

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur Nr. 1 | Mars 2018 | 21. årgang



Norsk
Seterkultur

Neste blad

kjem i juni, eit godt høve til å gjera kjent stølsarrangement og anna aktuelt seterstoff. Spaltene er opne for smått og stort, og ikkje minst gode foto frå seterlandet.

Grønt Spatak for 25. gong!

I sommar blir Grønt Spatak arrangert for 25. gong. Gjennom desse åra har mange ungdomar fått eit innblikk i landbruket, og ikkje minst seterdrift. Natur og Ungdom og Norsk Bonde- og Småbrukerlag står bak dette prosjektet, og no er det ynskje om fleire setre som vertskap. Sjå side 12.

Hans Bondal gjenvalgt som leder i NSK

Det var gjenvalg over heile fjøla på årsmøtet i Norsk seterkultur på Gol 11. mars, et signal om at styret fungerer godt sammen og at vi har å gjøre med en organisasjon prega av stabilitet.



Styret:

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

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

Styremedlemmer

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

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

Tori Snerte
Torsetvegen 323,
3560 Hemsedal,
tsnerte@online.no
Tlf. 975 24 942

Varamedlemmer

Nils Drabløs
Tlf 909 89 109
nils-dr@online.no
Vallavegen 31
6220 Straumgjerde

Bjørn Karsten Ulberg
3358 Nedre Eggedal
bkulberg@broadpark.no

Gro Haraldsdotter Arneng
Dalsvegen 639
2940 Heggenes
Tlf. 952 26 255
groarneng@hotmail.com

Utgjevar:

Norsk Seterkultur, 6214 Norddal

Telefon 948 23 687/70 25 91 77
E-post: seter@seterkultur.no
www.seterkultur.no

Sekretariat: Katharina Sparstad
katharina.sparstad@valdres.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Jostein Sande

Førtrykk: Stordfjord Bladlag AS
Trykk: Unitrykk

Rekneskap/abonnement: SveinLøken, sv.l@online.no

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gonger i året.

Framsida: Foto Jostein Sande.

Setrene er viktige!

➤ Berre 1 prosent av setrene våre er i drift er konklusjonen i ein rapport frå NIBIO. Dette er sjølsagt alarmerande, men ikkje heilt overraskande. Med "drift" forstås vi her tradisjonell drift med mjølkproduksjon. Årsaka er først og fremst at svært mange gardsbruk har vorte lagt ned, i mange bygder og grender er det knapt att bruk med mjølkproduksjon. Likevel, i ein del bygder – t.d. i Valdres, Hallingdal, Nord-Østerdalen og fjellbygder i Trøndelag – er den tradisjonelle seterdrifta framleis livskraftig. Over alt blir seterdrifta i hovudsak halde i hevd som del av det ein gjerne kallar "små og mellomstore" bruk. Desse familiebruka har ikkje akkurat vore vinnarane i landbrukspolitikken i seinare år, og med avvikling av mange slik bruk har seterdrifta gått med i dragsuget.

➤ Setrene og seterområda kan vera godt utnytta sjøl om mykje av den tradisjonelle drifta er borte. Setrene er gjerne "navet" i beitinga med sau og storfe, og er dermed svært viktige i kjøttproduksjonen. Vidare er seterområda viktige for friluftsliv og folkehelse, og ikkje minst for utviklinga av turisme i mange former. Setrene og seterkulturen har spela ein viktig rolle i utviklinga av opplevingsturisme, og ikkje minst for den fantastiske utviklinga vi har hatt innan lokal, småskala, matproduksjon. Mykje av det mangfaldet av ost og andre mjølkprodukt vi no kan nyte har rot i stølskulturen.

➤ Tilskot til setring, først som nasjonalt verkemiddel, sidan som del av regionale verkemiddel (i RMP) har vore – og er -viktig for å oppretthalde seterdrifta, og i enkelte bygder har det ført til at seterdrifta jamvel har vorte teke opp att. Norsk seterkultur står fremst i rekkja for å sikre slike verkemiddel, og heldigvis har også andre organisasjonar, fagfolk og prosjekt vore med på dette laget. Stølsdrifta var lenge ein skjult del av landbruket, men heldigvis endra dette seg utover frå 1990-åra gjennom offensive prosjekt, nettverksbygging og organiseringa av Norsk seterkultur, noko som synleggjorde kva verdiar som sto på spel. NIBIO-rapporten synleggjer at vi må halde trykket oppe!

Jostein Sande

Ystekurs med seterfokus under MR-Mat 2018

Kompetansenavet for lokal mat på Mære sammen med Fylkesmannen i Møre og Romsdal arrangerer årlig kursdager for lokalmat-produsenter som heter MR-mat. Over 100 deltakere samlet seg på Kristiansund Videregående Skole den 13. og 14. februar 18 for å lære om menyer, fermentering, kassesalg, nedskjæring av kjøtt, bakerys og ystekurs.

