

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur

Nr 1 | mars 2021 | 24. årgang



Neste bladet

kjem i juni 2021, med frist for stoff 15. mai. Send gjerne inn tips eller stoff!

Rå mjølk

skal framleis vera ulovleg å selja, anna enn tilfeldig sal. Det melde Mattilsynet i januar 2021. Mattilsynet hadde laga utkast til ei forskrift som opna for kontrollert og avgrensa sal av rå mjølk, men Helse- og omsorgsdepartementet sa nei til det. Grunnen var omsynet til folkehelsa.

Den årlege seterprisen

vart ikkje delt ut på årsmøtet til Norsk seterkultur i 2021 slik planen var. Men det kjem eit nytt høve til neste år.



Styret:

Siv Beate Eggen, leiar
Sørbygdvegen 543,
7760 Snåsa,
tlf 481 02 785
sivbeate@me.com

Knut Ola Storbråten,
nestleiar

Anno museum, Odalstunet,
Kongsvinger festning 2,
2213 Kongsvinger
tlf 46951351
knut.ola.storbraten@
annomuseum.no

Styremedlemmer

Inga Iversen Aasen
Vingelsåsen 51
2542 Vingelen
tlf 416 37 520
ingaiversenaasen@gmail.com

Ove Sørestrand
Strandavegen 2,
6947 Lavik
tlf 951 38 819
ove.sorestrand@nlr.no

Kari Sofie Asmyhr Østen
Kongevegen 69
2770 Jaren
tlf 975 07 002
kari.sofie.asmyhr.osten@
tine.no
(repr. landbruksamvirket)

Varamedlemmer

Irene Wik Aarbak
Sudbøvegen 107
3844 Åmotsdal
tlf 911 96 434
Irene_aarbak@yahoo.no

Ole Øvrejorde
Villandsvegen 38
3577 Hovet
tlf 413 06 746
ole@ovrejorde.no

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

Utgjevar:

Norsk seterkultur

Skrautvålvegen 77, 2900 Fagernes

Telefon 990 09 584
E-post seter@seterkultur.no
Heimeside www.seterkultur.no

Sekretariat: Katharina Sparstad
katharina.sparstad@valdres.no

Bankgiro: 2367 20 51169

Organisasjonsnr. 879270642

Redaktør: Øystein Skjæveland, tlf 416 07 381
heim@isrosa.no

Trykk: Unitrykk, Spjelkavik

Rekneskap/abonnement: Svein Løken, sv.l@online.no

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gongar i året.

Redaksjonen avslutta 11. april 2021.

Framsida: Kyr på beite på Vingelssetra.

Bilete: Hege Hovd.

Ny rapport kritisk til utmarksbeite

- Utmarksbeite fører til meir kraftfôr-bruk
- Utmarksbeite vil ikkje auka delen av norsk-produsert fôr.
- Heller beite på innmark enn i utmark
- Eit tiltak kan vera mindre tilskot til utmarksbeite

Av Øystein Skjæveland

Dette er nokre av vurderingane som kjem fram i ein ny rapport frå Landbruksdirektoratet. For mange seterbrukarar kan nok tilrådingane og påstandane i rapporten framstå noko underlege.

Betre grovfôr dyrking

Utgangspunktet for rapporten er at avtalepartane i jordbruksoppgjeret 2020 gav Landbruksdirektoratet i oppdrag å sjå på korleis ein kan få større del norskproduert fôr. Under dette ligg mellom anna verkemiddel for produksjon på norske ressursar, beiting og utmark, dessutan tiltak for betre grovfôr kvalitet og meir klimavenleg føring.

Rapporten skriv at det fyrst og fremst er betre grovfôr dyrking som kan auka den norske delen av føret, og ikkje beiting.

For at auka beiting skal gje større del norsk fôr, må beitinga koma i staden for importert protein til kraftfôr. Og dette kan ein fyrst og fremst få til ved å beita meir intensivt på innmark, ettersom her er størst produksjon av næringsrikt beitegras. Dei beste areala for dette vil vera innmarksbeite av høg kvalitet og dyrka areal som ikkje lenger vert hausta, heiter det i rapporten.

Mjølke og utmarksbeite

Dei siste åra har det vore ein auke i tiltak for å fremja utmarksbeite. I mjølkeproduksjonen har dette ført til tilpassingar i drifta som skapar problem for mjølkeforsyninga om sommaren, seier rapporten. Eit tiltak kan difor vera å skjera ned på tilskot til utmarksbeite og heller auka det generelle beitetilskotet for storfe, for å få fleire dyr over på innmarksbeite. Men det vil vera uheldig dersom dette gjer at ein går over til å beita areal som elles har vore hausta til vinterfôr. Eit anna grep kan vera å auka arealtilskotet for grovfôreal. Rapporten skriv at beite på innmark

eller i utmark aukar delen av sjølvproduert gras, ettersom ein ofte får nytta areal som elles ikkje vert nytta. Gras som er beita på rett tid har høgt innhald av energi og protein, og auka beite kan difor koma i staden for kraftfôr. Det er størst plantevekst og mest fôr å henta på dyrka mark og minst på utmarksbeite, skriv rapporten. Dyr i intensiv produksjon treng rikeleg med godt beite, og utmarksbeite er lite aktuelt for høgtytande mjølkekyr. Sakteveksande dyr kan derimot gjera seg god nytte av utmarksbeite og ekstensivt innmarksbeite, heiter det i rapporten.

