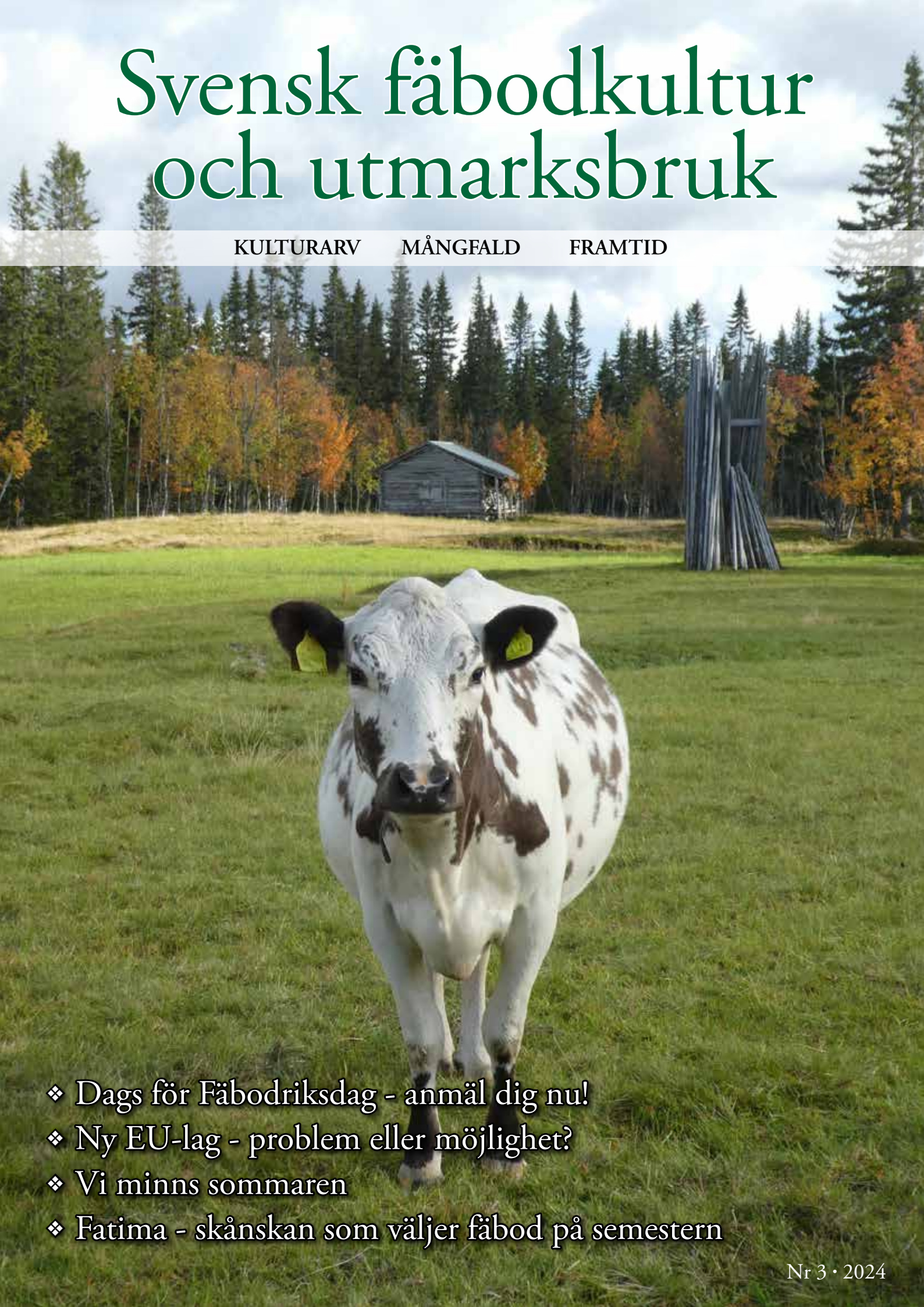


Svensk fäbodkultur och utmarksbruk

KULTURARV

MÅNGFALD

FRAMTID

- 
- ❖ Dags för Fäbodriksdag - anmäl dig nu!
 - ❖ Ny EU-lag - problem eller möjlighet?
 - ❖ Vi minns sommaren
 - ❖ Fatima - skånskan som väljer fäbod på semestern

Redaktör: Jers Kristin Lissel

redaktion@fabod.se

072-9483917

Tryck: Reklamab, Edsbyn

Ansvarig utgivare: Peter Helander

Redaktion: redaktion@fabod.se

Tidskriften Svensk fäbodkultur och utmarksbruk är medlemstidning för FSF org.nr. 802421-3152 ISSN 2003-2307

Om inte annat anges så är artiklarna författade av redaktionen. Åsikter i artiklar som inte signerats av styrelsen är inte med automatik förbundets åsikter.

