

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24 Fylke: Telemark
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Seljord
 Emne: Måltider og mat. Bygdelag: Langlim
 Oppskr. av: Olav Bakken Gard: Bakken
 (adresse): Langlim Flabbal G.nr. 114 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Måltider og mat.

- 1-3 I denne grenni har det vore 4 måltid på dagen så lenge nokon kan minnst og har spurt. Maten har nok briga seg, men ikkje måltidi. Me har åbisen, døguren, onndålen og nettvoren, vet som sammår.
4. Aldri noko ekstramål
5. Hovudmåltidet var onndålen kl 3 e.m.
6. To måltid varme, døgurd og onndål.
7. Søndag oftast litt ekstra mat, tuktje t.s.
8. Litt forskjell var det nok, slaktemat
4. 8. Berre om hausten.
9. Kjøtt tidaste kvar dag i året, helst sleikt (om søndagur koka kjøtt)
10. Braud er vanleg til kvar onndål saman med flesk (kjøtt) og eple (poserer)
11. På ein medels stor gard bruka dei for 100 år sidan denne kosten:
 Åbisen: søll av søt eller skjora mjølk, øst å eple, russ å eple, smør å brau og kurost eller grim kansky vanleg om sammår. Kaker berre i høgtidene.

Dögurew: Graut og mjólk (sam. bygg)

Stampegraut (potetgraut) Böll (flatbraud og mjólk) Til dögurs allis "vát mat".

Onudalen: Steikumat av flest, kjöt eller fisk med saus (pögrer) koka mat (kjöt á epa) utan desær sjölv sagt!

Mettvoren: Kallgraut og surmjólk eller mjólk og eple eller stampegraut.

Í heidmannshytlene eller hjá busetun (indust) var det enkla matstilk. Þei baka þá með same maten alle fire máli t.d. mjólk og eple saus og eple, blodpylse og eple, ost og eple, heime mjólkgraut, mjólk og lompe, smör og braud (starmat)

Matsetelen no.

Ábisen: Smör og kake og kaffe eller mjólk með pölegg ost, prim, sylbeting sylte og hermetikk.

Dögurew: Graut og mjólk (kveite eller gryn mjól)

Onudalen: Steikumat og saus eller koka mat með þuppur av kjöt, kál, mjólk, gryn og saff. Flatbraud högru til, sövel som pöbler.

Kveldsmaten: Oftast dögurdmat, men skundom törr mat, smör, bröd, egg og kaffe

- 13. Graut er nasjonal retten.
- 14. Meir sjeldne rettar er sild, matball, lutefisk, hylling og vilt - og sopp!!
- 15. Kostun under 2. verdenskrig var stort sett den same - for her var ikky ein tyster eller ein nasist under heile krigen. Litt meir stampegraut vart nytta for á epa þá grynnet.