

Dagsverket

DALARNAS HEMBYGDSFÖRBUND

NR 2. 2019 ÄRG 37 PRIS 30 KR



Tema
Smaklig spís

YSTKAR

PORSÖL

TUTTUL

ÖLSUPA



Potatisplockning i Vika.

Foto: Valfrid Lundström. Dalarnas museums arkiv.

”Varje region och land har sin stolthet. Jag vill inte äta svenska köttbullar i Reykjavik. Jag drömmer om att smaka på det som islänningarna är stolta över.”



AnnaKarin Landin
Matkonsult
Hushållningssällskapet.
Foto: Anne Helgesson, Hushållningssällskapet

Matkulturen är vår historia och framtid

Hur man komponerar sin mat, vem man äter tillsammans med, vilken tid man lägger på tillredning och ätande säger något om förhållandet till mat. Maten är kittet i kulturen. Det som håller samman människor och vår förmåga att överleva med de råvaror som står till buds.

Historiskt sett har det varit tillgången på råvaror som utgjort möjligheten i matlagningen och fört den kultur vi har. Det är inte för inte som vi har ätit mat efter årstid och region. I vår tid gör vi vad vi kan för att kringgå detta. Med hjälp av fraktfartyg och flyg och frysboxar manipulerar vi den naturliga tillgången på föda. Varje region och land har sin stolthet. Jag vill inte äta svenska köttbullar i Reykjavik. Jag drömmer om att smaka på det som islänningarna är stolta över. Men alla länder har någon "typ" köttbulle. Jag vill att vi i Sverige med stolthet ska bevara vår matkultur.

Ge den lokala maten det utrymme som den förtjänar

Med lokalt producerade råvaror arbetar man för ett miljövänligt samhälle, med en känsla för det egna ursprunget och för större förståelse för olika samband. Våra politiker måste inse vikten av sina beslut. Vad betyder en kommunal upphandling för en lokal producent och självförsörjningsgraden i landet? För mig är det självklart att i största utsträckning äta närproducerad mat. För jag vill ha en relation med min mat. Hur ska producenterna annars ha en chans att överleva? Vem vet när krisen kommer och vi verkligen behöver mat på nära håll? En genomtänkt strategi är förutsättning för en trygg matförsörjning, en levande kultur och en levande landsbygd. Våra förtroendevalda är nycklar till detta.

Vill vi ha någon mat att äta, eller?

Ett land som inte vet hur man mättar sin befolkning är ett dåligt land. Nu har Sverige äntligen fått en Livsmedelsstrategi. Det borde vi haft för länge sedan. I dag har vi en självförsörjningsgrad på ungefär 50 %. Varannan tugga kommer alltså från ett annat land. Så kan vi inte ha det! ❖

Dagsverket utges av Dalarnas Fornminnes- och Hembygdsförbund och Dalarnas museum



Adress: Box 22, 791 21 FALUN,
Tel: 023-666 55 00

Besöksadress: Dalarnas museum,
Stigaregatan 2-4, Falun. E-post:
dagsverket@dalarnasmuseum.se
www.dalarnasmuseum.se

Ansvarig utgivare:

Christer Björklund

Redaktör: Erik Thorell

Redaktion: Bildresearch / Bildbehandling: Pers Göran Olsson, Merita "Mia" Ruotsalainen.

Ombrytning & Form: Anna Eriksson
Korrekturläsning: Elisabeth Thorin
Fakta granskning: Gertrud Illis

Tryck: BrandFactory Falun
Svanenmärkt.

ISSN: 0349-6139 (tryckt)

ISSN: 2001-7049 (online)



Distribution: Dagsverket utkommer fyra gånger per år och ingår i medlemskapet i Dalarnas Fornminnes- och Hembygdsförbund. Upplaga 2000 ex. per nummer. Medlemskap i DFHF för år 2019 erhålles genom insättande av 250 kr på bg 5604-8564. Som medlem får du årsboken DALARNA, 4 nummer av Dagsverket, 20 procents rabatt på museets och hembygdsförbundets publikationer.

Annonsera i Dagsverket:

Helsida: 1.600 kr

Halvsida: 800 kr

1/3-sida: 600 kr

1/4-sida: 400 kr

1/6-sida: 300 kr

1/8-sida: 200 kr

Priser exklusive moms

Manusstopp 2019

Nr. 3; 11 augusti.

Nr. 4; 3 november

Redaktionen förbehåller sig rätten att förkorta och redigera insända texter. I och med att material lämnas till redaktören godkänner upphovsmannen också att det publiceras elektroniskt. Författarna är ensamma ansvariga för sina artiklars innehåll.



Maria och Karin bakar i Lenåsen, Boda.

Foto: Knapp Britta Pettersson



Konslent-tårta

Matlagning och bakning är något av det mest spännande av vårt kulturarv. Kanske det allra viktigaste - den livsnödvändiga födans beredning, som har följt människa genom alla tider.

Mycket har skrivits om mat ur många olika synvinklar. Media är fullt av program och recept på mat, bröd och dryck. Mat som anses vara av speciellt slag för Dalarna har också uppmärksamats i ett antal böcker och häften. Men det finns alltid mer att berätta!

Vad man kan äta och hur det ska tillagas och bakas har varit och är fortfarande idag, i mångt och mycket, ett traditionellt kunskapsöverförande - ett immateriellt kulturarv värt att uppmärksammas. Detta nummer av Dagsverket ger sitt lilla bidrag till denna kunskap.

Även om jag själv inte är någon "matlagare" vill jag här passa på att förmedla ett recept på en tårta - nämligen en "Konsulenttårta". Det är hämtat ur den receptsamling som min mor skrev ner under sin utbildning till "skolkökslärarinna" på Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala 1946.

Se sidan 5 - för receptet.

Smaklig spis! ♦

Erik Thorell, redaktör

Osttillverkning på Västtjärnslindan



Ovan. Ostar med olika smaksättning, bland annat vitlök, timjan och kummin. Nedan. Margareta Meissner.

Foto: Jennie Tiderman-Österberg, Dalarnas museum.



Västtjärnslindan i Gagnef nämns redan i 1663 års fäbodförteckning, men den hette då Edtjärna. Vid storskiftet 1811 - 1817 hade vallen 30 delägare från byarna Västtjärna, Östtjärna, Nysäl, Lindan, Gruvan och Österfors. Det var sedan fäboddrift här fram till 1968 då Karin och Anna Daniels, samt Anna Sundin, blev Västtjärnslindans sista fäbodkullor. I slutet av 1990-talet återupptogs dock bruket av ett fäbodlag som turas om att ha ansvar för arbetet på fäboden. De delar upp arbetet med mjölkning och boskapsskötsel och man har ansvar för driften av vallen under en vecka i taget.

Under sommaren 2018 besökte jag Västtjärnslindan för att spela in berättelser från fäbodbrukarna Jan Bergman och Margareta Meissner, som

båda ingår i fäbodlaget. De berättade att de lånar in kor från en lantbrukare i Hedemora och att de gör många olika produkter av mjölken.

Margareta visade sig vara en riktigt skicklig osttillverkare. Hon visade och berättade exakt hur hon gör för att få fram så hållbara och smakrika ostar som möjligt. Hon bjöd på många olika ostar med olika smaksättning. Vilket mathantverk!

Jag bad Margareta att själv skriva ner sitt ostrecept och det beskrivs mycket utförligt:

Margaretas fäbodost

Nysilad helmjolk hälls i stora järngrytan, c:a 10-12 liter. Om inte mjölken är 37-38 grader - värm den.

