

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 3 | Oktober 2014 | 17. årgang



Norsk

Seterkultur

Neste utgåve

Seterbrukaren kjem ut med neste nummer i desember, med frist for stoff – ord og bilete – 20 november.

Opne spalter i Seterbrukaren

for omtale av seteropplevingar, presentasjon av setre, foto frå "seterlandet" m.v.

Styret:

Hans Bondal, leiar
hbond@online.no
Tlf. 90969518
Solliavegen 862, 2477 Sollia

Siv Eggen
7760 Snåsa, tlf. 48 10 27 85
sbeggen@msn.com

Per Sæther
Perseter
6631 Batnfjordsøra
tlf. 71 29 01 81\93 67 35 69
pesetra@gmail.com

Bjørn Karsten Ulberg
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

Marit Skjelstad
marit.skjelstad@tine.no
(Repr. landbrukssamvirket)

Varamedlemmer

Katharina Sparstad
Tlf. 990 09 584 | ks@valdres.no
2975 Vang i Valdres

Erik Fleischer
tlf. 91180314
Braskerud Nystuen
2436 Braskereidfoss
erfleisc@online.no

Ingrid Arneng
tlf. 95 78 32 06
Skjel, 2940 Heggenes
i.arneng@skjel.no

Utgjevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

telefon 70 25 91 77
telefaks 70 25 91 57

E-post: seter@seterkultur.no
www.seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Jostein Sande

Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS
Trykk: Unitrykk

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut fire gonger i året.

Framsida: Heile familien Skjerdal samla, døtrene Stina, Gjori og Sigrid er med foreldra Anne Karin og Harald opp til fjellstølen. Sjå side 4.
Foto. Ragna Kronstad.



Både fjordingar og born trivst på stølen. Foto: Lisa Gräs.

Ein sommar er over . . .

Nok ein setersommar er over. 24. september vandra oss geitflokken heim att, etter vel tre månader på setra. Godt, sidan vervarslet meldte om vind, regn og snø ned i liene, men og ein dag med vemod og ettertanke. Nok eit år har vi følgd Gulatingslova sitt pålegg, men kor lenge vi vi kunne oppleva buskapar på setrene med den landbrukspolitikken det blir lagt opp til?

Det beste

Eg har skreve det før: seterdrifta er det beste norsk landbruk har å by på! Og seterdrifta og seterkulturen er ei gullgruve for utvikling av eit landbruk som kan by på matspesialitetar, kortreist mat og spennande opplevingar og aktivitetar, verdiar som stadig fleire etterspør.

Paradoks

Tida er full av paradoks, på den eine sida vil sterke krefter ha meir stordrift og industrilandbruk, på den andre sida dukkar det stadig opp vellukka satsingar på småskala og berekraftig aktivitet og produksjon. Mykje av det siste er basert på seterdrift og seterkultur.

Sjå til Snåsa!

Siv Beate Eggen, "sjefs-budeie" på Snåsa og nestleiar i Norsk seterkultur vart i sommar slegen til riddar av "Stubbyterordenen", for innsatsen som har resultert i ny aktivitet på setrene i bygda. I løpet av ti år har over 20 setre kome i drift att. No blir det snakka om "seterbygda" Snåsa! Kombinasjonen av lokale entusiastar, drivande folk i forvaltninga og økonomiske verkemiddel har gjeve resultat! Når eit utval, leia av tidlegare landbruksminister Lars Sponheim, skal greie ut forenklingar i landbrukspolitikken, bør dei sjå til Snåsa!

Familielandbruk

Norsk seterkultur deltek i markeringa av FN-året for familielandbruk, organisasjonen har spreidd informasjon om FN-året og dei avgjerande verdiane som ligg i å ta vare på og vidareutvikle familielandbruket, og det har vore ei rekkje arrangement på setre rundt om landet. Skal vi ha liv i seterfjellet i framtida, skal vi framleis ha denne gullgruva å hauste frå i utviklinga av spennande matprodukt og opplevingar, da treng vi famlielbruka - dei tusentals "vanlege" gardsbruka som har vore og framleis er ryggraden i landbruket vårt.

Jostein

Sjef-budeie slått til ridder i seterbygda

Sjefbudeie Siv Beate Eggen har siden slutten av 90-tallet drevet setring på Eggensetra. Det blir det pris av.

Av Ane Bjerkan, Trønder-Avisa

«Stubbytterordenen» er en orden opprettet av Snåsa Bondelag og Snåsa Bonde- og Småbrukarlag 1987. En stubbryter er en som bryter nytt land og lager omgivelsene fruktbar for matproduksjon. I moderne tid kan dette også karakterisere de som tenker nytt og er kreativ når det gjelder produktutvikling og å utnytte gårdens totale ressurser på nye måter. Prisen består først og fremst av heder og ære.

– Det er en anerkjennelse for jobben jeg har gjort, og jeg setter stor pris på den. Det kan jo virke litt som galskap det jeg driver med, smiler Siv Beate Eggen.

