. Herfra er det rundt 2 kilometer inn til en liten samling DNT-hytter i Lillomarka. Fjellvang og Nydalshytta har god plass til større grupper, mens Røverhula og Nydalsbua er blant de minste hyttene i marka, med plass til to personer hver.
Her kan du altså velge mellom en helgetur med hele vennegjengen eller en rolig overnatting for to. Med så kort reisevei kan dere bruke tiden på å utforske nærområdet heller enn på å komme dere frem.



Røverhula er en av Lillomarkas minste og mest sjarmerende ubetjente koier. Liten, koselig og hundevennlig.

Foto – Daniel Jacobsen

Foto – Daniel Jacobsen

SKITUR INN I NORDMARKA

Tar du T-banen til Frognerseteren, er det rundt fire kilometer på ski inn til Skjennungsvolden i Nordmarka. Når du går av T-banen følger du skiløypa mot Tryvannsstua og Heggeholet, og fra Heggeholet er korteste rute å følge skiløypa via Frønsvollen til Marimyr. Hytta ligger like ved vannet Skjennungen og har syv sengeplasser. Her kan dere fyre i ovnen, lage middag og tilbringe kvelden, før dere spenner på dere skiene igjen neste morgen.

Kobberhaughytta er DNT Oslo og Omegns storstue i Oslomarka, med hele 55 sengeplasser, alle rettigheter og serveringskapasitet for grupper opp til 100 personer.



Foto – Daniel Jacobsen

Et annet alternativ er Kobberhaughytta, som ligger lenger inn i Nordmarka. Hit kan du blant annet komme med T-bane til Røa, og buss videre til Sørkedalen skole. Herfra er det 5 km opp langs brøytet vei til fots eller skispor. Her slipper du å lage middag selv.
I motsetning til de ubetjente markahyttene har Kobberhaughytta matservering, så her kan du overlate middagslagingen til andre. Hytta tar imot overnattingsgjester store deler av året, vanligvis fra onsdag til lørdag, og har en kafé som holder åpent store deler av uka med pizzaservering på mandager og tirsdager på vinteren. Overnatting må bestilles på forhånd, og både middag og frokost er inkludert i oppholdet.



Foto – Daniel Jacobsen

Jørgenhytta er en ubetjent tømmerkoie midt på Krokskogen i Oslomarka. Husk å ta med DNT-nøkkel når du skal hit.

FOR DEG SOM VIL GÅ LITT LENGER

Har du lyst på en litt lengre skitur, finnes det flere muligheter. På Krokskogen ligger Jørgenhytta, en gammel tømmerkoie omtrent åtte kilometer fra Sollihøgda som du kommer til med buss. Hytta ligger like ved Sørsetra, så det er mulig å legge inn en pause med kaffe og bakst på veien.

Lenger nord i Nordmarka finner du Sandbekkhytta, et tidligere skogshusvær, og Katnosdammen, en gammel damvokterbolig ved innsjøen Katnosa. Dette er turer som krever litt mer planlegging, men som passer for deg som gjerne vil bruke noen ekstra timer på ski og komme lenger inn i marka. Du kan også ta toget til Stryken stasjon, derfra er det ca. 11 kilometer på ski til Sandbekkhytta eller 15 kilometer til Katnosdammen.

Du har med andre ord mange alternativer, enten du vil bruke hele dagen i skiløypa eller ha en kort tur inn til hytta, lage middagen selv eller få den servert. Det fine med DNT-hyttene i Marka er at du verken trenger å eie hytte eller bil for å få en skikkelig hytteturopplevelse.

Uansett hvilken hytte du velger, må du bestille overnatting på forhånd og sjekke skiføret før du drar. Husk også DNT-nøkkel dersom du skal overnatte på en ubetjent hytte. Så er det jo bare å pakke sekken og finne en passende avgang fra Oslo S. Les mer om tilbudet på dnt.no/oslo.

Husk å sjekke snø- og føreforholdene før dere legger ut på tur!



Foto – Daniel Jacobsen



Foto – Daniel Jacobsen

Sandbekkhytta er et gammelt skogshusvær for skogsarbeidere og er utstyrt med alt du trenger for et hyggelig hytteopphold.

