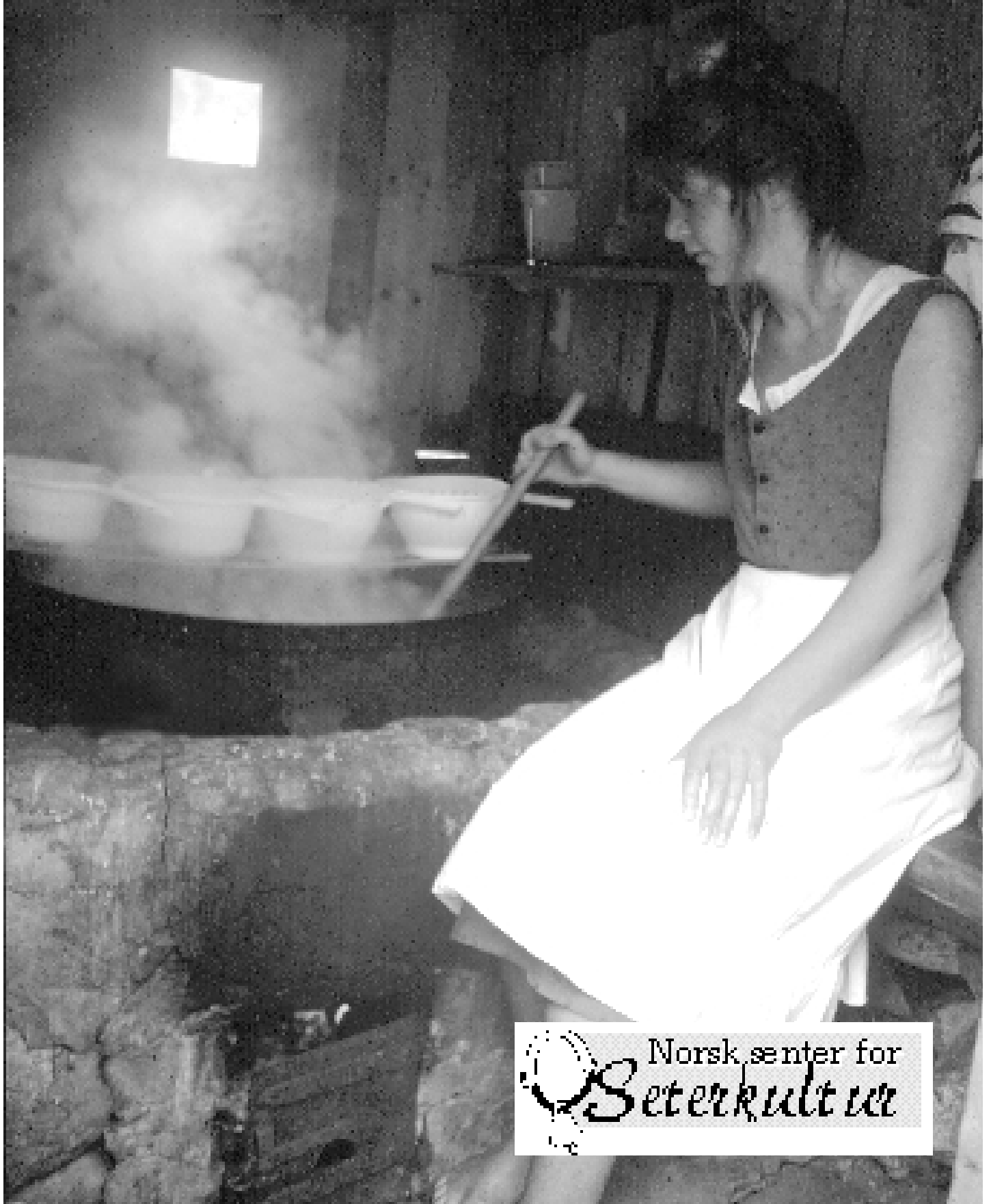


Seterbrukaren

Skrift frå Norsk senter for seterkultur
Nummer 3 – september 1998



Norsk senter for
Seterkultur

Seterbrukaren

Eg reiv i farten nokre blåbær opp og åt, – enn lever i meg som ei beisk-sval kjelle den smak av frosne bær og taper nedsvelgd gråt, den siste smak av sommaren i fjellet

Slik skriv Haldis Moren Vesaas det i diktet sitt "Siste dag i fjellet" Sommaren er til ende og setersesongen for dette året. Mange kjem ned frå fjellet – men, ikkje alle. For i Norge finst det setrar både på fjell, ved sjø og på vidder. I dette nummeret av Seterbrukaren kan du mellom anna lese meir om setring på viddene i Finmark.

La oss håpa at setersommaren har vore så god at den er til å leve på heile vinteren medan me planlegg neste. Ynskjer du å dele seteropplevingane dine med andre så er Seterbrukaren ein plass for det. Frist for innlevering av stoff til neste nummer er sett til 1. november.