Ystekurset tok for seg hvordan foredle melk under enkle men trygge forhold med fokus på seterdrift. Seterdrivar i 17 år fra Torbuvollen i Sunndal kommune, Stein Brubæk var kursleder. Kurset hadde 8 deltakere.

Det ble ysta fastost og kokt brunost og mølsgraut. Det ble også ysta ferskost, separert melk og laget rømme samt kinna smør. Det faglige innholdet tok for seg melk som råvare, bakterier, barrierer og kvalitets-sikring. Det ble lagt stor vekt på å lære om tradisjonsprodukter og alle deltakerne fikk beskjed om å gå hjem og kartlegge hvilke tradisjoner som garden eller bygda hadde. Med utgangspunkt i et melkekart som både lister opp de ulike navna på produkter og veien frem til ferdig vare, så er dette kartet også et godt virkemiddel for å kartlegge lokale navn og produkter.



Mølsgrauten smaker godt, det er lett å se på Aud Lindseth Drågen, mens kursleder Stein Brubæk får en bekræftelse.

Kurset viste også hva slags utstyr man behøver med vekt på å utvikle enkle og rimelige løsninger.

Seterprisen 2018 gjekk til Stølsliv i Hallingdal v/ Budeienettverket

Seterprisen 2018 vart utdelt under Norsk seterkultur sin fagdag på Gol laurdag 10. mars, og denne gongen satsa juryen på eit nettverk av stølar. I grunngevinga frå juryen heiter det at dette nettverket har synleggjort stølsdrifta i Hallingdal på ein fin måte. Gjennom samarbeid og nettverksbygging har dei gjennom mange år vore ein møteplass for vidareutvikling av stølsdrifta. Dei har marknadsført stølsprodukt og opplevingar, som byggjer opp under dei viktige verdiane som fjell-landbruket og stølskulturen representerer.

Juryen ser det som positivt at det også blir satsa på slike samarbeidsnettverk i arbeidet for å ta vare på tradisjonane. Samtidig vil det sikre praktiske og økonomiske rammer både for «volumproduksjon» og mjølkeforedling på stølane, og utvikle ny næringsverksemd tufta på den gamle stølskulturen og formidle denne verdifulle delen av landbruket. Dei levande stølane som nettverket arbeider for er også viktige element for reiseliv og friluftsliv i



Hans Bondal deler ut Seterprisen 2018 til Anne Lise Søndrol, Fagerdalen støl, Trine Lilleslåttan, Jakobs plass, Åse Liv Hamarsbøen, Hamarsbøen seter. Kjersti Stenberg, Prestholt geitestøl og Kari Nedremyr; Nedremyrstølen. Foto: Katharina Sparstad.

Hallingdal. Det er juryens håp at Seterprisen 2018 skal inspirere til vidare innsats for stølslivet i Hallingdal.

Stølsliv i Hallingdal v/ Budeienettverket omfattar stølar i Hol, Ål og Hemsedal. Nettverket har vore aktivt i mange år, og har vore godt synlege både som enkeltstølar og som fellesskap gjennom brosjyrar og marknadsføring på nettet. Nettverket har tidlegare vore med i Hallingkost, no

er enkelte stølane med der. Dei fleste sel tyngda av produkta på stølen, og samla kan dei by på eit stort mangfald av matprodukt og stølsopplevingar. Anne-Lise Søndrol er kontaktperson for nettverket.

Juryen for Seterprisen består av Hans Bondal, Norsk seterkultur, Solveig Linge Stakkestad, Norges Bygdekvinnelag og Nils Asle Dolmseth, Tine.

Fagseminaret

Fagaseminaret samla vel 40 deltagere og Norsk seterkultur kunne by på et variert program for si årlige faglige samling. Sentralt i programmet var presentasjonen av NIBIO-rapporten "Hvordan står det til på setra?" - Videre var stølsbeiter og forverdi et tema som engasjerte. Endringene i struktur og teknologi i mjølkeproduksjonen påvirker også stølsdrifta, og spørsmålet mjølkerobot og stølsdrift var tema i et innlegg. Videre ble både spørsmålet om seter som merkevare og mulighetene for å få stølsdrifta på UNESCOs verdensarvliste drøfta. Stølsdrift i Hallingdal v/ Budeienettverket ble presentert og programmet inneholdt også ei orientering om Alliansen Ny landbrukspolitikk.



Kari Stensgaard, hovudansvarleg for NIBIO-rapporten om stoda for stølsdrifta, heldt foredrag. Alle foto Katharina Sparstad.