För medlemskap betala 300:- per person, organisation eller företag eller 500:- per familj utan begränsning av antal personer i hushållet. Varje sådant medlemskap ger en röst vid årsstämman. Övriga kan beställa tidskriften för 100:-/styck eller prenumerera via sin förening 200:-/per år Sätt in aktuell avgift på bankgiro 5243-8538 eller swisha 123 109 20 22

Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk

(FSF) www.fabod.se

Ordförande Peter Helander

073-072 86 27 ordforande@fabod.se

Ledamot Perjos Lars Halvarsson

073-028 00 01

Ledamot Marika Kaspergård

073-808 60 66

Ledamot Ingela Käreskog

070-570 07 58

Ledamot Jers Kristin Lissel

072-948 39 17

Ledamot Åsa Regnander-Dahl

070-369 97 37

Ledamot Erik Samuelsson

073-821 35 22

Ledamot Carin Walldin

070-573 43 55

Ledamot Märten Wikner

073-939 94 27

Ekonomi Lena Åkerlind

070-350 80 66 ekonomi@fabod.se

Revisorer Erik Sundin och Åke Eriksson

revisorer@fabod.se

Valberedning består fem ledamöter samt en suppleant.

Gruppmail: valberedning@fabod.se

De regionala fäbodföreningarna är medlemmar i förbundet och har en viktig roll för regional intressebevakning, aktiviteter och kontakter med fäbodbrukare, fäbodägare och fäbodlag och andra intresserade.

Dalarnas Fäbodbrukarförening, DFBF
dfbf@fabod.se

Föreningen Värmlands Säterkultur, FVS
varmlandsaterkultur@fabod.se

Värmlands Säterbrukarförening, VSBF
varmlandsbf@gmail.com

Gävleborgs Fäbodförening, GFF
gff@fabod.nu

Jämtland och Härjedalens Fäbodförening, JHFF
jhf@fabod.nu

Framsida:

Fjällnära ko Lillhärjeåbygget,
foto Victoria Törnqvist

Möjligheter med fäbod- och utmarksbruk

Fäbodbruket, med sina djupt rotade traditioner och hållbara metoder, erbjuder en rad möjligheter som kan bidra till att möta nutidens utmaningar inom jordbruk, skogsbruk och bevarande av biologisk mångfald. Här är några av de mest lovande möjligheterna med fäbodbruk:

BEVARANDE AV BIOLOGISK MÅNGFALD

Fäbodbrukets småskaliga och varierade markanvändning skapar en mosaik av livsmiljöer som främjar en rik biologisk mångfald. Betesdriften och de öppna landskapen gynnar många växt- och djurarter som inte trivs i täta, homogena skogar eller intensivt brukade jordbruksmarker. Genom att stödja och utveckla fäbodbruket kan vi bevara och till och med öka denna biologiska mångfald.

HÅLLBART SKOGSBRUK

Fäbodbruket representerar en form av hållbart skogsbruk som respekterar naturens rytmer och ekosystemens behov. Den var-samma avverkningsen av träd för byggmaterial och ved, tillsammans med skogsbete, skapar skogar som är mer motståndskraftiga mot skogsbränder, sjukdomar och klimatförändringar.

KULTURARV OCH TURISM

Fäbodbruket är en levande del av Sveriges kulturarv och erbjuder unika möjligheter för kulturell turism. Genom att bevara och restaurera fäbodar kan vi skapa attraktiva turistmål som drar besökare intresserade av traditionella livsstilar, jordbruk och naturupplevelser. Detta kan i sin tur generera ekonomiska intäkter och skapa arbetstillfällen på landsbygden.

UTBILDNING OCH FORSKNING

Fäbodbruket erbjuder rika möjligheter för utbildning och forskning inom hållbart jordbruk och skogsbruk. Genom att studera och dokumentera fäbodbrukets metoder kan vi lära oss värdefulla lektioner om hållbar markanvändning som kan tillämpas i andra sammanhang. Dessutom kan fäbodar fungera som levande klassrum där studenter och praktikanter kan lära sig om traditionellt jordbruk och skogsbruk.



Gut Peter Helander.

Foto: Hållpetters Maria Bergström.

LOKALT EKONOMISKT STÖD OCH SJÄLVFÖRSÖRJNING

Genom att främja lokalt producerade livsmedel och produkter kan fäbodbruket stödja lokal ekonomi och självförsörjning. Mjölksprodukter, kött, hantverk och andra produkter från fäbodarna kan säljas på lokala marknader eller direkt till konsumenter, vilket stärker den lokala ekonomin.

HÄLSA OCH VÄLMÅENDE

Fäbodbruket kan också bidra till att förbättra människors hälsa och välmående. Den fysiska aktiviteten som krävs för att driva ett fäbodbruk, kombinerat med att arbeta i naturen och med djur, kan ha positiva effekter på både fysisk och psykisk hälsa. Dessutom kan fäbodbrukets produkter erbjuda hälsosamma och naturliga alternativ till industriellt framställda livsmedel.

Genom att värna om och utveckla fäbodbruket kan vi inte bara bevara en viktig del av vårt kulturarv, utan också skapa en hållbar och biologiskt mångfaldig framtid. Fäbodbruket erbjuder en modell för hur vi kan leva i harmoni med naturen och dra nytta av dess resurser utan att utarma dem. Låt oss omfamna dessa möjligheter och arbeta tillsammans för att säkerställa att fäbodbruket fortsätter att blomstra.

*Peter Helander, ordförande Förbundet
Svensk fäbodkultur och utmarksbruk*

EU:s naturrestaureringslag kan gör att regeringens ointresse för miljö räddar fäbod- och småbrukarkulturen?

