



Julafton på Wifsta. Ulf Ström och EvaLouise Nilsson delar ut julklappar framför granen som alltid kläds med gammaldags pynt och flaggor.



Det natursköna läget skapar härlig helgstämning.

# Salut för julen!

På gästvänliga Wifsta Varfs herrgård firas julhelgen in med kanonskott. Många gäster – och ett och annat spöke – njuter av en julafton i traditionens tecken. Men utan Kalle Anka ...

AV HANNA MELLIN FOTO ERIKA GERDEMARK STYLING MIA BOLINDER

Dekorative stilleben pryder herrgårdens alla hörn.



Godset är en plats för möten, både inne och utomhus.





Godset och den välbevarade bruksmiljön är klassade som kulturhistoriska riksintressen.

### NORRLÄNSK PÄRLA

**HÄR BOR:** Ulf Ström, 55 år och EvaLouise Nilsson, 52 år samt barnen Richard, 26, Emma 24, Klara, 23, Julia, 22 och Fredric, 17 år. Familjen har även en bostad i Stockholms innerstad och på Gotland.  
**YRKEN:** Ulf driver ett konsultbolag inom internationell affärsutveckling med säte i Storbritannien och Sverige. EvaLouise är knuten till en svensk affärsbank. De upplåter också herrgården till övernattande gäster och konferenser. [www.wifsta.se](http://www.wifsta.se).  
**HUSET:** Bruksherrgård som stod färdig år 1818. I början av 1900-talet genomfördes en genomgripande renovering då herrgården bland annat fick ny panel. 1916 gjordes en av flyglarna om till en festlokal i nationalromantisk anda. Den används än idag till festligheter.



Ulf Ström och EvaLouise Nilsson trivs på Wifsta.

**PRECIS SOM I** sagans Narnia glimmar lykorna mellan träden i en snöklädd allé, i herrgårdens fönster sprider adventsljusstakar sitt milda ljus och väl inne genom den träsnidade porten ligger pepparkaksdoften tung. Inifrån salongen hörs julsånger och i biblioteket sprakar en brasa trivsamt.

Välkommen till julfrände på Wifsta Varfs herrgård, som ligger naturskönt framför Östersjön och Klingerfjärden i traditionsrika Timrå i Västernorrlands län. Här firas julen i största fröjd – även om julafton invigs med salut. Skotträdda Timråbor bör hålla sig undan parken framför herrgården den 24 december klockan tolv. Då fyrar nämligen den julälskande familjen Ström Nilsson in sin mest efterlängtdade högtid med hjälp av fyra rejäla kanonskott.

– Det bästa med julen är att vi har så roligt. Som värdinna ser jag fram emot att få samla hela gänget hos oss, säger EvaLouise Nilsson, som äger Wifsta Varfs herrgård tillsammans med sin man Ulf Ström.

”Hela gänget” kan på julafton bestå av mer än 30 gäster, som njuter av god mat, levande musik och umgås med varandra i herrgårdens alla vackra rum.

Släkt och vänner, gamla som unga samlas på Wifsta under julhelgen. Umgänget ska vara avslappat, men innebär också traditioner.

– Det är så härligt att få rå om varandra >

Ståtliga julgrupper sprider underbar doft i det helgfina hemmet.



»Här firas julen i största fröjd«

Dörrarna står välkomnande öppna till frukostmatsalen.



Bara barnen får klappar men som tur är finns det ingen åldergräns på hur länge man är barn i huset...



Enligt familjens jultradition serveras alltid glögg ur denna vackra tillbringare.



Inredningen är en blandning av arvegods och auktionsföremål. Det vackra konsolbordet i matsalen är inropat på Auktionsverket.





Varje jul serveras familjens favoritdesserter – saffranskaka, inkokta päron och hallonmunnar. Silvret är inropat på auktion i Stockholm. Byrån kommer från en lokal antikhandlare.

> under julhelgen och till exempel bära in en frukostbricka till en äldre släkting på julaftonsmorgon och småprata, säger EvaLouise.

Vissa traditioner sträcker sig ända till Ulf's farfars far.

– Tack vare att han skrev ner sina jultraditioner så vet vi att han klädde granen med flaggan i topp, så det har vi alltid, säger Ulf.

Efter att julafton firats in med kanonerna gjutna på Erendals Styckebruk, samlas gästerna runt julsinkan i den blåvittapetserade frukostmatsalen. Här bjuds det på bröd, ost, mumma och på egengjord snaps.