Elda under grytan, men inte för hårt, tag sedan bort elden. Blanda i en kaffekopp lite vatten (1-2 msk) och 3 matskedar ostlöpe.

Rör i ostlöpen ordentligt i mjölken sätt på lock och låt stå en timme för att ysta. Den ska kännas lite gungig när man kollar efter en timme.

Nu är det rast om ni vill ha osten neutral, eller så förbereder ni det som ska smaksätta osten.

Skär osten i centimeterkuber, ta sedan en ballongvisp och dra lite hit och dit så att vasslan kan sippra ut ur massan bättre.

Låt stå och värm upp det hela till 39-40 grader igen, inte

mer. Tag bort värmen och låt det stå lite innan massan tas upp i ostkärlet, kanske 20 min.

Smaksättning

Var beredd med salt och de kryddor ni tänker använda. Jag gillar kummin, den blir jättebra! Eller vitlök som ska vara hackad eller riven. Man tar så mycket vitlök man vill ha, stark eller mild.

Använd ett bra durkslag. Ta upp en del av ostmassan och med lugna tag rulla försiktigt durkslaget så att massan inte blir grynit.

När det mesta av vasslan kommit ur klumpen, lägg den i ostkärlet. Tryck nu med en lagom stor träslev som passar i ostkärlet. Det är bättre än att använda handen då fingrarna gör att det blir "slisch" mellan fingrarna och det blir då grynit. Salta och i med smaksättningen. Ta upp mer ostmassa. Lägg i ostkärlet och salta och krydda lite igen. När ostkärlet är fullt ställs det att rinna av över natten. Minst den tiden behövs! När ni tar ut osten ur kärlet, salta ordentligt runt hela osten och linda in den i linnetyg eller kökshandduk. Den byter ni varje dag då handduken blir väldigt våt. Låt osten ligga i rumstemperatur, inte för varmt, eller i ett uthus där inga djur kommer åt. Efter cirka fyra dagar kan ni smaka på osten. Längre lagring gör smaken mer intensiv och osten mer hård och fin. ♦

Nu är det rast om ni vill ha osten neutral...



Jennie Tiderman-Österberg, antikvarie, Dalarnas museum

Murboannas

Att på något sätt driva släktgården vidare har för mig alltid varit självklart, men det tog lång tid för mig att veta hur jag skulle göra det. Mitt intresse för kossor startade när jag mjölkade kor hos en granne och då bestämde jag mig för att läsa till husdjursagronom på Sveriges Lantbruksuniversitet i Uppsala. För 10 år sedan tog jag beslutet vad jag skulle göra med släktgården.



Anna Reyier
Foto: Catharina Johnson, Fotografisk Form & Kommunikation

VÅR EGEN OSTPAJ

2,5dl vetemjöl
100g smör
2msk kallt vatten

Fyllning:

300g Baggbo Blå i tunna skivor
3 ägg
3dl grädde

Mixa mjöl och smör till en smulig massa och blanda i kallt vatten. Arbeta snabbt ihop till en deg. Kavla ut och tryck ut degen i pajformen och picka med en gaffel. Förgrädda skalet i 175° c:a 15 min. Lägg i ostskivorna och blanda ägg och grädde och håll över osten. Grädda i 25-30 min.

Efter mina studier började jag på Lantbruksenheten på Länsstyrelsen i Falun. Tillsammans med en kollega besökte jag en fäbod, och det var då allt började. Det var som att komma hem och äntligen visste jag vad jag skulle göra. På fäboden fanns en kvinna i min egen ålder som mjölkade sina kor och ystade sin ost som hon sedan lät sina besökare avnjuta. Så fort jag kom hem började jag söka efter kurser om osttillverkning, och bollen sattes i rullning.

Småskalig produktion

Jag fann en organisation som heter Eldrimmer och ligger i Östersund och som finns till för oss småskaliga livsmedelsproducenter. De har rådgivning och kursverksamhet så där gick jag min första utbildning i ystning. Efter det så gjorde vi iordning ett rum i källaren i vårt boningshus på makens släktgård i Koppslahyttan. Vi satte först in en 50-liters gryta men ganska snabbt behövde jag öka till en 300-liters gryta. Då hade

vi också börjat planera för byggnationen av vårt nuvarande mejeri, som ligger på min släktgård i byn Murbo strax utanför Borlänge. Vi började bygga och i maj 2017 stod mejeriet med café och gårdsbutik klart för invigning. Nu har vi haft öppet i snart två år och allt har gått med en rasande fart. Vi har inte bara ökat ystarets storlek utan nu driver vi både café och gårdsbutik där vi säljer alla våra ostar och produkter från andra lokala mathantverkare. I caféet serverar vi enbart sådant som vi gör själva eller köper in från lokala producenter. Vi använder gärna ost i både maten och bakverken. Ostpaj gör vi som tillhör till vårt populära smörgåsbord och till fikat kan man bli serverad varm ostkaka med sylt och grädde. ❖



Foto: Eva Grosso

VÅR EGEN OSTKAKA

3ägg
1/2dl socker
1dl mandelmjöl
3dl mjölk, vassle eller grädde
500g ostmassa

Blanda alla ingredienser, smörj små portionsformar med lite smör och fyll formarna med blandningen. Grädda i 175° i 40-60 min.



Foto 1 o 2: Erik Kilström, Brinner AB



2

Ordförandeträffar



Ordförandeträff i Hedemora. Foto: Erik Thorell

Dalarnas Hembygdsförbund anordnade två ordförandeträffar i april, en i Hedemora och den andra i Rättvik. Temat på träffarna var "Dialogduken". Arbetet med dialogduken syftar till att skapa en ökad förståelse för föreningens verksamhet, utvecklingsbehov och att samla upp reflektioner, förslag till utveckling och andra idéer. Förhoppningsvis har träffarna också bidragit till en förstärkt vi-känsla inom hembygdsrörelsen i Dalarna. Svaren på nedanstående frågor har sammanställts och skickats ut till alla föreningar i Dalarna. Dialogduken är gratis för hembygdsföreningar och Studieförbundet Vuxenskolan. Beställ genom att kontakta SHF:s kansli på kansli@hembygdsforbundet.se eller 08-34 55 11, vx.

Grupperna arbetade med frågorna:

1. Vår förening - nuläget

- Vad fungerar mindre bra?
- Vad fungerar bra?
- Konkreta idéer - förstärka det bra och förbättra det mindre bra

2. Vi-anda och identitet

- Hur beskriver vi själva vår förening för andra?
- Vad säger andra om oss?
- Konkreta idéer - det här vill

vi göra för att stärka vi-andan och göra hembygdsrörelsens identitet ännu tydligare:

3. Påverkan och inflytande

- Hur kan vi öka engagemang- et för påverkansarbetet och öka vårt inflytande?

4. Rekrytera och behålla

- Medlemmar stannar eller lämnar - vilka motiv ligger bakom valet att bli ny medlem, att stanna kvar eller lämna föreningen?
- Vill bli medlem för att:
- Vill inte bli medlem för att:
- Vill fortsätta vara medlem för att:
- Vill lämna föreningen för att:
- Olika generationer och intressen
- Vilka olika typer av medlemmar finns det?
- Ge exempel på hur vi möter medlemmars olika intressen och behov idag?

- Vad behöver vi tänka särskilt på framåt för att möta olika intressen och behov?

