

Seterbrukaren

Skrift frå Norsk seterkultur

Nr 3 | desember 2020 | 23. årgang

Gardsosten

Nr 2 / 2020 • Årgang 23



Norsk Gardsost

Norsk
Seterkultur

Dette bladet

er eit samarbeid mellom Norsk seterkultur sitt medlemsblad "Seterbrukaren" og Norsk Gardsost sitt "Gardsosten".

Neste bladet

som er "Seterbrukaren" kjem i mars 2021, med frist for stoff 15. februar. Neste "Gardsosten" kjem i juni 2021, med frist for stoff 15. mai. Send gjerne inn tips eller stoff!

Forskrifta om rå mjølk

er framleis til vurdering, seier dei frå pressevakta i Helse- og omsorgsdepartementet. Oppfylggingsspørsmål om kvifor det tek så lang tid og når ein kan venta eit resultat har redaksjonen førebels ikkje fått svar på.



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 469 11 351
knut.ola.storbraten@
annomuseum.no

Styremedlemmer

Per Sæther
Gaupsetvegen 430,
6631 Batnfjordsøra
tlf 936 73 569
pesetra@gmail.com

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

Per Sigve Lien
per.sigve.lien@tine.no
(repr. landbruksamvirket)

Varamedlemmer

Kjetil Larsgard
Hovsvegen 215
3577 Hovet
tlf 908 65 957
Kjetil@larsgard.no

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

Gro Haraldsdotter Arneng
Dalsvegen 639
2940 Heggnes
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: Unitykk, Spjelkavik

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

ISSN 1501-6803

Seterbrukaren kjem ut tre gongar i året.

Redaksjonen avslutta 17. desember 2020.

Framsida: Telemarksku på Kråkerø i Seljord.

Bilete: Sondre Aasena.

Samarbeid for setra

› Det er med stor glede at Norsk Gardsost og Norsk seterkultur gir ut et felles medlemsblad nå til jul. Norsk gardsost har sitt utspring fra Norske setertradisjoner og våre organisasjoner har mange felles fagfelt og interesser som kan deles og utvikles videre. Samtidig kan vi ta vare på våre særinteresser og belyse aktuelle saker og utfordringer.

› Stølslandskapet og utmarksbeitene er en svært viktig ressurs. Kua og geitas evne til å omforme gras, urter og lauv til høgverdig fett og proteiner har både styrket vår matsikkerhet og formet vår matkultur gjennom tidene. Beiting, høsting og seteraktivitetene har skapt et unikt kulturlandskap både i bygd, skog og fjell - et levende kulturlandskap med biologisk mangfold og estetiske verdier for felleskapet.

› Melk blir produsert av ku og geit, i bygd og i fjell – er økologisk og konvensjonell. Melka som råvare er grunnlaget for våre virksomheter og er også et av våre viktigste næringsmidler.

› Kua og geita er flotte motiv i kulturlandskapet, men de er også politiske dyr og melka er en politisk råvare. Landbrukspolitikk og strukturendringer der små og mellomstore bruk ikke greier å fornye seg eller holde ut, er den største trusselen mot både gårdsystemene og seterdrifta.

› Norsk seterkultur sin viktigste oppgave er å «er å ta vare på seterkulturen i eit langsiktig perspektiv gjennom aktiv bruk av setrane i tråd med lokal kunnskap frå fortid og samtid». Vi må jobbe for å få politisk og faglig oppmerksomhet og engasjement som kan hjelpe oss. Derfor er en unesco-status også viktig for oss. Gjennom unesco-arbeidet jobber vi med prosjekter som gir oss mer selvinnsikt i mangfoldet i seternorge med ulike tradisjoner og driftsmåter. En kultur tuftet på fortida som nå må tilpasse seg nåtida og være bærekraftig både når det gjelder økonomi, miljø og ressursbruk. Seterdrift er en kombinasjon av næring og forvaltning av kulturarv, og det holder ikke å være idealist over tid.

› Norsk Gardsost har som formål å fremme våre medlemmers interesser innenfor kvalitet og økonomi. Vi jobber tett med kompetansenavene, våre rådgivere og opp imot sentrale myndigheter, der det viktigste formålet er dialog rundt regelverk og kompetansebygging i alle ledd. Mangfold innenfor melkeforedling er viktig. Om du er en stølsprodusent eller er driver av et større gards- eller bygdeysteri er du en del av dette mangfoldet. Det er nettopp mangfoldet som gjør gards-, støls- og bygdemeierier så unike. Et stort spekter av ulike produkt gir økt interesse hos forbruker. Gjennom NM i ost kan forbruker oppdage nye produkt og det mangfoldet norsk landbruk representerer. Dette er en av de beste arenaene for å synliggjøre oss utad og bygge bro mellom forbruker og norsk landbruk.

› Å se og høre om hvordan de ulike setrene drives kan gi oss mer kunnskap, inspirasjon og motivasjon til egen drift. Men hvordan opprettholde stølsdrift med dagens strukturendring? Det finnes løsninger når fjøsdøra heime blir lukket for siste gang. Vi har med et svært godt eksempel på dette i bladet. Larsgard i Hol deler buskapen i tre om sommeren, og holder på denne måten drift på tre ulike støler i Hol kommune. Dette kan være en del av løsningen for flere, og vi håper dette kan være med på å gi grobunn for nye måter å løse dagens og framtidens utfordringer på.

› Vi håper at dette samarbeidsprosjektet har gitt oss et blad som både er faglig nyttig og som kan gi dere inspirasjon og glede nå som vi går inn i et nytt år.

› Vi ønsker dere ei riktig god jul og et godt nyttår.

› Siv Beate Eggen, Norsk seterkultur, Jarle Rueslåttan, Norsk Gardsost

Info til medlemene i Norsk Gardsost

Norsk Gardsost vart stifta i mai 1997 og er ein landsdekkjande organisasjon med 309 medlemmer og abonnentar frå heile landet, av desse er 163 produsentmedlemmer.

Denne utgåva av medlemsbladet GardsOsten vert sendt til registrerte medlemmer og abonnentar. Nye medlemmer vil få tilsendt bladet ved innmelding. Neste utgåve kjem i juni 2021.

Medlemsservice:

Me tilbyr rettleiing i samarbeid med Kompetansenavet og driv med registrering av norske tradisjonar innan mjølkeforedling. Laget tek imot tilbakemelding og tips vedkomande alt som skjer og som gjeld rammevilkåra for småskala mjølkeforedling, slik at laget kan arbeida vidare med dette.

Kontakt:

Epost: post@norskgardsost.no
Nettside: <http://norskgardsost.blogspot.no/>
Org. nr.: 979 603 150

Ystefaglege spørsmål: Ragnhild Nordbø, tlf. 481 07 952, ragnhild.nordbo@gmail.com

Sekretær: Kathrin H. Aslaksby, tlf. 918 89 806, post@norskgardsost.no

Økonomi, medlemskap og medlemspenar:

Gøran Rasmussen-Åland, tlf 47241477. Epost: graa@norskgardsost.no.

Ystebui, Pascale sin utstyrsbutikk med rabatt for medlemene i Norsk Gardsost:

Send bestillingar skriftleg til ystebui@gmail.com. Fagleg rettleiar i Norsk Gardsost, Pascale, svarar som før og på ystefaglege spørsmål. Tlf: 970 16 334 måndag til fredag 9.00-16.00, eller på epost: baudonnel.pascale@gmail.com.

Styret:

Leiar: Jarle Rueslåtten, Rueslåtten gardsysteri
Liavegen 16, 3576 Hol,
tlf. 415 12 318. epost: rueslaattenysteri@gmail.com
Lagar ulike typar ost av ku- og geitemjolk.

Nestleiar: Turid Nordbø, Grindal ysteri,
Orkdalsvegen 2612, 7393 Rennebu.
Epost: turid@grindalysteri.no
Lagar ulike ostar og yoghurt av ku- og geitemjolk.

Styremedl.: Anja Kastnes, Sæterstad gård
Varntreskeveien 2047, 8690 Hattfjelldal
Tlf 994 87 797, epost anjakastnes@gmail.com.

Olav Lie-Nilsen, Thorbjørnrud Ysteri, Sagvegen 8, 3520 Jevnaker
Tlf 922 17 094, epost olav@thorbjornrudhotell.no.
Lagar ulike ostar av ku- og sauemjolk.

Ragna Kronstad, Hallagerbakken 64C, 1356 Oslo, tlf 934 97 425,
epost rkronstad@gmail.com.

1. vara: Ingvar Kjøllesdal, Voll ysteri
Ysterivegen 8A, 4354 Voll
Tlf 916 25 905, epost ingvar.hanna@gmail.com.

Lokallag: Budeieveven i Telemark og Buskerud:
Kontakt Ingebjørg Håvardrud, tel. 950 59 725.

GardsOsten 2 – 2020, årgang 23
ISSN: 1501-9322

Medlemsblad for Norsk Gardsost - organisasjon for norske handverksysteri og gardsmeieri.

Framsida: Telemarksku på Kråkerøe i Seljord (bilete: Sondre Aasena).

Medlemspenar Norsk Gardsost 2020, medrekna tinging på GardsOsten:

Produsentmedlem, etter mengd foredla mjolk:

0 – 12 000 liter	1 000 kr
12 000 – 100 000 liter	2 500 kr
Meir enn 100 000 liter	4 000 kr

Støttemedlem: kr 400 (med tinging av medlemsbladet)

Lag, org., eller institusjonar: kr 1000

Berre abonnement: kr 500

Du kan bli medlem eller abonnent ved å betala aktuell sum til bankgironr. 3745.07.02588.

Merk betalinga med kva det gjeld og **hugs namn og adresse**, så me veit kvar bladet skal sendast!

Redaktør er Øystein Skjæveland.

Redaksjonsadresse:

Bringedalsvegen 183, 5462 Herøysundet.

Telefon: 416 07 381

E-post: os@norskgardsost.no

Annonsar:	Bakside	kr 2500
Prisar eks mva	Heil side	kr 2000
	Halv side	kr 1600
	1/4 side	kr 1000
	1/8 side	kr 800

Små rubrikkannonsar er gratis for medlemmer.

SEND STOFF til neste blad. Det er bra om så mange som råd kjem med stoff for å få breidde i bladet. Send inn lesarinnlegg eller framlegg til reportasar eller fagartiklar. Frist for stoff til GardsOsten er 15. mai 2021.

HUGS å melda frå om det som skjer i distriktet ditt om du vil at det skal verta kunngjort i GardsOsten.

MERK: Fullt betalende produsentmedlemmer får bladet to gongar i året, attåt jamnleg informasjon på e-post eller anna vis. Dei får òg rabatt i utstyrsbutikken "Ystebui". Dei får dessutan stå på produsentlista på heimesida vår norskgardsost.no. *Støttemedlemmer og abonnentar* får bladet to gongar i året. Ver venleg og sei frå dersom du endrar adresse eller epostadresse.

Opplag denne utgåva: 1100

Redaksjonen avslutta 17. desember 2020.

Trykk: Unitytrykk, Spjelkavik

Gurostølen og Larsgard



Skiltet syner veg til stølsvollen på Gurostølen (til venstre).

Tekst og bilete: Kristin Glück-Teigland, budeie på Gurostølen 2020

Øvst i Hallingdal ligg fjellbygda Hovet i Hol kommune. Hol er ein såkalla nasjonalparkkommune, ein fjellkommune der over 91 prosent av arealet ligg over 900 meter over havet. Attåt reiselivet, som er hovudnæringa, er landbruket ei viktig næring. I Hovet ligg gardane side om side oppover dalen mot vest, men er til liks med mange andre små landbruksbygder høgt til fjells truga av både nedleggjing og fråflytting.

Likevel huser Hovet nokre av dei mest iherdige bøndene i kommunen, og på slektsgarden Larsgard midt i bygda finn me to av dei. Marianne Hoksrud og Kjetil Larsgard tok over garden etter Kjetil sine foreldre i 1991 og har sidan drive, investert, utvikla og slite. I 2009 investerte dei i ny driftsbygning med lausdrift, mjølkegrav og rundballeblandar med takmontert band til dyra sine - vel 31 kyr pluss kviger og kalvar. Ein buskap på rundt 70 dyr fekk større boltreplass, og Marianne og Kjetil fekk høgare lån og ein litt enklare kvardag.

Sidan 1997 har Mariann, sjefs-budeia, drive Gurostølen, som har vore i familien i over 400 år og som ligg ein knapp halvtimes køyring frå Larsgard. På vel 960 meter over havet, i bjørkeskogen oppunder Hallingskarvet, ligg stølsvollen med stølsbua, fjøsbygget og fire utleiehytter. I dag er det bilveg heilt fram til stølen, innlagt vatn og rikeleg med straum. Budeiene kan til og med ta seg ein dusj, om det skulle røyna på. Buføring og -faring skjer med dyretransport og budeia kjem i el-bil til fjells. Det er 2020.



Marianne Hoksrud og Kjetil Larsgard tok over garden i 1991.



Rett nok har ikkje stølen alltid lege der han ligg i dag, men stølsdrifta på Larsgard kan daterast heilt attende til 1600-talet, den gong det var Guro sjølv som var til fjells og støla. Stølslivet på Larsgard har lange tradisjonar og er djupt forankra både som historie og kultur. Om komforten har vorte betre, er dagane like lange og slitet til å ta og føla på, sjølv med motordrivne separator, røreverk i ystekjelen og varmt vatn i springen. I dag er det både kundar som skal ekspederast, og sosiale medium, izettle og budeiene sjølve som skal oppdaterast heile tida, og alltid er me like blide når det kjem gjester i tunet. Fjøsstell, beitearbeid, reinhald og vidareforedling krev sitt. Det er lange dagar på stølen, men det

er gode dagar. Det krev si budeie i år 2020 òg, sjølv om dei mange støshistoriene vitnar om at dei var laga av noko anna før i tida. Då Marianne kom til gards tidleg på 90-talet tok det ikkje lang tid før ho tok til seg stølskulturen og kunsten å trylla fram stølsprodukt av edlaste slag. Det var svigermor Madli som skulle læra Marianne å driva støl – slik dei alltid har gjort det. Dei siste 23 åra har Marianne støla på Gurostølen kvar einaste sommar, medan Kjetil har halde slåttan og gardshusa heime på Larsgard. Etter endt arbeidsdag på garden er Kjetil glad det ikkje er lenger enn ein liten halvtime å køyra opp til budeia i fjellheimen. Gurostølen er eit samlingspunkt for familien og ein sosial arena for både faste hyttefolk i området og for gode vener frå fjern og nær. Dei beste stundene i livet har for mange vore rundt utepeisen og sju-steinsommen på stølsvollen her.



Kua og Marianne i sommarfjellet.

Med seg til fjells har Marianne hatt kring halvparten av kyrne til Larsgard, altså rundt 15 stykke, attåt ein arbeidssam budeiedalt. Det siste året har ei vaksen budeie fått innpass på stølen, til og med i ysteriet til Marianne. Resten av buskapan har Larsgard dei siste 11 åra fordelt på to andre stølar i området – hjå budeia Anne Lise i Fagerdalen og hjå Nestegard på Oddestølen i lungsdalen der budeia Dyveke har teke hand om fjøsstell og mjølkeforedling dei siste åra. Oddestølen ligg nær Turistforeningshytta i lungsdalen og det er tidlegare vertskap hersom også eig Oddestølen. I Fagerdalen har Anne Lise før hatt eigne dyr, og då dei selde buskapan frå garden heime på Berg i Hovet i 2009, var dei likevel innstilte på å støla. Marianne og Kjetil trong meir leigejord, og slik vart avtalen om å leiga ein fjerdedel av Larsgard sine kyr eit faktum. Anne Lise held alt produksjonsutstyr og fôr til dyra sjølv, medan Larsgard får leiga jord til redusert pris. Anne Lise, på same måte som Marianne, er budeie og kulturberar av rang. Ho kinnar, syrnar, ystar og lagrar på stølsprodukt som ho sel i kaféen på stølen.



Budeia Kristin i ysteriet.

I lungsdalen verkar det nesten på same vis. Her leiger Kjetil og Marianne jord av bøndene på garden Nestegard i Hol, som også er grunneigarar i lungsdalen. Ettersom vertskapet på turistforeningshytta er bytt ut, har avtalen om kyr mot leigejord halde fram, ettersom tidlegare vertskap



Marianne sin vidgjetne trøgost.



Bygningar på Larsgard i sommar- og vinterdrakt (bilete. Marianne Hoksrud).

framleis er grunneigar i lungsdalen. Budeia Dyveke kom til ved førre skifte av vertskap og har seinare vore trufast. Før var det vertskapet sjølv som også tok seg av fjøset og mjølka. Mjølka som vert foredla her har vertskapet såleis i større eller mindre grad brukt i serveringa på lungsdalshytta, avhengig av kva slags matfilosofi dei har hatt. Til Oddestølen og turistforeiningshytta går det ikkje bilveg heilt fram, og kyrne må buførast dei siste seks kilometrane til fots. Såleis har det alltid vore viktig å ha ein god plan på bruken og foredlinga av mjølka på Oddestølen.