Henning Wangsnes, Valdres Natur- og Kulturpark, tok for seg temaet Seter som merkevare.



Fagaseminaret samla deltakarar frå dei fleste "seterfylka".

Grimstadøygardsetra



Line Kampe har vore geitebudeie på Grimstadøygardsetra sidan 2012.

**Vi har vore på Grimstadøy-
gardsetra og besøkt Torø Ellen
Marstein og budeia hennar, Line
Kampe, rett før dyra skulle heim
sist haust.**

Grimstadøygardssetra har vore i samanhengande drift så lenge folk kan hugse. Setra høyrer til garden Grimstadøygard i Skjåk og det er Torø Ellen Marstein som driv både garden og setra.

Vi besøkte Torø Ellen og budeia hennar rett før dyra skulle heimatt no i haust. Ho har drive garden sin sidan 1991 og er av dei svært fåe som framleis driv med både mjølkeku og mjølkegeit. Det er minstekvote på baa dyreslaga på garden.

Setringa

Sesongen på setra er frå St. Hans til rundt den 20. september. I år har det vore 28 geiter som ha mjølka og alle geitene har namn. Dei vert mjølka på spann og mjølka vert sendt med TINE til TINE Lom og Skjåk

kvar tredje dag. Torø Ellen har eit nært forhold til geitene sine. I 2013 sanerte ho besetninga si, noko som ho kvidde seg for. Dette var eit prosjekt som alle norske geitebønder har gjennomført for å betre dyrehelsa til geitebestanden i Noreg. Dette handla om å bli kvitt dei kroniske infeksjonssjukdomane CAE, paratuberkulose og byllesjuka. Ho er glad for at dette er gjort nå og ho merkar forskjell på dyrehelsa. Eit resultat av saneringa har vore at besetninga har måtte lære å kome heim til setra til kvelds for å bli mjølka. Dei gamle geitene hadde dette i blodet. I sommar ser det ut til at dei har skjont opplegget, da dei har vore borte berre ei einaste natt.

Kyrne til Torø Ellen har ferie i to månader om sommaren. Dei går fritt i området rundt setra og kjem innom av og til for å helse på. Kyrne har ferie fram til dei kalvar att i oktober.

Torø Ellen meiner at det er fint å ha fleire typar dyreslag. Dei beitar på forskjellige vekstar og pleier kulturlandskapet på beste måte.

Avl

Torø Ellen ser ikkje så nøye på avlsverdiar og mjølkemengde når ho skal sette på nye geiter. Ho vel ut påsett geiter etter om dei har farge og nyklar. Nyklar er brus som heng under halsen på nokre av geitene. Budeia hennes skyt inn at det er kjekt med nokre kvite, slik at det er lettare å halde auge med flokken når dei ute på beite. Geitene vert mjølka til kvota er fylt sidan har dei ferie til dei kjear att i januar.

Budeia

Line Kampe har vore geitebudeie sidan 2012. Dette har ho drive med mellom studiar og jobb. Ho likar småe besetningar og teiknar seg sjølv som eit fjellmenneske, sjølv om ho er ekte Oslojente. Line trivst godt i Skjåk. Faktisk så godt at ho i 2014 kjøpte seg eit småbruk i Bråtå i Skjåk. Sia da har ho pendla mellom Oslo og Skjåk og jobba som sosialantropolog på universitetet. Line er glad i å arbeide ute og i mars i år selde ho bustaden sin i Oslo og vart skjåkvær på heiltid. Ho seier at ho har

i Skjåk



Trivsel for både dyr og folk!

mykje oftare vener på besøk i Skjåk enn ho hadde i Oslo. Der har dei ikkje tid til å besøke kvarandre meiner ho. Dei fyrste åra som budeie, hadde ikkje Line sertifikat på bil. Ho sykla den lange vegen frå Åsen til Bruvoll for å handle. Da var eg sprek, ler ho. Avstandane i Skjåk har gjort at ho har skaffa seg både sertifikat og bil og er såleis noko friare til å farte, seier budeia som sjølvsgagt har mekring som ringetone på mobilen sin.



Torø Ellen Marstein er av dei få som driv med både ku og geit.