5. Synas och höras - och nå ut till nya medlemmar

- Idéer - nya sätt att nå nya medlemmar. Man kan:
- Beprövade sätt att nå nya medlemmar, som fungerat bra tidigare, och som vi tycker att vi ska fortsätta med:

6. Handlingsplan

- Vad ska göras?
- Hur ska det göras?
- När ska det vara klart?
- Första steget?

7. Några tankar om vad som kan göras för att minska gapet mellan det vi själva och andra säger om oss:

Utvärdering av arbetet med Dialogduken

Bra att blanda föreningarna i grupperna, alla var delaktiga. Dialogduken var ett bra diskussionsunderlag, de flesta frågorna leder dock till frågan om nyrekrytering! Att få nya medlemmar och funktionärer är det svåraste. Många såg att de kunde arbeta med dialogduken även i de lokala föreningarna och då kanske med en fråga per styrelsemöte för att inte behöva boka in än fler möten för styrelsen.

På frågan om vilket djur föreningen ville liknas vid kom flera roliga förslag:

- o Ko - föremål bygger på tradition - en ko ger lugn och trygghet men kan också jävlas och sparkas.
- o Häst - trogen och tålig
- o Arbetsmyra
- o Ekorre
- o Bäver - samlar och gömmer sig på vintern
- o Myror - flitiga och drar strå till stacken. ♡

Erik Thorell,
hembygdskonsulent

KONSULENTTÄRTA

Botten:

- 2 ägg
- 2 kkp socker
- 1 kkp gräddmjölk = (1,5 dl)
- 2 tsk bakpulver
- 2 kkp vetemjöl

Kräm:

- 2 ägg
- 250 g socker
- 30 g vetemjöl = (1/2 dl)
- 1 tsk potatismjöl
- 4 dl kokande mjölk
- 50 g sötmandel
- 50 g tvättat smör (osaltat)
- Vaniljsocker

Till formen:

- 1 msk smör, skorpbröd

Till garneringen:

- 4 del tjock grädd

Beredning:

Rör socker och ägg, tillsätt gräddmjölken och det siktade mjölet, vari man blandat bakpulvret. Smeten slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i lagom ugnsvärme.

Till krämen röres äggen med sockret och blandas med mjölet och den kokande mjölken. Krämen får sjuda tills den tjocknar och röres kall, då man tillsätter den skållade och hackade mandeln samt smöret, som ej får vara smält. Krämen smaksättes med vaniljsockret. Tårtan delas i 3 eller flera bottenar, fylls med krämen och garneras med vispad grädd.

Fackskolan för huslig ekonomi, Uppsala. 1946



Från dryckenskap till galenskap

Några typer av dryckesglas, från medeltiden till den tidigmoderna perioden, vilka har fyllts med olika alkoholhaltiga drycker. De bakre till vänster är s.k. passglas och därefter en brunröd bägare i stengods. Främre till vänster och höger i bild två olika modeller av remmare. De noppor som är pålagda på mellandelen lär enligt vissa inte bara vara dekoration utan också för att man skulle få ett bra grepp om glaset. Man var ofta flottig om händerna på den tiden man inte åt med bestick. I mitten syns ett sexkantigt dryckesglas med blå fot.

Foto Jimmy A Karlqvist

Jästa alkoholhaltiga drycker i olika varianter har använts genom tiderna. Under bronsåldern i Danmark blev en 16-18-årig flicka lagd i en gravhög vid Egtved i Jylland. Vid fötterna fanns ett litet kärl av björknäver. På senare år har man analyserat innehållet vilket visade sig vara rester av en jäst dryck med vete, lingon/ tranbär, honung och pors, med andra ord det vi idag kallar för öl. Egtved flickans öl finns nu åter i produktion efter 3 300 år, och kan avsmakas för den som är intresserad.

Sverige har arkeologer bland annat funnit spår av ölbrygning under järnåldern. I Uppåkra utanför Lund, vilken då var en viktig handelsplats i Norden, har man funnit förkolnade skalkorn med groddar vid en ugn. Dessa skalkorn visar att man framställt malt till ölbrygning. Vid Birka utanför Stockholm har man hittat både älggräs och humle, varav de äldsta är daterade till sent 700-tal. Älggräs är en gammal mjöd- och ölkrydda som har använts i på 1800-talet i vissa delar av Sverige. Man kunde även gnida insidan av ölkaren med älggräs för att ta bort trälukten och ge en frisk söttaktig doft. Det finns också exempel på att man har använt enbär för att ge beska.

”Fake news”

Pors brukar anses som den äldsta ölkryddan i Skandinavien och som

nämnts tidigare finns belägg från både brons- och järnåldern. Varför är det då humlen som dominerar? Generellt brukar man säga att det var i samband med klosterväsendets inträde som humlen kom att bli dominerande. Men i dagens Tyskland, från medeltiden fram till det tidiga 1700-talet, rådde handelskrig mellan köpmän som handlade med pors respektive humle. Genom att driva aggressiva smutskastningskampanjer lyckades humlehandlarna etablera rykten om att porsöl var farligt. De lyckades slutligen också driva igenom lagar som förbjöd porsöl. Dåtidens ”fake news” skulle man kunna kalla det. Till slut fick människor uppfattningen att pors användes i tider av nöd och att det var en sämre och enklare tillsats än humle. Linné beskriver på 1700-talet att pors som tillsats i öl var allmänt förekommande i forna dagar. Men efter att humle

kom att odlas mer intensivt och på grund av den huvudvärk man fick av porsöl så dracks den inte längre, undantaget fattiga människor i avlägsnare delar i Sverige.

Gott öl i Falun

Under medeltiden i samband med klosterväsendets uppbyggande kom humlen att ta en allt starkare position som tillsats i öl. Humle och pors användes parallellt under medeltiden, men humleölet ansågs finare och mer välsmakande än porsölet. I städer hittas ofta spår efter ölbrygning, och i Falun har det i jordprover hittats många avsilade rester av humle. Skriftliga källor och avbildningar från medeltid och tidigmodern tid beskriver att ölbrygning var ett arbete som främst utfördes av kvinnor. Under denna tid utgjorde öl en viktig del av den dagliga kosten och bryggdes till stor del för hushållsbruk,



Jimmy A Karlqvist
arkeolog,
Dalarnas museum



men även till försäljning. Från slutet av 1500-talet finns uppteckningar rörande Borns Hyttegård i Falun. I uppteckningarna berättas det om att man bryggde fyra olika sorters öl; fogdeöl, svenneöl, smältaröl och efterlakeöl, varav det sistnämnda kan betraktas som svagdricka. Fogdeölen var det bästa då det innehöll mer humle än svenneölet och mer malt än smältarölet. Under denna tid uppskattas det att man drack 5-15 kannor öl per person och dag. I Faluns kvarter Stigaren och Västra Falun har vi påträffat pors i mindre mängder vilket har tolkats som att vissa hushåll



T.v. Öfflaska med Egtvedpigens bryg vilken nu är i produktion och som bl.a. säljs på Danmarks Nationalmuseum. Foto Jimmy A Karlqvist T.h. En s.k. bierhane – öltupp, från Kv. Västra Falun. Den har suttit på tappkranen till en öltunna, och har formen av en tupp. Foto Dalarnas museum (DM 22881 633)



Jästkrans av näver. Foto: Dalarnas museum

Genom att driva aggressiva smutskastningskampanjer lyckades humlehandlarna etablera rykten om att porsöl var farligt, och lyckades slutligen driva igenom lagar som förbjöd porsöl. Dåtidens "fake news"...