I skolan fick vi lära oss att ekonomi betyder hushållning med resurser. Vi fick också lära oss att ekologi betyder läran om samspelet i naturen. För de gamla grekerna, som alltid satte kunskapen högst, betydde ekologi "läran om huset". Ekonomi betydde "lagarna om huset". Eftersom läran stod högre hos dem så var det alltid ekologi som styrde ekonomi. Klockt kan man tycka.

I tidningen Land Lantbruk nr 28-27 2024 gör Kristina Hansén en artikel kring att EU:s naturrestaureringslag snart träder i kraft. En lag som vår nuvarande regering och som de svenska ledamöterna för M, KD, SD och C röstade nej till. Under Sveriges ordförandeskap arbetade Tidöregeringen själva fram förslaget i EU:s klimathandlingsplan men röstade sedan nej i själva EU-omröstningen. Regeringen visar med all tydlighet avsaknad av intresse och insikt för att lösa ekologiska problem – miljöproblem med en ekonomisk styrning. LRF och inte minst skogsbolagen, inklusive våra skogsägarföreningar, har lobbat för att EU:s naturrestaureringslag inte skulle gå igenom. En relativt lyckad lobbying som gett resultat och visar att det faktiskt går att göra nationella prioriteringar.

Kristina Hanséns artikel är bra eftersom hon förklarar att det nu är det upp till regeringen och svensk riksdag att ta kommandot över hur lagen kan efterlevas i Sverige. I samma nummer av tidningen Land Lantbruk finns en insändare från Pelle Philip med rubriken "Varför är mediebilderna av Sveriges miljöarbete så negativt?" Han tycker Sverige förtjänar bättre – vilket är sant.

Fäbodbruk och småbruk kan vara räddningen för vår regering genom att använda den nya naturresurslagen som en språngbräda till att skapa den hållbarhet som lagen nu kräver att varje land i EU måste ta nationellt ansvar för och samtidigt vända en tråkig utveckling i våra media. En win-win situation med andra ord.

Regeringen bör helt enkelt införa ett nationellt miljöstöd som gör att småbruk och fäbodbruk får resurser att bli ekonomiskt hållbara. Bygg stödet på den gamla devisen bruka utan att förbruka vilket är just vad fäbodbruket står för: hushållning med resurser. Det är en brukarform som egentligen är ekonomisk utifrån ordets rätta betydelse, så effektiv i sin form så att den totalt genererar mera energi än den använder. Fäbodbruket representerar en verklig hållbarhet utifrån Brundtlandskommissionen 1987 där alla tre dimensionerna av hållbarhet räknas. Den

ekonomiska hållbarheten som idag lyser med sin frånvaro i en orolig värld där krig och misstro går före fred och tillit. De resurser som behövs finns naturligtvis i vårt samhälle.

Sveriges radio P1 är en kanal där man dagligen kan få veta hur det går för svenskt näringsliv. Med vilken rätt tillåts bankerna gå med miljardvinster varje år? Företagsjättarna likaså? Det är i de här sammanhangen som "lagarna om huset" – ekonomin – ska komma in och styra ekologin, "läran om huset". Det handlar om politisk vilja att se till att småbruk och fäbodbruk får förutsättningar att bli lönsamma. Det går, om bara viljan finns.

Det är ändå bristande ekonomi som gör att fäbodkulturen blir svår att hävda trots att det är den mest ekonomiska formen utifrån vad ekonomi egentligen är och således borde den värdesättas högre. Lönsamma fäbodbruk och småbruk är nämligen verklig ekonomi, det är hushållning med resurser.

Låt oss hoppas att politikerna ser möjligheter att "billigt," i det stora hela, komma undan i genomförandet genom en genomtänkt stödform till fäbod- och småbruket. Småpotatis i sammanhanget kan tyckas – men man blir lika mätt på att äta flera småpotatisar som några få stora.

Olle Berglund

*"Fäbodbruket
representerar en
verklig hållbarhet
utifrån
Brundtlands-
kommissionen 1987
där alla tre
dimensionerna av
hållbarhet räknas"*



Olle Berglund. Foto: Maria G Nilsson.

Vasikkavuoma – Europas största slåttermyr?

I årets första nummer av *Svensk fäbodkultur och utmarksbruk* berättade vi om nya stöd från Naturvårdsverket, där en av de saker man kunde få stöd för var myrslåtter. Myrslåtter är en gammal tradition som går hand i hand med fäbodbrukandet där man helt enkelt slog och tog hand om de växter våra myrar hade att erbjuda, detta främst för att man inte fick tag på vinterfoder någon annanstans. Särskilt vanligt var denna metod i Tornedalen och andra mer nordliga delar av landet, men förekom även i södra Norrland, som till exempel Jämtland.

I Norrbottens inland, mitt ute i ödemarken, ligger norra Europas – kanske hela Europas – största slåttermyr: Vasikkavuoma. Den 250 hektar stora myren har nyttjats av byarna Juhonpieti och Pajala sedan tidigt 1700-tal och det var främst den näringsrika sjöfräknen man ville åt, men man slog även viktiga arter

av starr. Höet torkades sedan sedan vanligt på hässjor ute på myren och förvarades därefter i timrade lador för att sedan hämtas på vintern när man kunde färdas med häst och vagn på den frusna myrmarken. Som mest fanns närmare 300 lador på området. Man slutade ta foder från myren under 1950-talet och efter det började den växa igen i takt med att ladorna förföll. I mitten av 1990-talet initierades dock ett restaureringsarbete och idag är drygt 200 hektar återställda. Man slår myren varje år och höet räfsas och hässjas återigen för att sedan förvaras i de cirka 80 återstående ladorna.