UPPER crust

Baguette of the day

Monday:
Ham & Cheese

Tuesday:
Mozzarella & Tomato

Wednesday:
Chicken Tikka

Thursday:
Brie & Bacon

Friday:
Firecracker Chicken

Saturday:
Spicy Tuna

Sunday:
Egg & Tomato

+20;- for Gluten-free

99,-
Take away





Operaen

Orfeus i underverdenen

Her snus forestillingen om høytidelig opera på hodet. I Vidar Magnussens versjon av Offenbachs «Orfeus i underverdenen» møter vi et ektepar som helst vil slippe hverandre, guder i opprør og en god dose samfunnssatire før det hele ender i en can-can som sparker i alle retninger.

→ **20. november – 16. desember 2027**
→ operaen.no

Foto – Agnete Brun/Den Norske Opera & Ballett

Hva skjer i Oslo?

Foto Arrangørene

Det er lite som er bedre enn å krype inn i varme konsertlokaler og teatersaler når vinteren og kulda tar over. På de neste sidene har vi plukket ut det vi mener absolutt er verdt å få med seg i Oslo i november og desember.

Oslo Spektrum

Tove Lo



Svenske Tove Lo har for lengst tatt steget ut i den internasjonale popverdenen. I november inviterer hun til en kveld med mørk klubbpop, fengende refrenger og låter fra en karriere som strekker seg over mer enn et tiår. Med seg I bagasjen har hun også sitt ferske album «ESTRUS» med låter som både vekker danselyst og følelser.

→ **17. november**
→ oslospektrum.no



Foto – Erik Berg/Den Norske Opera & Ballett

Operaen

Anna Karenina

Tolstojs store kjærlighetshistorie blir ballett når Christian Spucks koreografi følger Anna og Vronskij gjennom lidenskap, brudd på samfunnsnormer og et innblikk i det russiske overklasselivet. Balletten blir akkompagnert av musikk fra komponister som Rakhmaninov og Lutosławski.

→ **6. november–19. november**
→ operaen.no

Oslo Spektrum

Marstein



Fra Undergrunn til en av landets største soloartister: Marstein har hatt noen innholdsrike år. Nå venter hans største konsert til nå, når han inntar Oslo Spektrum med både gamle favoritter og helt ny musikk fra det kommende albumet.

→ **20. november**
→ oslospektrum.no



Rockefeller

Vamp

I mer enn tre tiår har Vamp blandet viser, folk og pop med tekster som har satt spor hos et stort norsk publikum. Når bandet kommer til Rockefeller, utvides besetningen med blant andre gitarist Amund Maarud, trommeslager Thomas Gallatin og saksofonist Aksel Røed. Konserten er en del av Rockefellers 40-årsjubileum.

→ **26. november**
→ rockefeller.no

Sentrum Scene

Stein Torleif Bjella

Stein Torleif Bjella tar med seg bandet til Sentrum Scene og inviterer til Innegubbens Drøymejul. Med albumet «Velkomen skodde» i bagasjen blir det både nyere låter og den lune, underfundige historiefortellingen hallingdølen har gjort til sitt varemerke.

→ **27. november**
→ rockefeller.no



Folketeateret

Annie



Musikalen om den foreldreløse Annie har blitt en fast førjulstradisjon på Folketeateret. Handlingen er lagt til 1930-tallets New York, der Annie plutselig får muligheten til å feire jul hos den velstående Oliver Warbucks, og hun bringer både håp og forandring med seg. Forestillingen byr på kjente sanger, store musikalnumre og klassisk julestemning.

→ **12.–21. desember**
→ folketeateret.no



Oslo Spektrum

Westlife

Det er 25 år siden Westlife for alvor satte boyband-ballader på kartet. Jubileet markeres med en stor verdensturné der den irske kvartetten byr på låter fra hele karrieren – fra de største hjertesukkene til de uforglemmelige pop-hitsene. Her er det bare å finne fram hårgeleen og det helhvite antrekket.

→ **21. november**
→ oslospektrum.no



Foto – Adrián Villar Rojas, «The End of Imagination I», 2022. © Gjengitt med tillatelse fra kunstneren, Kurimanzutto, Mexico City/New York og Marian Goodman Gallery, New York/Paris/Los Angeles Foto: Jörg Baumann.