Utmarksbeite = meir kraftfôr

Auka beite på godt innmarksbeite kan difor gje høgare norsk del i føret, men beite vil likevel ikkje utgjera så mykje av det samla fôrøpptaket. Fôr frå utmarksbeite vil derimot knappast koma i staden for importert fôr, heiter det i rapporten. Dersom mindre tilvekst på utmarksbeite skal vegast opp med intensiv sluttføring som også omfattar kraftfôr, kan dette gje lågare norsk-del i føret, etter kva slags kraftfôr ein brukar. Då rapporten vart lagt fram 15. mars fekk landbruksdirektoratet spørsmål om konklusjonane om beiting i rapporten. Svaret var i korte trekk at auka beiting i utmark fører til auka bruk av kraftfôr.

Seterdrift er lite nemnt i rapporten, men det står at beiting er avgjerande for å halda seterlandskapet ope.

Kjøpt inn 42 prosent

I 2019 var samla fôr-mengd i norsk husdyrhald 4,64 milliardar FEm. Vel 57 prosent av dette var heimeproduert, medan vel 42 prosent var innkjøpt kraftfôr og 0,4 prosent var innkjøpt høy. Du kan finna heile den 133 sider lange rapporten ved å søkja på nettsidene www.landbruksdirektoratet.no.

Årsmøte på skjerm 2021

Årsmøtet var søndag 28. februar 2021, og årsmøtestaden var den same som mange andre møte det siste året, nemleg «teams».

Tekst og bilete: Øystein Skjæveland

Det var på førehand sendt ut ei fylldig årsmelding på 34 sider som ein del av sakspapira. Dagleg leiar Katharina Sparstad la fram årsmeldinga på møtet. Årsmeldinga tek føre seg det som organisasjonen har drive med det siste året, som Unesco-prosjektet, innspel til jordbrukstingingane, utspel i ymse saker, møte, informasjonsarbeid med meir. Av årsmeldinga går det fram at medlemstalet har auka frå 451 medlemmer 1. januar 2020 til 457 eitt år etter.

Det kom ingen merknader til årsmeldinga, og ho vart godkjend av årsmøtet.

Overskot i virus-året

Rekneskapsfører Svein Løken la fram rekneskapen for Norsk seterkultur, som enda med eit overskot på 35 557 kroner. Dette trass i at det var budsjettert med omlag 40 000 i underskot. Grunnen til dette er mellom anna mindre møteaktivitet enn planlagt på grunn av covid19, og at det ikkje kom landsutgåve av Seterbrukaren i 2020. Unesco-prosjektet har eige rekneskap, ført med 2 378 kroner i overskot.

Same medlemspengar som før

På årsmøtet i 2019 vart satsane for medlemspengar auka, med verknad frå 2020, men vart ståande urørte denne gongen. Det vil seia at medlemspengane framleis er 400 kroner i året for støttemedlemmer, 750 for ordinært medlemskap og 1500 for verksemder.

Unesco-prosjektet

Norsk seterkultur har arbeidd for at seterkulturen skal koma inn på Unesco si liste for immateriell kulturarv. Årsmøtet på Lillehammer i 2020 vedtok å ikkje gå vidare med



Årsmøtestaden var i år på skjerm..

saka før finansieringa var på plass, men no er det kome tilsegn på 1,1 millionar kroner til prosjektet. Næringsselskapet *Rådhuset Vingelen* har fått rolla som prosjektleiar (sjå eiga sak side 4 og 5). Tre av fire i prosjektgruppa i Rådhuset Vingelen har sjølve bakgrunn frå seterdrift. Barbro Stordalen stilte spørsmål om kvifor Norsk seterkultur ikkje søkte støtte frå Innovasjon Noreg (IN). Grunnen er at IN ikkje gjev støtte til friviljuge organisasjonar. Årsmøtet gav fullmakt til at styringsgruppa i Norsk seterkultur kan arbeida vidare med prosjektet, men det er eit vilkår at ein ikkje må tæra på eigenkapitalen til organisasjonen, men søkja finansiering utanfrå.

Budsjett i balanse

Svein Løken la fram eit framlegg til budsjett som er sett opp i balanse med inntekter og utgifter på 391 000 kroner. Lønner og godtgjersle er som før. Årsmøtet vedtok budsjettet, med den merknaden at tid og ressursar brukt på Unesco-arbeidet kjem fram i rekneskap og timeforbruk.

Styreleiar attvald

Valet gjekk denne gongen føre seg på førehand over nettet, og 15 personar røysta. Det vart ikkje så store endringar i styret, og valnemnda si innstilling vart vedteken. Det vil seia at både leiar Siv Beate Eggen og nestleiar Knut Ola Storbråten vart attvalde for to år.

Per Sæther tok ikkje attval, og Inga Iversen Aasen vart vald inn som ny styremedlem. Ho var før varamedlem. Ove Sørestrand var ikkje på val, og Kari Sofie Asmyhr Østen held fram som styremedlem valt av Tine (sjå fullstendig styre-liste på s. 2 i bladet).

Nye varamedlemmer

Det kom inn to nye namn på varalista: Irene Wik Aarbakk frå Åmotsdal vart vald til 1. vara. Ho og mannen Jon Aarbakk driv garden nedre Øverbø i Åmotsdal i Seljord kommune i Telemark. Dei har seter på Nystaul i Åmotsdal, der dei mjølkar geiter og lagar ost. Det stod ein artikkel om seterdrifta deira i Seterbrukaren nr 1 i 2020.