Seterbygd som merkevare

Over 20 setre i Snåsa har etablert seg som besøkssetre i løpet av knapt ti år. Begrepet «Seterbygda Snåsa» har blitt en merkevare som har bidratt til et løft for landbruket i Snåsa og for omdømmet til Snåsa. Setersatsinga får fram fokus på samfunnsverdier som lokalprodusert, kortreist mat, gamle tradisjoner i ny form og utvikling av kulturlandskapet. Eggen forteller om en sterk fascinasjon over seterlivet.

– Det har utviklet seg underveis, og en sterk drivkraft har vært å finne ut hva man kan bruke råmelka til, sier Eggen. Hun mener råmelka har spesielle kvaliteter, som vil egne seg godt for ysting.

Roser faglagene

Ordfører Vigdis Hjulstad Belbo i Snåsa roser faglagene for å løfte fram innsatsen til enkeltpersoner som jobber for landbruket og landbruksrelatert virksomhet på en særdeles god og fremtidsrettet måte.

– Det er enkeltpersoners innsats som til sammen gir et sterkt landbruk i Snåsa, sier Hjulstad Belbo.



Siv Beate Eggen (t. h.) fortjener honnør for innsiktig satsing på gården Eggens egne ressurser, og for en utrettelig innsats som pådriver for seterkultur i Snåsa og landet for øvrig, mener juryen som kåret henne til ridder av «Stubbytterordenen». Ordfører og jury medlem Vigdis Hjulstad Belbo overrakte prisen. Foto: Ane Bjerkan.

Nasjonalt engasjement

Siv Beate Eggen, sjefbudeia på Eggensetra, er en av de viktigste ildsjelene i setersatsinga på Snåsa, og har også markert seg sterkt på nasjonalt nivå som styremedlem og nestleder i Norsk seterkultur. Hun har gjort en stor innsats for landbruket i Snåsa og er kreativ og innovativ utvikler av egen næringsvirksomhet på Eggensetra.

Begrunnelse for prisen

Juryen skriver i sin begrunnelse at Eggen har vært den viktigste motoren lokalt for å dra i gang seterdrifta på nytt i Snåsa. På slutten av

90-tallet satset hun på setring i Eggensetra, før dette ble en regional satsing gjennom Fylkesmannen i Nord-Trøndelag. Hun viste at dette er mulig og inspirerte andre bønder. Nå satses det stort på Eggensetra, med serveringshus som allerede er bygd, nytt fjøs og lokaler for foredling av melkeprodukter. Siv har tilegnet seg mye kunnskap gjennom egen eksperimentering og kursvirksomhet både i inn og utlandet for å utvikle nye produkter med melka som råstoff.

Norsk seterkultur til Euromontana-konferanse i Spania

I slutten av oktober deltek Norsk seterkultur på Euromontana-konferansen "Quality from the mountains – Prosperity for people and territories" i Bilbao i Spania. Etter invitasjon frå Fjellregionsamarbeidet er det klart at NSK skal delta med eit innlegg om norsk seterdrift med hovudfokus på organisasjonen sitt prosjektet for å få til ei

merkeordning for seterprodukt. Siv Beate Eggen, NSK-nestleiar og Katharina Sparstad, prosjektleiar deltek for NSK.

Konferansen har altså hovudfokus på matproduksjon frå fjellområda, utvikling og innovasjon i matnettverk, kvalitetsmerking og marknadsføringsstrategiar. Elles

frå Noreg deltek fleire organisasjonar og nettverk, politikarar og byråkratar frå fylkeskommunane i Oppland, Hedmark, Buskerud, Telemark og Sogn- og Fjordane. Frå Fjellregionsamarbeidet blir det understreka at ein vil ta med seg innspel og resultat frå Euromontana-konferansen inn i fjellkonferansen på Norefjell 12.-13. november.



Anne Karin knar den nykokte brimosten.

10 kilo brimost om dagen

”Osten møter framtiden med fortidens stolthet, en intensiv viking!” Denne kommentaren fekk Skjerdal stølsysteri då dei tok med seg bronse heim i kategorien ost i det opne svenske mesterskapet i Mathåndverk.

Ord og bilete av Ragna Kronstad

Sjølv om fortidas metodar tas i bruk, er det ei framtidretta satsing med stølsdrift vi møter hos geitebøndene Anne Karin Hatling og Harald Skjerdal i Aurland.

Ysta på heimestølen

Skjerdal Stølsysteri ligg ved Aurlandsfjorden, innerst i Sognefjorden. Deira beitemark i utmark er synleg for alle cruisechip og turistferjer som kvar dag er på veg ut frå eller på veg inn til Flåm.

– Vi ystar 5 kvitostar og 10-15 kilo brimost om dagen. Det meste av osten sel vi til faste kundar som kjøper heile ostar

og på lokale marknader, seier Anne Karin Hatling som er sjefsbudeie på heimstølen Leim. Osten som blir ysta på heimestølen Leim tilhøyrer same tradisjon som ystinga i Undredal på andre sida av fjorden; kvit og brun geitost.