På Gurostølen er heile produksjonslina plassert i fjøsbygget; frå glade kyr på veg inn til mjølking i mjølkegrava i austenden av bygget, via rommet med mjølketanken, vidare inn i ysteriet og til slutt inn i stølsbutikken i vestenden. Glade kyr inn, blide kundar ut. I stølsbutikken sel dei også ostar frå dei andre produsentane i Ostebygd, i tillegg til lokalmat frå utvalde småskalaprodusentari regionen. Det er rjome det går mest av, eller rumme



Frå Lungsdalen (bilete Jarle Tvedt).



Mjølketransporten frå Gurostølen til Hol Ysteri, som lagar osten Kronblom.

som det heiter i Hallingdal. Rumme har i alle år vore hovudproduktet på Gurostølen, i tillegg til Marianne sin vidgjetne trøgst. På seinsommaren hender det at ikkje all rumma vert selt i spann, og då kan budeiene kinna smør. Som kunde kan du sjølv sagt også kjøpa med både fersk mjølk eller fløyte gjennom såkalla *tiffeldig sal*. Og er budeia og godlune og sola skin, får du vera med på fjøsstell og mjølking. Men inn i ysteriet slepp ingen. Sidan 2007 har Marianne hatt eit fullverdig, mattilsyn-godkjent og ergonomisk innreidd ysteri. Det vil seia, ergonomien har kome til ettersom Marianne har kjent på slitet med å lyfta, skubba, strekkja, sveiva og røra. Og røra. Og lyfta. Syrningstrau og ystekar er godt innsausa med dei rette bakteriane etter årevis med stødig foredling. Separatoren, som far til Kjetil kjøpte rett etter andre verdskrigen – ein Alfa Laval – har fått koplå på ein motor, og røreverket og det kompressorstyrte heve- og senkesystemet til ystekjelen har ein lokal Reodor Felgen fått frie taumar til å installera. Det er litt av eit ergonomisk kunstverk etter kvart, dette ysteriet. Og så er det skinande reint, alt har sin plass, reingjeringa skjer etter boka og budeiene har sin HACCP på stell. Alt skal loggførast og merkjast, emballasje skal lagrast rett og skautet skal på. Hender skal vaskast. Ystekjelen vert skylt fyrst i kaldt vatn, så med såpe og til slutt med kokande vatn. Det er omstendeleg å foredla

mjøl, og budeiene skal vita kva dei driv med heile tida. Difor slepp ingen andre enn budeiene innanfor rein sone, men ein kan fylgja med på arbeidet deira gjennom eit stort vindauga inn frå butikken. Og er du heldig, stikk budeia hovudet ut med ein kopp nyseparert fløyte eller ferskt kinna smør. Vask hendene ein gong til.

Morgon og kveld er det separering av mjølk til fløyte, som i sin tur vert til rumme og eventuelt smør. Skummamjølka yster dei surmjølskost av. Men fire-fem gongar gjennom sommaren er det ysteri-fri for budeiene. Då samlar dei opp fleire mål med mjølk, som Marianne stroppar fast i ein 900-liters tank bak på hengjaren og set kursen mot Hol Ysteri. Av denne stølsmjølka har ystar Tim Reidar Stenberg sidan 2016, gjennom ein leigeystings-avtale med Larsgard, trylla fram den villaste vellagra gaudaosten, Kronblom. Juvelen til Gurostølen. Gyllengul i fargen av fjellbeitemjølka, aromatisk og full av kaseinkuler, likevel smeltar han på tunga. Ein ost dei ystar to månader i året, mellom 50 og 150 hjul på 10 kilo per sesong, avhengig av tilgang til mjølk og kapasiteten til ystar. Denne osten lagrar ein i eitt eller to år – jo lengre lagring, jo meir intens smak. Ein eksklusiv ost som er selt lokalt og elles til utvalde restaurantar og delikatessebutikkar spreidde rundt i Noregs land. Får du tak i ein bit, er du heldig.

Sommartreff for seterbrukarar 2020

Tekst og bilete: Eli Sæther

Laurdag 15. august var det duka for seterdag på Perseterstølen oppe på Åndalssetra i Gjemnes kommune. Hit kom seterbrukarar og andre seterentusiastar frå ulike delar av Møre og Romsdal. Arrangementet var i samarbeid med Gjemnes og Tingvoll Bonde- og Småbrukarlag si sommarutflukt.

Føremålet med treffet var at vi som driv setrar i fylket skal verte betre kjende, dele erfaringar og få inspirasjon og tips som vi kan lære av. Og kanskje gje idear til fleire av dei andre som deltok til å ta opp att drift på eiga seter.

Vi hadde i alle fall ei kjekk stund i lag, sjøl om det var skodde og heller vått og hustrig i vêret. Nils Sigurd Drabløs, tidlegare styremedlem i Norsk seterkultur og tidlegare leiar i laget for Vestlandsk fjordfe, heldt eit fengande foredrag om fjordfekua. Og då Adrianna kom opp med sosakjøl laga på kjøt frå fjordfe, og med rømmegraut koka på rømme frå setra, var det ikkje vanskeleg å få folk til bords.

På Åndalssetra hadde seterdrifta meir eller mindre lege nede sidan 1930-talet. I 2012 fekk ein midlar frå Kulturminnefondet til å restaurere det gamle steinfjøset på Perseterstølen. Per Sæther, tidlegare eigar, fortalde om restaureringa av fjøset, om historie knytta til setra, om



Det nærmar seg mjølkning!

kulturlandskap og arkeologiske funn som er gjort i området.

Det er Adrianna Saliwon og Paul Einar Sæther som i dag eig og driv Perseterstølen, og som i år på tredje året har hatt med seg ein liten buskap med fjordfekyr på setra. Dei starta opp i 2018 med tre mjølkekyr - i år er dei oppe i seks. Resten av mjølkebuskapen har dei på eit fellesbeite med innleigd røktar på Hoem i Fræna. Dei kastrerar alle oksar som dei får etter gamalrasekyr. Desse går i lag med kvigene på fjellet. Dei blir slakta på eit lite lokalt slakteri, og kjøt, kraftbein og innmat har no siste året vore selt gjennom Rekoring. Salsproduktet av mjølka har i sommar vore rømme. Kyrne har delvis gått i utmarka og delvis på stølen. Dei har i år hatt Nofence-klave, noko som har gjort det mykje enklare å målrette



Nils Sigurd og Gunhild frå Dravlausstølen og Jessica frå Rekdalssetra i ivrig samtale om vestlandsk fjordfe og seterdrift.

beitinga med tanke på å halde områda kring stølen opne og i hevd – og hindre at kyrne har drege altfor langt til fjells.

Initiativtakarane til setersamlinga, Nils Sigurd Drabløs og Per Sæther, vonar det blir teke initiativ til liknande inspirasjonssamlingar for seterbrukarar både i Møre og Romsdal og elles i landet. Talet på setrar i drift er stadig minkande. Buskapane i Noreg vert stadig større, noko som ikkje høver så godt for stølsdrift. Også talet på fellesbeite går ned. Samtidig veit vi at utnytting av beiteressursane må opp, medan bruken av importerte fôrmidlar må ned, skal norsk landbruk verte meir berekraftig. Det er naudsynt for oss som driv med seter å ha ein organisasjon som Norsk seterkultur som talar vår sak inn mot staten og faglaga i landbruket.



Per Sæther fortel om restaureringa av det gamle steinfjøset.

Greit og rimeleg stølsfjøs



Det nye stølsfjøset på Hellebu har plass til å mjølka tre kyr om gongen.

Målet var eit enkelt fjøs til å mjølka i på stølen. Og det fungerer bra.

Tekst Øystein Skjæveland

Bilete Jarle Rueslåtten

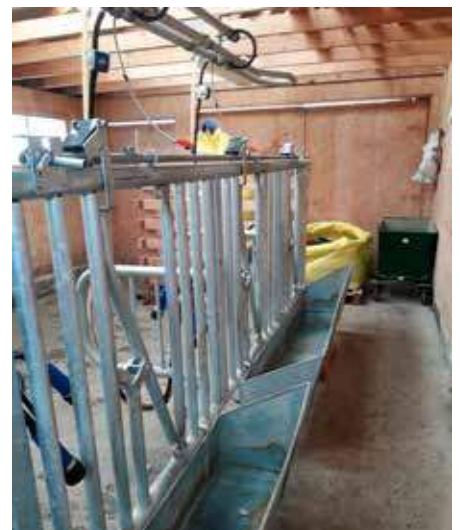
Torleif Håheim og familien driv med mjølkekyr i Ål i Hallingdal, og kvar sommar ved jonsokleite dreg dei med buskapan til stølsgrenda Hellebu. Det er omlag 15 kyr som skal mjølkast, og desse har fått seg eit enkelt og praktisk mjølkefjøs på stølen. Det nye fjøset vart bygd i 2010 og teke i bruk sommaren 2011. Frå før var der eit eldre båsfjøs som var gått ut på dato, fortel Torleif. Dei la vekt på å gjera det nye fjøset enkelt og billeg. Kyrne er ute om natta, så ein treng ikkje ha rom til alle kyrne inne. Og fjøset er berre i bruk om sommaren, så ein treng ikkje å isolera heller. Det ein då treng er ein mjølkeklass

under tak, med straum og vatn. Kyrne kjem inn frå eine sida, står fast til mjølkning og går så ut att på den andre sida, der dei ferdigmjølka kyrne samlar seg. Kyrne går ute i det fri om dagen, og på inngjerda beite om natta. Dei er i slutten av laktasjonen når dei er på stølen. Etter avsining i midten av august beitar dei seg heimover, og så er det konsentrert kalving heime litt uti oktober.

Lokale krefter

Stølsfjøset vart bygd med lokale krefter og eigeninnsats. Dei hyrte ein granne med gravemaskin til å grava ut tomta, støypte ei armert plate på bakken og fekk eit lokalt snikkarfirma til å laga sjølve bygningen. -Dei bygde veggene nede i bygda, køyrde dei til fjells med lastebil og heisa dei på plass, fortel Torleif. Så vart det sett takstolar oppå og lagt takplater oppå der att. Veggene kledde han sjølv med ståande kledning, og nede i fjøsdelen er det i tillegg sponplater

som innerkledning. Attåt er det eit lite skifterom med dusj og vask. Bygget er på omlag 50 kvadratmeter, og heile fjøset kosta omlag 350 000 kroner. Då er omlag 50 000 kroner til mjølkeanlegg rekna med. Her hadde dei liggjande nokre delar



Båsfrenten med dei doble dørane og kraftfjøssekken i bakgrunnen.

frå eit eldre mjølkeanlegg som dei kunne bruka om att. Torleif sette inn ein tredelt fanghekk inne, så ein får mjølka tre kyr om gongen.

Godt nøgd

-Eg er eigentleg godt nøgd med det, seier han. -Me fekk eit billeg og godt fjøs. Me kunne sjølvsagt gjort det meir komplisert, men når du skal bruka det berre seks veker kvart år, treng ein ikkje å ausa ut alt for mykje pengar. Ein storsekk med kraftfôr er det også plass til i fjøset. Hadde ein hatt ein annan stad å gjera av kraftfôret, til dømes ein silo, kunne ein fått inn ein fjerde mjølkeplass utan å byggja huset noko større. Men det er ingen planar om slik utviding no. Om hausten stengjer dei ned for vinteren, tømmer alle vassrøyrar og brukar fjøset som lager gjennom vintermånadene. Dei fekk lagt fram straum samstundes med det nye stølsfjøset. Før var det traktoraggregat som sytte for elektrisiteten.

100 kyr i fjellet

Dei haustar også fôr på stølen, som ligg på 1000 meter over havet, i retning nordover frå Ål mot Hemsedal. Dei får teke éin slått frå dei 33 måla med fjell-eng. Det er god køyreveg til stølen, og Torleif Håheim og familien leverer stølsmjølka til meieriet (bortsett frå ein slant som går til å laga mjølkeprim til husbruk). Dei er tre mjølkeprodusentar i same stølsgrenda



Fjøset er kledd med sponplater innvendig.



Kyrne går gjennom fjøset frå den eine til den andre sida når dei skal mjølkast.

som leverer mjølk frå stølen. Til saman har desse omlag 30 kyr, og om ein legg til fire bruk i dei nærliggjande stølsgrendene Nystølane og Trettestølane er det omlag 100 kyr på

mjølkeruta her oppe om sommaren. Stølen på Hellebu ligg omlag 12 kilometer frå heimegarden Bakke på 700 meter over havet. Det tek omlag 20 minuttar å køyra derifrå til stølen.



Ein vegg skil mjølkerommet frå mjølkestallen.

Ny satsing på gamle tradisjonar



Det aukar så smått med telemarkskyr i buskapan som er på Kråkerøe om somrane (bilete: privat).

Med nytt meieri heime på tunet og full sommar drift med foredling og servering på staulen er det nok å hengja fingrane i.

Av Øystein Skjæveland

Sondre Aasan og kona Lina med to born (snart tre) bur på garden Sundbø i Flatdal i Seljord i Telemark. Der bur også ein flokk med omlag 15 NRF og telemarksfø.

Lina og Sondre tok over i januar 2016, og etter den tid har det skjedd litt av kvart på garden. Dei opna sitt eige gardsmeieri på ettermvinteren 2020 - rett før koronaen, fortel Sondre. Meieriet heiter offisielt «Flatdal meieri», og namnet er ikkje tilfeldig. Frå 1897 til 1911 låg det nemleg eit meieri her i tunet med det same namnet. Men den gamle «meieristoga» er ikkje i bruk lenger - i staden har den nye utgåva av Flatdal meieri fått plass vegg i vegg med fjøs og mjølkerom, i ein gamal låve. Golvflata i meieriet er omlag 100 rutemeter. Frå den nye gardsbutikken kan kundane sjå rett inn i ysteriet og vidare inn i fjøset, som er eit renovert båsfjøs frå 1990-talet.

Separerer og syrnar

Produkta frå Sundbø er basert på fløyte og skummamjølke. Dei separerer mjølka rett etter mjølkning, og set både fløyten og skummamjølka til syrning. Av fløyten får dei då rjome og smør, medan skummamjølka vert til knåost. Dette er ein ost som liknar mykje på pultost.

Dei lagar dei same produkta heime og på staulen. Skilnaden er at heime går det meste av mjølka til Tine og noko til gardsmeieriet, medan i sommarfjellet foredlar dei all mjølka sjølve.

Dei brukar også same logoen på salsprodukta frå staul og gard, men skriv ulikt namn på. Det er «Kråkerøe» på staulsvarene og «Flatdal meieri» på det som er laga nede i bygda. I tillegg til det som dei sel heime hjå seg sjølv, så leverer dei gardsprodukta til ein gardsmatbutikk i Seljord og dessutan til tre daglegvarebutikker i nærleiken.

Frå slåttan til Dyrsku'n

Etter at fyrsteslåttan er unnagjort og gjødsla er køyrt ut, er det på tide å dra til fjells. Då kan det vera omlag kring jonsok. Og på staulen held dei seg til rett før Dyrsku'n, den store

landbruksmessa som er eit viktig punkt på kalenderen i denne delen av landet. Dyrsku'n går av stabelen andre helga i september kvart år (bortsett frå korona-året 2020, då).

Dei leverte i mange år smør frå staulen til meieriet, gjennom mottaksordninga til Tine. Det gjekk helst til fôr. Så bygde dei foredlingslokale i 2008, og etter det har dei teke seg av sal og omsetning sjølve. Mykje som dei lagar på staulen får dei også selt der. Den rjomen som dei ikkje får selt som rjome, lagar dei smør av.

Tre generasjonar til seters

Det er tre generasjonar frå Sundbø som dreg til fjells kvar sommar. På Kråkerøe er det foreldra til Sondre som har hovudansvaret for serveringa. Og det kom særleg godt med å ha arbeidshjelp i år, då hyttefolk ikkje kunne reisa utanlands og det var ekstra fullt på hyttene i fjellet. Då fekk både rjomegraut og smør og ymse andre staulsvare bein å gå på. Servering og sal går føre seg i eit tømmerhus dei sette opp for tre-fire år sidan, med



Når kyrne er på staulen er det tid for eit bad innimellom fjøsstella (bilete: privat).



Kråkeroe ligg i Seljord kommune, ikkje langt frå Møsstrond i Vinje (bilete: privat).



Staulsmøret frå Kråkeroe (bilete: privat).

plattung utanfor.

Nyinnlagt straum og vatn

På staulen fekk dei innlagt straum i 2019 - før den tid var det dieselaggregat. Og i 2018 fekk dei innlagt vatn frå nytt borehol. Det kom godt med i turken den sommaren, for den gamle brunnen gjekk tom.

Det er omlag 14-15 kyr dei har med til fjells kvart år. Det er både NRF og telemarksku i flokken, og innslaget av telemarksku aukar litt år for år. Dei har mest vårkalving, men litt om hausten òg. Slik har dei mjølk til å halda drift i gardsmeieriet heile året.

Staulen ligg på omlag 900 m.o.h. nær Møsstrond i Vinje, men over grensa til Seljord kommune. Dei må køyra eit langt stykke gjennom Vinje for å koma fram til staulen. Omlag seks mil køyreveg er det heimanfrå.