Utgivar:

Norsk senter for seterkultur
6214 Norddal
telefon og telefaks
70 25 91 77
E-post:
seterkul@online.no

Redaktør:

Tove Lofthus
Lay out: Alfred Nilsen
Trykk: Foto&Trykk

Foto:

Side 1: Ingvild Nystad
Side 3: PascaleBaudonnel,
side 6: Svein Erik Ski,
side 7: Indre Sør-Troms distriktmuseum

Til alle medlemmer:

Mange av de som har meldt dykk inn som medlem i Norsk senter for seterkultur har dessverre gløymt å skrive namn på innbetalingsgiroen. Gjer difor vel å sjekka kvitteringa di og ta kontakt med oss dersom du er ein av dei som ikkje har ført på namn.

Kjære seterbrukere!

Småskala foredling av råvarer fra landbruket er i vinden. Messer og seminarer over det ganske land viser at lokale mattradisjoner igjen er kommet på dagsorden. Dette er en utvikling som seterbruket må hilse velkommen og som inspirerer til fornyet satsing på denne gamle tradisjonen i norsk landbruk og bygdekultur.

Nytt regelverk

Fagseminaret i Norddal i august viste oss at en del sentrale rammebetingelser etterhvert blir myket opp for å tilpasse seg den nye situasjonen. Næringsmiddeltilsynet er i ferd med å avslutte en større revisjon av regelverket, og her vil det åpnes for dispensasjonsmuligheter for småskala matforedling i større grad enn tidligere. Hovedinntrykket er at de offentlige myndigheter

framover vil sette tøyverne sterkere i fokus, og legge opp til mer romslige vurderinger av de rene tekniske forhold. Utøverens kvalifikasjoner og måten produksjonen blir gjennomført på vil dermed bli det sentrale, og det antydes at det vil bli lettere å finne fram til løsninger basert på gamle, hevdvunne metoder. Foreløpig er disse tankene bare bearbeidet på sentralt hold, og det vil nok ennå ta noe tid før alle regionale og lokale næringsmiddeltilsyn er fortrolig med det reviderte regelverket. Men det er ikke tvil om at man fra myndighetenes side klart signaliserer at regelverkene framover skal praktiseres med større fleksibilitet enn hva som har vært tilfellet tidligere. Nå gjelder det for seterbruket å gripe mulighetene dette åpner framover!

Interesseorganisasjon

Nå gjelder det også å slutte seg til Norsk Senter for seterkultur!

Problem med regelverket ?

Landbruksdepartementet driv no ein viktig gjennomgang av næringsmiddelforskriftene med særleg tanke på småskala produksjon. Ei revidert forslag av mjøkeforskrifta skal ut til høyring ca 1. november, og Norsk senter for seterkultur vil vera ein av høyringsinstansane. Me vil laga eit samla innspel med kommentarar til dei nye forskriftene sett frå seterbrukarane sin synstad. Det er difor viktig å få vite om problem de som seterbrukarar har i forhold til godkjenning av produksjon og sal på setra. Me ber alle som ynskjer å komme med innspel om å ta kontakt med oss **før 15. November 1998**. Både forskriftene for mjølk, vatn og det generelle regelverket for hygiene og merking bli for tida gjennomgått av ei arbeidsgruppe i Statens Næringsmiddeltilsyn.

Styret for Norsk senter for seterkultur

Tor Magnus Hansen, leiar

tlf: 62 49 46 83

Torhild Svidal Mjøen

tlf: 72 42 11 51

Åshild Dale

tlf: 70 25 91 08

Jostein Sande

tlf: 70 25 91 08

Karoline Daugstad

tlf: 73 53 34 92

Ny i styret

Ole G.

Hertzenberg

tlf: 22 05 47 00



Ole G. Hertzenberg er utdanna sivilagronom frå NLH innan husdyrfag, men har for det meste arbeid med organisasjons- og informasjonsarbeid knytt til landbruket. Han har tidlegare jobba både i Norges Bondelag og Gilde Fellesslakteri forutan eiga næringsverksemd med informasjonsrådgivning. Til dagleg er han no informasjonssjef ved Landbruksamvirkets felleskontor i tillegg til eiga gardsdrift med korn og gris. Ole G. Hertzenberg er dessutan styremedlem i Den Norske Matfestivalen, og var pressesjef for årets festival.