Upasteurisert geitemjølkk går rett i ystekar. Fyrst ystast kvitosten. Av mysa kokast det vidare Brimost (brunost). Ystinga tar til rett etter at dei 74 geitene er mjølka, både morgon og kveld. Brimosten produserast berre ein gang om dagen. Mysa kokar vidare ei lite stund etter morgonystinga før ho blir sett til side. Morgonen etter slår dei ”kveldsmysa” saman med den innkokte morgonmysa og kokar ferdig brimosten.

Nesten uavbroten stølsdrift

Dei er ikkje ein gamal tradisjon som måtte vekkast til live i Skjerdal. Her har tradisjonen helde seg i hevd samanhengande. Foreldra til Harald Skjerdal dreiv både på heimstølen og fjellstølen fram til 1997 på tradisjonelt vis. I nokre år fram til vi fekk ferdig det nye ysteriet på heimstølen var det berre på fjellstølen det vart ysta.

I 2010 moderniserte ekteparet heimstølen med eit nybygg med nytt ysteri i eit ysterom med fliser og moderne ystekar og kafelokale. Det vart og bygd eit nytt fjøs med rørmjølkeanlegg og stølen fekk innlagt dusj og toalett. Det gamle selet fungerer som soverom for budeiene.

Besøk kvar einaste dag

– Vi starta forsiktig opp igjen med osteproduksjon. Det var ein premiss for å kunne satse vidare på turisme. År for år har drifta utvikla seg. I år har me hatt besøk på stølen kvar einaste dag. Ofte seier turistane at det er den beste maten dei har smakt når eg serverer lunsj. Eg trur nok det er heile opplevinga

av at maten kjem rett frå stølsdøra og blir servert ute med flott utsikt over fjorden, som gjer at turistane blir så begeistra. For mange er det nok og meistringa av at dei har klart å gå frå fjorden og opp til den bratte stølen på 400 m over havet, seier Anne Karin. Ho meiner og det er viktig å formidla kunnskapen vidare til yngre generasjonar.

– Eg gjer det eg kan. Eg lærer opp bu-
deier og lærer bort det eg kan til ny oppvek-
sande slekt og dei som er interessert, slår ho
fast.

Ferie på Fjellstølen

Utmarka til dei tre gardane på Skjerdal ut-
gjer 36 000 dekar. Her finn ein spor etter det
tidlege norske landbruket, jakt og stølsdrift i
ulike periodar. Det er restar av offergroper,
fangstanlegg for reinsdyr og gamle tufter i
stein vitnar om aktiv bruk av ressursane i
Aurlandsfjellet frå Jesu tid. Her finn ein og
ferieparadiset til familien Skjerdal, Øystø-
len. Trass alt arbeidet med heimestølen dreg
dei vidare til ei ferieveke på fjellstølen.

–Å ha fjellstøl i tillegg til heimestøl er
for spesielt interesserte, innrømmer Anne
Karin. Til fjellstølen kjem du berre til fots
eller med hest. Turen tek om lag to timar. I
skogrensa finn vi eit lite ”hogstfelt”. Her
feller eg bjørkeveden som ystekjelen vert
fyrå opp med oppe på fjellstølen, forklarar
Harald. Veden blir pakka i jutesekker og
heist vidare opp via en liten elektrisk vinsj
Veden blir så kløvja på hesteryggen opp til
Øystølen. Så dei to dølahestane Raudi og
Chilli kjem til sin rett og er på arbeid i støls-
drifta om lag 10 dagar i året.

Ber mjølkespann

Ferien til den driftige Skjerdal-familien i
Aurland består i å bera mjølkespann frå fjø-
set til eit enkelt vedfyrst ystekar i eit enkelt sel
ca 1000 m over havet. Det er ein plass tida
har stått stille. Hestar beiter kring selet og
ventar på neste kløvtur. Rundt stølen er det
høge fjelltoppar og lyden av bekkar og fos-

Framhald side 11

Brimost frå verdsarvområde

Brimost frå Sogn er det fyrste produktet som
fekk status som Slow Food Presidium.
Presidium kan sammenlignes med EU sin
og den norske merkeordningen beskyttede
betegnelser. Slow Food sine kriterier er ofte
strengare.

Brimosten er laga av rå upasteurisert mjølk.
Osten lages ved innkoking av mysa som blir
til overs etter framstilling av tradisjonell kvit
geitost. Den ferske mysa kokar over åpen
ild i 8-10 timar.