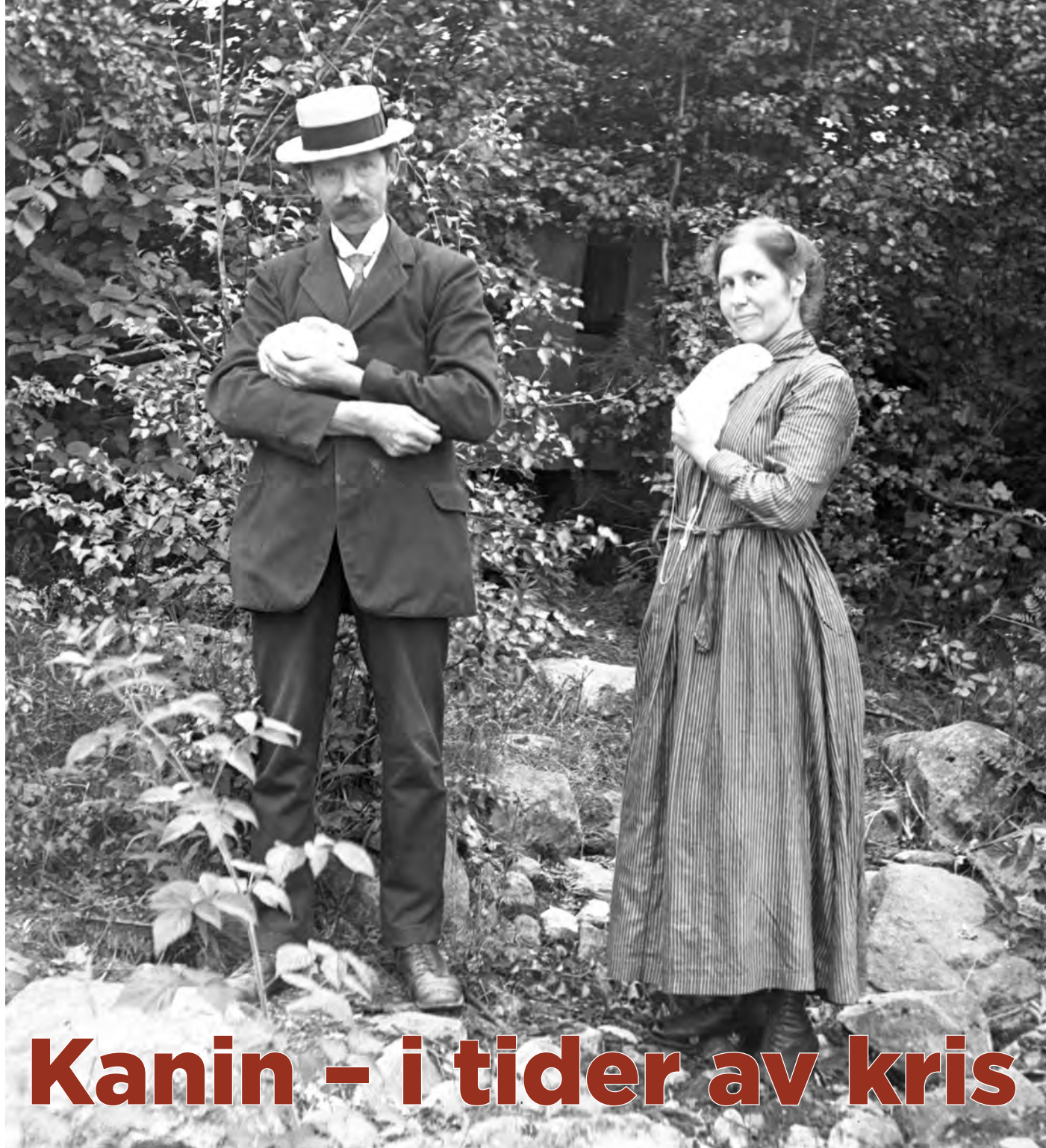
har använt pors i smaksätningssyfte, men att humle utgjorde basen i brygningen. Det sägs att Linné tyckte att ölet i Stockholm smakade mycket illa, men att han var förtjust i det som bryggdes i Falun. Vattnet hade en avgörande roll, menade han. Det var bättre att dricka öl bryggt med vatten från bergglänt område, än öl bryggt nära havet där saltvatten kunde förstöra brygden.

Smakpreferenser

Porsen kom att försvinna till stora delar under 1500-talet till förmån för humlen, men porsen levde i viss mån kvar i bondehushållens egen ölbrygging, i vissa trakter långt in på 1800-talet. I en uppteckning från Boda socken berättar Erik Hansson Nord om brygging av öl, där nämner han att man istället för humle också kunde använda pors. Då precis som nu handlar det om vilka smakpreferenser man har. Vissa gillar veteöl mer än en pilsner, andra är mer inne på IPA, APA eller kanske sur- eller trappistöl.

Rölleka

Linné noterade även att man i Lima och Transtrand kryddade ölet med en rölleka, som lär ha orsakat en våldsam berusning. En annan tillsats i öl har varit Därrepe, den ska ha gjort ölet starkare men också farligare. Linné varnade för att dricka öl med denna tillsats eftersom man blev både yr och blind i några timmar. Helt fel ute var han inte eftersom man numera har konstaterat att kornen innehåller en giftig alkaloid som orsakar bland annat huvudvärk, talsvårigheter, illamående och ibland dödsfall. Ett framtida experimentellt arkeologiskt projekt kommer att prova på att brygga öl med pors eller kanske rölleka! ❖



Kanin – i tider av kris

Foto: Edvin Bergqvist, Dalarnas museums arkiv.

Under första världskriget minskade importen av livsmedel och det var också missväxt, vilket ledde till brist på mat i hela landet. Akut hungersnöd rådde i Stockholm 1917 och livsmedelsransonering infördes. Ransoneringen innebar att varje hushåll fick ett antal kort eller kuponger som gav dem rätt att köpa en viss mängd mat så att den mat som fanns så att den skulle räcka till alla. Det ledde till att man började odla potatis och grönsaker i parker, trädgårdar och på tomma tomter. Stadens livsmedelsnämnd, som inrättades efter krigsutbrottet 1914, bildade bland annat en kaninodlingskommitté för uppfödning av kaniner. De slaktades och utgjorde ett tillskott av kött till befolkningen. Kaningårdarna fanns framförallt i anslutning till kolonistugeområden men också vid ett par folkskolor.

Läget blev i mycket detsamma under andra världskriget. Ransoneringen innebar att många återigen började att föda upp kaniner för att lösa den akuta köttbristen. Till kaninernas fördel hörde också att de var kupongfria. På 1930-talet exporterade Sverige också kaninkött, omkring 2 miljoner slaktade kaniner per år.

Smaken

Kaninkött är ”smakneutralt” ungefär som kyckling eller kalkon. Det var under krigsåren som kaninköttet fick det dåliga ryktet som består än i dag - att det är äckligt för att det smakar sött. Anledningen till smaken var en ren

nödåtgärd. Många matvaror var ransonerade under krigsåren, men inte kålrötter, som man därför gav kaninerna att äta. Men köttet fick en besk smak. Det var så beskt att det inte gick att äta. Därför står det i många gamla recept att man ska lägga kaninköttet i mjölk för att få bort kålsmaken. Istället gick mjölksockret in i köttet och därför smakar, enligt gamla recept, kanin alltid sött. När kriget tog slut och man fick in annan mat försvann kaninen på middagsborden.