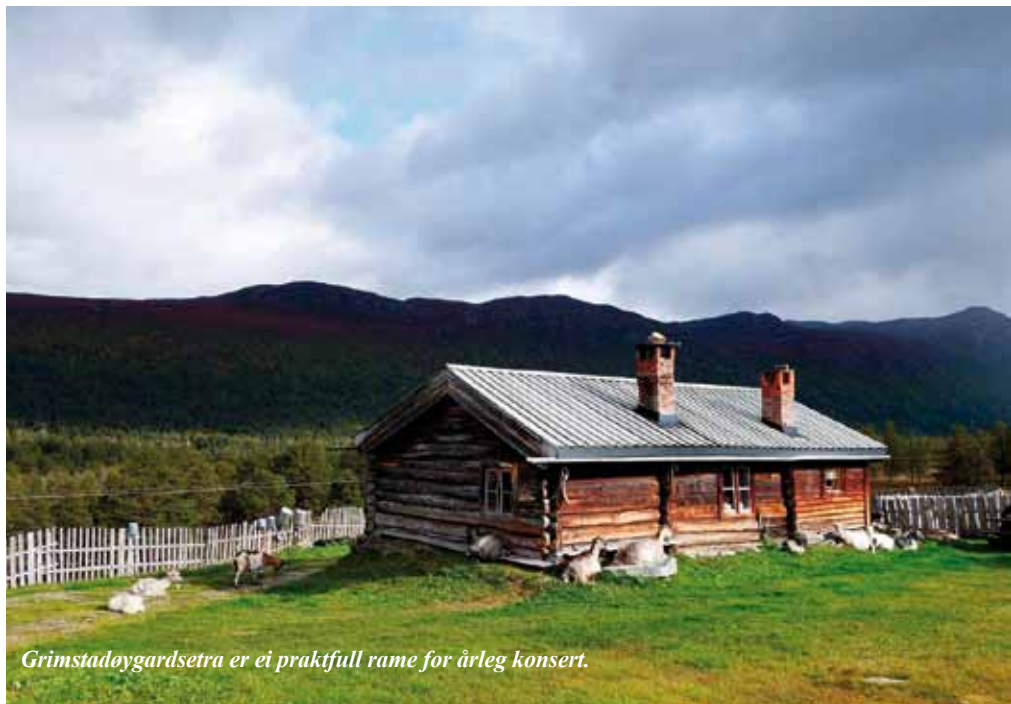
Besøk på setra

Vi lurar på korleis dei ser på å ta imot turistar på setra. Turistane må gjerne kome og helse på geitene, men under mjølkinga vi helst berre konsentrere oss om det, seier budeiene på Grimstadøygardsetra.

Dei 5 siste åra har det vore arrangert konsert her. Da er det ulike innslag frå vener og kjente av Torø Ellen som skipar til ein kulturkveld av dei sjeldne. Dette er svært populært og har vore godt besøkt. Ikkje rart, med ei slik ramme rundt arrangementet.

Vi takkar for at vi fekk kome og håpar det er drift på setra i mange år framover. Det er befriande godt med nokre plassar i samfunnet der tida har stått litt stille og effektivitetskravet ikkje står i forarsetet.

Kjelde til ord og bilete: Næringskontoret i Skjåk kommune – Bedriftsportrettet.



Grimstadøygardsetra er ei praktfull ramme for årleg konsert.

«Derfor er fjellmelk den s

Av Ragna Kronstad

Agronom i økologisk landbruk og spaltist

Flere gårdsbruk som hadde gode fjellstøler, har historisk sett måtte betale en høy «smørskyld», altså skatt i form av smør. Men mange fjellstøler er i dag bare plankerester, og smør og animalsk fett har blitt hundset med av toneangivende ernæringsfysiologer og av helsemyndighetene.

Vi er blitt lært opp til å velge magre produkter. Fete meieriprodukter er fortsatt ikke helt inne i varmen. Storfe og lam er kommet inn den skumle kategorien rødt kjøtt. Det Norge er rikest på av ressurser til egen matproduksjon, som utmark og grasressurser, gror igjen. Og vi virker nokså forvirret. Vi er koblet av naturen vår. Kjøtt er ikke bare kjøtt, og meierifett er ikke et fett.

Fra min oppvekst husker jeg kostholdsplakater fra helsesøsters kontor hvor margarin og skumma melk ble frontet som det sunne i ernæringspyramider.

Men den såkalte smørkrise i 2011 viste tydelig at folk ikke lenger baker julebaksten med margarin slik som på 70- og 80-tallet. For noen år tilbake kom det også en interessant innrømmelse i en sak om den eksplorative økningen av hjertestans på 70-tallet i Aftenposten. Da uttalte professor i medisin Dag Thelle, som satt i Statens Ernæringsråd, og slik var med på å anbefale å kutte ned på bruken av smør, at rådet overdrev betydningen av melkefett.