Som vi tidligere har nevnt er det dratt igang et prosjekt over to år som tar sikte på å avklare grunnlaget for en landsdekkende forening for seterbrukere og andre seterinteresserte. Oppslutningen så langt har vært positiv, og over 140 personer har allerede meldt sin interesse. Interimsstyret vil framover legge vekt på informasjon og aktivitet til potensielle medlemmer og det vil i høst arrangeres flere regionale samlinger for seterbrukerne i de sentrale seterområdene. Seterbrukeren nr. 1 og 2 og også dette nr. 3 har gått ut til alle aktive seterbrukere. Imidlertid er vi etterhvert avhengige av å avgrense utsendelsen av bladet til medlemmene. De som ønsker å motta bladet også framover, oppfordres herved til å melde seg inn så snart som mulig. Vel møtt som "setermedlem"!

AV TOR MAGNUS HANSEN

ORGANISASJONAR OG PERSONAR I PROSJEKTGRUPPA

Kvinneutvalget i Norsk Bonde og småbrukarlag

Hilde Riis

Norges Bondekvinnelag

Anne Lutro

Norsk senter for økologisk landbruk

Elisabeth Moen

Norsk Kulturarv

Christian Sulheim

Norsk Sau og Geitalslag

Erling Skurdal

Norsk institutt for jord og skogkar tlegging (NIIOS)

Yngve Rekdal

Møreforskning / Høgskulen i Volda

Jon Tvinnereim

Møre og Romsdal Fylkeskommune

Anita K. Waatvik

Norddal Kommune

Petter Melchior

Norsk Gardsost

Pascale Baudonnel

Mjølka, osten og smøret

AV MARIT HOEL



Med nedlegginga av seterbruket og utbygginga av meieria forsvann mykje av den tradisjonelle norske mjølkeforedlinga, og dermed eit uendeleg mangfald i produkt og smak - og ikkje minst kunnskap og røynsle med tillaginga. I staden overtok forestillingane om dei «kjedelege» norske matskikkane, som for norsk kjøkken au i andre samanhengar. Tenkjer eg attende til 60-åra, så var mjølka sur eller søt og osten gul eller brun - bortsett frå gammelost som berre dei vaksne likte. Det var helst på den tid den landsomfattande einsformigheita tok over.

Sundalen

Eg har sett opp eit «mjølkekart» frå mine heimtrakter. Plassen tillet ikkje at eg går inn på dei enkelte produkta, eg seier berre: Sjå!! Det eg ønskjer her, er å gje ei påminning om at ei slik oversikt kan setjast opp for anna kvar bygd, landet rundt. Slik vil det *uendelege mangfaldet* koma til syne. Det var *ein* produksjon for sal/ omsetning, der det som blei att gjekk til dagleg forbruk, og *ein* for høgtid og fest. Smøret og gammelosten gav pengar, sauposten og surmøssmålet var kvardagsmat. Av heilmjølka kunne det kokast gubbost, søtmøssmår og dravle.

Andre stader har dei gomme, gomi, søst, søstost Små variasjonar i tillaginga, kanskje litt tilsetning av krydder eller ein ekstra fløyteskveitt, fekk fram dei fine variasjonane i smak, konsistens, form og farge.

Smakane som forsvann

I første nummeret av «Gardsosten» (medlemsblad for organisasjonen Norsk Gardsost) er det referert frå ei landstevling i år for fransk gardsost: «Medan dei vanlegaste ostefeil som dårleg skorpe og konsistens finst mindre og mindre, kan ein sjå ein klår, uroande tendens dei siste 10 åra til at produkta blir meir banale, smakane meir tamme, og at dei regionale særprega forsvinn. Dette rammar både gards- og meieriostr». Dette er det som skjedde i Noreg, berre 50 år tidlegare. Det er så budeia i meg sørgjer over smakane vi har mista! For ei tid attende snakka eg med 80-årige Johanne Dale frå Krokset i Vestnes om korleis dei laga gammelost. «Å hadde eg fått smake slik ein ost att!», var hjartesusket hennar. I dag har vi *eitt* meieri som lagar gammelost, dvs. *ein* smak - dersom ein sjølv ikkje hjelper til med å dynke han i te, akevitt eller portvin.

Tradisjon for bevaring

Det er sjølvstakt viktig å ta vare på tradisjonane kring seterbruket, på line med alt anna vi fredar og set på museum. Noko er granska og skreve ned, og noko er berga fysisk i form av at husa og reiskapen står der. No er det tale om ta vare på heile seterlandskapet. Men, eg har høyrte mindre om å berge produksjonen og produkta. Dette, enda det var avdråtten som var grunnlaget for seterbruket! Forbausande lite er nedskrive om produkta og tillaginga, og få setre er i drift på tradisjonelt vis. Det er verre å få freda budeia, men ho må med, for som mor mi

sa: «Augemålet og handlaget er ikkje råd å få på trykk». Forutan råvara, prosessen (koking/lagring) og evt. tilsetningar, så er dette halvparten av eit vellykka resultat. Sjølv lykkast eg ikkje med *feskosten*, frå Tinn i Telemark, før eg såg korleis ei eldre kone *klappa* han!