Sällskapsdjur

Meningar är minst sagt delade om hur vi skall se på kaninen ur matsynvinkel. Ur miljösynpunkt borde vi äta mera kanin och kyckling, och mindre nötkött och gris. Men kanin är ett av de djur där ett annat argument kommer in. På 1970-talet började kaniner bli sällskapsdjur vilket påverkat bilden av att kaninkött inte ska ätas.

Klimatsmart djur

När världens befolkning växer behövs fler klimatsmarta proteinkällor. På Sveriges Lantbruksuniversitet tror man att kaninkött kan bli framtidens

mat. Köttet är klimatsmart, både miljövänligt och nyttigt och har ganska låg inverkan på jordklotet. Man får ut ganska mycket kött jämfört med vad kaninen äter, den är en bra grovfoderomvandlare. Kaniner har inga överförbara sjukdomar och går inte att stressa eller missköta, då förökar de sig inte. Dessutom är det ett ganska billigt djur att starta med. Människor som idag förbereder sig för att vara självförsörjande under kristider, har ofta kaninuppfödning som en självklar del i sin strategi.

Trenden vänder

I mitten av 1980-talet uppstod en mottrend. I många länder i Centraleuropa är kaninkött vardagsmat och lika vanligt som kyckling. Många svenskar åker på resor i andra länder och började efterfråga kaninkött här hemma. Den trenden har fortsatt och idag producerar 60-70 större kaninuppfödare och tusentals familjeuppfödare i Sverige cirka 225 ton kaninkött. Köttproducenterna är organiserade i Sveriges Kaninproducenter. I jämförelse med andra köttslag har kaninkött goda

Kaninkött är ”smakneutralt” ungefär som kyckling eller kalkon.

egenskaper. Inget annat vanligt kött har så hög proteinhalt och så låg fetthalt som kaninkött. Gamla erfarna kaninhållare menar att mycket grenar och hö ger ett bättre kött än om kaninerna får säd och annat kraftfoder. Kålvaxter av alla slag ger köttet en elak bismak.

Dalakaniner

På Lisasgården utanför Avesta driver Malin Sundmark uppfödning av kaniner som sedan blir till mat. Efter 20 år i järnindustrin ville Malin jobba med något annat och gärna hemifrån. Efter att ha varit medlem i Sveriges Kaninproducenter ett par år startade hon 2013 kaninuppfödning hemma på gården. När slakteriet i Enköping skulle stänga byggde hon 2017 ett eget slakteri som nu är ett godkänt kontrollslakteri. Efterfrågan på kaninkött har sedan dess stadigt ökat. Troligen beror det på att konsumenterna vill veta vad de äter och att de vill minska klimatpåverkan

och inte mist - de vill veta att djuren haft det bra. På många ”finkrogar” hittar man idag kanin på meny. I Husmoderns Kokbok från 1923 finns detta recept på tillagning av kaninkött.

Stekt kanin

Kaninen stekes på samma sätt som hare men fordrar kortare stektid. En mindre hare beräknas räcka till 6 personer.

1 mindre hare (max 3,5 kg)
 ½ citron
 2 hg. Späckfläsk
 Salt och vitpeppar
 4 msk. Smör
 ½ l. buljong eller vatten
 3 tkp. Grädde
 Haren gnides med citronen och späckas på ryggen och låren med späckstrimlor doppade i en blandning av salt och peppar. Smöret brynes i stekgryta, köttstyckena läggs i med de köttigaste sidorna ned och brynas väl på båda sidor, den kokande buljongen spädes på, efter en stund den uppkokande grädden, och haren stekes med flitig överösning omkr. 1 1/2 tim. Såsen reds som steksås. Köttet skäres i vackra bitar, vilka läggs på ett fat garnerat med grönt. Serveras med gelé och sallader samt brynt potatis. Det finns även ett recept på "Kanin på amerikanskt sätt", även det för 6 personer.

1 kanin, salt
 ½ hg. Flottyr
 Buljong
 4 msk. Smör
 2 msk. Mjöl
 1 tkp. Tomatpuré
 Salt, vitpeppar, socker
 Saften av en ½ citron
 Bitarna ingnidas med salt. Flottytren upphettas i en kastrull, kaninköttet brynes däri och vad som sedan återstår av flottytren slås ur. Kokande buljong hälls på, så att köttet nätt och jämt täckes och det får sakta koka tills det blir mörkt, då det upptages. Smöret och mjölet fräses i en annan kastrull och får koka tills det blir ljusbrunt, då tomatpurén iröres och buljongen där köttet kokat påspädes, får koka upp och avsmakas med kryddorna och citronsaften. Köttet lägges upp och överhålles med den varma såsen. ❖



Kaninskinns blir mode. Under första halva av 1900-talet var kaninskinns populärt i modet under olika perioder. Det var främst kläder för unga flickor och kvinnor. Det kunde vara mössor, pälsar, caper och muffar. Skinnhanteringen från kanin låg på omkring 500 000 skinn per år. Flicka med päls och mössa av vitt kaninskinns, tidigt 1900-tal. Foto: Erik Carlsson, Dalarnas museums arkiv.



Malin Sundmark som driver Lisasgårdens i Södra Dalarna. Foto: Hans Sundmark



Rökt kaninkött. Foto: Malin Sundmark

Erik Thorell, redaktör

Bak i Boda

I Boda socken har vi en lång tradition att baka tuttul (mjukt tunnbröd), hagörbullô (havrebulle) och hållbullô (hårt bröd). Vanligast är att vi bakar till jul, skinktuttul är ju väldigt gott!

Recepten och sättet att baka varierar, men det viktiga är ju att man bakar. Många äldre gårdar i Boda har en egen bagarstuga med bakugn som eldas med ved. För den som saknar egen bagarstuga finns mitt i Boda kyrkby en bagarstuga som ägs av "Östra Boda Bakstugeförening". Den går att hyra till en billig penning. Det är bara att gå in i stugan och anteckna sig i en almanacka.

Ugnen

Ugnen ska ha jämn värme och man brukar börja elda redan dagen före själva bakdagen.

Under bakningen ska det eldas helst med al-ved som ger bra värme och inte sprider gnistor. Det tar tid att lära sig hur ugnen ska eldas, hur hård degen ska vara och att få till jämna, runda kakor. Skulle brödet inte bli perfekt så doftar och smakar det ändå väldigt gott med messmörstuttul eller skinktuttul.

Tuttul

Tuttulkakan gräddas till en jämn fin yta genom att snurra den i ugnen, men den ska inte vändas. Kakan är färdiggräddad när den har samma färg som en lokatt, enligt Knuts Hasse.

Hagerböllan

När hagerböllan gräddas kan man med fördel ha flera kakor i ugnen samtidigt. De ska också snurras framför elden.

Elektrisk häll

Numer blir det allt vanligare att baka på en elektrisk häll. Det är ju praktiskt att slippa elda upp en stor bakugn. Tysk Karin och Lasse bakar ofta tuttul och Karin berättar att om man är mjölkallergiker går det bra att byta ut mjölken till havremjolk. Ett annat bra tips från Karin är att mala kryddorna i en gammal kaffekvarn, det är enkelt och kryddorna blir jämt malda.

