

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 24

Fylke: Møre

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Valda

Emne: Måltider og mat.

Bygdelag: Ulvestad

Oppskr. av: Ragnhild Ulvestad

Gard: Ulvestad

(adresse): Fossum 5^{te} Oslo

G.nr. 160 Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *3iga røynsle.*

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

SVAR

Måltider og mat.

1. Noken stor skilnad på kor mange måltid^{som} vart bruka før og no er det vissst ikkje. Ilauskje eit måltid meir um sumaren um sumaren 6 måltider eller kanskje lit meir og um vinteren 5 måltider eller lit meir.

2. Vissst eg skal rekne den aller fyrste, so er dette det som er utan um dei andre måltid. Dette vart kalla ei "såd" som ein tok seg utan at det var dekkja på bordet. Når nokon skulde tidlig ut å mjølke eller, det var mange folk som skulde tidlig ut, og künne koma att til måltida.

Det fyrste måltidet kalla me morgås, andre høyrde eg sa tisje me morga og dette heldt ml kl. 7. Kl. 9 me morga. Middag kl. 12 for då stod sola yver Hornbergkullen Kl. 5 stod sola yver Vosssteinen og då var det nan. Um kvelden det siste måltide, som me kalla kvelds, eller til kvelds.

3. Lit offere mat um sumaren.

4. Nei dette var som andre dagar.

5. Middagen var alltid hovedmålt.

6. Den fyrste tida kunne ein ha varm rett fleire gonger um dagen.

7 Um søndag var det allsid kjøt, på laurdag raspeball, eller pylse, eller sykesild, eller berre graut når det var liten tid um sumaren. Alle dei andre dagar var slik ein hadde det til.

8 Ut yver hausten hadde ein mykje kjøt og uti februar kom meir sild og torsk, s.o ein fekk spise grå kjøttet til um sumaren.

9 I fiske tida vart meir brukt fisk og sild.

10. Flatbrød vart brukt til allslag mat, berre ikkje graut og kaker.

11 I kaffetel for vinter.

Morgos og non var i det heile nok s.o like med maten. Hellekake, vaffelkake og smør og sette kake, fyr kampeyrane kom. Rype, flatbrød seinesylte, maypylse, spekk kjøt spekkflesk, turrsild. Brun og kvit ost. Til drikk drave eller kokt mjølk, surmjølk og stundom lit kaffi. Dette var ikkje alltid det same, men varierende og allsid, proteier og smør og flatbrød.

Søndag middag, kjøtsodd med poteter, kålrabi og gulrot, og simian kokt saman og lit jevning til slutt. Flatbrød.

Mandag middag: Kokt fisk torsk med kams og lever, flatbrød. Fiskesuppe med kavi, og jevning, surmjølk til slutt.

Tirsdag: Skrede s.o vart bruna på skeikpanna, salt og pepper, kumme ure av enten gris eller saud. Poteter og flatbrød Suppe, havre med mjølk.

Onsdag: Raspeball eller blodpyls med bølge eller isber. Kålraai. Sermjolk.

Torsdag: Silde, odd av fisk sild, gransaker og poteter kokt ilag med, flatbrød.

Fredag: Steikt fleisk og ribbe poteter og flatbrød. Kjøost med raud saus.

Laurdag: Spekesild med poteter og flatbrød og mjølkesuppe.

Til kvelds var det aftest byggmjølsgraut. Matsetel for summer.

Sundag: Rjamegraut med egg og sukker over, melk til og kjøtflis.

Mandag: Fisk og kjøt kokt på uler og poteter. Flatbrød.

Tirsdag: Kokt karite med poteter og flatbrød. Glaregrynsuppe med saft.

Onsdag: Fisk kakekjøtt, odd med gransaker. Sukera ribs med fløtemjolk.

Torsdag: Sildegryn med gransaker og gryn, flatbrød

Fredag: Avkokt fisk og smør og potete og flatbrød. Risengrynmjølkesuppe.

Laurdag: Raspeball med kjøt og melk.

12 Føskjellen millam maten fyr og no er den, at no vert det meir steikt enn fyr. Kanstej vert det og brukt meir gransaker. At det vert brukt meir kaffi.

13 Kanstej rjamegraut, fære ribbe eller seineribbe.

14 På de makrel og kylling vert brukt hjå oss.

15 I seinnare tid vert brukt nyper bar og gransaker meir enn fyr. Masse medleging av putet hermetisk.