Många i familjen är musikaliska och både värden och värdinnan sprider julstämning från flygeln framför granen medan åhörarna njuter av en riktig toddy på recept av Ulf's farfars far.

– Det har alltid varit en gammal dröm för

mig att äga en flygel, så det var den första möbeln som bars genom dörrarna, säger Ulf.

Wifsta är en herrgård med en färgstark och minst sagt dramatisk historia. En av Sveriges största naturkatastrofer inträffade här på lördagskvällen den 6 juni 1796. En nyligen anlagd flottningskanal i kombination med en extremt kraftig vårflod bidrog till att vattnet tog en ny väg och 300 miljoner kubikmeter vatten skapade en 20 meter hög svallvåg som slet med sig allt i sin väg. Boskap, båtar, lador och redskapshus förstördes och på bara fyra timmar var den 2,5 mil långa Ragundasjön helt tömd.

Händelsen ändrade älvens utformning och gjorde att det plötsligt gick att flotta timmer till området från Jämtland. Industrimannen Per Hellzén såg utvecklingsmöjligheterna i det katastrofdrabbade >



I entrén hänger ett harnesk från en norditaliensk rustning från 1580-talet.

#### WIFSTA VARFS ÄGARE:

**1818-1966** Wifstavarf AB. Familjen Wallenberg ägde godset från tidigt 1900-tal.

**1966-1987** SCA

**1987-2006** Familjen Larsson

**2006** Familjen Ström

Wifstas stolthet – det sagolika pepparkaksslottet som det mumsas på vid helgens slut.



En sprakande brasa hälsar julgästerna välkomna och Ulf ser till att den brinner hela kvällen. Portättet föreställer Kristoffer Horn – friherre och guvernant till Karl IX.





EvaLouise tar för sig av sillen. I matsalen hänger en målning med bibliskt motiv som paret tagit med från sin våning i Stockholm.

Moussen serveras i crèmekoppar från Rörstrand. Egengjord julsnapss har blivit en tradition.



Bordet är dekorerat med tomteljusstakar, grankvistar och vita hyacinter.

> området, grundade Wifsta Skeppswarfs Bolag och lät uppföra Wifsta Varfs herrgård efter egna ritningar år 1798.

Den ståtliga vita byggnaden med sina två flyglar blev en knutpunkt i den snabbt växande regionen och har besökts av kungligheter som Karl XV, Oscar II och Gustav V. De tre gästrummen på herrgårdens övervåning är uppkallade efter dessa blåblodiga besökare.

Att skapa många gästrum var viktigast av allt för de nuvarande ägarna efter att de köpt Wifsta Varfs herrgård 2006.

– Wifsta är en mötesplats, oavsett om det är familjen som träffas eller om vi lånar ut hemmet till andra möten, säger Ulf.

Ulf, som ofta besökt Timrå i jobbet, fick syn på herrgården på väg till flyplatsen i en taxi. Han och EvaLouise var på jakt efter ett familjeställe på lagom avstånd från hemmet i Stockholm, och Timrå ligger bra till för kommunikation med både tåg, bil och flyg.

Efter lite renoveringsarbete – som infattade avlägsnandet av gymnastikplintar i matsalen (!) och glasfibervävtapeter – möblerades hela herrgården på två dagar.

– Gör vi något så gör vi det ordentligt, säger EvaLouise, som skickar ut inbjudningarna till årets julfirande redan i oktober.