Här är några recept från Boda, numer är det dock mer vanligt att man bakar mindre degar och kanske bakar flera på en dag, då har man har ju bättre kontroll på jäsningen. ❖

TUTTUL, MATS BÄCKSTAM

4 liter gammal potatis
4 kg rågsikt
4 kg vetemjöl
1 kg kornmjöl
3 liter mjölk
2 hg jäst
2,5 dl ljus sirap
250 g margarin eller 250 g ister
500 g smör
4 msk salt

Grahamsmjöl och kornmjöl till utbakning

Koka och pressa potatisen. Låt kallna. Smält jästen med socker. Smält fettet och varm mjölken till 37°. Börja med 3 kg rågsikt och saltet. Tillsätt degspadet, potatisen – lite i taget, jästen och sirapen. Blanda i cirka en påse vetemjöl till en smidig deg. Låt jäsa. Arbeta in vetemjöl på bakkbordet. Dela degen i ämnen (250 g) och kavla först ut ovaler, sen stora kakor. Mjöla och picka. Rulla upp på brödstaven och rulla av i ugnen. Snurra kakan ett varv eller vänd den efter att den har blåst upp. Borsta av, låt svalna och lägg på hög. Skär i lagom stora bitar.

HAGÖRBULLÔ, MATS BÄCKSTAM

2 1/4 kg havregryn
6 l mjölk
300 g isterflott
150 g margarin eller
450 g Smör
4 1/2 msk Salt
9 dl sirap
6 kg vetemjöl
3 påsar hjorthornssalt

Smält fettet, häll i mjölken och varm tills det blir ljummet. Blanda i allt utom vetemjöl och hjorthornssalt. Låt stå och svälla några timmar och svalna. Arbeta in vetemjöl lite i taget och allt hjorthornssalt. Lös deg!!

Ämnen: Cirka 300 g. Kavla, kruskavla båda sidor och picka. Grädda - inte så varm ugn. Börja närmast elden, flytta ut, tag kakorna på spaden och håll mot elden för färgens skull.

HÖLLBULLÔ (HÅRT BRÖD), ASTRID HEDSTRÖM

5 hg jäst
 11 l vatten
 4 kg grovt rågmjöl
 2 nävar salt
 3 kg grahamsmjöl
 5 l kornmjöl

Dag 1. Häll vattnet över rågmjölet, blanda ner jäst och salt på kvällen.

Dag 2. På morgonen blandas grahamsmjölet och kornmjölet ner. Det ska vara en lös deg. Bakas ut med kruskavel. Gör ett litet hål i mitten och efter gräddning hängs brödet upp för torkning

**TUTTUL,
ANNA-STINA DANIELSSON-BRUHN**

Dag 1
 3 kg rågsikt
 1,5 pkt jäst
 4,5 l mjölk

Dag 2
 3 hg fett
 1,5 pkt jäst
 175 gr messmör
 0,5-1 l mjölk
 1 msk salt
 1 kkp sirap
 2 kkp socker
 1/3 p anis
 1/3 fänkål
 3 l kokt potatis
 vetemjöl

Dag 1. På kvällen kokas mjölken upp, blanda i en aning sirap och häll över rågsikten och rör om. Låt svalna till fingervarmt, blanda i 1,5 pkt jäst. Koka potatisen och pressa den. Det bör inte gå mer än cirka 8-10 timmar innan resten av degen görs.

Dag 2. Blanda i sirapen, sockret, mjölk, messmör och resten av jästen. Smält margarinet och rör ner i degen. Blanda kryddorna i vetemjölet, tillsätt mjölet och rör om degen väl till en smidig deg.
 Den pressade potatisen knådas in i degen på bakkbordet vartefter man bakar.

**HAGÔRBULLÔ,
ANNA-STINA DANIELSSON -BRUHN**

Anna-Stina har sina recept efter sin mor Lund Maja i Gulleråsen, eller Lönn Majasom vi säger på bodamål.

1,5 kg havregryn
 2 l mjölk
 1 l fil
 2 kkp socker
 1 kkp sirap
 1-2 msk hjorthornssalt
 200 gr margarin

Filmjölken slås över grynen som får svälla någon timme, smält därefter margarinet och blanda i de övriga ingredienserna. Degen ska vara lös. Sista kavlingen med kruskavel.



Kalasmiddag för fattig och rik

Inför Söderbärke Hembygdsförenings 90-årsjubileum var vi några kvinnor som fick lust att bjuda de jubilerande föreningsmedlemmarna på en måltid med bröd, mat och dryck från då föreningen bildades 1925.

Kalas hos Matilda Andersson på Stakheden, Grangärde, 1923.

Foto: Einar Walfrid Pettersson, Dalarnas museums arkiv.

Före jul började Karin Johansson, Kvarnbäck-
en och Mildred Eggen,
Korsheden och jag
Christina Norlén, Näsby att
planera för mat, dryck och bröd
från 1920-30-talet med tanken att
kalaset skulle bjuda på en känsla
av mat som för 90 år sedan.

Provbak

I planen ingick att baka bröd i den gamla bagarstugan, som finns på hembygdsgården. Vi gjorde flera provbak för att lära oss just denna bakugn. Hur skulle veden placeras, när och hur skulle de olika brödegarna placeras i ugnen och vilken tid behövdes för mjukt och hårt bröd? Vi provbakade även olika recept. Bröd skulle bjudas dels vid invigningen på tunet, dels vid middagen.

Gamla recept

För att hitta lämpliga maträtter letade vi rätt på kokböcker

från mitten av 1800-talet och framåt och tog kontakt med äldre, som varit barn i början av 1900-talet. Maria Björkroth på Dalarnas museum kontaktades för råd och uppslag. Vi hittade också receptböcker från början av 1900-talet skrivna av kvinnliga släktingar. Väsentligt var att bjuda mat, som man kunde ha ätit i olika samhällsklasser och med råvaror från bygden. Efter flera provkok och provbak bestämde vi meny.

Menyn

Dricka - alkoholfri samt tilltugg vid invigningen på tunet. Ölsupa med små skorpor. Lättrökt lax i smördeg. Två olika köttgrytor, gammaldags kalops och en viltgryta, potatis och gröna ärtor. Korngrynspannkaka med sylt och grädde. Kaffe, havrekakor och smörbakelser.

Bröd

Efter provbak och avsmakning valde vi "tjockbulla", ett mjukt bröd med potatis i. Det blev härligt gott och saftigt. Recept hittade vi i boken "Dalmål". Vi bakade också ett ärttunnbröd, som Milred hittat i en receptsamling.

Dryck

Som välkomstdricka bjöds älgörtsaft, och ärtbrödet med gustavskorv eller messmör som pålägg. Vi provade olika dricka, som lingon, fläder och jordgubb men fann att älgört och gustavskorv på ärtbröd gifte sig bäst smakmässigt.

Ölsupa

Karin minns ölsupa från sitt eget hem, att det var jättegott men hur var receptet? Hade fler i vänkretsen smakat? Hon förstod att ölsupa kunde lagas på många varierande sätt och med olika kryddning. I "Hem-

mets kokbok" från 1926 fann hon det mest användbara: 1 liten kaffekopp mjöl 1½ lit. mjölk ½ lit. svagdricka 1-2 msk. sirap eller socker ingefära och salt Mjölet utröres med 3 kkp av mjölken och får svälla omkring 1 tim. Resten av mjölken kokas upp, avredningen röres i och vällingen kokar under omrörning 10-15 min. Svagdrickan kokas upp med sirap och kryddor och hålls i vällingen under kraftig vispning. Ölsupan serverades i små blommiga koppar med goda skorpor till. Den blev mycket uppskattad och de flesta ville ha påfyllning.