Nasjonalmuseet

The End of Imagination

Den argentinske kunstneren Adrián Villar Rojas fikk sitt internasjonale gjennombrudd på Veneziabiennalen i 2011. Nå vises arbeidene hans for første gang i Norge, i en utstilling der kunst, natur og omgivelser smelter sammen og stadig er i endring.

→ **19. november–7. mars 2027**
→ nasjonalmuseet.no

Oslo Spektrum

Lars Winnerbäck



Lars Winnerbäck har sunget om livet, kjærligheten og hverdagen i snart tre tiår. Denne høsten er den svenske låtskriveren tilbake med albumet «Längtan till våren» og en ny arenaturné, der ferske låter flettes sammen med kjente favoritter fra den lange karrieren.

→ **28. november**
→ oslospektrum.no

Rockefeller

Penthouse Playboys vrikker julen inn

Glitter, kostymer, humor og overraskende coverversjoner står på menyen når Jens Pikenes og Penthouse Playboys vrikker julen inn på Rockefeller. Det tradisjonsrike førjulsshowet får i år besøk av komiker Zahid Ali og Olav Stedje, og tar julefeiringen et godt stykke bort fra det høytidelige.



→ **11. desember**
→ rockefeller.no



Oslo Spektrum

Helene Bøksle og Sølvguttene

Sølvguttene er for mange selve lyden av norske juletradisjoner, og i desember møter koret Helene Bøksle i Oslo Spektrum til en kveld viet den tradisjonelle julemusikken, ispedd noen nye favoritter. Her er det høy risiko for både julestemning og litt ekte julemagi.

→ **15. desember**
→ oslospektrum.no



Oslo Spektrum

Kurt Nilsen

Siden 2010 har Kurt Nilsens julekonserter blitt en fast førjulstradisjon for mange. Med utgangspunkt i albumet «Have Yourself a Merry Little Christmas», fyller han og bandet hans igjen Spektrum med amerikanske juleklassikere og velkjent julestemning.

→ **16.–17. desember**
→ oslospektrum.no

Operaen

La bohème

La bohème er en av verdens mest spilte operaer, og det med god grunn. Kjærlighet, vennskap og kunstnerliv står i sentrum i Puccinis «La bohème». Operaens nye oppsetning følger poeten Rodolfo og Mimì, som forelsker seg mens de forsøker å skape seg et liv blant unge kunstnere – før Mimìs sykdom endrer alt.

→ **31. oktober 2026–16. januar 2027**
→ operaen.no



Foto – Adam Olsson/Den Norske Opera & Ballett



Oslo Spektrum

Putti Plutti Pott og Julenissens skjegg

Per Asplins julefortelling har fulgt norske barn og familier gjennom generasjoner. I år blir det igjen tur til Julenissens land med Putti Plutti Pott, Petter, Caroline og jakten på julenissens forsvunne skjegg, med alle sangene vi kjenner så godt fra før.

→ **18.–20. desember**
→ oslospektrum.no



Sentrum Scene

Seigmen

Seigmen avslutter konsertåret på Sentrum Scene med mørk og kraftfull norsk rock. Bandet har de siste årene fulgt opp 90-tallsklassikerne med ny musikk, og kommer til Oslo med albumet «Substans» – den siste skiven i trilogien som startet med «Resonans» og «Dissonans».