Nettsida til *In itinere*-prosjektet er lansert

In itinere er eit europeisk utvekslingsprosjekt for studentar, osteprodusentar og osteseljarar. På nettsida **itinere.eu** finn ein produsentar og osteseljarar som tilbyr hospitering, praksisplass eller tek imot besøk frå kollegaer. Ein finn og kurs i gards- og handverks-foredling av mjølk og tilknytte fagområde.

Du kan lese om prosjektet i Nyhendebrevet frå november. Det blir infomøte over nett om prosjektet, møta er opne for alle. Sjå invitasjon i denne linken <https://www.face-network.eu/ref/af9829d6-b016-40be-b5f5-d6a15696735c>.

Prosjektet med det latinske namnet *In itinere* er eit tiltak av nettverket for europeiske gards- og handverksysteri (FACE). Du kan lesa meir om det på side 18 og 19 i bladet.

God kontroll med bakteriar i norsk ost

Mattilsynet sin kontrollrapport for 2018 syner gode resultat for både *S. aureus*, *E. Coli* og *Listeria*.

Mattilsynet gjennomfører jamnleg kontroll av mikrobiologi i mjølkeprodukt. I slutten av november vart resultatata frå overvaking og kartleggingsprogrammet (OK-programmet) i 2018 offentleggjort. I rapporten er resultatata frå 2018 presentert for seg sjølv, og samanstillt med resultat frå OK-programma i 2016, 2013, 2012 og 2010. Tilsaman over alle åra er det teke 903 produktprøver, i 2018 vart det teke 189. Dette var både av norskprodusert og importert ost og andre mjølkeprodukt. Det vart teke både 24-timarsprøver og prøver av lagra produkt av nokre av dei norske varene. Av dei norske produkta i 2018 var 73 pasteuriserte og 71 upasteuriserte. Alle 189 produkt vart undersøkte for *Listeria monocytogenes*, men bakterien vart ikkje funnen i nokon av dei. Berre dei importerte upasteuriserte ostane vart sjekka for *Salmonella*, og ingen av dei var infiserte.

S.aureus i produkt av rå mjølk

Staphylococcus aureus kan lage toksin (giftstoff) som gjev oppkast/diaré, dersom bakterietalet blir for høgt under framstilling av produkta. Forskrifta seier at *S. aureus*-analyse skal takast når talet er venta å vera på det høgaste, vanlegvis er det 24 timar etter at framstillinga tek til. Bakteriane døyr under modning, men om talet er over 100 000 og det elles ligg til rette for toksinproduksjon, vil toksina framleis vera der i ferdig lagra produkt. *S. aureus* døyr i pasteurisering, og i undersøkinga vart ikkje dei pasteuriserte produkta testa. Både dei norske og importerte upasteuriserte produkta vart undersøkt for aureus-toksin, og det vart ikkje funne i nokon av produkta. Berre dei norske upasteuriserte produkta vart sjekka for levande *S.aureus*. Totalt 27 av dei inneheldt *S.aureus*, av desse var 17 prøver av 24-timarsost. 10 av dei lagra

produkta inneheldt *S.aureus*. Ingen av 24-timarsprøvene hadde bakterietal over 10 000 per gram, og i lagra/ferdige produkt hadde ingen over 1 000 bakteriar per gram. Vi veit aldri kor raskt bakteriane døyr under modning, og i OK-rapporten kan vi heller ikkje sjå kor gamle produkta var, eller akkurat kva type produkt det er snakk om. Det gjer at prøvene av lagra produkt er vanskeleg å tolke, og har liten verdi for å seie noko om tryggleiken. Likevel må ein kunne seie at 24-timarsprøvene syner at produsentane har god kontroll på *S.aureus*, all den tida alle prøvene ligg veldig langt under toksingrensa.

E.coli i norsk og importert ost

E. coli er ein tarmbakterie, og målingar av denne blir brukt for å sjå etter svikt i hygien. Alle dei norske produkta og dei importerte upasteuriserte produkta vart testa. Eitt av dei norske pasteuriserte produkta, 10 av dei upasteuriserte norske og åtte av dei 25 undersøkte importerte råmjølksprodukta inneheldt *E.coli*. For pasteuriserte produkt gjeld det ei grense på max 1000 bakteriar per gram, når ein ventar at talet er på det høgaste, og helst skal talet vera under 100. Likeins som for *S.aureus* reknar vi med at talet er høgast 24 timar etter framstillinga tok til. Dersom bakterietalet kjem over grensene, skal ein "forbedre produksjonshygiene og utvelgingen av råstoffer", det er altså ikkje noko eksplisitt krav om at desse varene ikkje kan seljast. For upasteurisert ost er det inga grense for *E. coli*, men Mattilsynet rår til i rapporten at ein forhold seg til grenseverdiane for pasteuriserte produkt. For fløyte og smør av rå mjølk seier forskrifta helst under 10/g, og 100/g som øvre grense i ferdiglagra produkt. I dei fleste av prøvene var bakterietalet på under 100/g, men i den pasteuriserte norske og ein av dei rå (upasteuriserte) norske var bakterietalet mellom grenseverdiane. To av dei norske rå produkta var over baa grenseverdiane, det eine langt over. Rapporten fortel ikkje kor mange av desse prøvene som var av



Mattilsynet sin rapport om kontrollar i 2018 kom i november 2019 (bilete: Øystein Skjæveland).

24-timarsost og kor mange som var av ferdiglagra produkt, og dermed er det litt vanskeleg å tolke resultatet, men Mattilsynet vurderer dette som eit godt resultat, og dei skriv at det tyder på at dei fleste har god kontroll med mjølkingshygiene og hygiene under vidareforedling. At heile 5 av 25 importerte ferdigmodna ostar har over 100 *E.coli* per gram, tyder iallfall på at vi har relativt god kontroll på denne smitten i Norge. Sjølv om det ikkje er grenseverdier for *E.coli* i ost av rå mjølk, anbefalar vi å ta prøver av denne bakterien for å følge med, og blir tala høge, utan at ein forstår årsaka eller klarar å gjera noko med problemet, er det lurt å ta kontakt med rådgjevar. *E. coli* er eit teikn på at hygien under mjølkking ikkje er bra nok, lagring ikkje er kald nok, transport av mjølka ikkje er rein nok, eller at syringa ikkje fungerer som den skal, og kan vera varsel om at meir skadelege bakteriar er til stades. Alle upasteuriserte produkt vart i tillegg analysert for ein spesiell variant av *E. coli*, STEC, som er helseskadeleg. Den vart funnen i ein av dei importerte ostane, men ikkje i dei norske. Importøren slutta å ta inn denne osten. I 2016 vart det funne bakteriar som likna på STEC i tre norske produkt, men ingen av desse vart verkeleg stadfesta som STEC.

R.N.

Revidering av Nasjonale retningslinjer og prøvetaking av *Listeria* og andre bakteriar

Norsk Gardsost har jobba med revidering av dei Nasjonale retningslinjene, men Mattilsynet er ikkje ferdig med anerkjenninga enno.

Noko av det som vi endrar er rettleiinga om prøvetaking, slik at ho skal bli meir målretta, desse endringane var også omtala på HACCP-kurset på ostesymposiet 2020. Akkurat kva som blir endeleg rettleiing i retningslinjene må vi jo bli samde med Mattilsynet om, men det vi jobbar for er skildra nedanfor. Dette er også nokolunde i samsvar med det som står i dei europeiske retningslinjene.

Prøvetaking av *Listeria*

Listeria monocytogenes er bakteriar som kan vere ujamt fordelt i osten, og ein biteliten smitte kan gje skade hjå utsette forbrukarar (gravide, eldre og folk med redusert immunforsvar). Ein enkelt analyse av osten gjev ingen garanti for at osten er fri for *Listeria*, det gjer ikkje fem analysar (som forskrifta seier ein skal ta) heller. Har ein vaskelake til kittost, er det den mest effektive plassen å ta prøve, da er alle overflatene til ostane testa. Prøve av ein saltlake vil vera nesten like bra, men da får ein ikkje sjekka om osten er gjensmitta på lageret. For å oppdage risiko for *Listeria*-smitte kan ein alternativt ta prøver av produksjonsmiljøet, ein kan ta av overflater som kjem i kontakt med

mjølka/osten, og meir perifere overflater som er spesielt vanskeleg å vaske, eller der smitte kan tenkast å kunne etablere seg, t.d i sluk. Miljøprøver kan vera tilstrekkeleg hos ein liten produsent. Å ta prøve av ferdigmodna ostar av fem ystingar på rad kan vera ein måte å skaffe seg dokumentasjon på at ein har kontroll med *Listeria* i osten, da ser ein på desse fem ystingane som ein batch. Uansett kva ein tek prøve av, bør ein i første omgang teste om *Listeria* er til stades eller ikkje, og bestille kvalitativ prøve hos laboratoriet, da sjekkar dei om dei finn spor av bakterien i 25 g prøvemateriale.

Effektiv prøvetaking når ein lagar forskjellige produkt

Dersom ein lagar mange slags produkt, kan ein med fordel fordele prøvetakinga utover produkta, slik får ein mest nytteverdi i høve til kostnaden. Sjå tabellen nedanfor.

Ein tek da dei ulike bakterieprøvene av dei produkta der bakteriane er venta å kunne skape problem. I tabellen er vist ei prioritering. Lagar du produkt høgt oppe i tabellen, så ta hovudsakleg prøver av dei produkta. Føresetnad er at mjølk-kvaliteten er lik til alle produkta.

R.N.

<i>Staph. aureus</i>	<i>E. coli</i>	<i>Listeria</i>
Kvitost ysta/ettervarma til 37-38 °C	Rå konsummjølk	Mjukost med kittskorpe
Kvitost ysta/ettervarma ved lågare eller høgare temperatur	Kremost, rømme, surmjølk av upast. mjølk	Mjukost, blåmuggost og modna kremost Fastare ost med kittskorpe
Ost ysta rundt 32 °C	Ost som skal lagrast kort	Halvfast ost
Produkt syrna ved lågare temperatur	Ost som skal lagrast lenge	Produkt med pH<4,4

Døme: Ein lagar halvfast kvitost med tørr skorpe, camembert og fersk kremost. Dei fleste *S.aureus*-prøvene ein har tenkt å ta, tek ein da av kvitosten, *Listeria*-prøvene tek ein av camemberten (evt produksjonsmiljøet) og *E. coli*-prøvene av kremosten.

Må Baqer ut?

Ein høyrer ofte snakk om kor viktig det er å få fleire ungdommar inn i seterbruket. «Seterbrukaren» hadde i mars 2020 ein artikkel om ein av desse – ein 22-åring som var den yngste seterbrukaren i Sverige. Han driv med kyr og geiter som han har på setra om sommaren, han lagar smør og ost, og han forsørgjer seg sjølv med dyrehaldet sitt. Problemet er berre at denne karen er frå Afghanistan, han har ikkje opphaldsløyve, og no vil svenske styresmakter senda han ut av landet. Namnet hans er Baqer Mosawi, og på nettsida skrivunder.com er det laga til eit opprop for at han skal få vera i landet. Oppropet tok til i august, og

no er det 3840 som har skrive under. Teksten i oppropet argumenterer med at Baqer er i fare om han vert sendt heim, at han er ein ressurs der han er på den svenske landsbygda og ei framtidsvon for seterkulturen. Svenske aviser melder at det svenske politiet stogga Mosawi ein dag i oktober då han skulle levera ost til ein kunde, og tok frå han passet. Han har førebudd seg på å verta sendt ut, og har delvis slakta og delvis selt buskapen sin. Bertil Johansson, som møtte på Norsk seterkultur si årssamling i februar 2020, har kjøpt nokre av dyra, for at Mosawi skal kunna få dei att om han får vera i landet. I skrivande stund er det uvisst korleis stoda er i saka.



Baqer Masawi er den yngste seterbrukaren i Sverige (bilete: Magnus Bergström).

Ny ost i gamalt Tine-meieri

Det er to år sidan Tine la ned drifta i meieriet i Øystese i Hardanger, men alt til neste år kan det koma ny ost frå dei same lokala.

Tekst og bilete: Øystein Skjæveland

Det gjekk ikkje lange stunda frå Tine stengde dørane i Øystese til bygdefolket organiserte seg for å få ny drift i meieriet. Hardanger bygdeysteri vart skipa som aksjeselskap for å foredla lokal mjølk og føra vidare yste-tradisjonen i bygda.

I dag er det 13 mjølkeprodusentar som er med som aksjonærar i det framtidige bygdemeieriet. Dei har alt handla ystekjele og anna utstyr frå Nederland – pumper, osteformer og så vidare. Ein av medeigarane, Torkel Hovland, har vore på ystekurs i Aurland og er tiltenkt ei rolle i sjølve ysteriet framover.

God hjelp frå Tine

Cato Kjosås i ysteri-styret understrekar at Tine har vore til stor hjelp for det nye ysteriet, ved å gje ein god avtale for «Mathuset i Hardanger», som er namnet på den nye organisasjonen som tok over meieribygget. Mathuset har som føremål å driva lokalmatproduksjon i huset, og Hardanger bygdeysteri er altså ein av produsentane som kjem inn. Vegg i vegg skal det koma eit



bryggeri.

Gardsosten møter dei framtidige ystarane på anlegget i Øystese ein laurdag i november, då leiar i Norsk Gardsost Jarle Rueslåtten er innom for å gje nyetableringa nokre gode råd med på veien.

Lokal tradisjon

Motivasjonen for å gå laus på denne oppgåva er interessa for å kunna produsera noko lokalt, og halda på ystetradisjonen i kommunen. -Her er tradisjonar frå 1888, då det kom meieri i Steinsdalen (litt lenger vest i heradet), fortel Kjosås. Mange arbeidsplassar gjekk tapt då Tine la ned, fortel han, og dei vil gjerne skapa nokre nye.

Det er lokalmarknaden som er fyrsteprioritet, fortel Kjosås. Også Bondens marknad og rekoring er

Jarle Rueslåtten (i midten) i samtale med styremedlem Cato Kjosås og prosjektleiar Marit Buttingsrud om korleis dei gamle meierilokala kan nyttast til eit nytt ysteri.

mogelege salskanalar. Dei vil også satssa på den lokale hotell- og restaurantbransjen.

Frukt og ost

Hardanger bygdeysteri ser for seg å satssa på ferskostar, og nemner halloumi og mozzarella som mogelege produkt. Men også fastost og yoghurt kan koma ut frå det nygamle ysteriet i Øystese om nokre år. Hardanger er jo eit kjent fruktdistrikt, og oste-gründerane har også tenkt på om det kan gå an å laga produkt som kombinerer både frukt og foredla mjølk av ymse slag.

Seter-ost?

Hardanger bygdeysteri kjem til å henta inn mjølka sjølv rundt på gardane, og det opnar for å laga eigne produkt med mjølk frå dei ulike gardane. Til dømes vil ein produsent i Granvin om sommaren kunna levera mjølk frå setra.

Ysteriet har fått stønad frå Innovasjon Noreg, og yste-utstyr for omlag 700 000 kroner er tinga frå Rademaker i Nederland. Utstyr til brunost er førebels ikkje kjøpt inn, men er ikkje utelukka.



Det gamle Tine-meieriet i Øystese er no "Mathuset i Hardanger". På trappa står frå venstre Kristin Glück Teigland, Jarle Rueslåtten, Cato Kjosås og Marit Buttingsrud.

Årsmøte Norsk seterkultur 2021

Årsmøtet og fagsamlinga til Norsk seterkultur er planlagt til Bø i Telemark 26. - 28. februar 2021.

Det er også planlagt kinnekurs som ope for alle som har lyst å læra å laga smør (pris 500 kr). Bitten Brennhovd skal ha den praktiske delen fredag 26. februar, og Pascale Baudonnel skal ha kinne-teori laurdag 27.

Så er det fagsamling laurdag og årsmøte søndag. Dersom smittevern gjer at møtet må avlysast, vert årsmøtet halde digitalt på oppsett tidspunkt, men kinnekurs og fagsamling vert utsett til hausten 2021.

Utdrag frå programmet for fagsamlinga:

- Kva skjer med mjølkebonden?
- Verdas beste brunost.
- Setersmør.
- Kva er ei seter?
- Fossilfrie setrar
- Unesco-arbeidet.
- Utdeling av seterprisen
- Forsking på setra.

Fullstendig og oppdatert program finn du på heimesida seterkultur.no. Påmelding innan 15. januar 2021.

Norsk Gardsost årsmøte 2021

Årsmøtet er planlagt til torsdag 25. februar 2021.

Det er planlagt som eit digitalt møte, slik at fleire medlemmer har høve til å vera med, Fleire opplysningar kjem seinare og på heimesida norskgardst.no.



Seterprisen 2021

Føremålet med prisen er at han skal vera ei påskjøning til eldsjeler som har gjort ein stor innsats for seterdrifta. Prisen vil dermed vera med å skapa blest på ein positiv måte, og hjelpa til med å sikra eksistens og vidare vokster for seterdrifta.

Norges Vel hadde i mange år eit stort engasjement for seterdrift og seterkultur, og delte ut Seterprisen i åra frå 2001 til 2006. Norsk seterkultur tok over nemninga Seterprisen frå 2017, og vidarefører prisen med utgangspunkt i dei same kriteria som Norges Vel la til grunn.