Att slåttern återupptagits innebär även att den biologiska mångfalden än en gång frodas på området. Myren är en naturlig rastplats för över 70 fågelarter och man kan se både vadare, ugglor, sjöfåglar och tranor. Mest aktivitet är det i maj månad. Man finner även utrotningshotade mossor i området och gott om insekter likaså.

Myren är idag ett naturreservat som man kan besöka året om. På sommaren finns vandringsleder i form av väl underhållna spänger och på sommaren kan man skida över viderna och mellan höladorna. Även grillplatser och fågeltorn finns upprättade och gott om parkeringsplatser att utgå från. Man ska dock ha i åtanke att Vasikkajoki, som rinner genom hela myrområdet, översvämmas varje år. Detta främjar dock den biologiska mångfalden ytterligare, då vattnet ger näring till växtligheten och för med sig viktiga ämnen från berggrunden som består av kalksten och skiffer. På myren kan man till exempel se den vackra myrbräcken och den extremt ovanliga och fridlysta käppkrokmossan.

Källor: Länsstyrelsen Norrbotten

Jers Kristin Lissel



Vasikkavuoma sommar. Foto: Lotta Nyberg.



Vasikkavuoma. Foto: Länsstyrelsen Norrbotten.



Vasikkavuoma vår. Foto: Lotta Nyberg.

Landshövdingen har ordet

Redaktionen har ställt frågor till landshövdingarna i våra fäbodlän. Den här gången är det vikarierande landshövding Veronica Lauritzen på Länsstyrelsen i Gävleborg som svarar.



Veronica Lauritzen. Foto: privat.

Vad har landshövdingen själv för relation till fäbodar och fäbodbruket?

I mitt uppdrag vid Länsstyrelsen har jag vid många tillfällen kommit i kontakt med fäbodar och fäbodbruket och även haft förmånen att besöka flera fäbodar i både Gävleborgs och Dalarnas län.

I slutet på 2024 kommer Unesco att erkänna fäbodkulturen i Sverige och Norge som ett av mänsklighetens immateriella kulturarv. Hur ser Länsstyrelsen på hur myndigheten och fäbodrörelsen tillsammans kan använda denna utnämning till att utveckla vårt immateriella kulturarv?

Jag ser att genom de insatser vi gör på Länsstyrelsen bidrar vi till att bevara det fysiska kulturarvet på våra k-märkta fäbodar i länet. Vi har bland annat kulturresevatet Väsbo fäbodar, byggnadsminnena Digerkölsvallen och Torkelsbovallen samt riksintressefäbodarna i Ovanåkers och Nordanstigs kommuner. Att bevara det materiella är en viktig förutsättning för att skapa förutsättningar för att det immateriella kulturarvet ska kunna utvecklas, upplevas och förstås. Den inramning som bevarade och historiskt trovärdiga fäbodmiljöer utgör kan fungera som en ”scen” för det immateriella kulturarvet i form av mat, sedvänjor, musik, hantverk, kulning, berättelser med mera.

Genom Landsbygdsprogrammet bidrar vi också en hel del till ökad kunskap om kulturspannmål och kurser i lieslätter med mera.

Vi hoppas och tror att detta är delar som vi kan utveckla vidare efter en Unescoutnämning. Vi kan också lättare hitta samarbete inom ”Unescofamiljen” i länet med världsarvet Hälsingegårdar och våra två biosfärorråden Voxnadalen och Älvlandskapet Nedre Dalälven.

Vårt kulturarv fäbodbruket bygger på traditioner, seder och bruk, som har överförts mellan generationer och det kulturarvet hämmas ofta av regelverk kring livsmedelslagstiftning, djurskyddslagstiftning,

skatteregler, rovdjurslagstiftning med mera. Kan Länsstyrelserna i fäbodlänerna sätta sig ner med fäbodbrukarna för att hitta vägar som kan främja fäbodbruket, i första hand genom främjande tolkningar av regelverk och lagstiftning eller en generös tillämpning av dispenser och i andra hand försöka förändra lagstiftningen i en riktning som gynnar det småskaliga och säsongsbetonade fäbodbruket?

Jag kan förstå de synpunkterna. Många bestämmelser är framtagna med utgångspunkt i storskalig livsmedelsproduktion. Samtidigt är det så att reglerna finns för att skydda både människors och djurs hälsa och välbefinnande. Vårt ansvar vid Länsstyrelsen är att kontrollera att bestämmelserna efterlevs, medan lagstiftaren och andra myndigheter bestämmer hur reglerna utformas.

Länsstyrelsen har också flera ansvarsområden som rör fäbodbrukare. Bland annat administrerar vi ekonomiskt stöd för fäbodar och rovdjursavvisande stängsel, ger tillstånd för verksamheter och utövar tillsyn inom djurskydd och livsmedelskontroll. Vi har också som uppdrag att främja företagande i länet och där är fäbodbruk en viktig del. För det arbetar vi på olika sätt med samverkan. Tillsammans med flera andra aktörer har vi bland annat tagit fram en handlingsplan för Gävleborgs arbete med livsmedelsstrategin 2018–2030 där det finns tydliga målsättningar som gäller regler och villkor. Handlingsplanen är framtagen i dialog med verksamma där problematiken inom regler och villkor belysts och förslag till åtgärder där Länsstyrelsen är ansvarig tagits fram. Länsstyrelsen arbetar även aktivt med denna typ av frågor i den projektverksamhet som bedrivs inom ramen för Landsbygdsprogrammet och Sveriges strategiska plan för den gemensamma jordbrukspolitiken 2023–2027.