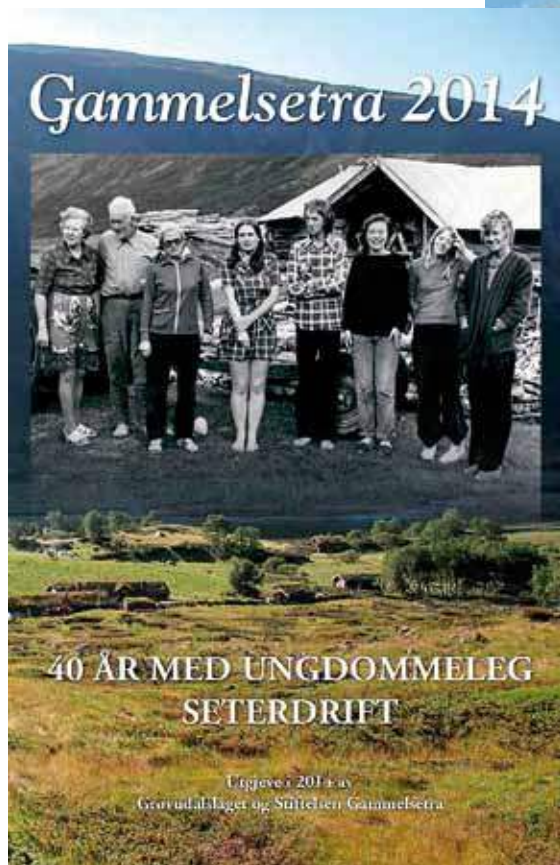
I tillegg til Skjerdal Stølsysteri er Undredal
stølsysteri, Rallarrosa stølsysteri, Sogn Jord-
og hagebrukskule og Erna Undredal Skarsbø
med i presidiet.



Den nye stølen vart bygd i 2010.



Bukken anar lite om at innerst i fjorden bak han kjem ein halv million turistar som nytar synet av landskapet han og er med å halde vedlike.



Tommy Fossum og Tor Helge Gravem presenterte bok.

Gammelsetra i Grøvdalen: 40 år med ungdomm

Viktige personar gjennom dei 40 åra med seterdrift fekk diplom

For førti år sia såg det ut til å gå mot slutten for seterdrifta i Sunndalsfjella. Vangan i Grødalen, Landlauplykkja på Middagshjellan i Lendalen, Myrasetra og Gammelsetra i Grøvdalen var dei siste.

På Gammelsetra hadde Helga og Trond Gravem dreve i mange år, men no var det tid

for å gje seg. Året var 1973. Men Helga og Trond hadde opna setra for yngre krefter, og med ungbudeia Marit Hoel i spissen var det arrangert seterkurs der i to år. Og det var nokre av dei som kom inn i seterdrifta i desse åra som tok fatt på å føre seterdrifta vidare. Sia har det gått slag i slag, oppturar og nedturar, nye generasjonar, skiftande tider, men heile tida har drivkrafta vore eit brennande ønskje om å ta vare på natur og kultur, og å føre desse verdiane vidare. – I sommar var det jubileumsfeiring på Gammelsetra, med storveges program og ikkje

minst presentasjon av ei bok med tittelen ”40 år med ungdommeleg seterdrift”. Ei flott bok, med spennande skildringar av aktivitet og hendingar år for år!

Årets ”Grøvuhelg”, med 40-års feiringa, starta fredagskvelden med årsmøte i Grøvdalslaget med servering. Der vart det og gjort greie for drifta ved Stiftelsen Gammelsetra og for medlemene var det ei førehandslansering av boka «Gammelsetra 2014 – 40 år med ungdommeleg seterdrift». Laurdag var det salg av kaffè, mat og seter-



eleg seterdrift

produkt. Nils Torske hadde ei framifrå utstilling av egne bilete, dels med svært gode og tankjevekkande tekster til. Kine Gylden-skog skulle bidra med ein seterkonsert, men måtte diverre melde sjukdomsforfall. Men heldigvis er det habile krefter i egne rekkjer - Marit Hoel steppa inn på kort varsel og bidro med både historikk, historier og tonar.

Sia var det det så offentleg lansering av boka ved at Tommy Fossum hadde bokbad med Tor Helge Gravem, som har hatt hovudansvaret for boka. Nokre skarpe regnskurer

førte til at ein måtte kry inn i det gamle steinfjøset, der eit litt utett tak gjorde at det nærast bar preg av å vera ein bokdusj! Det vart og vist ein del bilete frå boka, og etter det så bidrog Tor Erik Jenstad og Unni Ulltveit med ein tilpassa versjon av biletspelet "Trebitterra og feppeldall'n" der bilete, musikk og historier gjekk opp i ei høgare eining. Utpå kvelden var rømmegrauten klar til servering og så gjekk det slag i slag med bålbreining, dans og leik heilt til ei ny regnskur gjorde at ein måtte ty inn att og fortsette feiringa der. Det var godt med spelmenn som var med på

å skape stor stemning slik at alt var vellykka trass i at det i finversommaren 2014 vart ei heller regnvåt helg.

Tor Helge Gravem, som har bore bokprosjektet og skreiv det meste, fortel at dei eigentleg hadde planlagt eit lite hefte. Men det voks på med historier og stadig fleire bilete, og dermed vart heftet til bok. Boka er utgjeve av Grøvdalslaget og Stiftelsen Gammelsetra og MediaHuset AS på Sundalsøra har produsert boka.