Andre vara til styret er no Ole Øvrejorde frå Hovet i Hol kommune i Buskerud. Han driv garden Øvrejorde med 150 mjølkegeiter og 40 vinterføra sau. Frå 2016 har han teke opp att seterdrifta på garden, og leverer mjølk frå setra om sommaren. Noko av mjølka går til Tine, og noko går til Rueslåtten gardsysteri i same kommunen. Han vurderer også å leggja til rette for ysting på setra i mindre skala etter kvart. Gro Haraldsdatter Arneng held fram som tredje vara til styret.

Neste årsmøte

Årsmøtet 2021 skulle eigentleg ha vore i Bø i Telemark, men måtte avlystast. Årsmøtet vedtok at årsmøte og fagsamling skal vera i Bø i Telemark i 2022.

UNESCO- prosjektet er i gang

Forprosjektet ble ferdig i februar 2020, og nå har vi fått tilstrekkelig økonomisk støtte til å starte med hovedprosjektet.

Av Hege Hovd, Rådhuset Vingelen

Foreløpig er vi tildelt 700 000 kr fra Innlandet fylkeskommune, 200 000 kr fra Vestfold og Telemark fylkeskommune og 200 000 kr i Fjellandbruksmidler fra Trøndelag. Rådhuset Vingelen er engasjert som prosjektleder og har flere ansatte med ulik kompetanse som bidrar inn i prosjektet.

Det langsiktige målet er å få oppført seterulturen på UNESCOs liste for immateriell kulturarv, og planen er å levere søknaden januar i 2023. I søknaden skal vi vise fram mangfoldet av kulturarv og tradisjoner som fortsatt er levende og i bruk i dag.

Hva er egentlig «immateriell kulturarv»? Det kan også kalles «levende kulturarv», som er et mer forståelig begrep. Det er snakk om levende tradisjoner og tradisjonell kunnskap som blir overført mellom folk, og gjerne fra generasjon til generasjon. Det er kunnskap som blir praktisert i dag og ført videre gjennom kreative uttrykksmåter, som håndverk, musikk, dans, mattradisjoner, ritualer og muntlige fortellinger. Denne levende kulturarven er avhengig av aktiv seterdrift og møter mellom folk for å bli ført videre.



Flere generasjoner med på seterflytting på setra i Vingelen (foto: Hege Hovd).

Gjennom prosjektet skal vi blant annet få lagd en kort film som skal dokumentere hverdagen på forskjellige setre som viser mangfoldet i seterulturen. Vi vil prøve å kartlegge de ulike setermiljøene som finnes i Norge. Vi har tenkt å arrangere fagdager, setersamlinger og kurs som legger til rette for at seterbrukerne kan bygge nettverk og dele kunnskap og erfaringer.

Å få seterulturen inn på UNESCOs liste vil gi en anerkjennelse og positiv oppmerksomhet til seterulturen. Arbeidet vil øke bevisstheten og engasjementet rundt setring, og forhåpentligvis også bidra til større politisk vilje til å ta vare på seterulturen og sikre framtidig lønnsom seterdrift; noe som henger tett sammen med landbrukspolitikk

og tilskuddsordninger. Vi håper dette prosjektet kan være med på å gi en ny giv for seterdrifta, inspirere nye bønder til å starte opp og bidra til at flere av de som allerede driver får lyst til å fortsette med seterdrift. Dette bør være riktig tidspunkt for å få større fokus på både selvforsyning, utnyttelse av utmarksressursene, bærekraftig produksjon og håndverkstradisjoner.

Vi venter fortsatt på svar fra Sparebankstiftelsen og søknad om Nasjonale tilretteleggingsmidler. Hvor mye tilskudd vi får til prosjektet til slutt vil påvirke mengden aktiviteter som blir gjennomført. Omfanget av setersamlinger vil også påvirkes av covid-19 situasjonen, men vi håper vi kan planlegge for en litt mer normal hverdag mot sensommeren og høsten.

Smør-merke også i år

Lagar du setersmør kan du også i 2021 få selja smøret med merket for verna tradisjonelt særpreg. Det var i 2019 at Norsk seterkultur oppnådde vern av setersmør på tradisjonelt grunnlag, og sju smør-produsentar kunne i 2020 selja smøret sitt med det tilhøyrande merket. Ein må då oppfylle forskrifta for dette. Les meir på seterkultur.no.

Smør-kurs til sommaren

Norsk seterkultur har planlagt kinnekurs til sommaren, for dei som har lyst å læra å laga smør. Kurset skulle eigentleg ha vore halde i februar 2021 i samband med årsmøtet i Bø i Telemark, men vart avlyst på grunn av covid19. No er tanken å laga til kurset i juni, truleg i Valdres ein stad.

Kurshaldarane vert dei same som skulle ha vore i februar: Bitten Brennhovd, som skal ha den praktiske delen, og Pascale Baudonnel, som skal gje ei innføring i teorien kring smør og kinning. Meir informasjon vil koma på heimesidene til Norsk seterkultur, seterkultur.no.

Ø.S.

Fagsamling på Røros

Som mange av lesarane vil vita, så måtte Norsk seterkultur si fagsamling i Bø i Telemark i februar avlyst, på grunn av koronavirus. Men no er planen å laga til ei ny fagsamling til hausten, det vil seia helga 5. - 7. november. Staden er Røros. Set av helga alt no, og så kjem det meir informasjon i medlemsblad og på nettsider etter kvart.