→ **18. desember**
→ rockefeller.no

ROYAL GASTROPUB

STUDENT DEALS

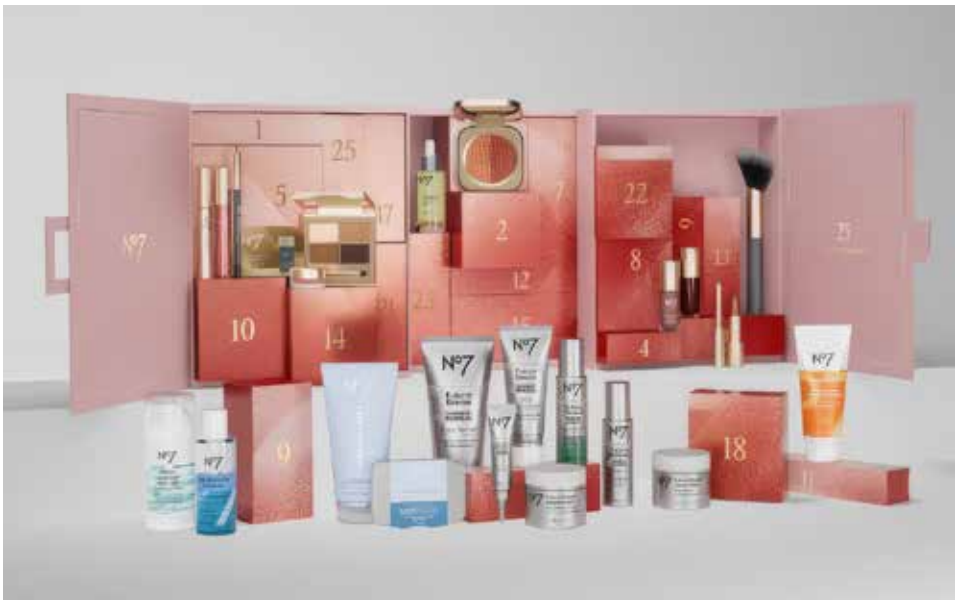
FOR ONLY
199.-

ANY BURGER + FRIES



SHOW YOUR STUDENT ID TO UNLOCK MORE DEALS

ROYAL GASTROPUB 2015 BE ROYAL TO YOURSELF



Boots Apotek
No7 Ultimate
Beauty Julekalender
3 499,-

Forventningens tid

Nedtellingen til jula starter tidligere og tidligere, men for alle som greier å holde seg til desember, er det mye å glede seg til.

Tekst Dinamo **Foto** Produsentene





L'Occitane
Adventskalender
1 899,-

Selv om du kanskje allerede har smakt på både pepperkake og marsipangris, så er det likevel noe eget med å åpne den første luka i adventskalenderen. Og den neste. Og den neste. Helt fram til jul.

Mange synes jo at det er flott å lage kalendre selv, og nesten like mange har oppdaget at det er overraskende tidkrevende. Og hvis det er noe mange har opplevd, er det nettopp at tida ikke alltid strekker til mellom julebord, juleavslutninger, juleselskaper, julekonserter, juletrepynting og julekakebaking. Heldigvis så finnes det massevis av flotte julekalendre som kan løse akkurat den lille utfordringen med at tida kan bli litt knapp.

Her finner du et utvalg av flotte kalendre for alle som liker søtsaker, som ønsker litt ekstra pleie, som ønsker å piffe opp hverdagsmiddagen eller alle de som bare ønsker seg en liten overraskelse å glede seg til hver dag helt fram til julekvelden. Det er lov å glede både andre og seg selv med en julekalender som byr på akkurat det: en liten overraskelse i 24 dager mens vi teller ned.



Vita

Rituals adventskalender **1 189,-**



Olivenlunden 1830

Adventskalender **799,-**



Vita

Korres adventskalender **995,-**



Blivakker

Knekki adventskalender **995,-**



Blivakker

Essie adventskalender **1 499,-**



Boots Apotek

No7 25 Days of Beauty **1 199,-**



Sweets

Adventskalender som du kan fylle med akkurat det du måtte ønske.

199,- **(innhold kommer i tillegg)**



Sweets

Lindt adventskalender med juletremotiv

345,-



Sweets

Lindt adventskalender med bamsemotiv

609,50

En smak AV jul

Prøv vår

JULEBAGUETTE

med mør ribbe, rødkål,
honningsennep og små sylteagurker

Liten **129,-** Stor **159,-**



LA BAGUETTE™

Du finner oss i hovedhallen på vei mot Østbanehallen

Kapitler frem til jul

Anbefalinger fra ARK Oslo S

Noen ting vokser man aldri fra. Gleden ved å våkne opp hver morgen til en luke som kan åpnes i adventskalenderen, har litt magi over seg. Om det skjuler seg en sjokoladebit, sminke eller et nytt kapittel er liksom ikke så viktig, halve moroa ligger i å ha noe å glede seg til hver dag gjennom desember. For dem som helst vil bruke ventetiden på å lese, finnes det selvfølgelig adventskalendere for det også. Her har vi samlet bøker der historien avsløres litt etter litt, med forseglede kapitler som skal åpnes en dag av gangen.



