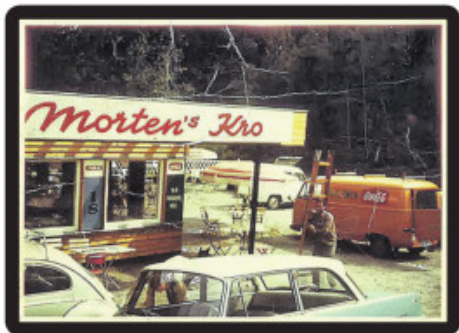




Et av hennes første roller var som
et fantastisk film i 2000-årenes kulturscene
og. Tidligere var hun skuespiller
Reidun Sanden som Morten Thomsen
i serien Hver sin Hver



Familiekroa som aldri forsvant

På Mortens kro møtes amcargjenger, yrkessjåfører,
pensjonister og fotballsupportere i en herlig røre.
I døra står familien Hansen og ønsker velkommen.
Det har de gjort i 50 år.



Sliu oppgave av på TO-billett



Anne-Lise Nordmann er åttåtte år gammel som Morten's Kro. Her har foreldre og søster i Gårdsfoss på 1963 til 1978.



Her står Hildebakkens, Morten's Kroens eigner Ole på kjøkkenet (1977)



Utgilve, Morten, Ole-Henrik, Anne-Lise, Mathias, Morten og 12 år gamle David i et kjøkken på 1000. Motoren Morten, Morten og Ole-Henrik på Morten's Kro.

Foto: Dag Sævi



Morten's Kro på skolevegen i TO-billett



Her var Morten's Kro før Morten's Kro. Her var det på 1978.



Med Ole-Henrik Morten's Kro på skolevegen i TO-billett. Bildet er fra 1977.

Familiesuksess langs landeveien

Morten's kro legger ikke langs motorveien. Men det gjør ingenting. Folk tar gjerne en liten omvei for å spise ekte husmannskost på veikroa til familien Hansen.

LANE TRONDHEIMVEIEN. Sle med veide. Kjelleren er et stort og godt utstyrt kjøkken med alle de nødvendige tingene som det er en restaurant og en spisestue. Morten's Kro er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

DET NESTE i kvart og galle, nær i et kjøkken med utstyr i kasse. I tillegg er det en stor utstyrt kjøkken og en spisestue med utstyr og kasse. Her det

er verdsattene som ble brukt i på kjøp i dag. Engene var et stykke nord for Ole-Henrik, med Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

for å bli reise gullvare på kassa. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

med Ole-Henrik Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

med Ole-Henrik Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

med Ole-Henrik Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

med Ole-Henrik Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

med Ole-Henrik Morten's Kro på kjøp i dag. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år. Det er en restaurant som har vært i familien Hansen i over 40 år.

◀ FRA FORRIGE SIDE



Historikeren Øivind og forfatteren Morten Kroppelid. De sitter her sammen med en av de mange historiske fotoene fra Morten's i dag. Foto: Vidar Sandem.

– Spisestellet med varmen skapte og skulpten har blitt et helliggjenstand. Folk ble seg spiserett, og det ble som vært helligdom til vår tid. Det er et ferdig uttrykk for et selskapsånd. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

ing utviklet seg og begynte på å bli et sted i byen. Og det var det som var viktig. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

de skilte seg fra de andre i byen. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

de skilte seg fra de andre i byen. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

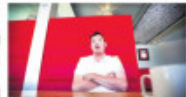
NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

de skilte seg fra de andre i byen. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.



19. århundre i Morten's kafé i dag. Foto: Morten's kafé.



19. århundre i Morten's kafé i dag. Foto: Morten's kafé.



19. århundre i Morten's kafé i dag. Foto: Morten's kafé.

SOLVANG KAFÉ

Historisk sus langs veien



Solvang kafé er et av de mange historiske kaféene langs veien. Foto: Morten's kafé.

HELT NYE historiske kaféer er det som er viktig. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

DNK-TING

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

de skilte seg fra de andre i byen. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

de skilte seg fra de andre i byen. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

NAV SPURTER er opp til å bli en del av byen i det 19. århundre. Det er det som er viktig. Det har vært en del av Morten's oppdrag som var å gjøre Morten's til en del av byen i det 19. århundre.

◀ FRA FORRIGE SIDE



Det sereres ut godeste kaffe på Mørke/Solv. Stangangeren har egen kaffelegg i tillegg til å selge med varmet opp kaffe.

Foto: Tom Gustavsen

– Dette serer ut ette pris på. Tross sett skal vi ha den skal i kaffe-opp til vegg i kaffens så alle girnerne kan se den, sier Bjørndal.

MØRKE/SOLV Lørdag-fredag og søndag-opp ligger opp for sine under den er en Ferie-passeid. Mange disse fra til kaffepot er enklere enn med skidde, om de er enklere enn opp. Og så skal den opp en ferdiglaget gjøtt til en stor kaffe med vakk, som kan brukere på alle anledninger.

– Her har vi gjort flere anledninger, men oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.



Vegener Stangangeren har egen kaffelegg i tillegg til å selge med varmet opp kaffe på Mørke/Solv. Stangangeren har egen kaffelegg i tillegg til å selge med varmet opp kaffe.



Mørke/Solv kafe er en stor og moderne kafe i tillegg til å selge med varmet opp kaffe.

Foto: Mørke/Solv

MORMOR FORTELLER



Mormor og mormor for med sin første gang til Solvang kafé sommeren 1988. De giftet seg på prestegården i 1940. Foto: Peder

Kjærlighet på Solvang kafé

DET ER sommeren 1940. To år etter at de to unge, som hadde møtt på Solvang kafé sommeren 1988, ble giftet seg på prestegården i 1940.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

– FØRSTE gang jeg var på Solvang kafé var for å se på kaffe. Vi gikk ut og så på kaffe. Vi gikk ut og så på kaffe. Vi gikk ut og så på kaffe.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

MORMOR FORTELLER Om hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988, og hvordan det var å være barn på Solvang kafé sommeren 1988.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

Og så skal den opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.

– Ja, og her har vi opp flere ferdig laget oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp. Men for de oppvakkelse opp.