Rådhuset Vingelen

- prosjektledere for Unesco-prosjektet

Rådhuset Vingelen er et tverrfaglig rådgivningsmiljø med åtte ansatte som holder til i Vingelen i Nord-Østerdal.

Vi leverer prosjekter innen landbruk og lokalsamfunnsutvikling. Alle våre rådgivere har fokus på jordnær tilnærming, ekte engasjement, tydelige mål, riktig kompetanse, gode samarbeidsevner og tett oppfølging.

Her må vi nevne at Tor Magnus Hansen fra Vingelen var leder i prosjektet som i 1999 førte til opprettelsen av Norsk Seterkultur. Dette arbeidet gjorde han gjennom sin jobb i Rådhuset Vingelen, som den gang het Vingelen næringssselskap.

Vi har et grunnteam på fire personer som jobber med UNESCO-prosjektet. Ved behov har vi mulighet til å supplere med kompetanse fra øvrige ansatte.

Hege Hovd

Hege har en doktorgrad i landbrukets kultur-landskap, og har jobbet 13 år i Rådhuset Vingelen med miljø, verdiskaping og



år

lokalsamfunnsutvikling i fokus. Hun er inngiftet på mjølkegård i Vingelen. Gården ble med i økologisk samdrift sammen med tre andre brukere i 2010. Selv om de ble med i samdrift ønsket de å fortsette med drift på egen seter, så hver sommer blir ca 10 melkekyr og noen kalver valgt ut til å få et opphold på Vingelssetra mens resten av besetningen blir igjen hos mjølkeroboten i løsdriftsfjøset. Kuflokken går på utmarksbeite i skogen og fjellet hele dagen. Setra ligger bare 4 km fra gården og mjølka leveres (via TINE) til Rørosmeieriet. Setra har vært en flott læringsarena

både for lokale ungdommer og egne unger, og besteforeldregenerasjonen tar fortsatt ansvar for opplæring av både dyr og folk.

Linda Merethe Ramberg

Linda er opprinnelig tynseting. Hun har jobbet med utvikling, markedsføring, omdømmebygging og arrangementer



i reiselivet i over 20 år og har et brennende engasjement for godt vertskap og gode kundeopplevelser. Hun har et stort nettverk gjennom mange år som reiselivsdirektør i Destinasjon Røros og markedssjef for Norge og Europa i den internasjonale reiselivsorganisasjonen HSMIA (Hospitality Sales Marketing Association International). Under Lindas ledelse var Destinasjon Røros nasjonal pilot for bærekraftig reiseliv med fokus på verdensarven, lokal mat og autentisk vertskap. Destinasjonen fikk bl.a. World Travel & Tourism Council (WTTC) – Tourism for Tomorrow Awards for arbeidet. De siste 4,5 årene har hun jobbet som rådgiver for Rådhuset Vingelen og har bistått mange bedrifter på veien til en kundefokustert strategi.

Olav U. Østigård

Olav er utdannet i landbruks-teknikk fra Høgskolen i Hedmark avd. Blæstad, og har bakgrunn fra undervisning, salg og egen gårdsdrift på Tynset. Olav har vært en drivkraft i flere av de landbruksprosjektene som Rådhuset Vingelen har gjennomført de siste årene. Han har et velrenommert rykte



og bredt nettverk innenfor lokal og regionalt landbruk.

Gården Østigård ligger i Tynsetbygda og har mjølkekvote på 186 000 liter. Fjøset på gården ble ombygget til løsdrift med mjølkestall i 2014. Det ble bygd på mjølkestall på setra i 2010 og i 2020 ble det bygd nytt seterhus. De flytter med alle dyra til seters, der alle går i skogen på dagtid (unntatt småkalver) og mjølker ca 25 kyr. Dette er et familieprosjekt, der de er på setra sjøl på sommeren.

Kari T. Sundt

Kari kommer fra Vingelen og har en utdannelse i reiselivsledelse og opplevelsesutvikling fra Høyskolen Kristiania. Hun skrev bachelor om hvordan lage en bærekraftig strategi for destinasjonsutvikling i Vingelen. Har jobberfaring fra prosjektledelse i eventbransjen og mange års erfaring som budeie, i sine yngre dager. Hun brenner for bærekraftig bygdeturisme, lokalmat og autentiske reiser og opplevelser. Hun har også nylig blitt gründer med eget selskap kalt Budeias.



Kva skjer på setra di i sommar?

I samband med Unesco-prosjektet vil Rådhuset Vingelen gjerne ha tips om det som skjer på setrane i år. Så om du skal ha open dag, setertreff eller andre tilskipingar, send litt informasjon om dette til hege@radhusetvingelen.no eller ring telefon 415 48 465.

Barne- og ungdomsår på stølen

Endre Aakra heitte han, og vart fødd i Åkra i Sunnhordland i 1862. Han syntest at garden i Åkra var liten og såg seg om etter noko som kunne gjera gardsdrifta meir lønsam.