Tankestreif fra budeia i Prestseteren

Av Heidun Oldervik

Sammen med to tenåringsjenter opplevde vi idyll på seteren i sommer. Strålende vær, men også klegg i tonnevis. Og arbeid skal gjøres. Det skal melkes og separeres. Rømmegraut skal lages til forbipasserende gjester. Mobilene bør bare lades når aggregatet er i gang under melkinga.

Og mens sola steika og kleggen beit, kom overskrifter om stor økning i bruk av psykofarmaka blant unge jenter som sliter med angst og andre psykiske utfordringer. Og det advares mot kroppshysteriet; tre av fire vil ha slankere kropp. I det bildet som ofte tegnes av ungdom er det stort fokus på at det er for lav gjennomføringsgrad i videregående skole og at dette skaper dropouts. Men det finnes flere mulige fortellinger, både om ungdom og samfunn.

Hvilke fortellinger som fortelles bidrar til vår forestilling om hva som er realiteter. Slik sett finnes fortellinger om de utagerende ungdommene, de som soser og sløver, de som faller utenfor, de som står i fare for å marginaliseres også som følge av konsumeringssamfunnets fordringer, det som Mari Rysst beretter om i en artikkel fra 2005. Av en annen ungdomsforsker, Tormod Øia (2013), får vi høre at de fleste ungdommene er «normale», «ordentlige» og «snille», bruker rus i liten grad og trives på skolen. Å være ung i et komplekst samfunn er komplisert. Og vi traff to tenåringer som hadde valgt seteren som feriemål.

Vi så neglelakk og mobil bli byttet ut med steiking av kikkil og laepjie innimellom kortspill og hyling og plasking i vann under kveldsbadet i den idylliske kulpes i elva bak seteren. (Kikkil er en lokalt variant av lapper eller sveler og laepjie er et sørsamisk ord for tynnbrød). Når mobilen bare kunne lades når aggregatet gikk under melkinga ble det å ha begrenset nettilgang, et gode og ikke en frustrasjon. Goder man ellers tar for gitt ble begrenset. Det var arbeidsoppgaver som måtte gjøres, men også tid til hvile og rast innimellom rutinene som holdt dagene i hop. Det kommer gjester til seteren og jentene ser og lærer, de er en del av arbeidsfellesskapet. Og vi sitter sammen og ser på sola som går ned og farger den spesielle fjellformasjonen som kyrne går i ly av. Jentene konstaterer at vi gammelmelkjerringene er like «tullete» som de er. Latter og kommentarer sitter løst. Ikke alt har gått like knirkefritt i løpet av dagen og akademikerne må tåle oppstramming like vel som ungdommen: «Du skulle ikke vaska separatordelene etter den skummamelksbøtta, den skal alltid vaskes til slutt». Og så lærer vi det til neste dag, vi som er noviser.



Aron Antonovsky har skrevet innsiktsfullt om hvordan mening og sammenheng er viktig for å klare også det som er utfordrende, og det er jo livet ofte. På seteren er det mening og sammenheng i det vi gjør. Her er man i kontakt med naturen og kulturlandskapet. Det lages mat av det som naturen gir, og man må gjøre det selv. Man må arbeide for å få melka fra kyrne og til det blir yoghurt på bordet. Det er rytme og ritualer. Prosedyrer for hygiene og baking. Et sted hvor man opplever mening og sammenheng, fordi det er så grunnleggende det man gjør. Ikke som et ideal for den moderne verden, men seteren blir et sted å justere kurs og koble seg direkte på den levende verden.

Tida oppleves annerledes på seteren enn hjemme. Tiden på seteren kan betegnes som syklisk, med stadig tilbakevendende gjøremål i pakt med årstider og nødvendige daglig stell av dyr. Det moderne samfunnets tid oppleves som lineær, mot et sluttmaal og ferdig produkt. Dagens ungdom lever i tillegg i en postmoderne, fragmentert og hyperreal tid, der de er tilstede samtidig på flere arenaer gjennom sin smartphonebruk. Men sammenheng, rytme og ritualer er viktig for både utholdenhet og opplevelse. Å dra en gammel og litt slitt separator kan være tungt. Men kommer man inn i rytmen går det bedre og man holder ut lengre. Men begynner man å se etter hvor mye melk det er igjen i karet, eller slå etter kleggen, brytes rytmen og det blir tungt å ta seg igjen i sveivinga. Kroppen blir også noe annet enn et utstillingsobjekt. Den blir et nødvendig redskap for å få arbeidet gjort. Og arbeidet må gjøres. Kyrne må melkes, og melka tas vare på. Nå. Man blir svett og tjafset på håret, skrubbsår på legger og kleggbit over det hele. Klærne blir flekkete, sminken ligger ubrukt i toalettveska og Gucci-veska ville sett latterlig ut. Kanskje er det godt å flytte fokuset bort fra seg selv noen dager, kjenne på erfaringen og ta den med seg tilbake til hverdagen og press

om konsumering og selvfokusering. Kanskje er det vaksine i dette oppholdet? Som et apropos, ordet vaksine kommer fra det latinske ordet for ku, vacca.