Kriteriar

Seterprisen skal delast ut årleg til ein eller fleire personar som har gjort ein ekstraordinær innsats for seterdrifta i Noreg. Innsatsen kan vera innan:

- Tradisjonell seterdrift
- Mjølkeforedling på setra
- Utvikling av ny næringsverksemd tufta på seterdrifta
- Forsking og publisering av vitenskapleg materiale
- Formidling av stølskulturen

Utlysing og forslag på kandidater

Prisen blir lyst ut i *Seterbrukaren*, på nettet og gjennom aviser og andre media. Ein jury på tre, med representantar frå Norsk seterkultur, Norges Bygdekvinnelag og Tine, avgjer kven som får prisen.

Frist for innsending av framlegg til kandidatar til Seterprisen 2021 er **1. februar 2021**. Framlegg kan sendast til: seter@seterkultur.no eller sivbeate@me.com.

Prisen vert delt ut i samband med Norsk seterkultur si fagsamling og årsmøte 26. - 28. februar 2021.

Statsråd Bollestad: seterdrift er næring Notat fra Teamsmøte 16. november 2020 mellom statsråd Olaug Bollestad og Norsk seterkultur

Til stede: Olaug Bollestad, politisk rådgiver Erlend Kjærnsrød, departementsråd Anne Marie Glosli, fagdirektør Line Meinert Rød. Fra Norsk seterkultur: Siv Beate Eggen, Knut Ola Storbråten. Katharina Sparstad, Linda Ramberg (Rådhuset Vingelen). Norsk seterkultur inviterte seg inn på møte med statsråd Olaug Bollestad 16. november for å diskutere følgende saker:

1. Presentasjon av Norsk seterkultur

2. Status for norsk seterdrift
 3. Konkretisering av UNESCO-arbeidet
 4. Økonomi
- Norsk seterkultur viste til den dramatiske nedgangen i seterbruk, og at organisasjonen målbærer seterdriftas situasjon. Det ble vist til ulike innfallsvinkler for arbeidet vårt, og at vi nå i en periode arbeider for at seterulturen blir listeført som immateriell kulturarv i UNESCO. Videre viste vi til at våre årlige budsjett er svært lave i forhold til forventningene til organisasjonen.

Signaler fra departementet:

Statsråden er godt orientert om at seterdrifta ivaretar en

rekke fellesverdier, og ser at sammenhengen mellom små og mellomstore bruk er avgjørende. Videre mener hun almensituasjonen for landbruket, blant annet velferdsordningene er viktige for at unge skal ville overta. Hun viste til at landbruket er næring, og at seterdrifta også må være økonomisk bærekraftig, og viste til årets unge bonde 2019 Øistein Aasen som eksempel på hvordan vi kan ta vare på framtidig seterdrift. Når det gjelder finansiering av det videre UNESCO-arbeidet foreslo hun at vi skulle be om møte med KMD / Riksantikvaren og KUD.

K.S.

Ystekurs i 20 år

Etter tjue år med ystekurs i Aurland er det framleis kø av nye folk som vil læra å laga ost.

Tekst og bilete: Øystein Skjæveland

Det var i februar 1999 at Pascale Baudonnel gjorde avtale med Sogn Jord- og Hagebruksskule om å utarbeida eit kurs i ysting over 150 timar. I november år 2000 var det klart for det fyrste kurset, og interessa var så stor at dei måtte køyra kurset to gongar.

Etter den tid har det vore kurs i Aurland kvart einaste år i 20 år. Og det er kurs som har sett spor etter seg, og vore ein viktig føresetnad for dei fleste av dei nye gardsystema som har vakse fram i Noreg dei siste tiåra. På ostemeisterskapen World Cheese Awards i Bergen i 2018 hausta norske produsentar rikeleg av medaljar, og ei opteljing syner at 80 prosent av desse produsentane hadde bakgrunn frå ystekurs i Aurland.

Digital markering

Dette og meir til vart trekt fram



Jarle Rueslåttan helsa jubilaranten frå Norsk Gardsost, og primus motor Pascale Baudonnel fekk ei sylv-nål med bumerket til Norsk Gardsost. I bakgrunnen dei som var med på tilstellinga på videooverføring.

då 20-årsjubileet vart markert på jordbruksskulen i Aurland fredag 13. november 2020. Her var samla mange av dei som har vore sentrale i kursverksemda desse tjue åra, og endå fleire var med på storskjerm og videooverføring.

Det var Aud Slettehaug ved

kompetansenavet i Aurland som leia markeringa (på skjerm frå Naustdal), og ho gjekk kort gjennom den historiske bakgrunnen for to tiår sidan. Ho trekte fram at det var næringa sjølv som stod bak at kursa kom i stand, med dåverande SJH-reaktor Maria Bjune som ein viktig samarbeidspartnar. Pascale Baudonnel vart i 1999 tilsett i ei prosjektstilling med oppgåve å utarbeida eit kurs på 150 timar i lokal foredling og omsetjing av mjølk. I tillegg til kursopplegget skulle ho også planleggja ysteriet i det (den gongen) splitter nye fjøset på skulen.

Samstundes gjekk det også føre seg eit arbeid for å få etablert eit kompetansenav for småskalaproduksjon i Aurland, der Ivar Bjarne Underdal la ned mykje arbeid. Då navet kom i stand i 2001 vart ystekursa ein del av tilbodet frå navet.

Ei særleg utfordring var at ein framleis ikkje fekk lov å ysta av upasteurisert mjølk, sa Slettehaug. Men frå 2002 fekk ein lov å ysta upasteurisert, og kursa vart tilpassa det. Etter nokre år kom Ragnhild



Samstundes som 20 år med modulkurs vart markert i Jens Lunde-salen på Sogn Jord- og Hagebruksskule, gjekk det føre seg nettopp eitt av desse kursa i det nye ysteriet i fjøset på skulen. Lærarane Ragnhild Nordbø og Jarle Rueslåttan i framgrunnen..

Nordbø med i arbeidet, og ho har vore ein sentral del i ystekursa sidan.

Kursa vart frå starten av laga i to delar eller *modular*, med til dømes ein del om våren og ein om hausten. Slik ville ikkje kvart kurs verta for langt, og folk kunne få tid til å fordøya innhaldet mellom dei to bolkane. Difor har namnet «modulkurs» festa seg, sjøl om det formelle namnet på kurset er «lokal foredling av mjølk del 1 og 2».

Helsingar

Det var mange som ville helsa til jubilanten på dagen, og fyrst ute av desse var leiar i Norsk Gardsost, Jarle Rueslåtten. Han gjekk sjølv på modulkurset i 2003 – 2004, og no i 2020 er han inne som lærar på kurset. Modulkurset har vore viktig for mangfaldet av norske ysteri, sa han. Ein kan nemna mange som har æra for det, men særleg Pascale har vore ein uunnverleg brikke, sa han. Som takk for innsatsen fekk ho frå Norsk Gardsost ei nål med bumerket til organisasjonen, laga av ein sylvsmed i Valdres.

Fleire av helsingane kom gjennom video-overføring, og blant desse var Heidi Bjønnes Larsen, som helsa som leiar for styringsgruppa for kompetansenettverka. -Denne gruppa skal setja retning for at kompetansenettverket tilbyr det som næringa har bruk for. Og ein ser ut frå køen til ystekursa at dette er eit tilbod som næringa ynskjer seg, sa ho.

Bjørn Harald Haugsvær helsa frå fylkesmannen i Vestland. Han hadde sjølv vore på innføringskurs i si tid, og vart så inspirert at han ville prøva seg heime på kjøkenet. -Eg laga surmjølk, yoghurt, cottage cheese og fastost. Alt vart jo godt, men eg måtte eta alt sjølv, fortalde han. Familien var skeptisk. -Dette gav meg respekt for at det er mykje arbeid – det nyttar ikkje å slomsa for å få eit kvalitetsprodukt.

Det er Sogn Jord- og Hagebruksskule i Aurland som har vore undervisningsstad for ystekursa i alle år. Kristin Ryum helsa frå skulen og takka for det gode samarbeidet, og



Kristin Ryum helsa frå Sogn Jord- og Hagebruksskule og hadde med blomar til Ragnhild Nordbø og Pascale Baudonnel..

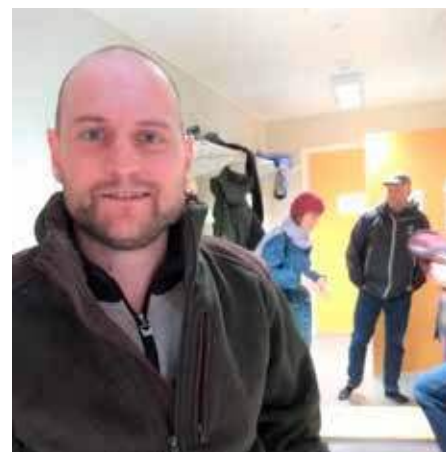
ho hadde med blomar til Pascale og Ragnhild. Sekretær Kathrin H. Aslaksby i Norsk Gardsost helsa på videoskjerm frå Valdres. Ho retta ein takk til Ragnhild Nordbø og Pascale Baudonnel for kursa deira gjennom mange år, og ikkje minst innsatsen med å rettleia ystarane også etter at kurset er ferdig.

Både store og små bruk får råd og rettleiing, også om ein startar opp med 12 geiter i Valdres, sa ho. Elles peika ho på at det no er så mange fleire å rettleia enn før, etter som talet på gardsysteri stadig veks. Norsk Gardsost arbeider for å få til meir rettleiing av både nye og etablerte ysteri, sa ho.

Neste generasjon på kurs

-Det er morosamt å sjå at etter 20 år med ystekurs så byrjar neste generasjon å koma som elevar.

Det seier Pascale Baudonnel i samband med at det no er 20 år sidan modulkursa i mjølkeforedling tok til i Aurland. Det har kome mange titals gardsysteri dei siste 20 åra, og fleire stader er neste generasjon på veg inn i viktige roller i produksjonen. Eit døme på det siste er Hans Avdem frå Avdem Gardsysteri på Lesja. Han har vore involvert i gardsystinga lenge, og i november 2020 var han på plass på modulkurs i ysting i Aurland. Han har ansvar for alpeosten på ysteriet, og ser for seg ei framtid i familie-verksemda. Avdem Gardsysteri er eit av dei større gardsysteria i Noreg. Det var Åse



Hans Avdem var med på ystekurs i Aurland som andre generasjon frå Avdem Gardsysteri. Her står han i inngangen til ysteriet etter at ei økt nett er ferdig.

Haugstad og Sigurd Avdem, foreldra til Hans, som starta ysteriet etter å ha vore på kurs i Aurland.

FACE 10 år - og vegen vidare



Kvar haust samlast representantar frå medlemslanda til FACE sitt årsmøte og konferanse der ein tek opp aktuelle ystefaglege tema. Under eit felles måltid vert det servert ost som deltakarane har teke med seg. Her har ein eit einestående høve til å bli betre kjend med nye ostar og ystarar (foto: Kathrin H. Aslaksby).

Nettverket for europeiske gards- og handverksysteri (FACE) har no eksistert i 10 år.

Tekst:

Ragnhild Nordbø og Kathrin H. Aslaksby

Årsmøtet vart halde som nettmøte i andre halvta av oktober, og mykje av tida på møtet var sett av til å evaluere arbeidet som har vore gjennomført desse ti åra, både arbeidsform, nytteverdi av prosjekta for dei som engasjerer seg, og korleis ein betre skal nå ut til produsentane med resultatane av prosjekta for å vera til nytte for alle. Norsk Gardsost har engasjert seg i varierande grad i dei ulike prosjekta. Ved å engasjere seg i dei ulike prosjekta, får ein tilgang på rapportane og kunnskapen som er utvikla. Difor er det særskilt viktig at Norsk Gardsost har nok ressursar til å delta i dette felles arbeidet.

Kva er FACE, kva skal FACE vera?

FACE si hovudrolle er å vere eit talerøyr for handverksystar-næringa overfor EU-styresmaktene, både når det gjeld økonomiske rammevilkår

og regelverk. I tillegg til at nettverket har eit styre der det sit representantar frå kvart land, har nettverket tre faggrupper: hygienegruppa, teknologigruppa og marknadsgruppa. Det er mykje overlapping mellom folk i styret og i hygienegruppa og det er desse først og fremst som har drive arbeidet med omsyn til EU-regelverk og rammevilkår. Sidan FACE er det einaste talerøyret bransjen har, og EU legg mykje av rammeverket for det vi driv med, er denne talerøyr-funksjonen heilt vesentleg.

Arbeidet i faggruppene

Hygienegruppa har utvikla dei europeiske bransjeretningslinene (*European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products - GGHP*). Dei er ikkje omsette til norsk, men du finn engelsk og svensk versjon under Regelverk og fagstoff på norskwardsost.no. Retningslinene kan brukast for å underbygge kvalitetssystema i verksemdene, og vi har brukt dei som grunnlag for den revideringa av nasjonale retningslinjer (NRL) som går føre seg i Noreg no. I somme land har denne

retningslina erstatta dei nasjonale retningslinene. Hygienegruppa har òg laga ein del skriv og uttalar om STEC, bruk av treverk i modningshyller osv. Etter bransjeretningsline-prosjektet vart "Teacheesy" sett i gang for å lage læremateriell, litt generelt om hygiene og litt for å forklare tankegangen i bransjeretningslinene. På heimesida www.teacheesy.eu kan du lesa om prosjektet og sjå materiellet som er laga. Noko av dette er omsett til norsk.

Teknologigruppa

Teknologigruppa har utarbeidd ein database for ostefeil, og dei jobbar vidare med å gjere denne meir brukarvenleg, etter mal frå Tysk gardsost sin database. Planen er at han skal bli meir tilgjengeleg og kunne brukast av alle medlemene med tida. Teknologigruppa har òg laga ei oversikt over økologiske syrningskulturar og laga ei oversikt over artiklar om helse og rå mjølk.

Marknadsgruppa

Marknadsgruppa har jobba med ulike prosjekt, mellom anna eit EU-finansiert prosjekt kalla "Discover Farmhouse Cheese". Tyskland, Irland

og Nederland gjekk saman om å søkje midlar frå EU, for å fremja forbruk av gardsostar gjennom PR-kampanjar, gardsbesøk, smaksprøvar på butikkar og "månadens oppskrift" på matrettar med gardsostar. Ragnhild har følgd arbeidet i hygienegruppa, frå sidelina, men ikkje vore delaktig i prosjekta. Kathrin har representert Norsk Gardsost i FACE-styret, på årsmøta og følgd arbeidet i teknologigruppa.

In itinere

FACE in itinere er eit pågåande prosjekt, heilt i slutfasen. Det er eit utvekslingsprosjekt der det blir laga ein database over bedrifter som kan ta imot besøkande, hospitantar og utvekslingsstudentar. Ein legg inn litt opplysningar, og så kan den som skal ut og reise søke opp produsentar som har ei produksjonsform ein har lyst til å læra meir om. Motivasjonen for å melda seg til databasen har nok stranda litt grunna Covid 19. Førebels er det to norske produsentar som har meldt seg, og fleire kan melde seg som produsent i prosjektet. Sekretariatet i prosjektet oppmodar flest mogleg til å melde seg snarast, for det er no i prosjektperioden ut 2020 dei har støtte frå EU til å jobbe med dette. Etterkvart må arbeidet med databasen finansierast over driftsbudsjettet til FACE. Nettverket kartlegg også undervisingstilbod i dei ulike landa for å lage ei oversikt over dette. Da kan ein søkje opp kurs ein er interessert i på språk ein beherskar i andre land. Ein kan melde seg som vertskap eller sjå tilboda på heimesida itinere.eu.

Medlemmer i FACE

Produsentorganisasjonane i dei ulike landa er hovudmedlemene i FACE. I somme land er det fleire produsentorganisasjonar som er medlemmer. Idag har FACE 19 hovudmedlemmer frå 16 europeiske land. Produsentorganisasjonar betaler medlemskontingent etter medlemstalet sitt. I 2020 talde Norsk Gardsost 145 produsentmedlemmer og betalte 11 euro per produsentmedlem. Også forskingsinstitusjonar, leverandørar av kulturar og ysteutstyr, skular og rådgjevarkontor og enkeltpersonar kan vera støtte-medlemmer. Talet på medlemmer i FACE har



Det var 40 personar frå 16 land med på det digitale årsmøtet til FACE i oktober 2020.

auka frå 3621 i 2019 til 3959 i 2020. Medlemskontingentane dekkjer løn til sekretariat og delar av reisekostnader. Mykje av budsjettmidlane kjem frå EU, noko som gjer det mogleg å gjennomføre prosjekt som kjem småskala gardsysteri til gode. Samstundes gjer det EU medvite

om at FACE finst og kva vi arbeider for. FACE vert og invitert av EU kommisjonen til å delta i møta med DG SANTE si rådgjevargruppe.