Av Einride Aakra

Alt som ungdom leigde han seg støl og fjellbeite på Ulevå i Vinje, rett ved fylkesgrensa mellom Hordaland og Telemark. Så reiste han rundt i bygdane og kjøpte opp storfe og sau om våren, og dreiv buskapen til Ulevå om sommaren. På stølen laga dei smør og yste gamalost. Dei hadde opp til 100 storfe på Ulevå. Når hausten kom dreiv han dyra austover, og selde på marknadsplassane. Framme i Oslo leigde han seg «løkker» til beite for dyra. Så vart det slakta og selt utover hausten, ettersom prisane var. Dette varte langt utover hausten, og når alt var

Ågot Aakra, fødd Vågslid (mor til artikkelforfatteren) mjølkar geiter på stølen i Middalen (alle bilete: privat).



selt kom han heim med kystbåt fram mot jul.

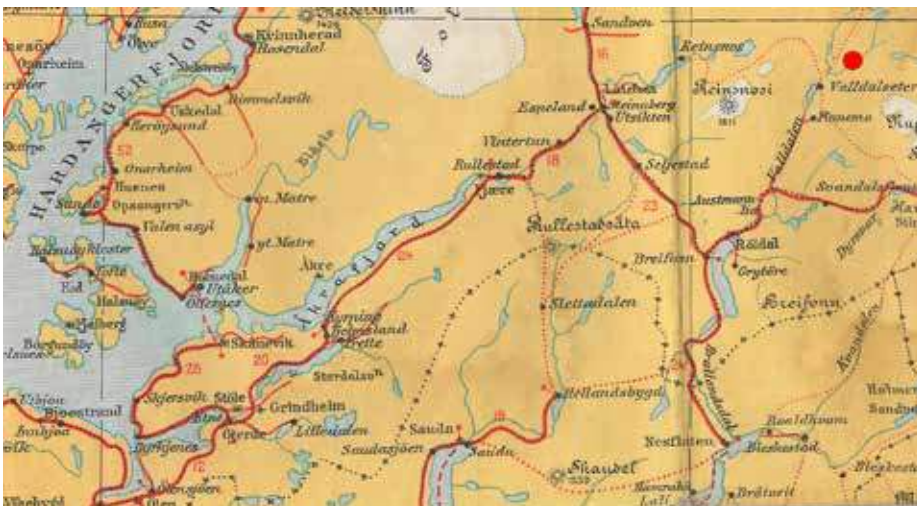
Stølsromantikk

«Det byrja ei jonsoknatt» er tittelen på den fyrste boka i den store slekts saga til Olav Gullvåg. Om det var slik med Endre veit me ikkje, men det me veit er at i 1888 gifte han seg med Margit Bjørgulfdotter Vågslid. Bror hennar, Knut, var vert

på Haukelisæter, det var han som tok namnet Haukelisæter.

Endre og Margit fekk ni born, og ein av dei var far min, Olav. Endre døydde i 1913, men Margit og borna dreiv Ulevå fram til 1924, då Torjus Prestegård tok over Haukelisæter. Men det vart meir stølsromantikk, og i 1926 gifta far min seg med Ågot Vågslid frå Nordstog, Vågslid. Foreldra hennar, Åse og Torjus Vågslid, hadde støla på fleire stølar frå kring århundreskiftet. Ågot var ein av 11 sysken, som alle tok del i stølsarbeidet. Mor mi fortalde at ho trudde ho hadde mjølka geiter frå før ho kunne gå.

Dei fyrste åra dei var gifte, pakta dei garden Storli i Vinje av Lars Haukelisæter. Garden Storli åtte stølen Seten, og der støla dei fram til 1939. Då valde Lars å driva stølen sjølv, dei måtte finna seg ein ny støl. Anna, moster til far, var gift til Rabba i Røldal, og av slektningane sine på Rabba leigde han stølen Middalen, lengst inne i Valldalen. Dette er eit dalføre som går frå Røldal



Den raude flekken øvst til høgre syner Middalen.

i Hordaland nord-nordøstover mot Hardangervidda.

Det var dårlege stølshus der, og det skulle setjast opp nye hus i 1940, men krigen sette ein stans for det. Men far min gav ikkje opp; han såg det var støypesand på stølen. Han kløvja inn sement, gjekk laust og bygde opp nytt stølshus i betong sommaren 1940. Det same året flytta dei også til Etne, der dei busette seg. Sjølv var eg rundt tre og eit halvt år den fyrste gongen eg rusla inn langs Valldalsvatnet til Middalen, saman med mor og far, storesyster Magnhild (1930-2013) og storebror Torgils (1935-1946).

Geiter på lastebil

Stølshuset i Middalen var bygd slik at alt var på eitt golv. Der var ystehus med separator, tre ystegryter og primrørar. Der var også ostelager, daglegrom/kjøken og tre soverom med heimesnekra køysenger. Me hadde rundt 120 geiter. Dei var leigde på Skåneviksstranda, Skånevik, Åkra og Etne. Geitene vart for det meste frakta med lastebil. Far min var ein av dei fyrste som fann ut at det lønte seg å bruka lastebil i staden for å driva i 3-4 dagar. Då kom geitene utkvilde fram, og dei dagane dei sparte, yste dei så mykje at dei dekkja inn bilkostnaden.

Ein gong var eg med på driving; då starta det opp med båt frå Etne til Fjæra (inst i Åkrafjorden), og så driving til Middalen. Men det er ei soge for seg.