Lav gjennomføringsgrad i videregående skole har mange årsaker. En av dem er at undervisningen og kunnskapen som presenteres ikke gir mening. At det de lærer ikke har betydning for det nære livet, men for testresultater og avgangsvitnemål som et sluttpunkt. Tida kan ikke skrues tilbake, men vi kan stoppe opp å tenke oss litt om av og til. En av gjestene på seteren var tidligere fjelloppsynsmann. Oddvar Åsvoll har skrevet bok om «Livet i fjelli», et dokument om hvordan man kan lære utenom skolebenken. Man kan lære selv uten læreplaner. Man kan bidra til foredling av verdier og hvordan samspeillet mellom folk og natur kan resultere i liv eller død. En kunnskap som ikke er lite aktuell i dag med de miljøutfordringer verden står foran.

**Kronikk i Adresseavisa
lørdag 23. august 2014**

BUDEIER: Heidun Oldervik og Åslaug Grande Belling
TLF.: 92 21 41 77/48 00 00 59
PERIODE: Ca 18. juni til ca 16. juli
PRODUKT: Salg av rømmegraut, kaffe og kikkil - gomme yoghurt og rømme. Rømmegraut bør bestilles.
KAPASITET: Væravhengig! Plass til 8–10 personer inne
ÅPENT: Torsdag til søndag kl 13:00–17:00.
Andre tidspunkt kan avtales

I Prestseteren har det vært setring i flere hundre år, men med en periode med lite aktivitet fra ca 1940 og fram til 1960. Da var seterhusa i så dårlig stand at det ble besluttet å bygge nye. Med nytt seterhus og fjøs ble det igjen seterdrift med melking og foredling fram til 1973. Deretter fulgte en periode med ungdyr på beite fram til at Prestseteren ble besøks seter med melkekyr, foredling og matservering i 2006.

Prestseteren ligger på det høyeste punktet ved veien inn til Grønningen, ca 5 km før Grubba.



Jørgen Svisdal og Marit Hoel i full sving under Dyregoddagane.

Seterliv på Dyregoddagane i Gjemnes

Marit Hoel og Jørgen Svisdal frå Gammelsetra i Grøvudalen viste fram gamle setertradisjonar frå Sunndal på Dyregoddagane i år. Dei koka gubbost, kinna smør laga skjørøst og mjø'kost.

Marit Hoel har lang erfaring med formidling av seterstell mellom anna gjennom seterkursa i Grøvudalen og på Romsdalsmuseet. Ho kan kunsten både med å trollbinde publikum og utføre handverket. Jørgen Svisdal var ein god representant for dagens gjeng av unge budeier på Gammelsetra, og var på tross av sine 28 år heller ikkje nokon nybegynnar i faget.



Jørgen Svisdal møtte begeistra kunder på Dyregod og fekk selt alt han hadde med av seterprodukt. Han lovte å komma tilbake med ny forsyning til neste haust!



Mykje godt å smake på på Dyregoddagane i Gjemnes.



Etterkvart fekk seterfolket besøk av lokale spellmenn, og budeia var ikkje var ikkje kleinare enn att ho tok seg tid til ein svingom.



Bråking av smøret.

Fjellandbruket i Oppland til- godesett med 750.000 kr

Fylkesmannen i Oppland har fordelt de såkalte fjellandbruksmidla i Oppland for 2014. 750.000 kr ble fordelt på 3 prosjekter i Valdres og Gudbrandsdalen.

Bioforsk Øst Løken fikk støtte til å gjennomføre undersøkelser av beiteverdi i ulike typer innmarksbeite. Prosjektet har en tidsramme på tre år. Beiteverdien skal registreres både på grunnlag av tilveksten som oppnås hos beitedyr (sau) og planteanalyser på dominerende grasarter.

Norsk Landbruksrådgeving Gudbrandsdalen fikk støtte til prosjektet "Kvalitetsproduksjon av mandelpotet". Prosjektet skal undersøke hva som kan gjøres for å minske skallmisfarging og blåfarging i poteten for derved å øke salget av dette produktet som er typisk for fjellbygdene både i Oppland, Hedmark og Sør-Trøndelag (Oppdal og omegn).

Valdres Landbruksrådgeving fikk støtte til et prosjekt kalt "Auka utnyttning av grovfôr og utmarksbeite i Valdreslandbruket". Prosjektet som er fireårig, tar sikte på å bedre agronomien i grovfôrdyrkinga og inspirere til økt bruk av stølen og fjellbeita i Valdres. Ordningen med satsing Fjellandbruket ble innført ved jordbruksforhandlingene i 2013 og er ment å være en treårig satsing som dekker fjellkommuner i fylkene Telemark, Buskerud, Oppland, Hedmark og Sør- og Nord-Trøndelag.