Christmas Eve Love Story: An Advent Book

av Ginny Baird

Christmas Eve Love Story: An Advent Book er en pocket fylt av klassisk juleromantikk. Her møter vi hovedpersonen Annie Jones som jobber med vindusutstillinger på et varehus i New York. Etter en mildt sagt kaotisk julaften våkner hun opp og oppdager at det er julaften – igjen. Og igjen. Mens hun er fanget i en tidsloop prøver hun å finne ut av hva som skjer og hvorfor hun sitter fast, og får stadig et sterkere forhold til menneskene rundt seg.



Christmas in Paris: an Advent Romance

av Anouk Filippini

Paris, croissanter, romantikk og mord, trenger jeg å si mer? Christmas in Paris: an Advent Romance er en koselig og humoristisk julemysterieroman hvor du får alt som hører juleunderholdning til. Suzanne Sécretant flytter til Paris for å være intern hos prestisjebakeriet Rivoli bakery, men det er selvfølgelig ingenting som går som planlagt.



The Twelve Loves of Christmas

av Alexandria Bellefleur

The Twelve Loves of Christmas består av 12 korte kjærlighetsfortellinger fra 12 ulike forfattere. Her får du med andre ord en helt ny historie hver gang du åpner luken. Historiene varierer, men fellesnevneren er romantikk og massevis av julestemning. En perfekt måte å gjøre ventetiden ned til juleaften litt kortere.



Little Women

av Louisa May Alcott

Little Women er en tidløs klassiker fra 1868 som handler om søsterskap, kjærlighet og motet til å finne sin egen vei. Vi følger søstrene Meg, Jo, Beth og Amy March gjennom forelskelser, konflikter, hjertesorg og store valg mens de forsøker å skape de livene de selv ønsker seg.

Boken skildrer kvinnenes liv, valg og indre liv på en banebrytende måte, i en tid der litteraturen ofte kunne være veldig moraliserende eller snever.

– Jeg tror jeg har en forkjærlighet for den norske utgaven av Little Women. Jeg elsker fortellingen, og det er en klassiker. Nå har vi endelig fått den inn i en nydelig utgave på norsk, sier butikksjef på ARK Oslo S, Marlene Johnsen.

HITTE—— GODS—— KONTORET



DE STORE SPØRSMÅLENE I LIVET

Hun likte jobben sin. Ingen dager var like i barnehagen, og hun hadde ofte tenkt at noe av det fineste med barn var måten de så verden på. Som om alt fortsatt var mulig. Som om alle spørsmål var lov og verden var et hvitt lerret. Noen av barna var riktignok allerede ganske fargerike, fulle av tanker, påfunn og snodige spørsmål. Hun hadde mange ganger blitt overrasket over hvor mye ettertenksomhet de klarte å fylle henne med.

Noe av det hun likte aller best, var entusiasmen hun av og til klarte å overføre til dem. Nå hadde hun samlet en hel IKEA-bag med eggekartonger som skulle bli til dyr: kyllinger, frosker, biller og lange larver. Hun så for seg barna som klippet og malte i sterke farger, og gledet seg til spørsmålene som garantert ville komme.

Kan en frosk være rosa? Hvor lang er egentlig en larve? Finnes det grønne kyllinger? Hvorfor limer lim?

Hun kom seg av toget og bakset den store bagen med eggekartonger ut i mylderet på stasjonen. Da var det plutselig et spørsmål som dukket opp. Et av de store. Et hun ikke ante hva hun skulle svare på.



Hun stanset. Måtte sette seg ned.

Et øyeblikk var det som om morgenrushet mistet lyden og bare ble en bevegelse rundt henne. Folk hastet forbi med kaffe i pappkrus, vesker fulle av viktige papirer og PC'er og blikket festet mot dagen, mens hun ble sittende og kjenne på det uløselige mysteriet i spørsmålet.

Hva kom først, høna eller egget?

Da hun til slutt reiste seg og begynte å gå, surret tankene fortsatt rundt det samme. Høna. Egget. Høna. Egget.