Thelle mente at rollen dette fett spilte for forekomst av hjertesykdom var uavklart. Han sa videre at visse meieriprodukt som ost og yoghurt kan tvert imot kan ha en positiv effekt, men at det trengtes mer forskning på området. Fortsatt krangles det og forskning kan vise i alle retninger, som for eksempel at melkefettet kan forebygge astma hos barn. (Piama-studien, Wijga m. flere 2003)

Men hvor sunt kjøttet eller et meieriprodukt er avhenger av hva kua og geita har spist. Mye av forskningen som det har blitt vist til når man for eksempel setter rødt kjøtt på fy-lista er basert på amerikanske



Hvor sunt kjøttet eller et meieriprodukt er avhenger av hva kua og geita har spist, skriver Ragna Kronstad.

befolkningsstudier, og der har de et helt annerledes forregime enn i Norge. Helsemyndighetene må ta hensyn til dette når de vurderer forskning om hvilken betydning meierifett og kjøtt har på folkehelsen. De av alle, burde vite at det betyr noe hva som går inn gjennom mulen og vomma.

«Kjøtt er ikke bare kjøtt, og meierifett er ikke et fett.»

Grasføra kyr gir sunnere melk og kjøtt. Om man sender kyr til fjells blir melka sunnest. Men det er vel et av de mest sjeldne varer man kan oppdrive i dag, selv med så mye utmarksressurser å ta av. Meieridrifta

er sentralisert og kua har blitt avla fram til å melkes så mye at hun ikke lenger klarer seg på et magrere seterbeite. Om du får tak i setersmør har du sannsynligvis møtt på noen med ekstra krefter og pågangsmot, og med en besetning som ikke er dimensjonert for innendørsdrift med luftegård i betong og robot.

Norsk Seterkultur er inne i en prosess der de søker Mattilsynet om at setersmør skal sikres status som «Beskytta tradisjonell betegnelse». Det vil si at ikke hvem som helst kan selge setersmør uten at kua har vært på seterbeite. Fra utkast til forskrift står det at

sunneste melka»



Illustrasjonsfoto fra Sparstadstølen i Sanddalen. Foto: Katharina Sparstad.

setermelk skal være produsert av kyr som har høstet minimum 70 prosent av tørrstoffet i sitt daglige forinntak på seterbeite. Beiteområdet skal blant annet ikke være pløyd, sprøytet eller gjødslet med kunstgjødsel slik at det naturlige artsmangfoldet er intakt.

I utkast til søknaden om Beskytta betegnelse vises det til forskningen til Hanne Sickel ved Nibio, som i sin doktorgrad dokumenterte høyere kvaliteter ved setermelk. Setermelka har høyere innhold av flere gunstige lange og flerumetta fettsyrer som omega 3 og CLA. Når det kommer med en høyere andel urter i fôropptaket så blir melka også

høyere på innhold av omega 3 i forhold til omega 6 enn i sammenlignbar melk.

Også internasjonal forskning viser at fjellmelk er sunnest. Planter som vokser i høyden har rett og slett mer omega 3-fettsyrer fordi disse fungerer som en slags antifrost for planten. Dette viser blant annet forskning ved det medisinske fakultet ved Kantonsspital Baden og Det teknologiske Institutt i Zürich som ble publisert under tittelen «Høyt innhold av Omega 3 fettsyrer i alpine oster» (Hauswirth CB m.fl.).

Frå Skålbergsætra i Nord-Odal.
Foto: Knut Ola B. Storbråten.



Ny bok:

Ysting

Med boka "Ysting" har Ragnhild Nordbø verkeleg levert eit storverk, til nytte og glede for både dei som satsar på ysting og andre osteinteresserte. Ragnhild Nordbø er hovudforfattar, med Maria Ballhaus som medforfattar. Pascale Baudonnel har levert det meste av biletmaterialet i boka, attåt å ha skaffa mykje fagleg dokumentasjon frå rettleiarnettverket i Frankrike. Boka er resultat av eit prosjekt på Ressurscenteret ved Sogn Jord- og Hagebruksskule, der forfattarane er lærarar på kurs i mjølkeforedling. Anne Karin Hatling har vore prosjektleiar. Boka vart presentert med seminar og bokslepp i Aurland 11. februar.

Dei nesten 400 sidene er spekka med kunnskap som avgjort er nyttig for dei som er i "startgropa" med mjølkeforedling, men som også fyller faglege behov for dei som alt er etablert i næringa. Som det går fram av forordet er ikkje dette ei oppskriftsbok, men ei bok som heller skal bidra til mangfald. Boka skal vere eit hjelpemiddel i å utvikle mjølkeprodukt med trygg, god og stabil kvalitet, og at ho skal bidra til å gjera terskelen for å kome ut i ostemarknaden litt lågare. Med denne boka har vi endeleg ei lærebok for dei som vil satse på ysting og gjerne skape sin eigen arbeidsplass..