Tradisjon til bruk

Produkta skal takast vare på fordi dei smakar godt den dag i dag! Dei kan til og med gje ei smaksoppleving! Om ikkje meieria kan gå den vegen, så må mykje kunna hentast fram att i den såkalla småskala-produksjonen som det no skal satsast på. Dei tradisjonelle produkta vil au vere grunnlaget for vidare utvikling og kreativ bruk. Jfr. alt det Brimi, og etter kvart fleire med han, har gjort for eit norsk kjøkken. For ikkje lenge sidan hamna eg på Måråkkstuggu, ein utruleg restaurant langt inne i setertraktene ved Meråker i Sør-Trøndelag. Der var først retten, i ein stor middag, steikt vassgraut med lett smelta brunost og tyting på toppen. Nydeleg! Så grav der du står! Det er rart om ikkje fleire finn ein godbit som andre gjerne vil smake!

Hedemark

Seterkultur i utvikling laurdag 17. oktober 1998.

Norsk senter for seterkultur og Musea i Nord-Østerdalen, Museumssenteret Ramsmoen inviterar alle setrebrukarar og andre interesserte til seminar.

Tema for seminaret er utviklinga i seterkulturen, og innleiarane på programmet er:

Klaas Van Ommeren, Senter for bygdeturisme - «Seterbruk og bygdeturisme»
Kirsti Jordet, Vingelen - «Lokale setertradisjonar i Nord-Østerdalen»
Ragnar Pedersen, Hedemarksuseet - «Seterbruket i historisk perspektiv»
Tor Magnus Hansen, Norsk senter for seterkultur - «Interesseorganisasjon for seterbrukarar»
Ola Jonsmoen, Alvdal - «Verdier i seterbruket»

Seminaravgift kr 90,-
Meir informasjon og påmelding til Museumssenteret Ramsmoen, 2500 Tynset tlf. 62 48 08 70 innan 13. oktober.



Fagseminar i Norddal

Storsatsinga Norsk Gardsmat vil kunne inkludere seterdrift, sjølv om det berre er sesongproduksjon, og Statens næringsmiddeltilsyn lempar på krava til småskalaprodusentar.

AV TORHILD SVISDAL MJØEN

Dette var noko av det som kom fram under Norsk senter for seterkultur sitt fagseminar 15. august der byråkratar og praktiskarar sette kvarandre i stemne på prestegarden i Norddal. Seminaret retta søkjelyset på kva utfordringar ein har med småskala produksjon på setra, og sette dette i samanheng med utviklinga av Norsk Gardsmat konseptet. Dei mange tema som vart teke opp omhandla alt frå praktisk drift/sal via produksjonsutstyr og fokus på norsk matproduksjon, til regelverk og meierisamvirke si rolle i dette.

Norsk Gardsmat

Finn Børre Stokholm frå landbruksdepartementet orienterte om bakgrunnen for konseptet Norsk Gardsmat og stoda i dag. Arbeidet med Norsk Gardsmat vart sett i gang av landbruksdepartementet på vårparten i 1996, og frå hausten 1998 skal dei 160 produsentane som er knytte til organisasjonen ta over styringa sjølv. Denne organisasjonen vil kvart år få midlar over landbruksavtalen for å halde fram med dette arbeidet. I dei to åra som er gått er det sett i gang ei rekkje tiltak, til dømes er regelverket gjennomgått og det er laga eit handlingsprogram for Norsk Matkultur. Viktige punkt i handlingsprogrammet er:

- * imøtekomme forbrukarane
- * styrkje økonomien på gardane, og skape fleire arbeidsplassar for kvinner
- * skape nettverk og moglegheiter for samarbeid
- * legge til rette for gardsturisme og reiseliv
- * lage nettverk for marknadsføring av lokal kvalitetar, (Internett).

Det er allereie i dag seterbrukarar som er



Arne Alsaker Spilde, Statens Landbruksbank, får nyttig informasjon frå praktiskarane Mette Nordbø og Marit Hoel på seminaret i Norddal. (Foto: Åshild Dale)

medlemmar i denne organisasjonen, sjølv om det da dreier seg om sesongproduksjon.

Praktisk produksjon

Gammelsetra i Grøvdalen er eit fullseterbruk, det vil seie at all mjølka vert foredla på setra. Torhild Svisdal Mjøen presenterte praksisen på setra. Produktspektret er stort, og salet foregår for det meste på setra og vil dermed ikkje koma i konflikt med regelverket sjølv om mjølka ikkje vert pasteurisert. Gunn Turid Kvam frå Senter for Bygdeforskning tok for seg temaet teknologisk utvikling blant småskalamatprodusentar. Desse står overfor store

utfordringar i det å skaffe egna utstyr, men det er mange aktørar på banen som kan vere til hjelp med å vidareformidle erfaringar og forsøk med mykje slikt utstyr. Oppmodinga var at ein bør koma i kontakt med andre som har starta opp for å få gode råd.