Fiskar av smördeg

För att göra mellanrätten, den rökta laxen, läcker för ögat gjorde vi små enportens fiskar av smördeg med lax inuti och pepparkorn till öga.

Grundrecept ur "Dalmål". En örtmajonäs med dragon, körvel, basilika, och spenat serverades till.

För att göra mellanrätten, den rökta laxen läcker för ögat gjorde vi små enportions fiskar av smördeg med lax inuti och pepparkorn till öga.

Kalops

Varmrätten, blev två grytor; dels en ursprunglig kalops och en "finare" med vildsvin, köttet fick vi av en av traktens jägare. Potatis, gröna ärtor, inlagd gurka och lingonsylt serverades till. Att servera salsad kom betydligt senare. En vegetarisk "gryta" - stuvade kålrötter smaksatta med sirap och mejram kompletterade varmrätten. Måltidsdrycken

bestod av lingondricka och svagdricka.

Korngrynspannkaka

Att tillaga korngrynspannkakan där potatis ingick, recept från Ore, var en utmaning. Ingen ugnstemperatur fanns angiven och heller ingen tid i ugnen. Vi gjorde små provbak och slutresultat blev en saftig och välsmakande efterrätt tillsammans med Jordgubbs- eller lingonsylt.

Goda, frasiga kakor

Smörbakelserna bakades efter ett recept från 1902 och Norrbärke. Det var av en smidig deg gjord på grädde, mjöl och smör - här sparar vi inte på kalorier - kavlad som wienerbröd. När jag hade gräddat dem kände jag igen smak och konsistens från min mormors kalas. Precis samma goda, frasiga kakor! Åh, det värmdde i hjärtat!



Kalas 1930.
Foto: Einar Walfrid Petterson, Dalarnas museums arkiv.

Dukning

Borden dukades med vita dukar, brutna servetter och ängsblommor, där de 60 gästerna lät sig väl smaka. ❖



Christina Norlén,
Söderbärke Hembygdsförening



Kaffetåren den bästa är

Foto: Okänd. Långlöts hembygdsförenings arkiv.

Om det är någonting som folkrörelserna lutar sig emot så är det kaffe. Vid varje sammankomst har i långa tider kaffet varit ett sammanhållande kitt. Över en kopp har många problem lösts, avtal förhandlats fram och vänskapsband knutits.

En stor del av hembygdsrörelsens tillgångar kommer också från fikaförsäljning. Bilden härintill är symbolisk. Den kommer visserligen från en teater som Långlöts hembygdsförening på Öland en gång arrangerade men budskapet är glasklart. Det går åt mycket kaffe här!

Kaffe på fat
För mig började kaffedrickandet med kaffe på fat - för så drack de gamla. Tre fingrar under fatet, gärna en sockerbit i munnen och sedan sörplades kaffet. Spännande för ett litet barn.

En förlorad värld
Ett annat kaffeminne kommer från slutet av 1960-talet. Min farfar tillhörde den sista generationen som livnärde sig som hästkörare. Det var magiskt att besöka honom i skogen när det blev dags för rast. Vi satte oss på en säck med hö som lades ovanpå timmerlasset.

Hästen Freja stod ångande bredvid och tuggade förnöjsamt på ett fång hö. Kanske fick hon en näve havre och möjligen en sockerbit. Farfar öppnade ryggsäcken och hällde upp lite kaffe ur en termos. Jag som i vanliga fall inte drack kaffe fick en egen mugg och liksom hästen fick jag en sockerbit ur den klassiska bakpulverburken. Minnet ligger som något oskattbart långt in i själen! Ljudet av en häst som äter hö, knirket i seldonen, vindsuset i träden tillsammans med doften, och smaken, av kaffe, nyhuggna barrträd, varm häst, blöta lovikkavantar och en stunds mediterande med farfar. En förlorad värld idag. ❖



Anna-Karin Andersson
Ordf. i Grangärde hembygdsförening,
andre vice ordf. i DFHF och SHF.

Blandat från Dalarna



DALFOLK 3:2018

Släkt-, hembygds- och emigrationsforskarföreningen Dalfolk. 16 sidor

Trehundra år gamla glimtar från Leksand ger intressanta vittnesbörd om leksandsfolkets liv, vilket även fortsätter i en artikel som bl.a. citerar en dagbok från 1800-talets första del. Om posten i gamla tider liksom om en älskad barnmorska i Rättvik fortsätter berättelserna. Vi kan även läsa om S:t Eriks skulpturen i Rättviks kyrka och de 50-års jubilerande bibliotekslokalerna i Falun.



JÄRNA HEMBYGDSBLAD 2:2018

Järna hembygdsförening. 20 sidor

När telefonerandet gjorde entré i Västerdalarna får vi läsa i detta nummer. Om konstnären Erik Oskar Stövling, ett flygplansbygge på 1930-talet och ett människoöde i spåren av rötfebern 1773 fortsätter berättelserna.



GRÄNGE NR: 49

Sammanställd av hembygdsföreningarna i Ludvika kommun 2018. 42 sidor

En artikel om när Blötberget torrlades inleder detta nummer. Massaindustrin i Fredriksberg ägnas en artikel liksom en "lilldrängs" minnen från 1950-talet. Fallbränning och kolmila är andra ämnen som behandlas.



HUSBY-ROCKEN 2018

Långshyttans Brukshistoriska Förening. 38 sidor

Den 70-årsfirande skriften tar denna gång upp när järnvägen kom till bygden, hyttornas uppgång och fall och en artikel om kruttillverkning. Vi får också läsa om socknens barnkoloni i Daniels hage. I detta nummer återfinns också del två av den spännande följetongen om Carl Beronius och Stora daldansen 1743.



BÄRKEBYGD NR: 39

Norrbärke Hembygdsförening - Söderbärke Hembygdsförening 2018. 80 sidor

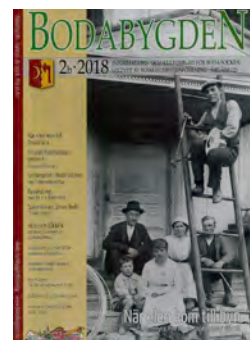
Spisbrödsfabriken i Smedjebacken beskrivs i den inledande artikeln. Årsskriften berättar också om folketro i Norrbärke, fritidsgården Hagvallen och om när telefonen gör sitt intåg i bygden. Regnsjöbilen presenteras på ett par sidor liksom bilreparatören och tävlingsföraren Anton Carlsson. Det rymms också en berättelse om emigrationen från bygden.



SÄTERSMEDEN

Sätters Hembygdsförenings Årsskrift 2018. 51 sidor

En utförlig artikel om grundaren av Sätters Hembygdsmuseum, Magnus Dahlander, återfinns i årets upplaga. Det dramatiska året 1918 speglas ur ett lokalt perspektiv. Vi får också följa med på en resa till Bisbergs klack 1891. En annan artikel tar oss med på en vandring till olika källor i bygden. En bildkavalkad från föreningens 100-åriga verksamhet avslutar skriften.



BODABYGDEN

Informations- och kulturblad för Boda socken. Boda Hembygdsförening. 16 sidor

När elen kom till Ovanmyra inleder detta nummer. Vi får också följa arbetet med att göra gamla inspelningar av folkmusik tillgängliga på webben. Här finns även ett porträtt av spelmannen "Tjädur-Hedin".