I en första kontakt på tjänstemannanivå mellan länsstyrelsen i Dalarna och ordförande i FSF har en tanke väckts på att inventera landets fäbodar i de län som vi idag betraktar som fäbodlän. Det skulle krävas att länsstyrelserna i fäbodlänerna tillsam-

mans med FSF ansöker om bidrag för att genomföra ett sådant projekt. Projektet bör omfatta en inventering av historiska fäbodar, dagens fäbodar och de fäbodar som har någon form av aktiv fäbodverksamhet. Ställer sig vikarierande landshövdingen positiv till en sådant projekt?

Ja, vi vill gärna hitta finansiering för ett sådant projekt. Vi har redan nu olika projekt där fäbodbruket är en av aktörerna och genom det erbjuds kompetensutveckling. Ett exempel är Fäbodveckan som nyligen genomfördes för andra året i rad i samarbete med MatVärden och Gävleborgs Fäbodförening. Fäbodveckan handlar om att synliggöra fäbodbruket och dess traditioner, brukare, kultur och den miljö som skapats kring fäbodarna.

Även i ”Gävleborgs skogsprogram 2021–2030” ingår fäbodbruket som en självklar del. Där ingår åtgärder för ökat mångbruk i skogen. Exempelvis ska Gävleborgs Fäbodförening arbeta för att det ska vara en aktiv fäboddrift på fäbodarna i länet genom exkursioner och utbildning. Föreningen ska också genomföra lägerskolor eller dagverksamhet för barn och unga samt personer med utländsk bakgrund för att sprida kunskap om fäbodkulturen.

Länsstyrelsen i Gävleborg har i år haft en fäbodveckan vilket vi förstår varit väldigt lyckat. Hade vikarierande landshövdingen möjlighet att besöka några av de evenemang som ordnades?

Tyvärr hade jag själv inte möjlighet att besöka något av de spännande och intressanta evenemang som arrangerades under Fäbodveckan. Jag har fått återkoppling om att veckan nådde ut till många besökare och att den engagerade många fäbodbrukare som visade upp sin verksamhet.



Gubbost med hjortron. Foto: Victoria Törnqvist.



Kok över öppen eld Foto: Victoria Törnqvist.

Gubbost eller sötost

Sötost, gubbost, grynost, rörost, gomme eller gömm. Kärt barn har många namn. Vad är egentligen vad?
Det visar sig vara inte helt självklart.

En sommar för många år sedan arbetade jag själv som fåbodkulla och bland det första jag fick göra var att passa en stor gryta med gubbost som stod och kokade över elden. Fåbodbrukaren försvann i väg på andra ärenden. Tiden gick. Gubbosten kokade vidare. Men hur länge skulle den egentligen koka? I fåbodstugan letade jag efter ett recept för att få vägledning men hittade ingenting som hette gubbost. Fanns det kanske någon färdig gubbost i mjölkboden? Men ingen av hinkarna med olika produkter var märkta med innehåll. Så osten fick fortsätta koka, kanske vore ett avbrott i framställningsprocessen inte bra.

När fåbodbrukaren väl kom tillbaka var det inte mycket kvar av gubbosten. Bränd blev den också. Som tur är behöver ingenting gå till spillo på en fåbod. Hönsen blev väldigt glada över ett skrovsmål med den torra, brända gubbosten ...

Om jag hade vetat att gubbost var detsamma som sötost hade jag kanske hittat receptet. Och kunnat läsa att det är en sorts efterrättsost, där ostmassan och vassen får koka tillsammans tills alltihop får en ljusbrun färg, men det finns vätska kvar. Osten kan gärna kryddas med kanel eller kardemumma eller både och. En annan smaksättare kan vara enris eller sellekjuke – en ticka som växer på sälgar och lär ge en viss smak av vanilj. I en lyxigare variant tillsätts även grädde. Vispad grädde och sylt är sen gott att avnjuta till den färdiga osträtten.

Varför kallas det då gubbost? Jo, för att den är så mjuk och lätt att tugga så att även de gamla tandlösa gubbarna kunde äta den. Namnet sötost är mer självklart – den kokas av sötmjölken, direkt från kon utan att syras eller separeras. Så den blir i sig själv rätt söt, men olika traditioner sötar den även ytterligare med socker eller sirap. Ur resursperspektiv är ju denna lyxiga produkt

lite av ett slöseri eftersom både ostmassan och vassen går åt till en och samma produkt som dessutom är en färskvara och inte kan lagras så som hårdost och mesost. Så på de flesta håll har rätten endast ätits vid högtidliga tillfällen som till exempel bröllop, vid jul eller hembuföringen. Och den sistnämnda betraktades av vissa som en ännu större högtid än själva julafton.