Styret i FACE har laga ei evaluering av verksemda dei siste 10 åra. Kort oppsummert ser konklusjonen slik ut:

Styrkar/fordeler med FACE	Veikskapar med FACE
<p>Gjennom lobbyverksemda:</p> <ul style="list-style-type: none"> •anerkjening på EU- og nasjonalt nivå. •nettverkssamarbeid. •auka kunnskap. •hjelp til å forhandla, og på nasjonalt nivå. <p>Kjennskap til korleis søkje midlar. Særs god samarbeidsånd og utveksling av røynsler på tvers av landegrensar. Mykje godt arbeid er gjort og det er framleis vilje til å halde fram det gode arbeidet for gardsysteri i Europa!</p>	<p>Avgrensa menneskelege ressursar. Avgrensa finansielle ressursar. For lite budsjett til samordning. Stor utskifting av deltakarar i arbeidsgruppene (utanom i hygienegruppa, der det har vore stabil deltaking). Ikkje klare nok mål og prioriteringar i arbeidsgruppene. Mangel på kommunikasjon innetter og utetter om arbeidet som er gjort i arbeidsgruppene. Utfordringar knytte til språk og ulikskapar mellom landa.</p>

Innan utgangen av året ynskjer styret at det vert vedteke ein strategiplan for FACE-nettverket sitt arbeid.

Ny nettside for Norsk Gardsost!

No på førjulsvinteren kom den nye nettsida til Norsk Gardsost på lufta.

Om du går inn på *norskwardsost.no* så finn du nyhende, oversyn over kven som er i styret og kven som er fagrådsgjevarar, du finn kurs og arrangement, regelverk og nasjonale retningslinjer og anna fagstoff, ysteutstyr og mykje meir. Og har du fine oste-bilete som kan brukast på nettsida, send dei gjerne inn til post@norskwardsost.no.



Forsking på utmarksbeite fekk avslag

Kvifor er det mindre beiting enn før, og kva kan ein gjera med det? Det veit me ikkje enno, for forskingsprosjektet om dette fekk avslag no i desember.

Det var *NIBIO* (Norsk institutt for bioøkonomi) på Ås som hadde søkt pengar til eit slikt prosjekt, og søknaden gjekk til *Forskingsmidla for jordbruk og matindustri*, som ligg under *Landbruksdirektoratet*. Men all von er ikkje ute, *NIBIO* har tenkt å søkja på ny i februar 2021, fortel Valborg Kvakkestad i *NIBIO* til *Seterbrukaren*.

Det omsøkte prosjektet hadde tittelen «Endringer i utmarksbeiting i Nord-Østerdalen og Røros – årsaker, virkninger og tiltak». Det var fleire mål med den omsøkte forskinga. Ein ynskte både å læra meir om kvifor det vert mindre beiting og seterdrift i området, og kva slags verknader dette har. Prosjektet ville også finna fram til tiltak for å snu nedgangen og få fleire dyr på beite og fleire setrar i drift. Ein skulle ta for seg både småfe og storfe, både utmarksbeiting og seterdrift og både konvensjonell og økologisk drift.

Tre forskingsområde

Forskinga skulle ta føre seg tre område eller arbeidspakkar. For å finna ut kva som påverkar kva bonden gjer når det gjeld beiting og setring, skulle ein bruka personintervju og spørjegransking til gardbrukarar i Nord- Østerdalen og Røros. Ein skulle også spørja dei som ikkje driv utmarksbeiting lenger. Målet er å finna ut kva som gjer at nokon framleis driv med beite, medan andre sluttar.

Vidare skulle ein sjå på kva verknad det har når det er mindre beiting og setring. Kva slags verknader har utmarksbeite og seterbruk, og korleis påverkar det lokalsamfunnet? Under dette området ville prosjektet også sjå på korleis beitebruken påverkar sosial kapital, kulturarv og lokal identitet.

Prosjektet ville også samanlikna beiteområde med område som ikkje har vore beita på ei stund, og sjå korleis dette påverka fôrressursane og biologisk mangfald. Under dette punktet skulle ein også sjå på korleis kan ein kombinera utmarksbeite med produksjon av bioenergi, ved å tynna bjørkeskog.

Ut frå resultatene i prosjektet så langt er tanken å koma fram til tiltak for å få til meir beitebruk og meir seterbruk. Prosjektet er eit samarbeid mellom *NIBIO*, *AgriAnalyse*, *Agroscope* i Sveits og *Arizona State University* i USA. Attåt dette er det omlag 40 andre aktørar som støttar prosjektet, mellom anna faglag, foredlingsindustri lokalt og nasjonalt, turistverksemdar, Norsk seterkultur og *Storsteigen vidaregåande skule* i Alvdal.

Ø.S.

Parti med oste-kartong

Pris kr 5 per stk
1 pall kr 1600 (pris + mva).

Teknisk info:

Type: sjaktel (tape topp/bunn)
Lengd: 612 mm indre mål
Breidd: 202 mm indre mål
Høgde: 255 mm indre mål
Farge: brun

Kvalitet: 25B
Per bunt: 25 stk
Per pall: 350 stk

Kontakt:

Anne Marie Sando,
Eiker Gårdsysteri as
Tlf 936 54 592

Videre arbeid for Unesco-status for seterkulturen

Årsmøtet i Norsk Seterkultur vedtok i 2017 og 2018 at vi skulle jobbe for at seterkulturen skal komme på UNESCO sin liste for immateriell kulturarv. Dette er en omfattende prosess, men dersom vi lykkes vil det være en anerkjennelse fra fellesskapet om at seterkulturen er viktig for alle.

Både forstudium og forprosjekt er avsluttet, og vi har et godt redskap for å jobbe videre - om vi får finansiering. Det har vi brukt en del tid på, og foreløpig er det bare ett av fylkene som har valgt å støtte prosjektet, Vestfold og Telemark. I Innlandet skal søknaden som ble

sendt behandles politisk, uvisst når. Årsmøtet har bestemt at arbeidet ikke skal videreføres før det er fullfinansiert. Vi fortsetter arbeidet med å få finansiering til arbeidet. Selv om vi har fått flere avslag er vi optimistiske, og vi får stadig bekreftelse fra ulike miljøer på hvor viktig arbeidet er. En listeføring vil forplikte fellesskapet til å støtte opp om seterdrifta. Vi er tålmodige. Vi håper bare det er flere seterbrukere igjen når vi en dag skulle få listeført seterkultur i UNESCO.

I mellomtida vil vi gjerne ha oversikt over alle setrene og oppfordrer alle seterbrukere til å legge

inn opplysninger i elektronisk spørreskjema om setra på nettsidene våre (seterkultur.no) og prosjektet Setra mi der. Da får vi et veldig godt utgangspunkt å jobbe videre med.

K.S.

SISTE!

Den 16. desember kjem det melding om at Innlandet fylke har løyvt 700 000 kroner til Unesco-prosjektet, fordelt på 400 000 frå næringskomiteen og 300 000 frå kulturkomiteen.

Jubileums-samling for Bo Jensen

Bo Jensen markerte i år 10 år som osteprodusent på garden Aurenes i Time i Rogaland. Den 1. september tromma han saman vener og kollegaer til ei jubileumsmarkering på Ostehuset i Stavanger sentrum.

Tekst og bilete: Øystein Skjæveland

På grunn av koronaen var ein del av gjestene til stades via videoskjerm, til dømes matgründer Claus Meyer frå Danmark og den norske matskribenten Jan Peter Aursnes. Men og gjester som var fysisk på staden bar fram sine helsingar, innimellom dei mange ulike rettane i ein spesiallaga jubileumsmeny. Matrådsgjevar Heidi Netland Berge sa i helsinga si at Bo Jensen ikkje må driva å seia at han skal slutta med ost, som han har ymta om i blant. -Det får du ikkje lov til, sa ho, og prøvde å få han til å lova for open scene at han ikkje skulle slutta. -Alle høyrde at han sa ja?, sa Netland Berge.

Den næraste tettstaden til gardsysteriet til Jensen er Undheim i Time, og ei av helsingane kom frå Eli Undheim som driv Smiegarden kultur- og gjestehus på Undheim. Ho la vekt på den verdien som ysteriet til Jensen har for lokalsamfunnet, og hadde med seg eit måleri som gåve til jubilanten. Motivet var rimeleg nok



Frå jubileumsmarkeringa i Stavanger 1. september 2020. Frå venstre Jensen sin ektefelle Satik Mkrchtian, Eli Undheim, Bo Jensen og sonen Noah Jensen.

ei geit i landskap frå Høg-Jæren. Det er geitemjølken Jensen lagar ost av. Bo Jensen sjølv takka for både helsingar og frammøte, og la i sluttorda sine vekt på kor stor glede han har hatt av dei kontaktane han har fått i restaurant- og matmiljøet i Frankrike dei siste åra. -Det å ta turen

til Paris og syna fram produkta mine frå ein 12 kvadratmeters konteinar, det har vore det største for meg, sa han. Konteineren har snakka om er ysteriet på Aurenes.

Du kan elles lesa meir om Bo Jensen og ostane hans i førre utgåva av Gardsosten (nr 1 – 2020).

Om setersmør og beskytta betegnelse

Som kjent fikk setersmøret «beskytta betegnelse» i 2020. Selve betegnelsen ble offisiell under Grüne Woche i Berlin der styreleder Siv Beate Eggen og nestleder Knut Ola Storbråten møtte på vegne av Norsk seterkultur.

I 2020 fikk vi et mindre tilskudd for å komme i gang med ordningen. Vi har utarbeida kriterier for salg (i tillegg til forskriften), som blant anna går på lagring og emballasje. Vi har også utarbeida egen brosjyre til forbruker, samt utfyllende informasjon på seterkultur.no. Matmerk utarbeidet en egen plakett som kan henges opp i produksjons- og salgslokalene. I 2020 var det sju produsenter som brukte merket. Disse er spredd fra Trøndelag til Telemark. Setersmøret fikk oppmerksomhet i flere media etter at NTB tok inn en pressemelding. Flere produsenter opplevde en stor pågang på setersmøret. Vi håper derfor at flere produsenter vil benytte seg av merket i 2021. Tilbakemelding fra noen er at det er vanskelig å vite



Illustrasjonsfoto: Katharina Sparstad..

når kraftfórandelen er innenfor 30 prosent, jamfør forskriften. Dette avhenger av melkemengde og beitekvallitet.

Her er en tabell utarbeida av TINE som viser hvor mye kua melker, og når hun må ha en kraftforandel over 30 prosent. Tabellen viser at den kritiske fasen er om høsten når beitekvalliteten går ned, for høyttytende dyr. Røde tall viser når kraftfór delen stiger over 30 prosent av det samla fôr-inntaket av kraftfôr og av det kua kan skaffe fra seterbeitene. Tabellen viser

beitekvallitet i form av fordøyelighet. Der ligger grensa på 28 liter i perioden der beitekvalliteten er dårlig, det vil si på slutten av sesongen.

Sommeren 2020 var noe spesiell, og vi håper flere vil benytte seg av merket i 2021. Vil du vite mer, kontakt seter@seterkultur.no.

Tabellen under viser fôrkvallitet i to typer beite (middels og seint) og tre typer surfôr (høgt, middels og lågt fordøyelig). Surfôr er ikke relevant for setersmøret.

Dgr	e.kalving	Lev.vekt nå	Dagsavdrått	006-0512 Beite middels utvikling			006-0513 Beite sein utvikling			006-0461 Surfôr
				Middels Beite, kg TS	Elite 70 kg TS	Kraftfôr, % av TS	Seint Beite, kg TS	Elite 70 kg TS	Kraftfôr, % av TS	
140		600	0	5,32664516	0	0	5,56055647	0	0	5,29814324
140		600	14	14,5091773	0	0	13,9077427	0	0	14,348895
140		600	16	14,9365859	0	0	14,8766392	0	0	14,7593084
140		600	18	15,3643071	0	0	14,9599718	0,84503365	5,34662046	15,2134232
140		600	20	16,1370168	0	0	14,7308448	1,94952703	11,6875514	15,734041
140		600	22	16,1718978	0,887733	5,20370533	14,5268019	3,04112287	17,3106552	15,7848722
140		600	24	15,9558534	1,997514	11,1261249	14,3808861	4,09319704	22,1564286	15,5389761
140		600	26	15,716096	3,136166	16,6354887	14,2098946	5,17341625	26,6900546	15,2799749
140		600	28	15,4963728	4,266396	21,5880495	14,2360578	6,10118555	30	15,0475485
140		600	30	15,2916935	5,392473	26,0705352	15,0047869	6,43062307	30	14,8351615
140		600	32	15,1347114	6,486305	30	15,7775248	6,76179637	30	15,0949914
140		600	34	15,8823373	6,806718	30	16,5544315	7,09475638	30	15,830701
140		600	36	16,6341397	7,128917	30	17,335644	7,42956173	30	16,5695924
140		600	38	17,3902039	7,452945	30	18,1212867	7,76626572	30	17,3117663
140		600	40	18,1506175	7,77884	30	18,9114703	8,10491614	30	18,0573173
140		600	42	18,9154699	8,106633	30	19,7062923	8,44555612	30	18,8063319
140		600	44	19,6848387	8,43636	30	20,50584	8,78822247	30	19,5588878

Huldra på setra

-Kven er du? spør Kari den fram-
ande jenta.

-Eg er Hildur.

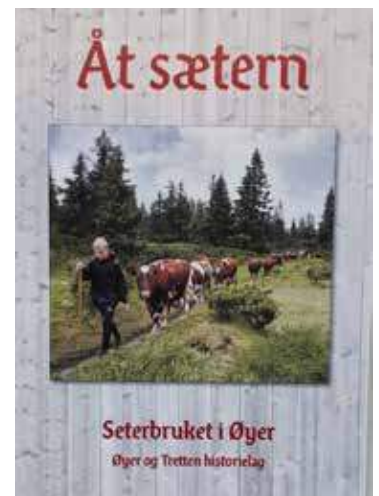
Dette møtet ved den store steinen på Tuve-setra er starten på eit varmt og leikande venskap. Det er folkemusikaren Aslak Brimi som i haust har gjeve ut både bok og musikk med inspirasjon frå fjell og seterliv. «Huldra Hildur» er ei varm, lita forteljing om møtet mellom den vesle jenta Kari og den litt mystiske Hildur. Då vert det magi og musikk på setra! Forteljinga om huldra Hildur kjem altså som både bok, lydbok med musikk og som barneplate.

-Inspirasjonen kjem frå setra og fjellet. Dette er noko eg har fantastiske minne frå som barn. Eg var med tante Astrid og sjefbudeia sjølv, Embjørg, på Brimi-setra mange somrar då eg var liten. Vi var vel ikkje veldig nyttige i fjøset, men vi barna hadde det utruleg moro. Landskapet var naturlege leikeplassar, med lynchear og grasbakkar, bekkar og store klatresteinar, seier Aslak Brimi i ei pressemelding. Det er Mari Midtli som syng og Aslak Brimi som spelar på plata. Boka er illustrert av Agnetha Berg, og det er Even Lusæter som har lese inn lydboka. Det er Ta:lik records som gjev ut både bok og plate, og musikken er tilgjengeleg på alle strøymetenester..



Åt sætern

Den som har lyst å lesa eit fullstendig oversyn over alle setergrender og enkeltsetrar i Øyer kommune i Gudbrandsdalen, har noko å gle seg til. Øyer og Tretten historielag har i år gjeve ut «Seterbok for Øyer», der ein finn alt dette. Mange av setrane er ikkje i bruk lenger, men boka har eit eige kapittel om setrane som er i drift i dag. Boka er rikt illustrert, med over 500 bilete. For den som har lang veg til utsala i Øyer, Tretten og Lillehammer kan boka også kjøpast frå historielaget sin nettbutikk www.oyerogtrettenhistorielag.no.



Utdrag og framside frå "Åt sætern".

fôr, høg fordøyelegheit		006-0462 Surfôr, middels fordøyelegheit				006-0463 Surfôr, låg fordøyelegheit			
Elite 70 kg TS	Kraftfôr, % av TS	Surfôr 0462, kg TS	Elite 70 kg TS	Kraftfôr, % av TS	Surfôr 0463, kg TS	Elite 70 kg TS	Kraftfôr, % av TS		
0	0	5,60814081	0	0	6,05072015	0	0		
0	0	14,0520121	0	0	13,263391	1,48170828	10,0488186		
0	0	14,7154588	0,257479794	1,719634346	13,0647817	2,55252827	16,3588459		
0	0	14,4101025	1,436073983	9,062589881	12,864529	3,63401547	22,0262792		
0,39713971	2,46193829	14,1502	2,580980645	15,42617168	12,6881087	4,69964277	27,0284675		
1,12492056	6,65247986	13,9243182	3,702482847	21,00484847	12,8588988	5,51095664	30		
2,27632886	12,777378	13,7601186	4,778814347	25,77718123	13,6602641	5,85439889	30		
3,44516711	18,3986168	13,6234131	5,838605621	30	14,4642846	6,19897913	30		
4,59705085	23,4010919	14,386769	6,165758129	30	15,2712479	6,54482052	30		
5,73821151	27,8914474	15,1530202	6,494151503	30	16,0814029	6,89202983	30		
6,46928206	30	15,9223465	6,823862776	30	16,8949603	7,24069734	30		
6,78458614	30	16,694911	7,154961856	30	17,7120955	7,59089843	30		
7,10125389	30	17,4708575	7,487510342	30	18,5329539	7,94269452	30		
7,41932843	30	18,2503106	7,821561782	30	19,3576543	8,29613756	30		
7,73885032	30	19,0333775	8,157162136	30	20,1862915	8,65127417	30		
8,05985653	30	19,8201499	8,494349967	30	21,018955	9,008133	30		
8,38238064	30	20,6107056	8,833159533	30	21,8557023	9,36674569	30		

Stølsdrift i Vinje for hundre år sidan

Dette stykket byggjer på ein samtale mellom Eivind Vågslid (1897 – 1986) og svigerson hans Per Skjæveland (1933 – 2020), som sistnemnde tok opp på band i 1970. Eivind Vågslid fortel.