Denne boka er ei lærebok i handverksysting. Ho tek for seg ysting heilt frå nybyrjarnivå, men inneheld mange detaljar og tips som er nyttige òg for erfarne ystarar. Boka startar med grunnleggjande mjølkekjemi og mikrobiologi og prinsippa for modning og smaksutvikling i ost. Ho gjennomgår re-



Læreboka er resultat av eit prosjekt på Ressurscenteret ved Sogn jord- og hagebruksskule. Forfattarane av boka er lærarar på kurs i mjølkeforedling. Frå venstre forlagsredaktør Trond Soldal, prosjektleiar for kurset i mjølkeforedling Anne Karin Hatling, og lærar og forfattar Ragnhild Nordbø. Foto: Øystein Skjæveland.

gelverk kring mjølkeforedling og korleis regelverket kan etterlevast i praksis. Deretter er framstillingsprosessen for dei viktigaste gruppene av mjølkeprodukt grundig hand-sama. For kvart trinn i ystinga forklarar forfattarane kva som skjer i praksis, og korleis små justeringar verkar inn. Så kan ein finne årsakene til at osten ikkje alltid blir som ein ønskjer. Boka gjev grunnlag for å utvikle egne oppskrifter og framgangsmåtar og skape nye mjølkeprodukt med trygg, god og stabil kvalitet.

Boka byr på omfattande kapittel innan hovudområda syrna mjølkeprodukt, løypeostar og brunost og andre myseprodukt. Skildringa av dei ulike framstillingsmåtane er grundig og praktisk retta, slik at mange vil oppleve boka som ei veldig nyttig lærebok. Boka vil nok bli flittig bruka i samband med kurs rundt om i landet.

Ragnhild Nordbø er utdanna næringsmiddelkandidat frå Ås. Ho har arbeid som ostefagleg rådgjevar ved Ressurscenteret ved

Sogn Jord- og Hagebruksskule sidan 2004. Ho har vore budeie i over 30 år og driv no gard med ysteri i Trøndelag. Maria Ballhaus har arbeid med mjølkeforedling sidan 2005. Ho har erfaring som budeie både i Noreg og i Sveits. Ho har vore lærar ved Sogn Jord- og Hagebruksskule og rådgjevar på Ressurscenteret ved skulen. No driv ho eigen gard med ysteri i Tyskland. Utgjevar av boka er Fagbokforlaget.



Maria Ballhaus medforfattar av boka Ysting.



Her serveres ruglapper med rømme og bringebær på Gruhne Woche i Berlin i januar 2018.

Grüne Woche Setersmak i Berlin

Den norske standen på Grüne Woche i Berlin i år hadde mange gode innslag frå seterdrift og fjell-landbruk, både på standen til Fjell-Norge og Fjord-Norge. På sistnemnde stand var Brubæk Gardsmeieri med. Med tradisjonell seterdrift med foredling av ku- og geitmjølk til mange produkt høgt til fjells på Torbuvollen i Sunndal kunne dei by på masse god setersmak – frå tradisjonell produksjon.

Stein Brubæk seier at smaksprøvene på den norske standen var både smakfulle og delikat arrangert. Og mange hundre tusen besøkande fekk ein smak av norsk matkultur, brosjyrar og videoskjermer som viste spektakulær natur og opplevsar. – Kjekt å stå på slik for reiselivet, men "reiselivet har en stor fallhøyde dersom ikke gjestene finner igjen den maten man har lokket med her i Berlin når de kommer til Norge", sier Stein Brubæk, seterbrukar på Torbuvollen i Sunndal og tidlegare leiar i Norsk seterkultur .



Full innsats for å beskrive smak, lukt og kvalitet. Her jobbes det med hjemmebakt flatbrød. Fra venstre Kari, Eli, Jan Kåre, Paulina, Paul og Trond. Vi var så heldige å få hjelp av Jan Kåre Johnsen som er kokk ved Matnavet Mære.

Workshop i interregprosjektet

Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper

I november var det workshop i Stjørdal i tilknytning til interregprosjektet "Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper". Tema på workshopen i november var vald ut i frå deltakarane sine ønskje frå forrige workshop som var i Østersund i april 2017.

Med på denne samlinga var ialt 14 brukarar, 3 prosjekt-ansvarlege og fleire engasjerte foredragshaldarar i ei god svensk-norsk blanding! Det var to inspirerende døgn i lag, fortel Eli og Per Sæther – to av dei som representerte Norsk seterkultur på Austkil Gård i Hegra, Stjørdal. Mykje av aktiviteten gjekk ut på å lære seg metodar for å beskrive smak, lukt og kvalitet på egne produkt. Deltakarane presenterte sine produksjonar og utviklingsprosjekt. Stort mangfold i eksempel på korleis den biologiske kulturarven kan gje verdiskaping i gardsdrifta; mange spanande nyskapingssprossar på gang!