På Tasteline på internet kan man läsa att rätten även kallas finsk midsommarostsoppa och är en gammal finsk tradition från framför allt Uleåborgstrakten i norra Finland där den kan serveras både som mellanmål, förrätt eller efterrätt, varm eller kall. På köket.se står det att sötost är en gammeldags jämtländsk efterrätt och att nästan varje by i Jämtland har sitt eget recept. Även Norge, Värmland, Dalarna, Ångermanland och Medelpad och säkert fler länder och län gör anspråk på osträttens ursprung. Säkert har alla rätt till den. Dock med olika namn. Och något

olika tillagningssätt och ingredienslista. Så i vissa fall är det lite oklart huruvida det är samma sak eller faktiskt bör betraktas som olika rätter.

Grynost, gomme/gömm och rörost verkar oftare innehålla fler ingredienser, till exempel vetemjöl, ägg och grädde. Men även i ett recept på sötost från Småland finns dessa ingredienser med. Så traditionerna och begreppen flyter in i varandra.

I Sverige känner nog inte så många ens till någon av produkterna eller namnen längre. Det är främst inom fäbodkulturen som sötosten levt vidare, men är idag inte särskilt vanlig ens där.

I Norge å andra sidan säljs gomme i alla fall ännu på burk i butikerna och det finns olika sorter som mølsgomme eller namdalsgomme.

Kanske är det dags att ta en tripp till Norge och botanisera bland deras roligare och bredare utbud av traditionella ostprodukter i även vanliga matbutiker.

Victoria Törnqvist

Skicka gärna in om ni har synpunkter och egna erfarenheter av de olika osträtterna och deras namn.

RECEPT PÅ SÖTOST FRÅN SVÄRDSJÖ

Ingredienser:

15 l silad mjölk

1 msk löpe

Beredning

Mjölken ljummas (får ej bli för het ty då blir osten seg), löpet röres i och ostkitteln får stå vid sidan af spisen en stund tills man ser att mjölken stannat. Då ställer man kitteln åter öfver elden, och ostmassan får sakta koka 7-8 timmar under det man försiktigt rör i kitteln, så att osten ej bränns vid men ej heller röras sönder för mycket. Osten är färdig när vasslen fullständigt kokat in men får dock ej koka så länge att den blir hård. Denna ost pressas ej i form utan brukar serveras som den är i ganska stora klimpar. Till färgen är den gulbrun.

Sötost brukar mycket användas på bondkalas.

Hämtat på: www.matkult.se/kokboken/mjolk/

Språkrutan

Man brukar prata om att de faluröda stugorna är något som präglar det svenska landsbygdslandskapet mer än något annat, men faktum är att idag, även om den röda färgen står i sig i stor utsträckning, så blir andra kulörer vanligare och vanligare, i alla fall vad stugorna anbelangar. Ladugårdarna däremot är nästan oavkortat faluröda och de flesta som inte är det är oftast helt trärena, grånade av tidens rand.

Ladugårdar hör ihop med gårdar till mångt och mycket, med stugor lika så och till denna kategori hör såklart även fäbodstugan. Många är de fäbodvallar som än har kvar dessa utbyggnader och som med så mycket annat i vårt rika språk är det så att även här har kärt barn många namn.

En variant av ordet ladugård vi alla känner till är såklart lada. Därtill kan man kategorisera denna till lider, loft, höskulle eller fähus. Fähuset kan i delar av landet kallas för stall, även för andra djur än hästar, men störst utsträckning har nog kanske ändå en sammandragning av detta ord fått och det är fjös eller varianter därav. Varianterna kan vara fjås, fjäs, fjäjs,

fäus, fos, fojs, fjus, fys, fyks, fuks, fägs, fäggus, fugges, fogs. Dessa kan man finna alltifrån Norrbotten, ner genom Jämtland, Härjedalen, Dalarna, Värmland, Närke och ända ner till Halland.

Många är vi som ännu nyttjar detta ord idag och trots att Svenska Akademiens ordbok kategoriserar ordet som ålderdomlig dialekt, så klingar det än mellan fäbodbyggnaderna i våra fäbodlän. Liksom det immateriella kulturarvet vi förvaltar, håller vi även liv i det språkliga arvet med ting och termer som annars lätt skulle falla i träda.



Fugges på Osebolsätern, Värmland. Foto: Jers Krisitn Lissel.

TIPSA

Har du något av fäbodintresse du tycker att vi borde skriva om? Kontakta redaktionen på redaktion@fabod.se

Täte och inställda barnläger – en annorlunda sommar på Krype

Ibland blir det inte riktigt som man har tänkt sig och ibland klaffar precis allt. Annika Rudolfsson, 63, på Krype fåbod utanför Söderhamn fick erfara båda av dessa två livets sidor nyligen.

FÖR FÅ ANMÄLNINGAR

Sedan 2017 har Annika, utöver den ordinarie verksamheten, även haft flera barnläger per sommar på fåboden. De har varit omtyckta, populära och i princip alltid varit fullbokade, men den här sommaren blev det inte ett enda läger. Vad som föranledde denna utveckling var för få bokningar kort och gott. Är det då så att hälsingeungarna tappat sitt fåbodintresse kan man fråga sig? Nej, svaret står att finna i något som drabbar många idag: hackning.