TUNUM

Tunabygdens Hembygdsförening 2018. 96 sidor

Borlänges äldsta äppelträd anses vara från 1648 får vi läsa i årets Tunum. Den presenterar också några minnesglimtar från julen 1869. Bergslagsbyn och livet där i gångna tider berättas det om i en längre artikel. Vi får även läsa om predikstolen i Tuna kyrka samt om renoveringen 1914-1917. Boken avslutas med en förteckning över fjärdingar och byar i Stora Tuna.



Representanter för Malungs hembygdsförening och hembygdsförbundets jury för "Årets Hembygdsbok 2019 i Dalarna". Fr.v. Satu Sundström, Annie Gunnarsson, Malung, Mass Elisabeth Larsson, Malung/Falun och Marita Trygg. Foto: Staffan Gunnarsson

ÅRSMÖTE

Vid Dalarnas hembygdsförbunds årsmöte den 27 april 2019 samlades drygt ett hundratal delegater och åhörare i Dalarnas museums hörsal. Till mötesordförande utsågs vice ordförande Staffan Nilsson. Årsmötet godtog verksamhetsberättelse och årsredovisning för 2018 och beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna året.

Årstämmans val

Till ordförande för ett år valdes landshövding Ylva Thörn. Till ordinarie ledamöter valdes, för perioden 2019-2021: Staffan Nilsson, Falun, Anna-Karin Andersson, Nyhammar, Jon Bodin, Säter, Inga Murmåster, Svärdsjö. Till ersättare valdes Gertrud Ihlis, Djura. Samtliga omval.

Övriga ledamöter för perioden 2018-2020 är Jan-Olof Montelius, Falun, Kristoffer Olerås, St. Skedvi, Birgitta Sandström, Falun, Olle Tranberg, Transtrand. Ersättare Ronnie Jensen, By.

Till ordinarie revisorer på

ett år valdes Inga Gruvris, Leksand och Anders Johnsson, Sundborn. Till revisorsersättare på ett år valdes Mats Zetterström, Bjursås och Hans Jonsson, Bjursås, samtliga omval.

Valberedning har varit Thomas Björlund, Bjursås, Ulla Berglund-Brasch, Falun, och Svante Modin, Rättvik, samtliga omvaldes.

Utmärkelser

Malungs hembygdsförening nominerades till Sveriges Hembygdsförbunds utmärkelse "Årets hembygdsbok 2019", för sin årsbok "Skinna-rebygd", med motiveringen: I årsboken "Skinna-rebygd" som har utkommit i det närmaste årligen sedan 1948 finner man ett imponerande varierat innehåll om igår och idag. I sakens natur ligger att kvaliteten skiftar vad gäller texter, fotografier, forskningsinsats. Den har dock god läsbarhet, relevant bildmaterial och har källhänvisningar där så krävs. Texterna och bilderna förmedlar ny kunskap till såväl Malungsbor som andra och

inspirerar till vidare studier. Årsboken värnar också dialekten och har blivit ett samlarobjekt.

Juryn har utgjorts av; Satu Sundström, Ingrid Neil och Marita Trygg.

Tuna-Hästbergs hembygdsförening nominerades till Sveriges Hembygdsförbunds utmärkelse "Årets Hembygdsförening 2019", med motiveringen: Tuna-Hästbergs hembygdsförening spänner över många intresse- och aktivitetsområden särskilt inom kulturmiljöarbete och demokratihistoria. Kulturmiljöarbetet innefattar det gamla odlingslandskapet där två slätterängar blivit reservat. Föreningen underhåller även vandringsstigar och skidspår som ger bygdens folk tillgång till kommunens närbelägna vildmarksområde. Den gamla skolan fungerar idag som bystuga där föreningen svarar för drift och underhåll. Den har blivit byns samlingspunkt och hyrs ut för övernattningsgrupper som besöker byn. Hembygdsföreningen repre-

senterar bygden i kommuns kommunbygderåd och handlägger för byn gemensamma frågor. Tuna-Hästbergs folkpark har tagits över av hembygdsföreningen och är nu ytterligare en del av det kulturarv som föreningen kommer att förvalta och vidareutveckla. Föreningen har också anordnat aktiviteter för asylboende i grannbyn. Om alla dessa skiftande aktiviteter kan man läsa i skriften Hästberg som ges ut årligen.

Föreläsning

På eftermiddagen berättade Dalarnas museums musikantikvarie Jennie Tiderman-Österberg med ord och ton om projektet "Fäbodlandskap och vallmusik" som också är titeln på årsboken Dalarna 2019. Den kommer att släppas på Gammelgården i Borlänge den 29 maj kl. 14.00 under medverkan av kulerskor och hornblåsare. ♦

Erik Thorell, redaktör

B SVERIGE
PORTO
BETALT

BEGRÄNSAD
EFTERSÄNDNING
Vid definitiv eftersändning återsänds
försändelsen med nya adressen på baksidan
(ej adressidan)
DFHF, Box 22, 791 21 Falun

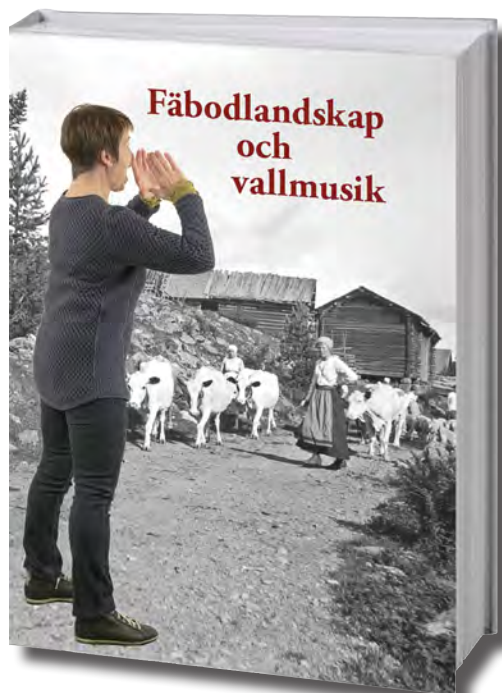
HÖSTFEST

På Hembygsgården, Dössberget i Bjursås,
lördagen den 13 september 2019

Anmälan senast 29 augusti till: Hembygdskonsulent Erik Thorell
Tel. 023-666 55 46 Mail: erik.thorell@dalarnasmuseum.se



Årsboken Dalarna 2019 är en antologi med flertalet artiklar som presenterar fäbodkulturen med nya rön kring dess historiska och samtida kontext, författade av framstående forskare inom musiketnologi, agrarvetenskap, arkeologi, folklöreism och etnologi. Antologin innehåller också artiklar som är skrivna ur ett praktiskt perspektiv, där fäbodbrukare, pedagoger och musiker berättar om livet i fäbodväsendets och vallmusikens tjänst. Här finns också en unik översikt med berättelser om, och nedteckningar av, lockrop som används idag på Dalarnas fäbodvallar.



On tour...
**VALLMUSIK
I FÄBODLANDSKAP**

Med Jennie Tiderman-Österberg, Maria Björkroth,
Agneta Stolpe, Melker Brodin och vallens fäbodbrukare.
**Berättelser om fäbodkulturen och dess
musik. Konsert med vallmusik.**

23 juni 18.30 Arvselen, Malung
1 juli 18.30 Finnsåsen, Borlänge
7 juli 18.30 Kättboåsen, Mora
9 juli, 18.30 Nysjön, Falun
13 juli 18.30 Brindberg, Älvdalen
14 juli 18.30 Skallskog, Leksand.

**Fri
entré!**

För mer information:
dalarnasmuseum.se