Bolette Bele, Ann Norderhaug og Hanne Sickel heldt interessante foredrag om kulturlandskap og om kvalitetar i artsrike enger og beiter. Vi hadde og med oss kokk Jan Kåre Johnsen og Rita Natvig frå Matnavet på Mære, samt Liv Gystad og Kari Kolle fra Fylkesmannen i henholdsvis Nord og Sør-Trøndelag. Paul Sverre Røe og Anders Linga i Proneo tok for seg temaet "forretningsutvikling basert på egne idear", og ga oss god ballast for å jobbe vidare med egne prosjekt. Vi opplevde at det og var mykje utveksling av erfaring og kunnskap mellom deltakarane som deltok på workshopen, og vi har tru på at interregprosjektet kan bidra med mange idear til liknande utviklingsprosjekt. Det er ny workshop, samling i prosjektet, i Hede i Sverige no i mars.



Siv Beate og Ole Morten Eggen tester smaker i ost.



Mange er med på interregprosjektet.



Mens gammelosten koker.



Fersk gammelost med stargras.



Mucor etter ei uke.



Ost som har modnet ca 1 måned.

Gammelosten – den norske osteskatten

Av Stein Brubæk

De eldste norske ostetradisjonene er surmelk-oster, skjøroster, pultost og gammelost. Smøret var salgsvaren, bondens gull. Etter separeringa har man 90 % skummamelk som i stor grad var det bonden og familien brukte selv. Skummamelka ble syrna og oppbevart i store tre-stamper som skjør. Dette var godt og sunt tørste-drikke. Når man varmer opp skjøret kan man ta ut ostemassen og man får skjøroster, en sur men tørr ost som ikke er særlig holdbar. Skjøroster og rømme er tradisjonskost og aldeles nydelig mat!!

Om man setter skjørosten til gjæring så blir det etter hvert til pultost som man tilsetter karve. Men her på Nordvestlandet og i Trøndelag var det ikke så vanlig med pultost. Her var det gammelosten som rådde. De klarte å ha utstyr, kister, fjøler som man kunne gjenpode mucor (mugg med lange hår) fra de godt modna til de nye ostene.

Dessverre er dette i dag blitt et problem siden den gamle mugg-floraen ikke lenger finnes.

Jeg har i flere år forsøkt å lage gammelost ved å bruke gammelost fra butikken som kultur med varierende hell. Av og til kan det gro mucor, av og til skjer det ikke. De fleste som kunne dette er borte og det er i dag bare en håndfull med budeier som lager gammelost.

Setra jeg har var en gammelostseter. I 1954 ble den gamle setra, Sandvasslågen, neddemt og alt gammelt utstyr ble brent. Ny seter ble bygd opp i 1977, men da med melkelevering. Jeg starta å setre i 2001 og gammelost har jeg forsøkt å lage bare i de tre siste åra. Gustav Hårstad, den siste som husker noe fra produksjonen på den gamle setra, kunne ikke minnes at de brukte noen form for poding.....muggen bare kom!

I samtale med eldre ystere fra Sogn ble jeg tipset om at kanskje jeg kunne høste inn noe stargras fra myrene på fjellet. Det var kjent at noe av stargraset kunne inneholde mucormugg. Da begynte ting å falle på plass for meg. Gustav kunne fortelle at de hvert år slo stargraset som de tørket og brukte i sengene. Den gamle setra lå ca. 16 timer fra bygda og man bar ikke med seg unødvendige ting. Og hadde man først mucor i huset.....så var det overalt!!

Da jeg var på setra for å hogge ved siste høst så skar jeg en del stargras som jeg tok med heim for å tørke. I romjula ble det tid å yste gammelost igjen - og jammen virka det!! Denne muggen ble derimot kvitere enn den som jeg tidligere hadde og det skal bli spennende å se hvordan osten smaker når den er ferdig.



Foto: Svein Erik Ski

Valdres får Stølsruta som historisk vandrerute

Frå uminnelige tider har folk ferdast i fjell og dal frå fjord til fjell. Mange av stigane er framleis bruk utan at vi kjenner det eigentlege opphavet.

Riksantikvaren og DNT etablerte i 2012 eit samarbeid om å tilrettelegge historiske vandreruter. I 2018 er det opna for ti nye historiske vandreruter. No er det Stølsruta i Valdres sin tur til å vere med! Tiltaket er støtta av Sparebankstiftelsen DNB.

