

Emnenr. 24

Fylke:

Rogaland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Utsira

Emne: Måltider og mat

Bygdelag:

Oppskr. av:

Thoralf Kvolsvik

Gard:

Kvolsvik

(adresse):

Utsira

G.nr. 31

Br.nr. 11.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1. 7 eldre tidere var det vanleg med sels matsmål om dag. No er det vel på næraste fire eller fem. Det er mange som tek matsmål mellom morgonsmål, et og middagen, medan andre ikkje har det, og for dei som brakar det, vert det så fem matsmål om dag. Dette matsmålet meiner ein at det før heitast öbet, medan det no heiter frükost.

2. Før var det no morgonsmål kl. 6 - gjerne før, eller som ein var tidleg oppe, derest var det öbet kl. 9, loren kl. 11, ettersnøkkoffi kl. 12-13, mon kl. 4 og kveld kl. 7. No er det morgonsmål kl. 6-7, frükost kl. 9, middag kl. 12, mon kl. 4 og kveld kl. 7.

3. Dei nemnde matsmåla ^{som} er vanleg brukt i omna - stumar, kvist og vör, og at frükost ikkje er særlig mykje brukt om vinteren. 7 alle høve er det ingen som har mindre enn fire matsmål om dag, både stumar og vinter.

4. Omframsmål reknar ein frükost og ettersnøkkoffi for å vera, og

11165

brukt om ein kor frammande til hjelp i omna.

5. Middagsmålt - før døren - reknar ein å vera hovudmåltidet, og gjer ein inga skildnad i retter og sårar.

6. Middagen er det vanleg med varme rett, av og til ogso om Kollam.

7. Det er ikkje vanleg med særskild mat på dei ulike vededagane, heller ikkje same rett to dagar etter kvarandre. Om søndagen gjer ein helst middagen tilik dei andre dagane i veka, og då med ein rett som er meint vera nokke betre enn på dei andre vededagane.

8. Det er inga skildnad i denne matordninga på vinter og sårar.

9. Kjøtt kor det vore og er det framleis vanleg med til søndag middag. Dei andre dagane i veka, vert det fisk i dei ulike variasjonar. Ein held då kjøtt for å vera den beste middagsmaten, og skuld derfor tillegge søndagen.

Med fisk på dei andre dagane, kor det gjerast avtrigde. Ein dag fersk fisk, neste dag plundfisk, der eller turrfisk, o.s.v. fersk eller salt sild, og fersk eller salt matrel.

10. Middagen som er hovudmåltid, er det mest vanleg med fløtkrød til, serleg om ein kor feik kjøtt eller spækesild til middagen.

11. Å sette ein matrel - som er

det vanligste for ei heil veka, er vone-
skleg. Med iintak av det som er
mennt for søndagen, er det ikkje van-
leg med særskild rett på dei ulike
vekedagane, men retten vest etter
som det passar, enten det er må-
n-
dag eller tysdag, og at det heller
ikkje vest gjort nokka skildnad på
vinter og sommar.

12. Potetkaker som det i eldre tid
var mykje brukt, er no lite eller
ikkje brukt nokka orteleg.

13. Nasjonalretten i bygda er
kaffi og brødjeva.

14. Det har vore sagt at det same
stoder er brukt å nytta sømfølene
til mat. Dette er nokka som ikkje
er brukt her.

15. Medon trigen og nasjoneringa
stod på, var det av mange sagt, at i
matvarene lorde ein vissleg å agta
meir på matnyttige produktter, enn det
ein før hadde gjort. Dette ser ein då
ikkje nokka til. Kostholdet frå før, og
etter den andre verdtsig, er det viss-
inga skildnad på.