Fortel litt om kva de levde av på garden.

- Garden Vågslid ligg omkring 800 meter over havet. Men han ligg i ei solhall, slik at der voks korn. Me dyrka litegrann bygg og jordeple. Men det var mest høy. Me dyrka både heime på jordet på garden og på stølane oppi heiane. Me slo oftast meir høy på stolar, på *markeslått* som me sa, eller på villmark, enn me slo heime på jordet. Og me fødte oftast omkring åtte kyr, ein hest og bortimot tju sauer. Men seinare dyrka dei opp meir jord, så då fødte dei endå meir. Dei kunne fø opptil 50 sauer og geiter samanlagt, attåt kyrne og hesten.

Og det aller meste arbeidet me hadde på garden, det var med høyyonn og med stell med kyrne og andre husdyr. Og så langt tilbake som eg kunne minnast, så dreiv dei og støla oppi heiane til Vågslid, og mor [Åse Vågslid] dreiv serleg med å ysta geitost. Det hadde ho lært før ho var gift, og budde på Rauland. Eg hugsar ho sa at ho hadde vore på



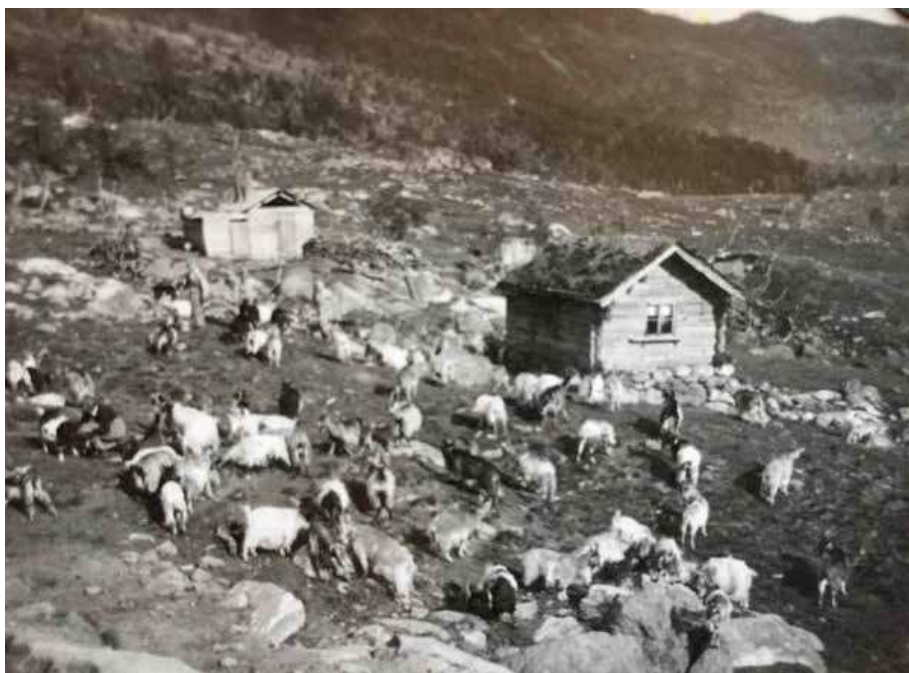
Systrene Marta (1908 - 1957) t.v. og Anne Marie (1915 -) Vågslid mjølkar geiter på stølen Solbakken. Dei hadde 80 geiter å ta seg av. Solbakken låg nær heimegarden og var truleg som heimestøl å rekna.

ein gard som heiter Moldås, lenger ute på Rauland ein sommar, vore på stølen og yst ost. Og eg trur ho var den fyrste som for ålvor byrja å ysta geitost oppi Vågslid og gardane øvst i Vinje. Og det dreiv dei med heile tida så lenge mor dreiv med garden. Det aller eldste eg minnest, då hadde dei til vanleg kring hundre geiter på stølen, og så dei kyrne dei fødte, og gjerne nokre leigekyr. Så dei kunne ha omkring 20 mjølkekyr om sommaren, attåt omkring 100 geiter. Og så hadde dei då støtt ei leigd jente til å hjelpe til på stølen, men til

vanleg så var det berre mor og den leigde jenta som dreiv med stølinga. Det var veldig mykje arbeid, for me var mange sysken, elleve stykke.

Budde de fast på stølen heile sommaren?

-Ja, me hadde til vanleg ein heimestøl, som me flutte bort på då me byrja med stølingi. Det var omkring 8. juni, det var sjeldan at det var beite for kyrne før, heller. Sauene var det gjerne beite for like etter 17. mai, så me kunne ha dei ute på jordet heime, men i skogen var det sjeldan beite for kyrne før omkring 8. juni. På den tid så fór isen av Vågslidvatn, og det var vanleg sagt at det var aldri godt kubeite før isen gjekk, for då vart det varmare og det vaks godt i liane. Og samstundes fekk dei geitene, for dei leigde dei borte i Sunnhordland, særleg uti Åkerfjorden, utover til Etne. Dei henta dei om våren og dreiv dei då ifrå Fjæra inst i Åkerfjorden og til Vågslid. Det bruka dei omlag fem dagar på. Omlag to dagar bortover, og så gjekk det no minst ein halv dag med å taka imot dei når dei kom med båt inn til Fjæra, og så dreiv dei då tilbake på to og ein halv dag eller slik. Og det var då omkring 8. juni, medan det endå låg tjukk snø over Seljestadfjellet, mellom Seljestad og Røldal, og likeeins over Dyrskard, mellom Røldal og Vågslid. Desse

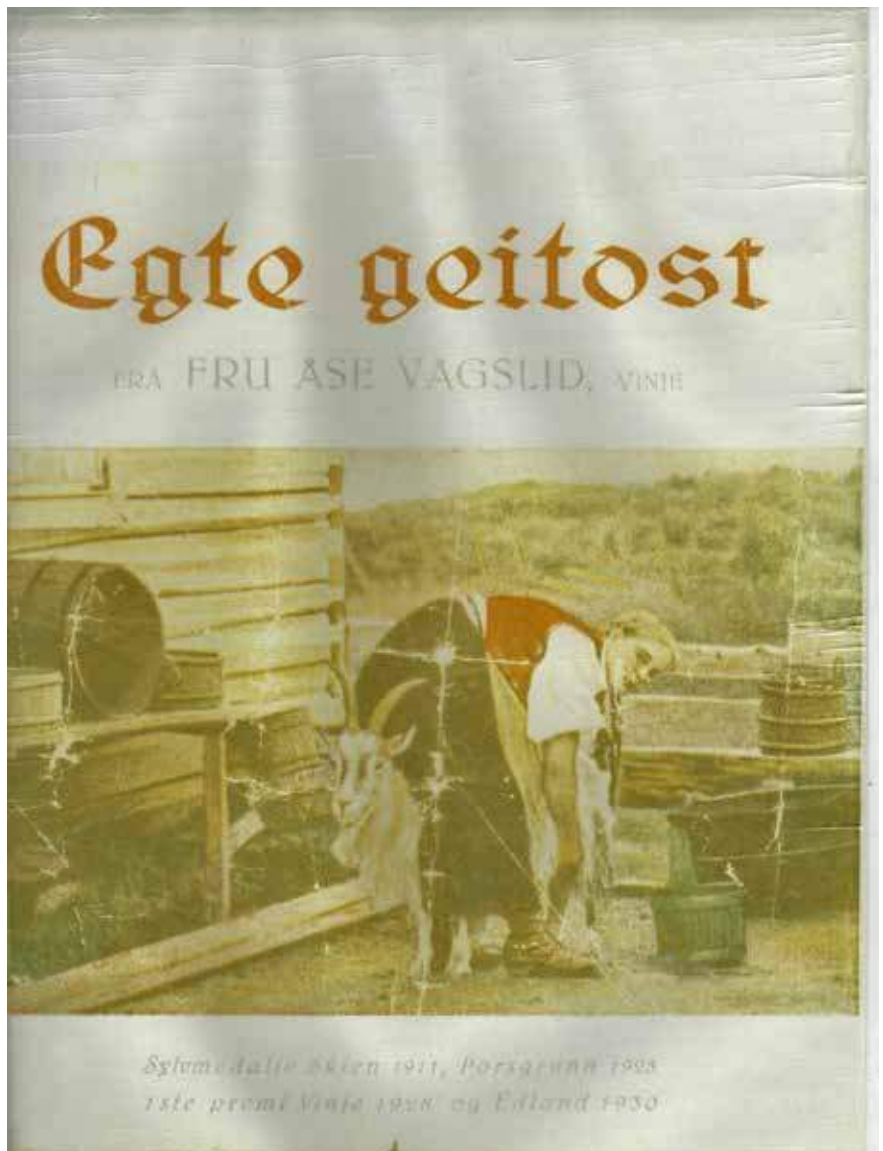


Netten var ein av stølane Vågslid-folket bruka.

geitene dei henta hadde gjenge ute om vetrane, og mange var magre og veike, slik at dei tråta av, dei måtte støtt ha med seg hest og kjerre slik at dei kunne køyra dei geitene som ikkje greidde å ganga.

Og så var dei då gjerne på den heimestølen til jonsok. Då flutte me opp på *heiestølane*, som me sa, noko lenger unna. Og der hadde me alt i alt fire stølar, og så sat dei fyrst på éin støl, av dei som var lengst oppe, til dei hadde slege ein av dei som var lågare nede, og så flutte dei dit ned. Slik at dei då kom på den tredje stølen. Det gjorde dei nok både for det at dei skulle få slå den stølen som låg lengst nede og var lettast å varna for beiting, og for at det skulle vera betre beite.

Neste år sat dei på dei to andre stølane sameleis, fyrst den som låg lengst oppe, og så på den som låg lenger nede, etter at han var slegen. Og så var dei då på desse stølane til dei hadde slege frå seg heime på jordet, og så dessutan slege den vårstølen som dei var på fyrst, og så flutte dei heimatt på vårstølen fyrst i september. Og hadde då leigekyrne og leigegeitene til tjugeniande september om hausten. Då sende dei dei til eigarane att. Og då var det til vanleg og så seint på hausten at det byrja å frjosa. Det var vanleg at det var rima om morgonen, *hela*, som me sa, på den tid dei skulle senda frå seg att leigegeiter og leigekyr. Og det var då ofte òg at det kom snø så tidleg. Det var mange gonger at det kom snø oppå Dyrskard, anten då dei



Frå Vågslid selde dei primosten til Skien og Oslo, med slike merkelappar på. Under biletet står det "Sylvmedalje Skien 1911, Porsgrunn 1925. Iste premi Vinje 1928 og Edland 1930". Biletet på merkelappen er henta frå eit postkort, truleg frå Vestlandet.

for vestover med desse leigegeitene, eller då dei kom attende. Eg hugsar godt at me køyrde i nysnø attende

over Dyrskard omkring 1. oktober.

Kor langt i frå garden låg desse stølane, omtrent?

- Ja, heimstølen, den dyrka dei seinare opp til eit bureisingsbruk, og dit bort var det ikkje meir enn omkring to og ein halv kilometer, og han låg attmed hovudvegen, så me kunne køyra med kjerre dit bort. Men dei andre stølane, heiestølane, dei låg lenger unna, slik at det var mest ein times gonge ifrå garden og opp til heiestølane. Og der var det ikkje veg. Me køyrde fyrst eit stykke etter hovudvegen, omkring to og ein halv kilometer, tenkjer eg, frå heimstølen, altså omlag ei halv mil ifrå garden etter køyrevegen. Og så var det berre villmark opp til stølane. Og der var det minst eit kvarters gonge til den næraste av stølane, og bortimot ein halvtime å ganga i frå hovudvegen



Frå stølen Fentevollen, der det var vassdriven primrørar. Reisverket til høgre er truleg ei vassrenne. Selet står bak til venstre. Husa her vart neddemde ikkje lenge etter 1960.



Slik dreiv dei geiter frå og til Vestlandet vår og haust, ofte i snø. Biletet er truleg frå omlag 1950.

opp til den som låg lengst oppe. Men det var såpass fint lende at me køyrde med slede om sommaren. Me kløvja aldri varene, me køyrde med slede både dei varene som skulle opp på stølen og det som me køyrde heim att.

Køyrde de ost og slikt heim att då på hausten? Kor selde det det hen?

- Osten den køyrde me mest heimatt om hausten, etter at me hadde flutt heim på vårstølen att, eller *hauststølen* som det då vart. Somme tider, lenger ut på hausten, etter at det hadde kome litegrann snø, var gjerne myrane litt frosne, så det var lettare og betre å køyra. Og midt i slåtten var det litt lite tid for å få køyra osten og selt han. For ein måtte køyra han lange vegar nedover. Næraste staden som kjøpte osten

var eit handelslag som var over fire mil frå Vågslid. I den eldste tidi så køyrde dei han heilt ned til Dalen, og det er over sju mil, og sende han til Skien. Men seinare så selde dei det mest til Oslo, og måtte då anten køyra han til Dalen, eller dei endå seinare fekk sendt han med bilar til Bø, så han gjekk med toget derifrå til Oslo. Men den tidi eg var heime, då var det vanleg at dei fyrst selde på handelslaget der oppe i Vinje, eller køyrde han til Dalen og sende han med båt derifrå til Skien og Oslo. Den eldste tida mest til Skien. Eg hugsar òg det var ofte vondt å få selt denne osten, så dei måtte no venta litegrann av den grunn òg. Og prisen var ikkje særleg høg. Eg hugsar godt at dei tykte det var svært god pris då dei fekk ei krone kiloen etter at han kom til byen.



Dette er eit gammalt vasshjul til ein primrørar, fotografert på stølen Taddaksheller. Torjus Vågslid (1868 - 1933) laga vasshjulet.

Kva tid vart det slutt med støling der oppe?

- Ja, stølingi den dreiv dei med til bortimot 1940. Og grunnen til at dei slutta då, det var at mor vart for gamal, og systrene mine vart gifte og flutte bort, og så var det vondt å få arbeidshjelp. Einskilde andre der oppe heldt fram lite grann lenger. Men etter 1945 har det vorte omlag slutt. For det er serleg fordi det har vorte litt vanskeleg å få arbeidshjelp, og lønene vart høgare på arbeidshjelpi, så det vart mindre lønsamt òg.

Brukte mor di å ha med seg heile ungeflokken når ho drog til støls?

- Ja, alle ungene var med på stølen om sommaren. Og etter kvart som dei vart større, så var dei med og hjelpte til. Eg var eldst, så eg var no liksom mest med på stølen. Eg var med og mjølka, eg var med og såg etter kyr og geiter, henta dei heim om kveldane, i tilfelle dei ikkje kom sjølve. Til vanleg så kom dei heim att, både kyr og geiter, til mjølketid, men det hende dei ikkje kom. Serleg var geitene leie når det var strid vind, for då gjekk dei mot vinden, heilt som reinsdyri, og kunne draga langt inn på fjellet, så det vart så langt at dei ikkje kom att til mjølketid. Kom dei ikkje til mjølketid så vart det gjerne litt skumt, og då la dei seg til i fjellet. Og det hende òg med kyrne, at dei ikkje kom, særleg langt ut på sommaren, då det byrja verta sopp, for då sprang dei etter den, og kunne reka lenger avstad. Og så var det mest mjølk i kyrne frå våren av, då beitet var best, og dessutan var det svært mange som var vårberde, slik at dei mjølka mest frå fyrst på sommaren. Då kom dei lettare heim att enn då det leid langt utpå sommaren, slik at mjølka minka noko. Og så var det mykje arbeid med veden. Då var det vanleg at far leigde folk og hogg opp store haugar med ved og køyrde heim på stølen. Det gjekk veldig mykje til primkoking, slik at så sant det var råd til det, så fór me rundt omkring stølane og bar heim *trós*, som me sa. Det er slikt turt vedavfall, kvistar og toppar og slikt som er drust av trea og er turt og veldig godt å elda med når det er

turrvêr. Når det var regn, så var det ikkje så mykje verd. Men eg hugsar eg bar veldig mykje trôs frå haugane omkring stølen og bruka til å elda. Når det var turt, så brann det veldig godt.

Når me skulle koka prim så var det om å gjera å koka primet så snøgt som råd. Og aldri sleppa det *or saud*. Det skulle *sam-sjoda* i eitt i frå ein fekk det på saud og til det var stivt nok til å røra og ha i osteformer.

Du må forklara desse orda der - å få det på saud.

Det er det same som å få det på kok, elda under gryta slik at det byrja å *sjoda* eller koka. Då skulle det helst samsjoda i eitt til det var så stivt at dei måtte ausa det opp og røra det. Då auste dei det opp i eit trog og rørde det med ein stamp, var det me sa. Å *stampa prim*. Fyrst stampa dei med hand.