Dagane på stølen

Me leigde vanlegvis to budeier. Den første tida, då det også var bygging på stølen, leigde me også ein dreng. Me var oppe rundt klokka 06.00. På mange stølar var dei gjerne tidlegare. Me hadde alltid eit godt måltid før me gjekk ut. Det var alltid spennande om geitene var komne heim. Var vêret fint og geitene låg og venta, då var alt bra. Men om det var regn og surt, og geitene ikkje var der, då var det å ta ut for å finna dei. Kanskje gjekk me fleire plasser for å vera sikre. Geitene likar ikkje regn og surt ver, så då fann me dei helst der som det var best hæve (livd).

Me hadde ikkje geitene på gjerde, me gjekk berre rundt på vollen og mjølka



Dei gamle stølshusa i Middalen. Her støla me mesteparten av sommaren 1940.



Fin sommarkveld ved stølshuset i Middalen.



Frå venstre: Einride, Olav, Ågot og Sonja ved stølsveggen.



Mjølka vart sila i gryta.

dei der dei låg.

Det hende ofte frå våren at somme geiter var skjerre (sky), så me laut bruka list og lempe for å hukka dei. Kanskje leika me Tarzan for å hukka tak i ein fot.

Mjølk vart tømt i ei gryte, og me fyrte litt under, slik at mjølka heldt seg tilnærma spenevarm til ho vart separert. Men før separeringa hadde me oss eit godt morgonmåltid. På skikkelege uværsdagar var det godt å koma inn og få på oss nokre turre klede.

Separatorsongen er noko som gjev gode minne til alle som opplevde den. Etter kom mjølka i ystegryta, og då var det kjesing neste (tilsetja kjese = osteløype). Etter vellukka kjesing vart det fyra opp under gryta og samla opp ostemasse i ostekoller. Sidan fløyten var teken frå, vart kvitosten



Me vaskar mjølkekjerald og kinne i bekken. Frå venstre: Einride, Magnhild og budeia Tordis Tvedten frå Ølen.



Ostekolle på tjuka.

mager og ikkje brukande til mat. Det var brukt til hundar og stølsgrisen. Når så mysa var komen godt på kok, vart fløyten tilsett. Då var det å fyra godt og hardt, så osten vart nedkoka så snart som råd, di snarare nedkoka di betre ost.

Vassdriven primrørar

Når osten etter nokre timar var nedkoka, skulle han over i former. Men for at osten skulle bli slett og fin, måtte primen rørast kald. Dette var eit langvarig arbeid. Men for snau 100 år sidan kom primrørarane i bruk. Dei var å få kjøpa med motordrift. Men nevenyttige bønder og handverkarar tok til å laga rørarane sjølv, og nytta vasskraft til å driva dei.



Separatoren var ein viktig del i arbeidet.



Osteformer. Fire kg var vanleg. Forma i midten var slik at det vart ein høveleg to-kilos ost ved å skjera av på midten.



Magnhild pussar ost. Ho var ei framifrå flink budeie.

I Middalen demde far opp ein bekk ovarfor stølen. Vatnet vart stengt med luke, og gjekk derover over til eit slok fram til kadlen (vasshullet.) Ved



Kinna.

å sleppa passeleg med vatn, var det nok til at osten vart skikkeleg rørt. Når osten var aust over i formene måtte ein klaska godt, så det ikkje vart luftbobler. Etter ein dag eller så, tok ein osten ut av formene og pussa han.

Ferdig pussa ost måtte vera slett og fin med skarpe kantar. Etter nokre dagar på ostelageret var voksing siste del av prosessen. Ostevoksen kom i store blokker og måtte varmest til ein temperatur opp mot kokepunktet. Ei sinkbøtte på 12 liter vart sett i ringane på komfyren og varma opp. Den oppvarma voksen var særst lettenneleg, så me hadde alltid ein sekk eller ei tønne med salt i nærleiken, for vatn var det ikkje rå å sløkkja med. Under krigen og tida etter var det lite tyggegummi å få tak i, men ostevoksen viste seg å vera godt høvande som tyggis.

Det var mest berre fire kilos ostar me laga. Og når dei vart voksa, duppa ein fyrst godt og vel halve osten nedi, så vart ostane sette til sides så voksen stivna, og siste halvdel kunne duppast. Det var om å gjera at det vart voksa skikkeleg, for no skulle osten stå seg over heile vinteren.

Ostekassar

Det var to timars kløvjing frå Middalen til Grøvestølen der bilvegen enda. Det kravde skikkelege kassar, så osten kom vel fram.

Øyvind Frøyset dreiv trevarefabrikk på Fjøsna i Etne. Han skar kassematerial. Materialen var kappi i rette lengde og vart bunta i høvelege buntar til kløvjinga.

Så vart kassande spikra inne på stovegolvet på ruskeversdagar. 12 ostar i kassen. To kassar med til saman 24 ostar vart 96 kilo – akkurat ei kløv.

Me hadde lenge to hestar på stølen, og transporten gjekk greitt. To ostekløvjar til veggen, og to kløvjar attende med slikt som trongst på stølen. Det var eit noko stort hushald på stølen, stort sett 7-8 til bords. Og sjølv om mykje vart laga der, så trongst mykje frå butikken. Kraftfôr, salt, sukker og matmjøl måtte kløvjast. Det var vanleg med 6-7 kyr attåt geitene, og me kinna smør, og yste gamalost.



Frå venstre: Einride, Torgils, Lyda og Magnhild i Middalen. Vassrenna og primrørarkallen i bakgrunnen.



Primrørarkallen i Middalen, laga av far min i 1940. F.v. Erling Åkra, Eilaug Håland (Etne), Torgils Tjelmeland, Nora Hermansen (Etne).