I tillegg til andre praktiskarar har TINE, Næringsmiddeltilsynet og Matforsk folk som jobbar med dette, og sjølv sagt utstyrsleverandørane.

Tine si rolle

TINE har ei 40 % stilling på fagfeltet småskalaproduksjon, og ynskjer å støtte opp om lokal foredling. Tom Bjøre frå TINE gav uttrykk for at dei ser på eit auka

Lemping på regelverket – ny tankegang frå SNT

Arbeidet med utforminga av det framtidige regelverket er godt i gang, men det vert neppe noko dramatiske endringar, kunne Einar Alme, seksjonsleiar i Statens Næringsmiddeltilsyn for telje oss. Dei hygieniske prinsippa som ligg til grunn for regelverket vert ikkje endra, men ein vil no fokusere meir på målet enn på midlet. Dei nye reglane opnar òg for at småskalaprodusentar kan få verksemda si godkjent/autorisert. Tolkninga av regelverket er noko endra, eit døme er at det tidlegare var kravd at ei oppvaskmaskin skulle oppnå ein bestemt temperatur, medan no seier forskrifta at maskina skal ha tilstrekkeleg kapasitet til å gje ein sikker vask og desinfeksjon. Det er òg opna for at ein kan få dispensasjon til å bruke trereiskapar i produksjon og å ha treveggjar på lageret mm. Kravet er at ein kan godtgjere at dette er hygienisk nok etter dei krava regelverket sett, og at ein har ein god grunn for at ein vil nytte dette. Den nye "forskrift om næringsmiddelhygiene" kjem på nyåret i 1999.

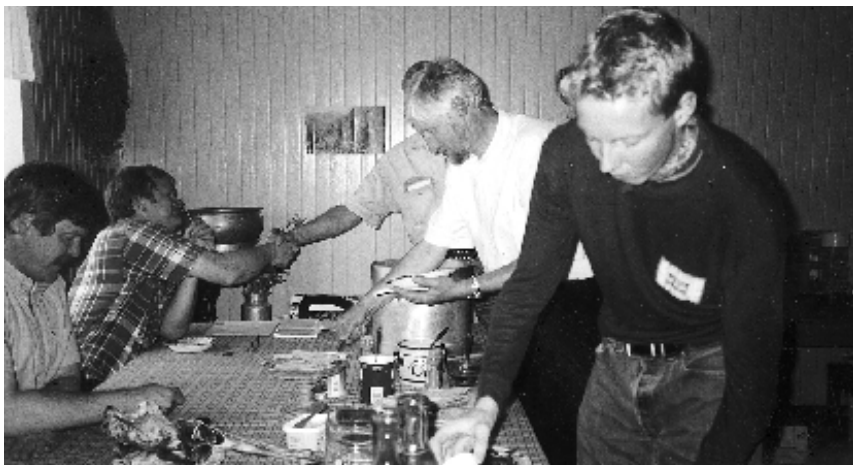
mangfold av produkt som positivt, dette vil kunne bidra til ei auka verdiskapning for bonden. TINE vil kunne gå inn på til dømes ei fleksibel leveringsplikt, da småskalaproduksjon ofte vil føre til sesongsal. TINE meiner at den viktigaste profileringa av slike produkt, er det at ein har god kontroll med råstoffa og produksjonsprosessane, det er produkt som er heimelaga, sunne og med særpreg. Skal ein byrje med ein produksjon vil TINE vere ein aktuell samtalepartner om alt frå å vurdere forretningsideen og drive produktutvikling, til spørsmål kring merking og innpakning.

"Kortreist mat"

Liv Solemdal frå NORSØK fokuserte på føremonane med norskprodusert mat, eller uttrykket "kortreist mat" som ho brukte. Dei viktigaste føremonane meinte ho er den geografiske nærleiken, noko som gjev oss ferskare råvarer, samstundes som det er lettare å hald kontroll med, sporbarheita er betre. Det norske landbruket er dreve i

mindre målestokk og fører derfor til mindre smittepress. Det tredje punktet ho la vekt på er dyreetikk, samt bruk av hormonar og antibiotika som førekjem i meir industrielt landbruk. "Kortreist mat" vil ha enda fleire føremonar om ein utvidar begrepet produktkvalitet til å omhandle òg dei miljømessige tilhøva i produksjonen, og dyreetikk. Ein står i dag ved ulike vegval; halde fram med å produsere stort volum -billig mat, eller legge meir vekt på kvalitet -ikkje billigare mat. Småskalaproduksjon vil i alle høve vere dyrare mat, men vil kunne vere av svært bra kvalitet.