FN-året for familielandbruk markert på Grøset seter

Det har vært mange arrangementer der FN-året for familielandbruk har blitt markert. Så også 4. juli, da en stor flokk – fra 4 til 80 år - samlet seg på Grøset seter for å markere at en vil kjempe for familielandbruket. Åsmund Nordstoga var spesielt invitert som foredragsholder, inspirator og underholder, men dessverre ble han i siste liten forhindret fra å møte. Da ble Tine-produsentlaget i Drammensregionen invitert til å utdype temaet familielandbruk, og Knut Emil Skadtvedt stilte på kort varsel. Og han holdt et meget interessant foredrag om temaet. Han pekte m.a. på at familielandbruket er en bærebjelke for landbruket i Buskerud. Tross arbeid utenfor bruket, deltar ofte hele familien i drifta hjemme på gården. Ungene deltar også så langt det lar seg gjøre ved siden av skole og lekser. Det samholdet som knytter familiene sammen i slike relasjoner viser seg å være svært viktig i dagens samfunn der mange familier knapt samles rundt middagsbordet lenger.

Norges framtid bør bygges nettopp på det sosiale samholdet som familiebruk ofte er. Det gir grobunn og tryggere vekstforhold i landbruket, ikke minst for små enheter i utkantstrøkene, var en av konklusjonene. Det ble diskutert livlig rundt matbordet og mange ideer ble luftet, men vi må ha de som sitter med makta med på laget. Som Åsmund Nordstoga bl.a. sa da han var med i demonstrasjonen utenfor Stortinget. "Bruken av Norge bør være basert på familielandbruk og må ikke nedprioriteres!"

Som "stand in" for Nordstoga fikk vi tak i to lokale trubadurer, Håkon Hofton og Grethe Ovnán, som underholdt med sang og musikk, og de høstet stor applaus. Takk til dem! Det ble arrangert natursti på tema familielandbruk og alle deltok! Tine sponset fine premier. Budeiene og vertskapet på setra serverte kaffe og sveler, Tine stod for den øvrige bevertninga med rømmegrøt og spekemat med tilbehør. Vi på setra takker alle for en fin dag, og håpet er at alle reiste hjem med "ny giv" for familiebruk i framtida!

Bjørn Karsten Ulberg



Markering av 2014 – FN's år for Familielandbruk på Snåsa 20 juni 2014

Snåsa seterlag tok initiativ til ei lokal markering av FN - året for familielandbruk.

I samarbeid med Snåsa bondelag og Snåsa Bonde- og småbrukarlag ble arrangementet gjennomført 20 juni på Krogsgarden - et lokalt bygdetun. Raus er med og driver dette bygdetunet og ble leid inn som medarrangør. For å få godt oppmøte valgte vi å legge inn konsert og pub i arrangementet. Som "inngangsbillett" delte vi ut flyere med info om om FN-år for Familielandbruk der det fremgikk at arrangementet var støttet av Norsk seterkultur.

"Ljom" er ei lokal musikkgruppe som med utgangspunkt i seterkauker fra Snåsa har komponert og arrangert flere låter. De åpnet arrangementet med en seterkauk før første innlegg om familielandbruket – med Erik Stenvik. Etterpå bidro Snåsa bondelag ved Trine H.Vaag og Snåsa Bonde – og småbrukarlag ved Odd Jostein Sellås med innlegg og appeller. Arrangementet fortsatte med "After Fjøs – pub" og konsert + CD – slipp med "Ljom".

Over 100 sambygdinger fant veien til Krogsgarden og arrangementet ble veldig bra.

**Vi er med og markerer
FN-året for familielandbruk**

Norsk landbruk har vært – og er familielandbruk, slik FN definerer det.

Hvorfor er familielandbruk så viktig? – spør FAO, FN-organisasjonen, med ansvar for matvaretrygghet og koordinerende organ for "The International Year of Family Farming" (IYFF)?

Og svarer:


- Familielandbruk og småskala landbruk er uløselig knytt til verdens matvaretrygghet.
- Familielandbruk tek vare på tradisjonelle matvarer, og bidrar samtidig til eit balansert kosthold, tar vare på verdens biodiversitet og sikrer bærekraftig bruk av naturressursene.
- Familielandbruk styrker lokale økonomier, og ved hjelp av konkret politikk fremmer det sosial trygghet og trivsel i lokalsamfunnene.

Men familielandbruket er trua – både i Norge og i andre land! I ei tid med kraftige politiske signal om å satse på stordrift og "agroindustri" er det viktig å synliggjere hvilke verdier som står på spill.

Ei mangfoldig og familiebaseret landbruk, med bla seterdrift og utmarksbeiting, er den eneste driftsforma som kan sikre det biologiske mangfoldet og de store verdiene vi har i kulturlandskapet!