Bak henne, ved siden av benken, stod eggekartongene forlatt. S

FAKTA OM ENTUR HITTEGODS

Søk etter hittegods og registrere tapte gjenstander: hittegods.entur.no

Åpningstider betjent avdeling:

Man-fre 07.30–16.45

Entur Hittegods håndterer hittegods som blir funnet på tog og stasjon. I 2025 mottok vi rundt 33 000 gjenstander. Av disse ble ca. en tredjedel gjenforent med eier.

Hittegods oppbevares hos Entur i 1 måned.

For mer info om Entur Hittegods: om.entur.no/hittegods

Quiz, sudoku og kryssord

Løsninger på side 66

Sudoku

	1							
4	5	2			3		1	
6	9			5				
	6		4	2			8	
		9				2		
	2			9	6		3	
				4			5	6
	4		1			7	9	8
							4	

Jule-quiz

❶ I hvilken amerikansk storby blir Kevin McCallister etterlatt alene i filmen Hjemme alene 2 fra 1992?

❷ Hvem skrev fortellingen «Piken med svovelstikkene»?

❸ Hvilken artist synger julelåten «Home for Christmas», som kom ut i 2010?

❹ Hva het de tre vise menn?

❺ Hvilken britisk skuespiller spiller statsministeren i julefilmklassikeren «Love Actually» fra 2003?

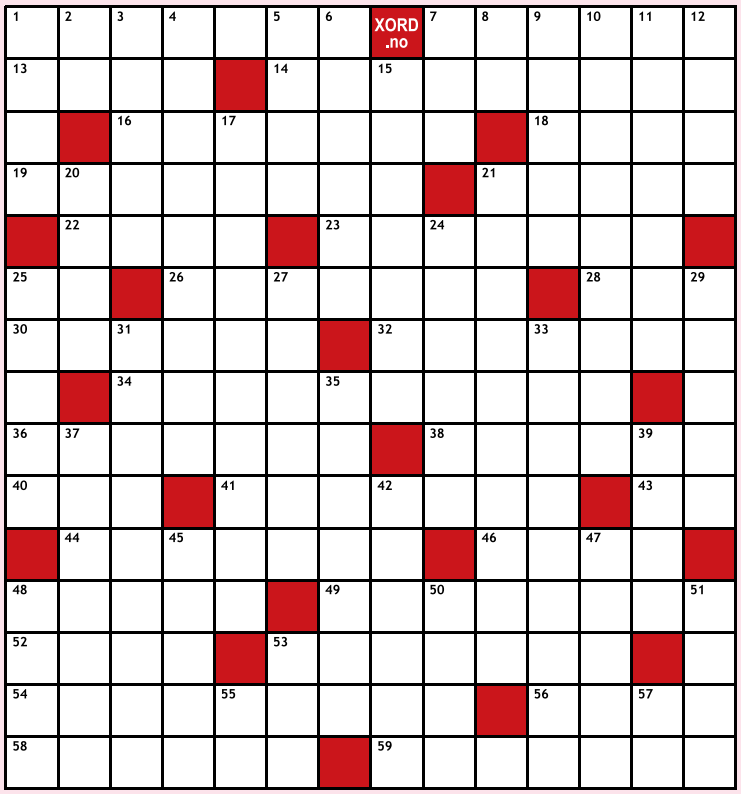
❻ Hva heter den populære NRK-julekalenderen som fikk en oppfølger i 2023, sju år etter første sesong?

❼ Hvilket land regnes som opphavslandet til tradisjonen med pyntede juletrær slik vi kjenner den i dag?

❽ Hvilken dato feires Lucia-dagen?

❾ Hvilken julesang, først utgitt i 1984, har George Michael som vokalist?

❿ Hvilken dato er trettendedag jul?



Vannrett
1. Svineri
7. Salivere
13. Snar
14. Stengt inne
16. Vier
18. Scoring
19. Ikke baklengs
21. Sangfugl
22. Fremføres
23. Kadaveret
25. Skrik
26. Vogner
28. Spiss
30. By i Italia
32. Fremførelse
34. Medhjelper
36. Postlagt
38. Forhaler
40. Vending
41. Strandutstyr
43. Dekke
44. BladVerk
46. Avtok
48. Flatormen
49. Vaktmesteren
52. Snor
53. Liv
54. Innlegg (fl.)
56. Hornplate
58. Avsnitt
59. Rom