Etter innlegga vart det ein del meningsytring, spørsmål og svar. Eit viktig mål for eit slikt fagseminar er nettopp at praktikarar kan møte folk frå byråkratiet som skal kunne gje klare svar. Praten og diskusjonen gjekk livleg vidare under middagen på Heraldssetra der vi fekk nytte lokalt produsert geitekjøtt, som smakte heilt fortreffelig.



Frå venstre: Svein Kvaløy, Næringsmiddeltilsynet for indre sunnmøre, og Einar Alme, Statens næringsmiddeltilsyn, Oslo. Ved matbordet ser vi elles Eugen Tømte frå Landbrukssamvirkets felleskontor, og kokk frå «stall Brimi», Hans Brimi frå Lom. Delvis skjult, Arne A. Spilde. (Foto: Åshild Dale)

Økoturisme

ECEAT – European Centre for Eco Agro Tourism – er ein frivillig ikkje-kommersiell, organisasjon, som blei stifta i 1991 av forskjellige interessegrupper for naturvern, økologisk landbruk og turisme. Gjennom stimulering av småskala turisme, vil ECEAT støtte bønder med økologisk og/ eller småskala landbruk ved utvikling av distriktet og attåttnæring. Kulturlandskapsvern er også et viktig mål.

Gjest i ro og fred

Den type turistar som kjem gjennom formidling til ECEAT ønskjer fyrst og fremst ro, fred og oppleving / deltaking i tradisjonar og kontakt med lokalbefolkninga. ECEAT har ca 1000 overnattingsstader i 22 europeiske land, og i år startar ECEAT i Norge.

I følge ECEAT støttar nå regjeringa opp om nettverksarbeidet deira i Norge. Norsk økologisk Landbrukslag og Norges Bonde- og småbrukarlag er med å utformar ferieguiden deira.

Gratis marknadsføring

ECEAT gir ut heftet "Grønn ferieguide" kor det er gratis å vera med. Har du eit overnattingsstilbod på setra som du trur kan passe i "Grønn ferieguide" for 1999, så ta kontakt innan **15.oktober 1998**.

Adresse: ECEAT v/ Ceciel Verheij, Romböhöjden, PL 4320-A, 71291 Hällefors, Sverige

Stoffrist til neste nummer av Seterbrukaren er 1. november.



Ønskjer du å bli medlem?

Som medlem er du med på å:

- Fremje seterdrifta og seterkulturen
- Leggje grunnlaget for eit framtidig informasjon- og kompetansesenter knytt til seterkulturen
- Skape eit nettverk og eit fagmiljø, for aktive seterbrukarar og andre interesserte

Du får bladet Seterbrukaren fire gonger i året

Medlemskontingent 1998

Aktiv seterbrukar	kr 250,-
Organisasjonar/institusjon	kr 400,-
Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren	kr 150,-

JA, eg vil bli medlem

- Aktiv seterbrukar
 Organisasjonar/institusjon
 Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren

Navn:

.....

Adresse:

.....

Fylke:

Telefon:.....

Send også tilbud om medlemskap til:

.....

.....

Send kupongen til:

NORSK SENTER FOR SETERKULTUR
 6214 NORDDAL Tlf: 70 25 91 77

E-post: seterkul@online.no

Bankgiro: 402030 44 250

Prosjekt presentasjon

"Fjellfrittgåande" kyr

gjev spesiell mjølk



AV ØYSTEIN RUDI,
DET KGL. SELSKAP FOR
NORGES VEL

Gamal kunnskap om mjølk frå stølen er no vitenskapleg dokumentert. Folk med erfaring i stølsdrift har alltid hevda at mjølk produsert på fjellbeite har ein annan smak enn alminneleg mjølk. Med fagleg bistand frå Matforsk på Ås har prosjekt "Levande stølar" no gjennomført sensorisk testing der denne påstanden vart stadfesta. Sensorisk testing innebær at ein nyttar dei menneskelege sansane til å avgjere om det er skilnader i smak, lukt og farge på mjølka. Mjølkeommarar frå meieria i Valdres og Hallingdal har i to prøveomgangar testa stølsmjølk mot "alminneleg mjølk". Stølsmjølka ein har testa er samla inn frå 5 stølar der kyrne går på utmarksbeite og får lite kraftfor. Som samanlikningsgrunnlag har ein nytta samlemjølk frå området, som inneheld både mjølk produsert i bygda og noko mjølk frå stølane. Denne mjølka vil for ein stor del være produsert på kulturbeite, og også med ein større andel kraftfor. I baa testane er det signifikant skilnad mellom dei to mjølketypene. Det er viktig å poengtere at det er skilnaden i produksjonsmåten, det vil seie foret som kyra får i seg som er den mest sannsynlege årsaken til denne skilnaden. Å køyre kyrne til fjells, sleppe dei på kulturbeite og bruke store kraftformengder er difor ikkje nok til å oppnå dei skilnadene ein her har funne.

