

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24. Fylke: Oppland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Skjåk
 Emne: Måltider og mat Bygdelag: Skjåk
 Oppskr. av: Ervand Grimstad Gard: Grimstad
 (adresse): Lillehammer G.nr. 42 Br.nr. 2
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ein del

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

Arnund Grimstad 74 år, Skjåk, bonde.

SVAR

1. Omr sommaren: 4 måltider, likeså om vinteren
2. Morgovert, døgurd, non, kveldvord. (ud utt. kjukk.)
 Vinteren: Morgovert, døgurd, ~~non~~, eftasvert, kveldvord.
 Tre helg: Bisk, døgurd, non (eller eftasvert), kveldvord.
 Nå med 8 tim. dag vanleg 3 måltider: morgovert, middag, kveldvord. Dette er det det er framand arbeidshjelp. Det folk på garden greier seg utan liggd hjelp, giv dei mest etter den gamle ordning
 Måltidene får: Morgovert 11-7, døgurd 11-12, non 3-4, kveldvord 7-8.
3. Ingen skilnad sommar og vinter.
4. I onnene var det kaffe og ein matbete, gjerne påsmurt. Det har vore og er vanleg at dei kvider ei skind etter døgurd, og det skal da vera kaffe etter kveldingsstund. Ved frøking nå er det 2 tim. skift (økt). Det er da 2 økter eller skift millom kvart måltid, og kaffe millom øktom.
5. Non var hovudmåltidet, Da var det kjøtmat (eller fisk)
6. Varmrett til alle måltider.
7. Det var - og er - milik nonsmat dei ymse dagar. Søndag alltid betre mat. Lørdag baka dei kaiskebrød til søndagen: lompe, stor-knibrod, nykbrød (lepe). Lørdag var det ofte ein lettventare mat til nons, så som sild og palter

8. Ingen større skilnad sommar og vinter, anna enn at det gjerne var meir firkemat vinteren. På ein gard høyrde det til at dei skulle ha kjøpt ei tyne sild om hausten, og ho skulle vere vinteren over. Dei rekna sildekyssa jangod med eit naut slakt til matstellet. Ein og annan gongen kom det sild- og firketremar - det var helst ein les (frå Lurja). Det var på sludfise om vinteren, og vara var sild i tyne og frasin fersk torsk.

9. Det var vore bråka mykje kjømat her i bygdi, ein gong kvar dag (til mors) eller firk om vinteren (sild). Spekesild var bråka både som ho var, og som kokt. Dei valna ho da ut før dei kakte ho.

Om sommaren var det ofte spekemat til mors.

Spekeflek og speke måkepylse.

10. Flakbrød til alle måltider, så nær som til kveldsord, 30-40 år sia tok dei til å ha brødmat attåt til kveldsord med.

11. Matstet for sommaren i eldre tid:

Søndag: Bisk: Mjølkebrød (av lefse) skimling (eit särskilt mjøkt brød av rugmjøl blanda med varmt vatn og ofte restes av grønt, velling o. likt) alor-rømmebrød (fittbrød) kakü, smør, ost (gitest, kvit og rødt) skjørest. Oppkokt mjølk, stundom med break (lakris) i. Sminere mjølk og kaffe.

Dagvord: Risgrøns- eller bygggrøns-suppe, smør, ost, spekemat, einstekt brød. (tunt fletbrød)

Non: Kjøtmat. (kjøt og flekk, kokt) sodd med gulerøter og krømmer i. Poteter, mjølkebrød.

Kveldsord: Turrmat. (Smør, ost, brød, kokt mjølk med break i.)

Måndag: Morgonord: Velling (ofte kalla mjølkeomat) stundom tulla-suppe (av sumpim eller mysri eller gammalt öl på tulla byggmjøl). Smør og skjørest. Trissteiktbrød. (stundom meiskebrød, lake av meiken etter bygging blanda med mjøl)

Dagard: Vassgraüt og mjölk^{keltsir.} eller omor veske.
Stundom klautu dei ál og mjölk saman, Stundom
surprim og mjölk. Smör og ost (geitost)
Tvístíktbröd.

Non: Mjölju (sundbrölu tvístíktbröd i^{varmt} bodd.)

Kaldt kjöt og flekk. patetis, tvístíktbröd.

Kveldvord: Vassgraüt og mjölk (eller mjölkklönd
som til dagard)

Tysdag: Som mändag morgovord og kveldvord

Dagard som mändag vassgraüt og veske, men
spikemat i sledin for ost.

Non: Skikt flekk og mörpylse, patetis
tvístíktbröd. Brödsoll.

Onsdag: Som mändag morgovord, ^{dagard} og kveldvord.

Non: Velling. grynpylse (smakakka kjöt
og flekkreter i kokt hül leggrynn). Semme
vark del patetis atthäl. Tvístíktbröd

Torsdag: Morgovord: tunn velling med sundbrölu flat-
bröd i. Skikt flekk med patetis. Tvístíktbröd.

Dagard: Vassgraüt og veske. Rau og kolt-
geitost. tvístíktbröd.

Non: Kokt kjöt og flekk. Sodd med ketta
gryn og reter i. patetis. tvístíktbröd.

Kveldvord: som mändag.