Loddrett
1. Diagram
2. Solgud
3. Åpen
4. Periode
5. Innsjø
6. Kan en avtale
7. Skuler
8. Blest
9. Unger
10. Tenkelig
11. Området
12. Ville
15. Prøvene
17. Klangen
20. Tigerstaden
21. Tankeløsheten
24. Avbryte
25. Publiserte
27. Kurv
29. En Gilliam
31. Intolerant
33. Fe fra Peter Pan
35. Munningen
37. Havaristene
39. Kna
42. Holdt seg i luften
45. Plystret
47. Gråne
48. Gudinne
50. I det
51. Mehe
53. Gir lov til
55. Hamle
57. Forærte



XORD .no	UTEBLI FRA JOBBEN	BUET	FORBED-RING	FØLE	KRØLLE	VIL SI	LEVN-INGENE
RISPER							
FORHALE							
KORT-FARGE						TIL GJEN-KJENNING	
FUGL / ARTIST				MIDD (dial.) / RUSSISK MYNT			

	JERN-STIFTENE		BESØRGE	KOSTNAD		HOS / NAVNE-DAG 21.05.			BRUDD / BRINGE					
				BAK-SLAGET / ROLIG										
INITIA-TIVET										NYDELIGE / ARVE-ANLEGG				
INFORMA-SJON / GJEN-NOM								SÆRT / BRØD-SLAG						GREI
		KRØPET / ABSURDE				HØY-TIDELIG / M. NAVN								
VALUTA-KODE				MINERAL-VANNET / GRUNN-STOFF							STAGGE SULTEN / FRATAS			
PLASS										TIL SYNE / GREIT				
			SPISES / TROPISK FRUKT					KAN JAKKE VÆRE / PAPIR-PENGER						HÅND-PLAGG (fl.)
GATE	NERVE / SVINSER					TRESLAG / EUROPEISK LAND						PARTI-FORK. / BEDENDE PERSON		
VENNER										HOVED-STAD / KILEVINK				
LANDS-FENGSEL				TJEN-ESTE-MANN / SLIM										
SANGER									VARIETET / NEVNTE					
JEVN					KVINNE									
SAMMEN-DRAG							STRÅ-HAUG							

Vinn gavekort á kr 1 000,- på Bella Bambina
Innleveringsfrist: 10. desember 2026
Løsningen sendes til eiendom@banenor.no, eller til Bane NOR Eiendom, Postboks 9026 Grønland, 0133 Oslo

Vinner av kryssord nr 3/26:
Edgar Heitmann, Vollen

Løsning:
HØSTEN MED SINE KULØRER



STAY FOR THE

HOLIDAY

HITS

CHRISTMAS MENU NOW AVAILABLE

BOOK YOUR TABLE AT SALES@HRCOSLO.COM

+47 47 69 34 51 · @HARDROCKCAFEOSLO

Hard Rock CAFE

OSLO

BARNAS SIDE



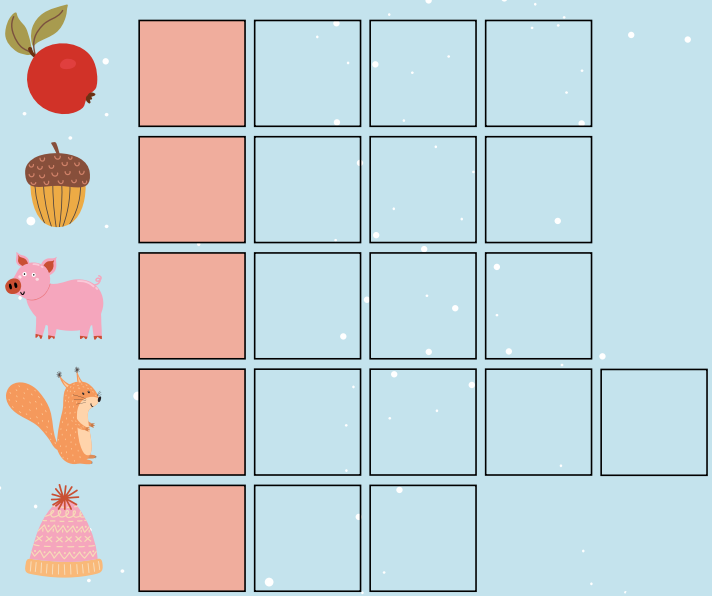
Hjelp nissen med å finne reinsdyret



Rebus – løsningsordet har 9 bokstaver



Finn løsningsordet i det røde feltet





Løsningene finner du på side 66.