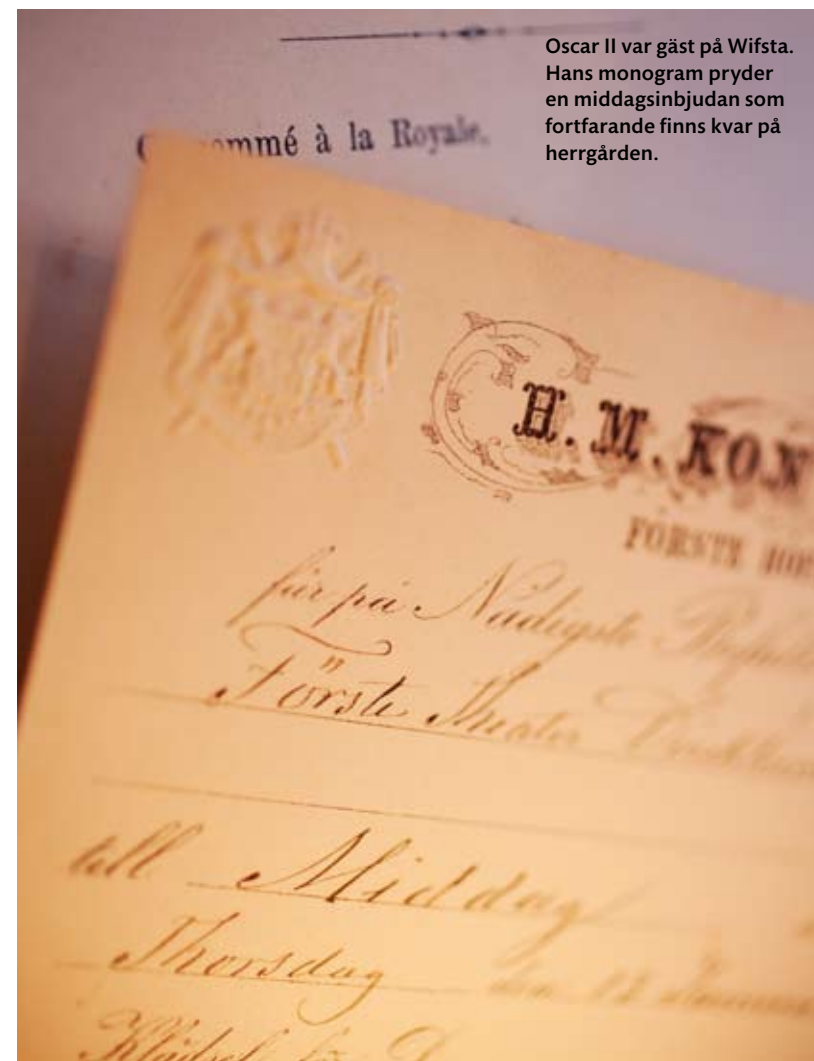
Julmiddagen serveras i herrgårdens matsal på Gustavsbergs vackra porslin Sultan, ärvd av Ulf's morfars far. Favoriter på julbordet är goda desserter och speciellt den syrliga citronmousse som är husfru Klövers specialitet. Lena Klöver tar hand om både >



Vid det magnifika matsalsbordet har många viktiga beslut tagits. Det lämnades kvar av familjen Wallenberg som tidigare ägde bruket.



Nysilvret sprider en gammaldags julkänsla.



Oscar II var gäst på Wifsta. Hans monogram pryder en middagsinbjudan som fortfarande finns kvar på herrgården.



Hunden Tabasco njuter av julstämningen och hoppas på en munsbit skinka.



## HEM & GÅRDAR

› familj och de konfererande gäster som besöker Wifsta Varfs herrgård.

Familjens egen specialitet är det pepparkakshus som uppförs varje år och som hör julen på Wifsta till.

– Men somliga tycker att det bästa med pepparkakshuset är när det är dags att förstöra det, säger Ulf och skrattar.

Kalle Anka och hans vänner besöker inte huset på julafton. Det behövs ingen tv för att underhålla gästerna, som när de minst anar det utmanas att skjuta prick i parken med den hemmagjorda potatiskanonen. Ulf som är gammal sjökaptan, leder festligheterna. Hemvändande barn och äldre släktingar tävlar med samma entusiasm när det gäller att pricka rätt sten i parken.

Parken ner mot Klingerfjärden är full av exotiska trädslag och anlagd på landmassor som forslats hit med Wifsta Varfs stora skutor från fjärran länder. Det hör inte till ovanligheterna att illgröna blad sticker

fram under snötäcket ända fram till jul.

En del nattliga gäster på Wifsta är också något ovanliga. I flera tv-program har det konstaterats att herrgården gästas av en spökande körkarl och en gengångare till en husfru. Det konstaterades dock även att Wifsta var ett ”gott” hus och att spöket är snudd på lika trevliga som herrgårdens nuvarande ägare. Men, den som ensam vandrar upp till vinden får skylla sig själv...

På julafton håller sig dock spökena borta och lämnar plats för en jultomten.

– Jag är själv tomte många gånger, jag älskar ju det här. Mina barn har blivit grundlurande genom åren tack vare mitt speciella tomtetrick: Jag byter väldigt snabbt tomtekläder med min bror utanför dörren och vinkar sedan av tomtens tillsammans med alla barnen, avslöjar Ulf.

Med en julstämning så varm som på Wifsta Varf besöker säkert tomtens herrgården även denna jul. □



Saffranskaka gifter sig fint med inkokta päron med smak av ingefära och kanel.