- Distriktene og seterdrifta er avhengig av de små og mellomstore gårdene.
- Snåsa bygda er avhengig av så små og store gårder overlever, for å opprettholde arbeidsplasser, folketall og kulturlandskap
- Snåsingene er avhengig av at vi er mange nok til å opprettholde servicenettverngjer og infrastruktur – som igjen er viktig for bla botstet og trivsel.

Å bevare landbruket i distriktene har en verdi noe som angår oss alle – enten vi er bønder eller har andre yrker!

Arrangementet er styttet av «Norsk seterkultur» 



Titt tei.74 geit koser seg i nytt fjøs på heimestølen.

sefall. Det einaste moderne hjelpemidlet er aggregatet til mjølkemaskina. Det er heller ikkje mobildekning her oppe. Det er geitene og ystinga som styrer dagen. Rytmen på arbeidet er som det har vore i uminnelige tider.

– Det er ferien vår. Her samlast familien og venner. Og alle hjelper til, seier Hatling. Denne veka på fjellstølen er alle dei tre vaksne døtrene til Anne Karin med og søstra til mannen Harald er på besøk. 20 liter bensin er det som går med til det vetle aggregatet som driv mjølkemaskina den veka dei er på Øystølen.

Ekte hestekrefter

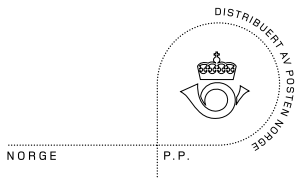
Fryktlaus bruk av traktor hjelper berre til nede på garden og på heimestølen. Her oppe på fjellstølen er det hesten som kjem til sin rett. Den får på seg kløv med til saman 75 kg. Det blir nokre rundar opp og ned for dølahestane Chilli og Raui.

Osten her opp blir noko ulik den på heimestølen. Her fôrar vi minimalt med kraftfôr, berre 3 hekto pr. geit pr dag. På heimestølen får dei litt meir, og når vi mjølker heime på garden bli det gjerne ein kilo om dagen, for da må dei stå inne om natta. Her har dei ubegrensa tilgang på godt fjellbeite med blåbær, urter og gras. Anne Karin meiner ein må vera standhaftig og ha god arbeidslyst for å kunne jobbe slik som dei.

– Da mange ga seg og fann seg betre betalt arbeid på kraftverket da det kom på 60-tallet, fortsette mine svigerforeldre. Det er vi glade for i dag. Det gjer at vi kan fortsette samanhengande tradisjon. Det er eit autentisk landbruk vi viser fram her på stølen, slik vi har dreve landbruk i uminnelege tider i Noreg. Stølsdrift har lange tradisjonar men kan samstundes vere ei ny moderne form for landbruk, eit alternativ når stordrift ikkje er eit tema slik som her i Skjerdal, seier Anne Karin og Harald.



Her står tiden stille. Hestane beitar og det er like før dei skal kløyva ost ned fra fjellstølen.



Mat og opplevelser” tema på Fjellkonferansen 2014

Fjellregionsamarbeidets årskonferanse arrangeres i år på Quality Spa & Resort på Norefjell 12.-13. november. I tilknytning til konferansen arrangeres også et ekstraordinært rådsmøte. Vi håper selvfølgelig at så mange som mulig finner veien til konferansen. Temaet for årets fjellkonferanse er ”Mat og opplevelser”.

Både politikere og næring vil være tilstede på konferansen. Kommunal- og moderniseringdepartementet og Landbruks- og matdepartementet vil være representert og holde innlegg. Velkjente Arne Hjeltnes vil være konferensier for konferansen den 12. november. Vi gleder oss og ser fram til en spennende og inspirerende konferanse!

Fjellregionsamarbeidet er et politisk nettverk for kommuner, regionråd og fylkeskommuner i Sør-Norge som arbeider for levende og livskraftige fjellbygder.

www.oppland.no/fjellregionsamarbeidet/



Ost frå Skjerdal stølsysteri i Sogn. Foto: Ragna Kronstad.

OLAVSROSA

Kvalitetsmerket
for de beste
kulturarvopplevelser.
Et besøk er et minne
for livet.



“Vern gjennom bruk”

www.olavsrosa.no
www.kulturarv.no



Mange av våre produkter
har rot i stølskulturen
og vi støttar
Norsk Seterkultur
i arbeidet for denne
driftsforma

Medlemskontingent 2014

Aktiv seterbrukar	kr 400,-
Støttemedlem/abonnement på Seterbrukaren	kr 300,-
Organisasjon/institusjon	kr 600,-

Ja, eg vil bli medlem

- Aktiv seterbrukar
 Organisasjon/institusjon
 Støttemedlem/tinging av Seterbrukaren

Namn:

Adresse:

Telefon:

Du kan også registrere deg som medlem på våre heimesider: www.seterkultur.no

NORSK SETERKULTUR

6214 NORDDAL Tlf.: 70 25 91 77 – Fax: 70 25 91 57

E-post: seter@seterkultur.no

Bankgiro: 2367 20 51 169