Som så många andra små näringsidkare har Annika använt sig av Facebook som en plattform att nå ut till människor och hon har haft över tusen följare på sin sida Fåbodresan. I mars blev hon dock hackad och trots dialog med Meta, Facebooks moderbolag, så kommer hon inte längre åt sin sida och dess innehåll. Detta innebar i sin tur att hon fick skapa en ny sida och bygga upp en ny följarskara – lättare sagt än gjort, speciellt samtidigt som alla vardagsbestyr och fåbodförberedelser ska ordnas. Det tråkiga resultatet blev då kort och gott att de med barn i lägerålder inte fick information om dessa och i slutändan fanns det med andra ord inget annat att göra än att ställa in samtliga lägerstillfällen. Förhoppningen är att det ska gå bättre nästa år. Två tidigare deltagare som gärna hade kommit på läger igen kom ut med sina EPA-traktorer och besökte Annika. Tjejerna har varit på fåbodläger sedan de var i 8-årsåldern och nu kanske de kommer tillbaka som volontärer nästa sommar istället.

– Det är ju få idag som har en mormor eller farmor som har en ko, så som det var när en annan var liten, säger Annika. Därför tror jag att det är jätteviktigt att möjligheten att få komma ut och se ett mer småskaligt jordbruk när man är ung finns. Annars vet man ju inte var maten kommer från på samma sätt och man får även ett distanserat förhållande till naturen, så det var ju jättetråkigt att lägren blev inställda i år.

Trots avsaknaden av barnläger har sommaren på Krype varit både händelserik och produktiv.

OSTKURSER, VOLONTÄRER OCH PRAKTIKANTER

Tidigt på säsongen inleddes ett samarbete med Birgitta Höglund från Brinken gård i Trönödal att anordna ostkurser. Dessa gjordes med stöd från Jordbruksverket vilket i sin tur gjorde att priset för kurserna var väldigt förmånligt. Detta ledde till att samtliga fem kurstillfällen blev fullbokade, med bra resultat och respons från samtliga.

"Det är ju få idag som har en mormor eller farmor som har en ko, så som när en annan var liten. Därför tror jag att det är jätteviktigt att det finns möjligheter att få komma ut och se ett mer småskaligt jordbruk när man är ung."

Det har även varit ett kurstillfälle om två dagar från kursen Djurhållning, natur- och fåbodbruk anordnad av Hälsinglands utbildningsförbund där fem deltagare samt läraren Anna Hagström, som vi känner som ordförande i Dalarnas fåbodförening deltog, en av deltagarna, Fia Öhlander, gjorde praktik på fåboden.

Två volontärer har också vistats på fåboden, varav en var svenskkättingen Geraldine från Oregon. Hon spenderade en vecka där och tog till sig än den ena, än den andra av sysslorna med lätthet. Emellanåt borstade hon även korna så att de till slut följde efter henne som tamhundar. Geraldine hoppas kunna komma tillbaka igen nästa sommar.

TÄTÖRTSMAGI

Det mest uppseendeväckande som inträffade på Krype under sommaren kan dock vara att Annika med hjälp av tätört lyckades skapa långfil.

– Jag vill gärna testa fler gånger innan jag kan

säga säkert att det fungerar, säger hon och skrattar. Men långfil blev det i alla fall. Jag testade allra först med ett recept jag hittade i en gammal fåbodbok jag har, men det funkade inte. Sen fick jag en länk av Carin Gisslén-Schönning på en film från Norge som visade hur man gjorde och när jag följde de stegen så gick det vägen!

Hon testade att göra två skålar, en med tvättad tätört och en med "bara" renborstad. Endast med den senare lyckades experimentet. I filmen från Røros tvättade de dock tätörten, vilket kan vara värt att påpeka.

Annika testade även att syra grädden hon tänkt göra smör av med långfilen då hon vid det tillfället saknade vanlig filmjolk. Detta gick jättebra och smöret fick en mycket god smak. Vi följer med spänning Annikas fortsatta experiment med långfilen och vill man se filmen hon utgick ifrån så hittar man den på länken här: <https://www.instagram.com/.../highlights/17926811122414293/>

Du kan följa Annika på hennes nya instagramsida @fabodannika!

Jers Kristin Lissel



Tätört. Foto: Leif Larsson.



Små blixtnedslag från fåbodar sommaren 2024

Soliga dagar och lyckade evenemang, glada barn och gosiga killingar, gyllengult smör och vällagrade ostar, men också arga grannar, försvunna kor och hungriga rovdjur.

DALARNA

Fåbodlivet är som livet i stort – innehåller både plus och minus, roligheter och bekymmer.

Tillsammans med LRF och Mellanskog bjöd Dalarnas Fåbodbrukarförening in till fåboddag på **Nysjöns fåbod, Linghed, Falu kommun** i mitten av juli. Ett informativt och välbesökt evenemang med ca 200 besökare som gick tipspromenad, åt korv, handlade fåbodprodukter och fick lyssna till såväl information om fåbodbruket som vacker hornblåsning.

I **Skallskogs fåbod utanför Leksand** har korna fått smak på det goda gräsmattegräset i en fritidshusby ca 3 kilometer från fåboden. Vissa stugägare har uppskattat kobesöken som pittoreska inslag medan andra gräsmattsägare har kommit och skällt på fåbodbrukaren och krävt att denne ska stängsla in fritidshusägarnas tomter. De har klagat på att inte kunna släppa ut hunden, att både kornas tramp och skit förstör gräsmattorna. En upprörd fritidshusägare vägrade ta emot FSF:s broschyr om mulbetesrätten.