Skilnad i smak er eit argument i marknadsføring av stølsprodukt

Ved at ein no har fått solid dokumentasjon på at stølsmjølk skil seg frå anna mjølk i høve til smak har ein eit betre grunnlag for å marknadsføre stølsmjølk som eit spesialprodukt. Dette gjeld sjølvsagt også smør, ost, rømme og andre produkt som er laga av mjølk produsert på utmarksbeite. For spesialprodukt er det normalt å ta ut ein høgare pris enn ein kan for bulkvarer. I høve til alle som driv vidareforedling av mjølka frå eigen støl kan denne testen være eit godt poeng i marknadsføringa. Meieriebruket kan også nytte seg av desse resultatane, forutsett at dei produkta ein marknadsfører er ekte stølsprodukt i den forstand ein her talar om.

Bruk av utmarka har positive ringvirkningar

Produksjon av mjølk på utmarksbeite er med på å vedlikehalde unike kulturlandskap som på mange stølar er i ferd med å gro att. Dette er berekraftig ressursutnytting i praksis! I tillegg ser mange på dette som ein dyrevennleg produksjon, med gamle kulturtradisjonar som basis. Satsing på nisjeproduksjon er i tråd med ein framtidig konkurransestrategi for norsk landbruk. No har ein fagleg hold for å seie at stølsmjølk skil seg frå



«Levande stølar» er eit praktisk retta fire årig utviklingsprosjekt. Prosjektet har som hovudmålsetjing å styrke framtidsmulighetene for mjølkeproduksjon i distrikta. Først og fremst gjennom å forbetre og legge forhalda til rette for å nytte utmarksarealet i områder med tilgang til slike ressursar. Prosjektet blir administrert av Det Kgl. Selskap for Norges Vel. Prosjektleiar: Kjell H. Tuv, 2940 Heggenes, tlf. 61 34 02 05.

alminneleg mjølk, dette er ei vare med særpreg. Saman med andre positive argument gjer dette stølsmjølka eksklusiv, og det forsvarer ein høgare pris. Dette bør på sikt være med og gje grunnlag for ein betre økonomi i stølsdrifta for den enkelte bonde, og dermed bidra til å sikre eit levande stølsliv også i framtida.

Lokk og liljing

Magdalena Tellenbach er svært interessert i å komme i kontakt med gamle budeier eller andre som veit om plasser der ein har brukt lokk og liljing både til dyr og menneske over lengre distansar. Gjerne folk som kan lokke eller lilje i dag. Magdalena Tellenbach studerer musikkvitkap og antropologi ved universitetet i Wien, og held for tida på med eit diplomarbeid om lokking og liljing i samanheng med seterbruk i Skandinavia. Kan du hjelpe kan du kontakte Norsk senter for seterkultur eller direkte til Magdalena Tellenbach, Box 65, S-23722 Bjärred, Sverige – tlf 0046 46 291314.

Me tek gjerne imot tips om store eller små prosjekt som bør presenterast for fleire gjennom spalteplass i Seterbrukaren.

Sonja Westerheim er etnolog med magistergrad frå universitetet i Oslo i 1978. Emnet for magistergradena hennar var Seterdrift i Finnmark. Dei siste 10 åra har ho arbeid som distriktskonservator i et museumsdistrikt i Troms som dekkjer kommunane Gratangen, Lavangen, Salangen, Ibestad og Dyrøy. Her arbeider ho mellom anna med å få i stand ei fullstendig dekning av seterdrifta innanfor museumsdistriktet. Eit av deira best dokumenterte museumsobjekt er eit samisk slåtteseterbruk i Salangen. Her gir ho imidlertid ein kort oversikt over seterdrift i Finnmark.



AV SONJA WESTERHEIM

Seterdrift i Finnmark

Avhandlinga er en regionalundersøkelse basert på spørrelistar og feltarbeid. Intensjonen var å få en generell oversikt over seterdrift for hele fylket. I alt ble det registrert 160 setre som har vært i drift i manns minne. Feltarbeidet ble foretatt i "kjerneområdene" for driftsformen, nemlig Alta, Karasjok og Tana. Langs Finnmarkskysten ser det ut til at setring har spilt en liten rolle som en del av driftsformen i jordbruket. Her var det nok beite i nærheta av gården til de små buskapene. Ofte bare et par geiter og ei ku. En årsak til at nordnorsk seterdrift er lite kjent og forsket på, er simpelthen at selve ordet for driftsformen -seter eller støl- er lite kjent. Ofte har jeg hørt informanten si: "Nei, seterbruk kjenner jeg ikke til, men vi hadde noe vi kalte for sommersted" I flere tilfeller har det vært nødvendig å beskrive hele driftsformen for å få folk i tale: "Å ja, nå skjønner jeg hva du mener" Og dermed er det bare å la båndopptakeren gå så det gnistrer. For Finnmark kommer i tillegg samiske og finske benevnelser på seterbruk.