Men seinare auste dei opp i eit rundt kjerald som dei rørde med vasskraft, dersom dei kunne få det til. Og den måtte dei då byggja gjerne eit stykkje frå, så dei måtte bera primet bort dit, og ausa det opp i den, og lata vatnet røra det. Det var noko av det tyngste arbeidet dei hadde på stølane, det var å stampa primet - dei stampa det i eit trog eller dei rørde det i ein kjel. Det var etter som det var. Hadde dei ei tung jarngryte så var dei nøydd til å ausa det opp i trog, for den var så tung at dei kunne ikkje lyfta henne av omnen eller *eisa*. Men hadde dei ein lett koparkjel, så kunne dei lyfta den av og setja bort på bakken og røra det med ein flat spade, ein *primrørar* som me sa. For dei skulle røra primet i eitt til det vart kaldt og stivt, før dei hadde det oppi formene. Men den stampingi i troget, det hugsar eg var tungt, dei måtte driva på og stampa i eitt, dersom dei ikkje gjorde det, vart det *sande*, primet, som dei sa. Det laga seg sukkerkrystall i primet etter kvart som det kolna, så det liksom knasa under tennene når ein åt det, om det ikkje var godt stampa eller rørt.

Og eg dreiv med denne primkokingi så langt tilbake som eg kan minnast at eg var på stølen. Om eg ikkje nettopp stod føre det, så sat eg no attmed gryta og la under slik at det koka. Og i 1911, då var

der ei jordbruksutstilling i Skien, der dei sende ost og andre slags jordbruksvarer. Og der skulle dei no heime koka ein ost og senda dit, då. Denne osten skulle eg koka. Og eg koka osten og sende han og fekk sylvmedalje for han.

Seinare hugsar eg det var ein mann, som vart gift med farsyster mi, som dreiv og erta meg for denne kokingi. Han syntest det var veldig gjevt at eg greidde å koka så god ost at eg fekk sylvmedalje. Men så var det nokon som hadde lagt merke til når eg dreiv og la i omnen under gryta og koka, så var det ingen annan som fekk lov til å gjera det. Eg skulle gjera alt sjølv. Det var somme tider det kom nokon bort og spurde om dei skulle leggja i, om eg skulle ha fri litegrann. Men det var det ingen som fekk lov til. Eg flutte meg ikkje frå gryta før det var ferdig. Og dette her hugsar eg han tala om. Det var ingen andre som fekk lov til å leggja under gryta då eg koka den premieosten.

Kokte de kvar dag, eller måtte de samla opp?

Nei, dei koka ikkje berre kvar dag, men jamvel to gongar. Dei koka av morgonmåltidet, og dei koka av kveldsmåltidet. Det om morgonen, det koka dei heilt ferdig, til osten var ferdig og hatt i formene. Men kveldsmåltidet, det koka dei berre opp, slik at dei tok ut kvitosten og så sette mysa etterpå på saud, så at ho ikkje vart skjemt om morgonen. For om sommaren kunne det henda at mjølki hadde surna dersom ho hadde stade om natti. Men om ho var oppkoka så surna det ikkje. Så neste dag tok dei den oppkoka mysa og slo oppi den andre mysa når den var koka tilsvarande mykje. Så dei fekk samla både kveldsmjølki og morgonmjølki til sist i same ysta. Men det kunne vera mykje ost.

I den eldste tidi yste dei slik at dei ikkje separera mjølki, berre hadde oppi *kjæse* og *breste* mjølki. Når ein hadde hatt kjæsen oppi så stod det ei stund til det hadde *stava*, som dei sa. Det stod i eit kjerald, til vanleg ystegryta, som då var kald. Så stod det der til at mjølki hadde *laupe saman*, det hadde *stava*. Så var det



Ase E. Vågslid, fødd Øygarden (1872 - 1961), var tidleg ute med å ysta geitost for sal frå grendene øvst i Vinje.

laga som *lap*, som me sa, eller som gelé. Så tok dei og rørde det ut, og så byrja dei å elda, til at ho vart noko lunka. Ikkje mykje varm, men så høveleg varm til å taka ut kvitosten, for då mjølka byrja å verta varm, så skilde osten seg ut frå mysa. Og så tok dei den ut og hadde han i form, og sette han over gryta på ei *kjuke* som dei sa, det var ei trekluft som dei la over gryta, slik at mysa rann or osten og ned i den andre mysa og koka saman med den. Og så sette dei det heilt på kok då, og med same den mysa koka opp, så flaut det jamnt opp noko som dei kalla *fløyting*. Det var vel noko ost, og så noko fløyte òg, *rjome*, som flaut opp, og som såg ut som kvit ost, nærast. Det fløytt dei støtt av og sette til sides ei stund, til at dei hadde koka mysa, så den byrja å verta litt gulbrun. Då slo dei det oppi att i mysa og koka det saman med primen.

Og når mjølki ikkje var separera men all fløyten var i, så vart det veldig mykje feitt i den kvitosten, så den osten var veldig god. Men det var mindre pris på den enn primosten, og seinare så kjøpte dei separator og separera mjølki før dei yste henne, slik at dei hadde all fløyten for seg. Når dei då hadde kjæse oppi og mjølki stava, dei rørde henne ut og tok osten ut av mysa, så var den osten så mager at det var liksom ikkje nokon ting å eta. Han kunne verta

noko seig og hard òg når han stod ei stund. Men han gjærde gjerne, eller *gjordest*, som me sa. Han *gjordest* slik at han var mjuk og såg fin ut. Men det fanst ikkje feitt i han, så han var liksom så turr. Så den osten bruka dei aldri til folkemat, dei gav han til grisene. Dei hadde støtt eit par grisungar på stølane som dei gav den osten til. Og det var god grisemat skjønar eg, for grisene vart fine. Men då dei hadde teke fløyten utav mjølki før dei byrja å ysta, så stod den der til dei både hadde teke ut kvitosten og den fløytingen som kom etterpå, og sett den til sides. Og så når dei hadde fenge det godt på kok då, så slo dei uti fløyten og fløytingen som dei hadde teke av. Og difor så vart den primosten mykje feitare og mykje betre enn den dei hadde hatt før. Han var god på smak den primosten dei hadde hatt før også, men han var ikkje så feit. Og det gjorde og at dei då fekk betre pris på han, så det lønte seg å driva på den måten. Om dei kasta liksom bort kvitosten, så lønte det seg likevel, for dei fekk meir for den primosten som var separera enn dei fekk før både for kvitosten og primosten.

Ysta dei kumjolk og geitemjolk kvar for seg? Dei blanda ikkje i hop?

Kyrmjølki som me sa, eller kumjølki, den hadde dei aldri saman med geitemjølki. No bruka me no mykje kyrmjolk, for me var no mange. Me var elleve ungar og far og mor og så hadde me støtt om sommaren ei stølsjente, og så hadde me breidslejente og ein fast slåttekar. Og somme tider hadde me to slåttekarakar. Hadde sjeldan to slåttekarakar heile sommaren, men me leigde gjerne ein attåt dersom me kunne få litt i slåtten. Så det var mange, og då gjekk det mykje mjolk. Men den mjølki som var att, den sette dei bort, *fælte* som dei sa. Hadde mjølki i trekollar og fløytt av fløyten og kinna smøret. Og den mjølki som var att, den let dei standa til ho var sur og bruka til mat. Og så hadde dei no og kalvar på stølane, så dei bruka noko av den fælte mjølki til kalvane, somme til grisene, serleg til grisungar. Og vart det tid og høve til det, så koka dei somme tider gamalost og surprim.

Dei tok den sure mjølki og breste den og tok ut osten og laga gamalost av, og så etterpå koka dei saman den sure mysa til prim.

Men det gjorde dei ikkje mykje, for det var mykje arbeid med det, og det vart ikkje så serleg lønsamt heller. Dei gjorde det helst berre for å få nokre gamalostar til mat heime som dei bruka sjølve. Likeeins var det med surprimet, for det selde dei no aldri. Men det var noko betre å gøyma surprimet enn den sure mjølki, slik at dei kunne bruka det både til mat og til fôr utover hausten, lettare enn surmjølki, for stod den utover hausten, vart ho no gjerne litt for sur. Men det var mange gongar dei hadde mjolk sett i eit stor kjer på sommaren som stod langt utover hausten. Men var ho rett stelt så heldt ho seg godt den og.

Måtte de gjeta dyra på stølane?

Nei me gjette ikkje. Til vanleg så berre sleppte me dei rett på beite og så gjekk me gjerne og kika så me visste kvar dei fôr om dagane. Som eg nemnde før så kom dei oftast heim att til mjølketid både geiter og kyr. Det var einaste når det byrja å verta gras på slåttestølane, så fanst det ikkje gjerde mellom nokon stølar, så difor måtte me passa på at kyrne ikkje kom bortpå slåttestølane der me skulle slå, for elles så åt dei opp graset så det vart mest ikkje råd å slå der. Men geitene hugsar eg greidde me aldri gjeta på den måten, så dei fôr over slåttestølane. Men dei åt så lite, dei berre fôr over og beit toppane av graset og nokre blommar, graset stod mest like godt om dei hadde fare over det.

Men kyrne måtte me sjå over, så dei ikkje *åt opp slåtten*, som me sa. Og mest måtte me sjå til at dei ikkje kom over på stølane til grannane. Dét var meste gjetingi, i grunnen. Ikkje slik at me måtte fylgja dei heile dagen, men slik at dei ikkje kom over på stølane som grannane skulle slå. Men det var uråd å hindra det. Det hende at våre kyr kom over på stølane til grannane, og det hende at deira kyr kom over på våre stølar. For det fanst ikkje gjerde.

Det var i det heile ingen som tenkte på det at dei skulle gjerda for beitet for grannen. Så om våre kyr eller

geiter gjekk over på eit beite til ein granne eller omvendt, det var det ingen som brydde seg om. Men *slåttestølane*, dei måtte me sjå etter. Serleg ille var det like etter dei hadde slege. For det var ofte slik at dei ikkje fekk inn høyet nett med same det var slege. Det låg gjerne *i breie* på stølane, eller det var oppsett *i såter*. Verst av alt var når det stod *i såt*, som me sa. Dei hadde sett høyet i såter. For når kyrne kom bort på stølane då, så fluste dei såtene utover, dei stanga dei utover, og så kunne det koma regn etterpå, då vart høyet utskjemt etter det var slege. Det måtte me sjå veldig nøye etter.

Eg hugsar ein gong at kyrne våre kom bort på ein støl til ein granne medan det stod høysåter på denne stølen. Det var no ein ørliten støl som var berre steinrøysa, men det var godt hevda, for dei hadde vore der og setra sommaren før. Så det var ikkje så lite høy, og det stod mange høysåter. Og eg skulle henta kyrne, og så kom eg for seint. Kyrne hadde kome føre meg bort på stølen, og då låg såtene spreidde utover alle stader. Og ikkje hadde eg rive med meg så eg kunne få retta dei opp att skapeleg. Eg sopa no saman og stelte så godt eg kunne, men det var ikkje skikkeleg.



Eivind Vågslid, saman med barnebarnet Eivind Skjæveland i 1964 (bilete: Per Skjæveland).

Generasjonsskifte - er det noka sak?

Åra går - dei har det med det. Ein eller annan gong er det gjerne på tide å gje garden og ysteriet vidare til nye krefter. Gardsosten har teke

ein liten prat med folk frå tre gardsysteri for å høyra korleis dei ordnar seg med generasjonsskiftet, og om dei har nokre råd å gje til andre.



Bryn gardsmeieri
Trysil, Hedmark

Ved Eline Bryn



Ved Hans Voll

Sæterstad

Hattfjelldal, Nordland

Ved Knut Kastnes

1. Overgangen mellom generasjonane - gradvis eller raskt?

Ny drivar Eline Bryn er dotter av Per og Astrid Bryn. Ho byrja opplæring i 2016, og tok over gard og ysteri frå 1. januar 2017. Ho har samstundes gradvis trappa ned som sjukepleiar og trappa opp på gard og ysteri. Foreldra har vore med for fullt i drifta fram til det siste. Sambuar Jan Tore Risbakken har også trappa gradvis ned på anna arbeid og er frå 2020 i fullt arbeid på garden.

Overgangen har vore planlagt over tid. Sonen Torbjørn tok over garden alt i 2003, med avtale om å levera 50 000 liter mjølk til vidareforedling. Så er det yngste dottera Hanna og svigerson Ingvar Kjøllesdal som tek over ysteriet, og dei har vore med i produksjonen der eit par års tid.

Det er dotter i huset, Anja Kastnes, som skal overtal drifta, med sambuar Tommy Johansen. Ho har arbeidd her i fleire år, fortel far Knut Kastnes. Den formelle overføringa skjer om ikkje så lenge.

2. Er det endringar i drifta i samband med generasjonsskiftet?

Dei har i det siste byrja med å foredla og selja kjekjøt, og det har gått over all forventning, fortel Eline Bryn. Det er Nortura som slaktar kjea, og leverer grovdelte skrottar som dei vidareforedlar på garden sjøve. Sambuar Jan Tore Risbakken er primus motor for kjekjøt-prosjektet. Det er også bygd ny driftsbygning i 2020, med tilskot frå Innovasjon Noreg.

Drifta er stort sett det same som før. I fjor vart det foredla 40 000 liter mjølk, og planen var å auka til 50 000 liter i år. På grunn av korona kom ein ikkje opp i den planlagde mengda. Voll ysteri lagar «Jærosten» i to mogningsgradar og dessutan «Klosterost» til jul. Voll ysteri var i 2001 det fyrste ysteriet som fekk godkjenning av Mattilsynet for å laga upasteurisert ost.

Garden driv med produksjon av ost og rakfisk. Det er ikkje lagt opp til noko endring av dette no.

3. Endring i selskapsform?

Det er framleis enkeltpersonsforetak.

Det er no meldt inn eit AS for osteproduksjonen. Fram til no har det vore eit enkeltpersonsforetak. Dette aksjeselskapet leiger meieriet av Hans Voll inntil vidare.

Produksjonen av ost og fisk er eit AS, som kjøper mjølk frå garden. Bygningsmasse og ysteri høyrer med til garden. Det er ikkje lagt opp til noko endring av dette no.

4. Har det vore formelle eller byråkratiske utfordringar?

Nei, i grunnen ikkje. Har fått god hjelp av rekneskapskontoret Vekstra på Tynset til å ordna alt det formelle.

Mattilsynet skulle koma for å godkjenne nye drivarar i desember 2020, men på grunn av korona måtte dette utsetjast til utpå nyåret 2021.

Nei, ikkje noko spesielt.

5. Har de noko råd til andre?

Ta eit generasjonsskifte-kurs! Svært nyttig. Både den eldre og den yngre generasjonen var på slikt kurs i regi av Bondelaget. Her fekk dei snakka om til dømes arbeids- og rollefordeling, ansvarsområde, pengar og så vidare.

Ver ute i god tid med planleggjinga!

Ein må vera ute i god tid, så ein får tid til å setja seg inn i det som trengst. Ikkje minste rekneskap. Så må ein seia frå til alle instansar som må ha melding – Matmerk, Debio, banken, Mattilsynet og så vidare.

En liten revolusjon

Jon Terje Rying lånte seg noen geiter i 2016 for å få testet Nofence. Nå brukes det på kyrne for andre året, og han nøler ikke med å kalle innovasjonen en liten revolusjon i landbruket.

Tekst og foto Rasmus Lang-Ree

Janne Opheim og Jon Terje Rying traff hverandre på lærerskolen. Med oppvekst i Tønsberg hadde ikke Jon Terje sett for seg ei framtid som melkebonde. Før de i 2016 tok over slektsgården til Janne i Røn i Vestre Slidre, prøvde han seg som vikar på setra i Baklia, der Panoramaveien gjennom Stølsriket starter. Seterlivet ga mersmak, og nå kombineres 45 prosent lærerstilling på Brennabu Leirskole og en liten stillingsbrøk som tillitsvalgt i Utdanningsforbundet med melkeproduksjon med ei kvote på 112 000 liter. Janne er rektor på Vestre Slidre skole.

Ingen tvil om setring

For Jon Terje har det vært viktig å videreføre seterdriften. Han ønsker å produsere mye melk på stølen for å utnytte billige fôrressurser og pristillegg. Dessuten er det en driftsform som passer fint å kombinere med læreryrket. Beitemene på stølen er ikke de beste, men ambisjonen er heller ikke høy avdrått. Hjemme på gården er det løsdriftsfjøs



Jon Terje Rying er ikke i tvil om at digital gjerding er framtida for landbruket. Det muliggjør utnytting av grasressursene og er utrolig tidsbesparende.

til 20 melkekyr og med binger til ungdyr. Det gamle bås fjøset brann i 2003, og far til Janne bestemte seg for å bygge opp igjen.

Prøvde først med geiter

Jon Terje fikk høre om pilotprosjektet med Nofence til geit i 2016. Han tenkte med en gang at om noen år vil dette fungere på storfe også. Dermed hev han seg rundt og fikk sommerlånt sju geiter med killinger gratis fra en lokal geitebonde og ble med som pilotbruker. Erfaringene med digital gjerding til de sju geitene var at dette fungerte over all forventning. Da det ble åpnet

for utprøving av Nofence på storfe i 2019 ble Jon Terje med på det den utprøvingen også. Låneopplegget med geiter avvirket. De sju klavene ble flyttet over på kviger og testet ut gjennom sommeren. Det viste seg at systemet fungerte like bra på storfe. I 2020 ble det åpnet for salg av klaver til storfe og Jon Terje supplerte da med 13 nye klaver.