FRA
319,-

KLASSISKE
JULEMIDDAGER
FÅR DU HOS OSS



KJØKKEN & KAFFE

Besøk oss i 2. etasje i hovedhallen

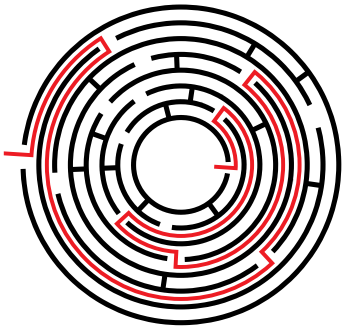
Løsninger

7	1	3	9	8	4	6	2	5
4	5	2	6	7	3	8	1	9
6	9	8	2	5	1	4	7	3
3	6	5	4	2	7	9	8	1
8	7	9	3	1	5	2	6	4
1	2	4	8	9	6	5	3	7
2	8	1	7	4	9	3	5	6
5	4	6	1	3	2	7	9	8
9	3	7	5	6	8	1	4	2

Svar jule-quiz

1. New York
2. H.C. Andersen
3. Maria Mena
4. Kaspar, Melkior og Baltasar
5. Hugh Grant
6. Snøfall
7. Tyskland
8. 13. september
9. Last Christmas
10. 6. januar

1 G	2 R	3 I	4 S	E	5 R	6 I	■	7 S	8 P	9 Y	10 T	11 T	12 E
13 R	A	S	K	■	14 I	N	15 T	E	R	N	E	R	T
A	■	16 F	O	17 R	E	N	E	R	■	18 G	O	A	L
19 F	20 O	R	L	E	N	G	S	■	21 L	E	R	K	E
■	22 S	I	E	S	■	23 Å	T	24 S	E	L	E	T	■
25 U	L	■	26 T	O	27 G	S	E	T	T	■	28 T	E	29 T
30 T	O	31 R	I	N	O	■	32 N	A	T	33 T	I	N	E
G	■	34 A	M	A	N	35 U	E	N	S	I	S	■	R
36 A	37 V	S	E	N	D	T	■	38 S	I	N	K	39 E	R
40 V	R	I	■	41 S	O	L	42 S	E	N	G	■	43 L	Y
■	44 A	S	45 P	E	L	Ø	V	■	46 N	E	47 E	T	■
48 I	K	T	E	N	■	49 P	E	50 D	E	L	L	E	51 N
52 R	E	I	P	■	53 L	E	V	E	T	I	D	■	U
54 I	N	S	E	55 R	A	T	E	R	■	56 N	E	57 G	L
58 S	E	K	T	O	R	■	59 T	I	N	G	S	A	L



Rebus:
JULENISSEN

Kryssord:
ENGEL

Magasinet er trykket i Norge på miljøvennlig, Svanemerket papir.

TRYKT I NORGE
NO - 4660

SVANEMERKET
Trykksak
2041 0652



KJØP VALUTA HOS FOREX FØR REISEN

Slipp stresset med å lete etter minibanker. Kjøp valuta før reisen – og la ferien være ferie!

Unngå unødvendige kostnader på reisen ved å kombinere kort og kontanter. Med lokal valuta i lommeboken kan du unngå enkelte uttaksgebyrer, valutapåslag og kortgebyrer underveis. Hos FOREX kan du velge blant et bredt utvalg av valutaer og valører. God tur!

Velkommen til FOREX – Nordens markedsleder innen reisevaluta!

Åpningstider i Flytogterminalen på Oslo S

mandag–fredag 08–21

lørdag 09–19

FOREX



MESTER GRØNN

Fram mot jul er det ekstra hyggelig å pynte med vakre blomster, og det er alltid en perfekt gave. Vi har også mange lekre interiørnyheter som skaper koselig julestemning. Ta turen innom og la deg inspirere.

Velkommen!

3 FOR 2

[Snittblomster]

[Dekorstjerner]

Medlemstilbud

50 %

[Ralph]

vase

350,-

Antikk juletre fra **95,-**
Pine juletre **150,-**