Freitag: Morgovord: dagard. Kveldvord som mändag.

Non: Mjölkegryn. Spikemat. tvístíkt-
bröd.

Lördag: Morgovord: tildarsuppe (sjä mändag) kvit og rau
geitost. tvístíktbröd.

Dagard: Vassgraüt^{og veske}. Mjölkegraüt med skikt
flekk. tvístíktbröd

Non: Soll. Oppattveemt kjöt og flekk.
patetis. tvístíktbröd

Kveldvord: Vassgraüt og veske.

Vinter:

Søndag: Risk: ^{dagens non og kvelldoord} som om sommeren.

Måndag: Morgovert: Kokt mjølk med sundbrøle flatbrød i (heitsoell). Smør, skjörost, tvisteklebbrod

Dagurd: Vassgraüt og mjølk eller päimblände. gutost, vitlag rau, tvisteklebbrod.

(Non): Eftasvert: Mjölkegrøn, Varm blod. Kläble med äkrost (du koka opp mjølk og hadde på jamning av mjøl) "F äkrosti var det noko matfitt.

Kvelldoord: Kokte pateter og söt mjølk.

Tysdag: Morgovert: Mjölkeemat. (velling). Varme blodpyler, pateter, flatbrød.

Dagurd: Vassgraüt og veske, smør og skjörost, tvisteklebbrod.

(Non): Eftasvert: Mjölkegrøn, steikt fleisk og pateter, tvisteklebbrod.

Kvelldoord, som måndag.

Onsdag: Morgovert: Mjölkeemat, smør, skjörost, tvisteklebbrod

Dagurd: Vassgraüt og veske, Spekeimat, tvisteklebbrod.

Eftasvert: Mjölje. (Sjå måndag non sommeren) Varme blodpyler, pateter, tvisteklebbrod

Kvelldoord, som måndag.

Torsdag: Morgovert: Som måndag.

Dagurd " "

Eftasvert: Lut süppe, Lut fiske, smør, pateter, tvisteklebbrod.

Kvelldoord: Vassgraüt oppvermet i mjølk.

Fredag: Morgovert: Tunn velling med sundbrøle flatbrød

Smør, skjörost, tvisteklebbrod

Dagurd: Vassgraüt, veske, Spekeimat, tvisteklebbrod.

Eftasvert: Tullasüppe, Steikt mör (läa etter slakting) tvisteklebbrod, pateter

Kvelldoord: Som måndag.

Laurdag. Morgond: Kaffe guleroter og meps i tunn
velling. Smis. Skyrosost. Forstuktbrød

Dagtid: Vassgraut og mjølk.

Geitost. Forstuktbrød.

Ettermiddag: Sildsuppe. Kaffe sild
pateter. Forstuktbrød.

Kveldtid: Vassgraut oppvarmt i mjølk.

Merknad: Sommarstida var ~~det~~ vassgrauten
svart aftr kaka ei skunt före måltidet,
så han var kald.

12. For den seinare tid nyttar dei svart mykje
hermetikk til middagsmat. (nou). Ved slak-
ting blir det laga mykje kjøttkaker, som dei
legg ned på glas. Likedan svinekygg (kate-
letta). fleskeside (ribbe). Det blir nok skundom
laga klubb av blodet. Nou det blir
nå mykje nytta til blodpadding.
På ein gard blir det nytta berre lite
kjøpt hermetikk, det meste er fiskeboller.
Det går vanleg fiskebilar som sheffau
meir fersk fisk. Det er eit foyseri
som føyser ikkje så lite kjøttmat. Det
blir da ikkje stort meir enn fleskeskinke
som blir salta på gælden.

Til morgond og dagtid (det måltidet
er nå meir kalla middag) er det omns-
brød, svart aftr margarin, rauost (gjed-
brantsdulsost) og Kaffe. Sylletøy
av ymse slag ber er svart vanleg til
dei måltider det er omns og brød.

Lite supper av palenta, ris, semulje er
vanleg. Likedan ymse slag dessertgraute.
Fersk matretlar kan ein ikkje seie det er

lenger. Mindre mjølk enn før, meir kaffe. Stundom Kakao, når det er å få. Til morgnand er kaffesuppe mykje brukt. Anten er det øst saft eller smør og mjølk til den.

13. Skal ein nemne ein rett som er meir brukt enn andre, lei det vassgraut med ymse slag veske. Det er nok mat i dei fleste huser. Husk at dei her avlar finaste bygget på jordi.

Sommarstid i varmen vil dei helst ha vassgraut med skjør fil (tjukk mjølk).

14. Kylling og rjype Kyenner og ikkje til er nytte andre steder her enn på hoteller. (Turiststasjonar)

15. Sopp brukast ikkje her. Nypes og surka blakos er vorte meir nytte. Kaffe til sebring er gått av bruk att. På gardane var det ikkje noko nemnande endring i matkullet her under Krigem, anna enn at det var så lite kaffe.

(Vedk. 11. Det var ikkje vanleg at det var fast mat til dei yngre degene i vika. Det kunne sjølvsagt skifle etter som tilgangen på mat var. Etter slaktning vart det meir kjøtt og blodmat ei stund. Men denne matlista eg har førstopp, kunne gjelde jant over.)

4967