Samtlige driftsformer

Hovedgrunnen til seterdrift er mangelfulle beiter i nærheta av gården. I tillegg blir setra gårdens "forlengede arm" i utmarka. I Lars Reintons "Sæterbruket i Noreg I-III" omtaler han det såkalte slåtteseterbruket på Sørlandet. Innsamling av vinterfor blir selve drivkrafta bak seteroppholdet. Denne driftsformen er også kjent i Finnmark. I det hele tatt forekommer samtlige driftsformer for setring i vårt nordligste fylke: fullseterbruk, melkeseterbruk, slåtteseterbruk og vinterseterbruk. I tillegg kommer en egen driftsform blant samene i Karasjok som jeg har valgt å kalle "laksesetring". Der en god lakseplass var det viktigste. Bortsett fra "laksesetring"

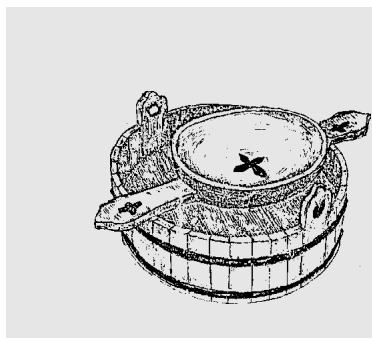


går de øvrige driftsformene på tvers av etnisitet. Alt avhang av naturens beskaffenhet. På forhånd hadde jeg antatt at setertida i Finnmark var kortere enn i landet forøvrig. Det viste seg at oppholdet varte like lenge, ca. 2 mnd. Folk dro på setra rundt st. Hans og dro tilbake til gården i slutten av august/ begynnelsen av september. Når det gjelder melkeproduktene som ble laget under oppholdet kan vi skille ut de enkelte etniske grupper. På de kvenske (finsk bakgrunn) ble det laget svært lite ost. Forøvrig er ikke finnlenderne kjent som de store ostespiserne. Derimot ble det kjernet mye smør til eget bruk og salg. Mye av melka gikk til oppsamla sur melk til bruk utover vinteren. Melka ble satt til

syrning i store kagger. Uten tilsetning. Gjennom et spunshull ble sursaupe helt ut i div. boller og fat. Det ble brukt til grøt. Til slutt ble den oppsamla melka en tykk, grovkornet masse. Å tilsette bær forekom ofte.

Avvikling

Den samiske befolkning laget mye saueost som ble laget etter samme prinsippet som ost av reinmelk. I tillegg ble det laget oppsamla sur melk. En del gikk til smør. Den norske del av befolkningen satset mer på osteprodukter av de "klassiske" typene som hvite og brune, sure og søte. I tillegg ble det kjernet smør. Oppsamla sur melk var lite kjent. Kjærkommen mat under oppholdet for alle seterbrukerne uansett kulturbakgrunn, var rømmekolla. Seterdrift som en del av driftsformen i jordbruket ble etterhvert avviklet fram imot siste krig. Årsakene var mange, bl.a. nye strukturer innen jordbruket som i landet forøvrig. I alt var 7 setre i drift etter 1970: Alta (5), Tana(1), Skoganvarre i Porsanger (1). Setertida var også i Finnmark ei tid folk mintes med glede.



Heimreise fra sætern

Oss ha gjort kå gjerast skulle
ysta ost og kinna smør
No står att å kløvja øykjen
setja lås for sæterdør.
Korkje fins det meire føde
her for heide hell for krist.
Glad er oss, oss slepp åt bygden
meire glad er kue visst.
Edvard Storm

Norsk senter for seterkultur
6214 NØRDDAL

C-BLAD

Restauranten i Norddal
med personleg service
og heimekoseleg atmosfære



GARDSMAT PÅ ALLE FAT
Tradisjonsmat frå fjorden, bygda
og fjellet.



FATLAND
SLAKTERIENE

Din mat er på tryk
Ølen tlf. 53 77 55 00
Jæren tlf. 51 68 21 00
Oslo tlf. 22 32 36 10
Bergen tlf. 55 33 21 00

– til seters
for å gjere seg feit...

Rein
norsk
natur
og Felleskjøpets

FORMEL

gir det beste resultat



Felleskjøpet



Se mulighetene i Telehuset

Norges ledende faghandelshus for data og tele!

- PC og nettverk
- Internett
- Skrivere
- Programvare
- Multimedia
- Mobiltelefoner
- Telefonløsninger

40 avdelinger
over hele landet!

For mer informasjon eller bestilling, ring vårt kunde-
nummer 815 44400, eller besøk oss på www.telehuset.no

Telenor
Telehuset

www.telehuset.no