## »Det bjuds på syrlig citronmousse och saftig saffranskaka«



Fru Klövers oemotståndliga citronmousse.



Rosenmunnar med delikat smak av hallon.

### FRU KLÖVERS CITRONMOUSSE

3 citroner  
150 gram smör  
3 ägg  
2 1/2 dl strösocker  
2 1/2 dl vispgrädd

1. Riv det yttersta skalet av citronerna (utan det vita) och pressa saften ur citronerna.
2. Smält matfett och blanda ägg, socker, citrusskal och citrussaft. Värm på medelvärme under vispning tills blandningen kokar och tjocknar. Låt kallna.
3. Vispa grädden och rör ner i den kalla citronblandningen.
4. Häll upp i en skål och låt stelna i kylskåp i minst 2 timmar. Garnera med citronsivor och mynta.

### INKOKTA PÄRON PÅ VÅRT VIS

8 päron  
5 dl vatten  
2 dl socker  
2 msk skalad, finhackad färsk ingefära  
1 liten kanelstång

1. Koka ett sockerlag av vatten och socker, låt lagen koka kraftigt i cirka 5 minuter.
2. Skala päronen under tiden, men behåll skaften. Skär av en liten bit i

- botten av varje päron, så står frukten stadigt.
3. Ställ päronen trångt i en hög kast-rull, slå försiktigt över sockerlagen.
  4. Lägg i hackad ingefära, kanelstången och sjud på mycket svag värme i 25-30 minuter.
  5. Päronen ska vara mjuka igenom men inte gå sönder. Låt päronen svalna i lagen.
  6. Servera med lättvispad grädd

### WIFSTAS SAFFRANSKAKA

2 påsar saffran  
210 gram smör  
2 ägg  
3 dl socker  
2 tsk bakpulver  
4 dl vetemjöl  
1,5 dl mjölk

1. Smält smöret och låt det svalna. Använd en mortel till saffranet och lite socker, håll upp smöret tillsammans med mjölen.
2. Vispa ägg och socker poröst, håll i smörblandningen.
3. Rör ner mjölet och bakpulvret
4. Grädda i en rund smörad och bröad form i 175 grader i trekvart.
5. Pudra florsocker över kakan innan servering. Äts med fördel tillsammans med de inkokta päronen och lite grädd.

### ROSENMUNNAR, MORMOR ELSAS RECEPT

900 gram vetemjöl  
300 gram socker  
600 gram smör  
2 msk vaniljsocker  
Hallonsylt av den bästa sorten  
Florsockerglasyr

1. Blanda allt utom sylt och glasyr i en assistent. Forma små bullar och forma en liten grop i varje bulle med din tumme.
2. Placera ut sylten i varje grop.
3. Grädda i 10-12 minuter i 175 grader
4. När kakorna kallnat, håll glasyr över sylten.

### WIFSTA VARFS JULSNAPS

Malörten plockas i augusti när blommorna fått en något gul färg. Låt kvistarna torka i skugga i några dagar. Lägg dem i ett kärl tillsammans med två nypor kummin och håll brännvin över tills det täcker malörten.

Efter en vecka hålls blandningen genom ett kaffefilter. Låt sedan essensen stå orörd i några månader, varefter bottensatsen dekanteras bort. Färgen kan då variera från ljus gulbrun till mörkbrun. Blandas Brännvin Special till angenäm styrka och smak. Ett riktmärke brukar vara 1 del essens till 9 delar brännvin.

Familjen älskar att äta gott på julen och i den blåvittapetserade frukostmatsalen dukas alla delikatesser fram.





## HEM & GÅRDAR

»Gästrummen är uppkallade efter sina kungliga besökare«



### I VÅRT GRANSKAP

**VÄRT ATT BESÖKA:** Hantverks- och Sjöfartsmuseét på Norra Stadsberget i Sundsvall. Kulturhistoriska byggnader och utställningar om livet förr. [www.skvadern.com](http://www.skvadern.com).

**ÄT GOTT PÅ:** Husmanskost i 40-tals miljö kan avnjutas på Porter Caféet, Tynderö, Timrå. [www.portercafe.se](http://www.portercafe.se)

**HANDLA HÄR:** Lotta Ljusbergs Järnvägskafé i Njurlunda säljer bland annat berömt hemlagat knäckebröd och andra godsaker. [www.visitsundsvall.se](http://www.visitsundsvall.se).



En kär tradition på Wifsta är att bära in en frukostbricka till gästerna. Sängen är svensk empir och är inropad på auktion.