Skilta

– Sju ruter med ulike tema lagt til rette, og når det no er opna for ti nye ruter meiner vi at stølsdrift er eit rett tema, seier Ina Syversen frå VNK og Valdres Friluftsråd/Valdres Natur- og Kulturpark. – Andre ruter har tema som Flykningeruta, Finnskoggrunden, Brudleruta, Telegrafruta, Jacobineruita med meir. Når det no var ynskje om ei stølsruta var Valdres eit naturleg val. Sidan stølsvidda i Nord-Aurdal og Vestre Slidre no vert definert som nasjonalt verdifult kulturlandskap var det naturleg å legge ruta hit, seier Ina.

I Nord-Aurdal har allereie støslaga skilta rute over vidda.

Stølsruta

Den DNT-merka stigen går frå Tisleia i Nord-Aurdal til Kvamskleiva og Sørre

Hemsing i Vang. Sørre Hemsing har lenge hatt DNT-avtale. Overnattingsbedriftene Hovda, Merket, Nøsen og Syndisstøga ynskjer å kople seg på DNT-nettet. I tillegg vil det vere tilbod om overnatting på Tyrisholt, Matkista og Fikja.

Trond Vatn, nesteleiar i DNT Valdres, er svært fornøgd med at Stølsruta vert tilrettelagt som eit DNT-tilbod.

– Frå Sørre Hemsing går ruta vidare til Tomashellaren og vandrenettverket i Jotunheimen. Då manglar det berre stubben frå Fønhuskoia til Tisleia for at vi har samanhengande DNT-nett i gjennom heile Valdres. Dette er eit av dei langsiktige måla for DNT Valdres, seier Trond Vatn, DNT Valdres som også er prosjekteigar. Ina Syversen fortel at det er halde møter med involverte støslag i Vang og Vestre Slidre og understrekar viktigeita av at dette ikkje vert eit tiltak som er ei belastning, men heller ein moglegheit for dei som driv i området.

– Til skilnad frå dei andre historiske rutene er dette ei rute der historia er levande, og det vert difor både meir spanande og meir utfordrande. Dei færaste utanom landbruksbransjen har kunnskapen om stølsdrift, om korleis kulturlandskapet er forma

kva for omsyn vi må ta der det er dyr på beite, Samstundes set dei aller fleste pris på å lære meir og take omsyn på beitedyra sine premisser. God informasjon og førehandskunnskap er derfor avgjerande, meiner Ina.

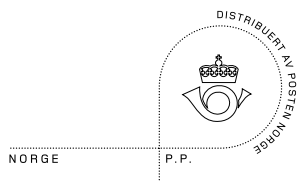
Prosjektplan

Mykje av arbeidet er å kartlegge område som er sårbare og krev ekstra omsyn og informasjon i høve til husdyr og anna dyreliv. Dei ynskjer også finne fram til dei lokale historiene og bedrifter eller enkeltpersoner som har noko å bidra med undervegs. Tekst og ruter skal leggjast ut på ut.no, Outtt.com og Riksantikvaren sine sider.

Det er utarbeida ei prosjektplan her. For meir informasjon om historiske vandreruter: <http://historiskevandreruter.no/>



Kart over ruta gjennom Valdres.



Grønt Spatak for 25. gang: Trenger flere gardsbruk og setre!



Foto: Natur og Ungdom.

Grønt Spatak er et fantastisk prosjekt som gir ungdom mellom 16 og 30 år mulighet til å jobbe på gård, seter eller ha beitetsyn i ti dager i løpet av sommeren. Ungdommene tar del i bondens arbeidshverdag, mot gratis kost og losji. Grønt Spatak gir deltakerne praktisk erfaring med norsk landbruk, og øker både interesse og forståelse for hvorfor det er så viktig med bærekraftig, norsk matproduksjon. Prosjektet er et samarbeid mellom Natur og Ungdom og Norsk Bonde- og Småbrukarlag, og står frem som et tiltak som også styrker samarbeidet mellom bøndene og miljøbevegelsen.

I sommer arrangeres Grønt Spatak for 25. gang og vi håper at rekordmange unge har lyst til å melde seg på i jubileumsåret! Vi har derfor bruk for flere vertsgårder, og da særlig setre. Hvis du kunne tenke deg å være med på Grønt Spatak, enten som deltaker eller som vertskap, finner du mer info ved å gå inn på www.spatak.no.

Ved spørsmål, ta gjerne kontakt med prosjektansvarlig Thea Marie Kvam på mail (spatak@nu.no) eller telefon (986 65 743).

NB! Søknadsfristen er 15.mai.



Medlemskontingent 2018

Aktiv seterbrukar	kr 450,-
Støttemedlem/abonnement på Seterbrukaren	kr 350,-
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

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

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



OLAVSROSA

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

“Vern gjennom bruk”



www.olavsrosa.no
www.kulturarv.no