Nok med lydsignal

Nofence består av en klave med GPS. Når ei ku nærmer seg «gjerdet» som er tegnet inn på kartet på mobilen gir klaven et lydsignal. Hvis kua ikke stopper vil lydsignalet gradvis bli sterkere inntil hun får et lite elektrisk støt (mindre enn støt fra en vanlig strømtråd). Hvis kua fortsetter over «gjerdet» vil støtene stoppe umiddelbart, og beskjeden «rømt» dukker opp på mobildisplayet til Jon Terje. Han kan følge med på hvilke dyr som får lyd- og støtsignaler. Erfaringen er at dyra fort lærer seg å reagere på lydsignal. Dyra reagerer også på lydsignal fra klaven til andre dyr. Opplæring hjemme er imidlertid viktig. Den skjer ved at det etableres digitalt gjerde innenfor et inngjerdet område.

Batterikapasitet ikke problem
Batterikapasiteten og skifte av



Jon Terje Rying mellom det gamle seterhuset og det nye seterhuset under oppføring. Her er det ingen tanker om å gi seg med setring og alle dyra er med på setra.



Skjermdumpen som viser kuene 13/8 ca. klokka 14.30. De var på veg lenger nord, men ble stoppet av lydgerdet (60 lydsignal). Ei klave er helt for seg selv. Jon Terje forteller at det var kalving på gang, og han kunne reise rett fra planleggingsdag på leirskolen og finne mor og kalv klokka 16.

batterier på klavene var imidlertid en akilleshæl i starten, men Jon Terje synes Nofence har vært flinke til produktutvikling. Mens det før måtte brukes skrutrekker for å skifte batterier gjøres det nå superenkelt med ei hånd. Dårlig batterikapasitet er også et tilbakelagt stadium, mener Jon Terje. Klavene har solcellepaneler slik at batteriene lades såframt det er sol. I år har Jon Terje hatt sju av de «gamle» klavene og 13 nye i bruk siden midten av juni. Da Buskap er innom 12. august har det ikke vært nødvendig å skifte et eneste batteri. De 13 batteriene på de nye klavene ligger på 94 til 100 prosent av fulladet og de «gamle» på 74 til 93 prosent.

Mer melk med digitalt nattbeite

Før har kyrne gått på et inngjerdet nattbeite ved stølen for å unngå å måtte lete opp og hente kyr til morgenmelking. Ulempen var at dette beite ble nedbeitet ut i sesongen og kyrne gikk ned i melk. For ei ukes tid siden forteller Jon Terje at han «gjerdet» inn et digitalt nattbeite. Dermed fikk kyrne tilgang til bedre beite på natta, og dette har allerede gitt mer melk på tanken. På

dagtid har to beiteområder – Baklia sør og nord – blitt definert, og Jon Terje kan enkelt skifte mellom disse. Hjemme på gården bruker Jon Terje beiter på en nabogård som ikke er inngjerdet. Tidligere måtte han flytte strømgjerde daglig for å stripebeite, men nå gjøres dette på mobilen.

Sparer tid og har full oversikt

«Gjerdinga» skjer nå ved at Jon Terje trekker i «stolper» i et kart på mobilen og slik definerer et beiteområde. Sammenlignet med vanlig gjerding er det utrolig tidsbesparende, det er ikke behov for vedlikehold og «gjerdinga» kan gjøres både fra sofa og traktorsete. Jon Terje trekker også fram den fantastiske oversikten han får til enhver tid. Hvis dyra ikke dukker opp til melking vet han hvor de er. Er det ei ku som har kalvet er det en smal sak å spore hvor kalven er. Hans erfaring er at hvis ei ku går utenfor det definerte beiteområdet, vil hun som regel raskt bevege seg tilbake til flokken. Hvis kua ikke kommer tilbake er det bare å se på kartet hvor hun er og hente henne. Når kua igjen kommer innenfor «gjerdet» aktiviseres klaven igjen. – Også med vanlig gjerder skjer det at kyr bryter seg gjennom, men med digitale gjerder slipper en å reparere, sier Jon Terje. – Utfordringen vil være hvis kyrne kommer i kontakt med en annen kuflokk. Da kan det nok hende at lysten til å oppsøke de andre overstyrer både lydsignal og støt. På mobilen kan Jon Terje lese av hvor mange dyr som har fått lydsignal og eventuelt strømstøt. Han kan følge med på batteristatus for alle klavene og via en egen portal kan han se hvor flokken har beitet mest og hvor lyd og stømstøt har forekommet.

En liten revolusjon

– Jeg er sikker på at digitale gjerder er framtida for landbruket, og vil kalle det en liten revolusjon, sier Jon Terje. – På stølen kan dyra beite store områder samtidig som de kommer tilbake til melking. Jeg tror beitesesongen kan utvides og hjemme kan jeg bruke det til stripebeiting.

Jon Terje skjønner noen reagerer på prisen på Nofence, men som han sier koster det å gjerde og det er

mye annet i landbruket som også koster penger. Rådet fra Jon Terje for å lykkes med Nofence er å bruke litt tid på opplæring av dyra. Når dyra først har lært seg systemet går det knirkefritt.

Nofence-erfaringer fra Jon Terje

- Viktig med opplæring av dyra
- Dyra lærer seg å reagere på lydsignalene – svært sjelden strømstøt utløses
- Kyr som bryter ut søker som regel tilbake til flokken
- Batterikapasitet ikke noe problem på nye klaver
- God oversikt på mobilen over hvor dyra er til enhver tid
- Utrolig tidsbesparende
- Større utmarksområder på stølen kan beites
- Fungerer til tilnærmet stripebeiting på innmarksbeite og beitesesongen kan utvides

Nofence

- Nofence AS er et norsk selskap i Batnfjordsøra med 17 ansatte
- Har utviklet verdens første digitale gjerdeløsning for husdyr
- Satser internasjonalt
- I Norge godkjent til bruk på storfe, sau og geit
- «Gjerdingen» skjer på en app på mobilen eller nettbrett – forutsetter GPS-dekning
- Dyrene går med en klave som gir lydsignal når dyret nærmer seg «gjerdet» (varslingssone)
- Et lite elektrisk støt hvis dyret ikke stopper ved «gjerdet» – støt opphører hvis «gjerdet» passeres
- Bonden har god oversikt over både system og dyr via app på mobil
- Oppstartskostnad 20 klaver inkludert lader, men ikke ekstra batterier: 74 750 kroner
- Årlig bruksavgift for 20 klaver i 3 måneder: 8 550 kroner

Seterbrukaren takkar bladet Buskap for velviljug lån av artikkelen.

Solceller i sommarsnø

I sommar gjekk startskotet for fossilfri drift på setra på Ustuvollen i Os i Østerdalen. Med solceller og batteri skulle fjøs og mjølkemaskin drivast på solkraft. No var det skralt sommarvêr i juli månad – så korleis gjekk det eigentleg?

Ustuvollen ligg ved Setersjøen i Dalsbygda i Os. Her har dei hatt seter i mange hundre år, og i dag er det Hanne Østgaard Tingstad og Erling Tingstad som driv garden i Dalsbygda og setra med 25-20 mjølkekyr.

Ny teknologi, gamal driftsform

Før var det traktoren som dreiv aggregatet og laga straumen som trongst på setra. Det kunne gpå borti 1200 liter diesel på ein sommar. Men i samarbeid med firmaet EnergiPluss på Tynset har gardbrukarane i 2019 og 2020 fått på plass både solceller og eit digert batteri på setra. «Seterbrukaren» hadde ein artikkel om prosjektet i juni-utgåva i år.

Dette er førebels eit pilotanlegg, og det var mellom anna uvisst kor driftssikkert anlegget ville vera i dårleg vêr. Difor hadde ein også eit aggregat i bakhand. No laga det seg slik at nett dette med dårleg vêr fekk ein prøva ut alt det fyrste forsøks-året. Sommaren 2020 var nemleg uvanleg grå og kald på desse kantar, med den verste juli-månaden på fleire tiår. -Det snødde her 1. juli, fortel Erling Tingstad til



Det snødde den 1. juli 2020 på setra på Ustuvollen. Solcellene ligg på taket i bakgrunnen (bilete: Erling Tingstad).

Seterbrukaren. Rett nok vart august betre. Setra ligg 865 meter over havet. Straumproduksjonen har gått greit, så lenge det har vore noko sol om dagen, fortel Tingstad. -Det som det går mest energi til er å varma vatnet etter vask av mjølkeanlegget. Her er ein 2x4 mjølkestall, og der er det nokre meter røyr som skal varmest opp.

-Det beste med dette er å sleppa traktoren som drog aggregatet. Dèt kan vera ein miljøfaktor som ein kan spela på til forbrukar og politikarar, seier Tingstad. Det var mykje å passa på med traktoren - sjekka at kjølinga var i orden, sjekka at det var nok diesel og olje. Og så alt bråket.

Over all forventning

Også Ole Petter Hansær, dagleg leiar i EnergiPluss, er nøgd med systemet. -Teknisk sett har dette gått over all forventning. Når det gjeld juli månad, så var dette ein usedvanleg dårleg månad med mykje gråvêr, og naudstraum-aggregatet måtte difor til pers fleire gongar for å hjelpa til med å lada opp batteriet. Men i august, som var ein meir normal sommarmånad, køyrde aggregatet berre ein gong.

Setra brukar omlag 30 kilowattimar i



Det er til saman 48 solcellepanel på taket av seterfjøset (bilete: Norges Vel).

døgeret. Energipluss har rekna ut at dersom solcelleanlegget hadde vore 40 prosent større så ville ein klart å laga nok straum også med det vêret som var i juli. Og drivarane Erling og Hanne har kome fram til at dei gjerne vil utvida anlegget for å få ei meir robust løysing i gråvårsperiodar.

Batteri heime om vinteren

Det står ein kontainer med batteri, elektronikk og styresystem på setra om sommaren, men denne står heime på garden om vinteren. Her koplar dei batteriet til straumnettet og brukar det til å redusera effekttoppar i forbruket, utnytta variasjonar i straumprisen og fungera som naudstraumløysing.

Det er Norges Vel som står bak prosjektet på setra i Os. Fylkesmannen i Innlandet og Innovasjon Noreg har støtta økonomisk. Prosjektet er ein del av eit større arbeid for å koma fram til berekraftige løysingar for energiforsyning på setrar. Norges Vel skal fylgja prosjektet over to somrar på setra og samla og spreia kunnskap om korleis det fungerer.

Norges Vel / Ø.S.



Fugleperspektiv på fjøs, solceller og styrings-kontainer (bilete: Norges Vel).



I august var vêret betre, og kyrne kunne kosa seg i sommarsola (bilete: Erling Tingstad).



Mjølkebilen på veg for å tøma den solcelle-drivne gardstanken. I bakgrunnen står den tekniske konteinaren med batteri, elektronikk og styringsssystem (bilete: Erling Tingstad).

Kalender 2021

Info-møte om *In itinere*

Svenskspråkleg møte

Tid: 17. januar kl 14.00.

Stad: Digitalt møte

(Sjå notis side 11 i bladet og artikkel side 18-19.)

Innføringskurs i ysting

Tid: 25. - 29. januar 2021

Stad: Aurland

Årsmøte Norsk Gardsost

Tid: 25. februar 2021

Stad: Digitalt møte

Kurs i kinning, teori og praksis

Tid: 26. - 27. februar 2021

Stad: Bø i Telemark.

Pris 500 kr.

Kontakt Norsk seterkultur.

Årsmøte og fagsamling Norsk seterkultur

Tid: 26. - 28. februar 2021

Stad: Bø i Telemark.

Øk melkens verdi med eget gårdsysteri

Fjøssystemer tilbyr komplette løsninger til gårdsmeieri og ysting fra anerkjente Plevnik. Ystekar, ostepresser, pasteuriseringsutstyr og mye mer. Plevnik er kjent for topp kvalitet og finish. Vi tilbyr selvsagt montering, service og deler til dette utstyret på lik linje med resten av Fjøssystemers sortiment. Ta kontakt med Knut Evensen: knut@fjossystemer.no



PLEVNIK
Add value to milk.



 www.fjossystemer.no

FJØSSYSTEMER
Bonden og dyrenes førstevalg

Øst
2634 Fåvang
Tlf. 61 28 35 00
ost@fjossystemer.no

Sør
3178 Våle
Tlf. 33 30 69 61
sor@fjossystemer.no

Vest
4365 Nærbø
Tlf. 51 43 39 60
vest@fjossystemer.no

Nordvest
6770 Nordfjordeid
Tlf. 57 86 25 05
nordvest@fjossystemer.no

Midt
7473 Trondheim
Tlf. 72 89 41 00
midt@fjossystemer.no

Bygg
2634 Fåvang
Tlf. 61 28 35 00
bygg@fjossystemer.no



KOMPETANSENAVET FOR LOKAL MAT

Hordaland - Sogn og Fjordane

Ystekurs på Sogn Jord- og Hagebruksskule i Aurland

Innføringskurs i ysting

Dato: 25. - 29. januar 2021

Grunnleggjande kunnskap om ysting av rå (upasteurisert) mjølk for alle med interesse for ysting. Kurset gjev grunnlag for å gå vidare på modulkurs (Lokal foredling av mjølk).

Tema: ysting i teori og praksis.

- Ferskost, salatost, rømme/skjørøst, yoghurt og kokte produkt av mjølk.

- Mjølkk som råvare; hygiene i ysting og mikrobiologi.

- Synfaring til Undredal stølsystem og Ystebui.

Deltakaravgift kr 4 950, medrekna kost.

Overnatting kjem i tillegg.

Kurslærer: Pascale Baudonnel.

Frist for påmelding: 8. januar 2021.

Meir om kursa og påmelding finn du på : www.sjh.no/ressurscenter
Kompetansenavet Vest - Sogn Jord- og Hagebruksskule - 5745 Aurland – tlf. 57 63 71 00

Norsk Gardsost søker

ny organisasjonssekretær

Norsk Gardsost er en landsdekkende fagorganisasjon for gards- og håndverksystemer. Kort fortalt jobber vi med rammevilkår, med å øke fagkompetansen og bedre næringsgrunnlaget i næringa. Og ikke minst samarbeider vi med offentlige etater og andre organisasjoner for å trygge og styrke melkeforedlinga i Norge. Organisasjonen har en engasjert medlemsmasse og et aktivt styre. Du vil være en organisatorisk leder som er tett på alt som skjer.

Organisasjonssekretæren vår er knutepunkt for informasjonsflyt i organisasjonen og vil stå for den daglige drifta og organisasjonens e-post. Du vil være med i planlegging av arrangement og prosjekter, ha ansvar for søknader og rapportering, samt løpende kommunikasjonsarbeid med oppdatering av nettsider og sosiale medier. Du har sekretærfunksjon i styrets arbeid og skal forberede og gjennomføre styremøter og årsmøte. Styremøte avholdes 6-8 ganger i året, hvorav 3-4 fysiske styremøter og resten gjennomføres digitalt.

Årsmøte flyttes fra sted til sted, og det kan være aktuelt med studieturer og arrangement. Ellers foregår arbeidet fra hjemmekontor.

Har du kompetanse til økonomiansvar som omfatter medlemsregister, kontingent, reiseregninger, prosjektreknskap og kontakt med regnskapsfører kan dette gjerne inngå i stillinga.

Vi kan tilby en stilling som gir deg innsikt i et av

Norges mest spennende fagmiljø innen lokalmat og foredling. Det er høyt faglig nivå og en spennende organisasjon i utvikling. Det er fleksibel arbeidstid, engasjert medlemsmasse og utviklingsmuligheter.

Kvalifikasjoner:

-Erfaring fra organisasjonsarbeid

-Gode kommunikasjonssevner, både muntlig og skriftlig norsk og engelsk.

-Komfortabel med bruk av nettsider og sosiale medier som Facebook og Instagram, gjerne også enkelt fotoverktøy

-Nyttig med kjennskap til landbrukets organisasjoner, men ikke nødvendig

-Erfaring fra lokalmatbransjen, melkeforedling eller gardsdrift.

-Hvis aktuelt: grunnleggende økonomikunnskaper.

Egenskaper

-Evne til å jobbe systematisk, selvstendig og strukturert

-Liker å smake (jobbe med) mye ost og meieriprodukter

Tiltredelse: Helst februar 2021 (alternativt mars/april)

Arbeidssted: Sør-Norge, hjemmekontor

Stillingstype: 40-60% tjenestekjøpsavtale hvor medgåtte timer faktureres.

Lønn etter avtale.

Har du spørsmål om stillinga, kontakt styreleder Jarle Rueslåttan på telefon 41512318.

Søknad med CV og eventuelle attester sendes på e-post til post@norskwardsost.no merket «Organisasjonssekretær» innen 8. januar 2021.

Innsatsen for seterdrifta
treng fleire støttespelarar.

Bli medlem

i Norsk seterkultur!
www.seterkultur.no

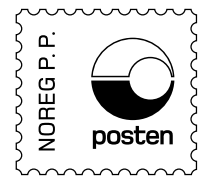


Mange av
produkta våre
har rot i støls-
kulturen og
vi støttar

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