Ved og trås

Det går rundt 10 liter mjølk til ein kilo ost. Så for ein ostekilo måtte 9 liter vatn dampast opp. Då trongst mykje ved. Veden kløvja me i ein snau halvtime, deretter måtte veden sagast, kløvvast og løast. Med dei store snømengdene i desse fjellområda vart mykje tre og greiner brekte ned.

Når me gjekk ute i marka om sommaren, passa me på å leggja desse bjørkelorkane oppå steinar, så dei fekk turka. Var det fine godversturar, så var det til å «tråsa», då bar og kløvja me trås. Dette var lettrent ved, som gav god varme under gryta.

Store postdagar og livlege kveldar

Frå Middalen til Valldalssæter turisthytte var det ein halv times

gange. Dit kom posten. Eg er ikkje heilt sikker, men han kom vel to gonger i veka om sommaren, og ein gong vår og haust. Då kom det aviser, blad og brev. Postmann Nils Prestegård bar post inn heile Valldalen, det var ni kilometer på bilveg i tillegg til halvanna time å gå. Eg hugsar godt då han kom gåande opp siste bakken til stølen, tørka svetten, fekk seg noko godt å drikka før han delte ut posten.

Postdagane var store dagar. På fine dagar var det freistande å setja seg i skogen og lesa blad og aviser. Det var ikkje populært for dei som gjekk på stølen og venta.

Det var stort sett arbeid frå morgon til kveld, det var som regel tid til ei middagskvild. Men om kveldane åt me kveldsmat i lag. Det gjekk mykje på graut, helst havregrynsgraut. Mest

alltid kalde poteter, røykjesild og spekemat. Så gjekk praten livleg, ofte var nokon på besøk, og det var alltid livleg prat rundt bordet. Kortstokken var i jamleg bruk, det vart spela vanlege, kjekke spel. Var det fire rundt bordet, spela me gjerne whist. Kortspel var ikkje heilt stovereint i barndomen min, men på stølen var det greit.

Tida på stølen

Det var alltid spennande kva tid det vart beite, så me kunne reisa på stølen. Som oftast vart det stølsreis i fyrste halvdel av juni. Då flytta me fyrst med geitene, og kom i gang med ystinga. Så kom kyrne og sauene etter kvart.

Å koma på stølen var alltid veldig spesielt, me merka den friske fjellufta og store snøfenner tett på husa. Svært ofte beita reinsdyra nytt gras i bakkane ovom stølen. Det var vårfriske bekker og elvar tett attmed stølen. Dei første nettene låg me vakne til elvesongen, men den blei me vande med etter kort tid. Sjølv om Middalselva var ei stor elv, lærte me oss å kjenna elva godt, og på varme sommardagar var det ein naturleg leikeplass for oss borna. Ofte måtte me over elva for å henta geiter, og me lærte oss å hoppa på dei rette steinane for å komma oss over på dei mest utrulege plassar.

Mikkjelsmess og heimflytting

Heimflyttardagen var etter gamalt Mikkjelsmess – 29. september. Då byrja det å stilna det av i fjellet. Litt uti oktober var det nokså stilt. Snødeittane kom tettare og tettare. Sommaren var over, og det var godt å koma heim etter endå ein sommar på stølen. Då var alle dei sure regnversdagane gløymde, og me såg fram til neste år.

Middalen i dag

No er stølsbeitet i Middalen beita med sau, og stølshusa er borte. Der den gamle stølen var er no Middalsbu turisthytte. Murane til det gamle grishuset står att, det gjer også primrørdammen. Heile primrøranlegget er greitt å sjå.

Fleire solpanel på setertaket



Med fleire solcellepanel på taket er det lettare å greia seg gjennom dårlege somrar også (bilete: Erling Tingstad).

Forsøkssetra i Dalsbygda har lagt 40 prosent fleire solcellepanel på taket etter sommaren 2020. Ein ekstra tank til forvarming av vatn skal ta unna overkapasiteten på solcellene.

Av Øystein Skjæveland

Seterbrukaren skreiv i førre utgåva om setra på Ustuvollen ved Setersjøen i Dalsbygda i Os i Østerdalen, der dei prøver ut fossilfri seterdrift. Etter ein svært kald juli månad i 2020 og ein meir normal august, kom brukarane Hanne Østgaard Tingstad og Erling Tingstad fram til at det ville fungert betre med fleire solceller på taket.

Ny tank til varmtvatn

No er dei nye solcellene på plass, og med det er kapasiteten auka. Dei har også skaffa ein ny tank til forvarming av varmtvatn, som skal på plass før neste setersesong. Denne nye vasstanken kan ta unna den energien som vert til overs på solrike dagar med det utvida solcelle-anlegget. Her kan dei forvarma vatnet til 60 grader før den vanlege tanken varmar vidare til 85 grader. Det går omlag 200 liter

varmtvatn til eit fjøsstell, meir når tanken skal vaskast.

Det er også ei batteriløysing med i den nye energiforsyninga på setra. Batterikontaineren står heime på garden om vinteren, og dei har alt prøvd batteriet som naudstraumløysing. Batteria er nok til å ta unna eitt fjøsstell, fortel Erling Tingstad til Seterbrukaren.

Treng ny teknisk løysing

Det var også meininga å bruka batteria i drifta elles. Men dette har synt seg vanskeleg å få til reint teknisk, så lenge straumnett ettes er kopla på. Her trengst det ei betre teknisk løysing for å bruka batteribanken i det daglege, fortel Tingstad.

Omlag sist i juni dreg folk og buskap til setra, som ligg 865 meter over havet. Det er Norges Vel som står bak forsøket på setra i Os. Føremålet er å bruka solceller og batteri for å unngå dieselaggregat. Erling Tingstad seier til Seterbrukaren at han vonar det vil stå fram som ei positiv sak at bøndene gjer noko for miljøet, og at det kan føra til ei meir positiv haldning til dei som driv med landbruk og setring.

Stølsgrenda Midtsetre

Ovanfor Rosendal i Hordaland ligg stølsgrenda Midtsetre, som har seks sel. Midtsetre var for det meste mjølkeseter, det vil seia at mjølka vart teken heim kvar dag og foredla der. Dei buførte kring jonsok, og drog vidare til «fullsetra» lenger inne i dalføret sist i juli. I 1940-åra var det omlag 75 mjølkekyr her. I 1968 var det slutt med stølinga på Midtsetre.

(tekst og bilete: Øystein Skjæveland)



Senter for fjell-landbruk i Valdres

Det som før var forsøkgarden Løken i Valdres skal no verta base for «Nasjonalt ressurscenter for fjellandbruk». Løken ligg i Øystre Slidre i Valdres. Føremålet med senteret skal vera å stø opp under fjellbygdene sitt livsgrunnlag og studera korleis ein kan nytta ressursane i fjellet i ei berekraftig framtid.

Svein-Magne Gjessing er tilsett som dagleg leiar for senteret, fortel avisa Valdres.

Løken har vore forsøkgard sidan 1918, men forsøkgarden vart avvikla



Løken gard i Øystre Slidre (bilete: Jon Schärer, NIBIO).

i 2020. På Løken har dei mellom anna forska på kva slags grassortar og sortar av andre nyttevekstar som høver på gardar som ligg høgt over havet.

Ø.S.

Gard med støl og meieri

Brubekken gard på Nordmøre ser etter nye drivarar. Garden er no i drift med seks kyr og 20 geiter, og all mjølka vert foredla i eige meieri på garden og på stølen. Mjølka vert til kvit og brun ost, smør, rjome og gamalost. Produkta har fått mange medaljar i NM i ost. Eit bygdeslakteri nær garden gjer at alt kjøtet kan seljast direkte.

Eigaren Stein Brubæk ser etter nokon som kan tenkja seg å ta over på sikt. I fyrste omgang kan det vera aktuelt å tilsetja nokon, slik at vedkomande får inntekt og opplæring. Etter kvart ynskjer Brubæk å selja.

Det er to bustadhus på garden, av til saman 18 bygningar, medrekna



Setra på Torbuvollen (bilete: privat).

stølsghusa. Garden er 1200 mål, 25 mål av dette er innmark. Stølen ligg i Torbudalen i Sunndal kommune. Her er nytt fjøs frå 2020.

Ø.S.

Bork som medisin

Bork frå gran og furu kan hjelpa mot innvollsorm og parasittar hjå drøvtyggjarar. Det er ei gruppe forskarar i prosjektet «Barkcure» som har funne ut dette. Resultata kan vera positive både for husdyrbruk og norsk skogbruk, melder Nationen. Det er tannin, eller garvestoff, i borken som er vurdert i prosjektet. Garvestoffa er til vanleg rekna som anti-næringsstoff, som kan gje redusert produksjon hjå husdyr. Men i små mengder kan desse stoffa hemma parasittiske nematodar og protozoar i mage og tarm hjå drøvtyggjarar, skriv NIBIO på heimesidene sine.

Målet med prosjektet er finna ut meir om innhaldet av garvestoff i borken frå trea og å laga ein oppskalert, miljøvenleg prosess for å trekkja stoffa ut av borken og produsera dei mengdene som trengst til førtilskot. Dei som står bak prosjektet er NIBIO, i samarbeid med mellom andre Norsøk (Norsk senter for økologisk landbruk) og eit universitet i Skottland og eit i Danmark. Som kjent er det lang tradisjon i Noreg for å bruka bork av ymse slag som fôr til husdyr.

Ø.S.

Innsatsen for seterdrifta
treng fleire støttespelarar.

Bli medlem

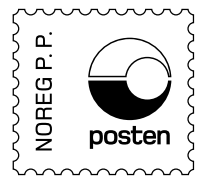
i Norsk seterkultur!
www.seterkultur.no



Mange av
produkta våre
har rot i støls-
kulturen og
vi støttar
Norsk seterkultur i arbeidet
for denne driftsforma.



Sendar:
Norsk seterkultur
Skrautvålvegen 77
2900 Fagernes



Optima pH4 Gel

til overflatesår, munnskurv, jur- og spenesalve,
og som glidemiddel ved fødselshjelp.

Andre produkt:

- Spenevask og Spenespray - god jurhelse - god mjølkehygiene
- Universalvask og Organiske syrer til reinhold i heim, fjøs og ysteri
- Hudvask og Hudbalsam - personleg hygiene og ved hudplager

Les meir på www.optima-ph.no sider for geit og storfe

Gjer «livet surt» for problembakteriane og legg
til rette for dei gode bakteriane i heile miljøet.



Optima Produkter AS
5600 Norheimsund, Tlf. 56 56 46 10

www.optima-ph.no