Förra året hördes liknande fall från andra fåbodar i Dalarna.

En fråga att ta med vidare i Förbundet och fundera på vad som kan göras mer än broschyren om mulbetesrätten för att generellt skapa samsyn mellan fåboddrift och fritidshusägare.



Kalvar på Hedbodarnas fåbod, Älvdalen. foto: Victoria Törnqvist.

På **Prästbodarnas fåbod vid Dådran** i Rättviks kommun har både nötkreatur, getter och får varit skrämda av närgångna rovdjur som bland annat har skitit bara 10 meter från ladugårdsdörren. Och i skrivande stund saknas fortfarande kossan Sippa som försvann 21 juli.

Att få hjälp av Länsstyrelsen att leta efter försvunna kreatur så länge inte något djur kan konstaterats rovdjurslaget är inte möjligt.

Vore det inte på tiden att det som kallas förebyggande åtgärder blev just förebyggande så att det skulle finnas hjälp att få för fåbodbrukare innan ett rovdjursangrepp sker?

En vanlig dag på **Hedbodarnas fåbod utanför Älvdalen** med vilande kalvar, hårt arbetande fåbodbrukare och kor som mot slutet av sommaren blir sena hem till kvällsmjölkningsen så att det blir sena kvällar men ändå tidiga mornar och därmed inte särskilt mycket sömn.

På **Brindbergs fåbod, Brunnsberg, Älvdalen** sjöed det av liv på fåboddagen 22 juli, när fåboden hade stafettpinnen under Älvdalens bygdevecka. Här visades gammeldags slätter med häst, fanns många olika hantverkare på plats, såldes fika och anordnades tipspromenad. Och barnen kunde lyssna till vallmusikföreställningen "Längs små fåbodstigar med Tjärna" med Muuusikfolket, vilken framförts på även flera andra fåbodar under sommaren.



Karl Tövåsens fåbod, Rättvik inför föreställningen "Längs små fåbodstigar med Tjärna". Foto: Tore Rudberg.



Den försvunna fjällkon Sippa. Foto: Goth Bertil Johansson.

GÄSTRIKLAND OCH HÄLSINGLAND

Med tre föreläsningar med Isabel Fredborg kring hennes bok *Smöret smakte jag aldrig* fick vi en fin grund att stå på.

Länsstyrelsen, som betalade föreläsningarna, MatVärden och vi i GFF samverkade och vi fick en fin spridning och som dessutom resulterade i större arrangemang runt om i länet. Tre ”nya fäbodrar” skulle erbjudas detta som ett fint dragplåster. Detta år i den nordöstra delen av länet.

Nya fäbodrar anslöt, Finnsjövalen i Hudiksvalls kommun, Svedjebovalen i Nordanstig och så Jarseost i Järvsö. Jättefina arrangemang med många besökare. Veckan i övrigt började med kulningskurs på Gåsbackens fäbod hos Sune Pettersson med Julia Woxberg. Detta följdes upp med en familjeföreläsning där Gävleborgs museums

Richard Schill engagerade både barn och vuxna.

Richard bjöd på lekar, trådslöjd och historier, vackert inramat med kulning och nyckelharpa. Förra året hade vi över 70 aktiviteter och jag tror vi toppade detta i år. Vi hade blomstervandringar, slätter med häst, berättarkvällar, fäbodfrukost, samtal om skogsbete, servering av kolbollar/fäbodfika, konserter, föreläsningar mm. Med andra ord belystes hela vårt immateriella kulturarv på olika sätt.

Länsstyrelsen hade även tryckt upp en enkel broschyr *Fäbodarnas historia* som vi kunde dela och såklart hade vi med reklam för vårt förbund och information om mulbetesrätt mm.

Se lansstyrelsen.gavleborg/fabodvecka
Senare i höst kommer vi ha en utvärdering

i Länsstyrelsens regi där vi tar avstamp inför nästa år- för visst blir det en Fäbodvecka även då!

Carin Gisslén-Schönning
Ordförande GFF



JÄMTLAND & HÄRJEDALEN

För första gången anordnades en fäbodvecka i Jämtland-Härjedalen.

Den anordnades i samverkan mellan Länsstyrelsen, Eldrimner och förbundets regionalförening Fäbodföreningen Jämtland Härjedalen och ett tjugotal fäbodar, från Myrhebodarna i norr till Lillhärjeåbygget i söder, höll öppet med varierande aktiviteter över länet.

– Det har varit väldigt uppskattat och det var många besökare, säger Eva Jonsson, projektledare på Länsstyrelsen i Jämtlands län. Det är svårt att uppskatta exakt hur många, men jag och min kollega reste runt under veckan och på flera håll fick man utöka från en till två annonserade föreläsningar. Så var fallet med till exempel Bertil Olssons information om Fäbodvägen.

Programmet under veckan varierade och utöver de ”vanliga” fäbodbestyrn som mjölkning, ystning, kulning mm, som kan vara exotiska nog i sig, kunde man även följa med på blomstervandring och lyssna på riksspelmän på Myrhebodarna. På Bräckvallens fäbod fanns Lars Pettersson, fjärilsforskare från Lunds universitet och guidade en vandring bland fjärlar, natur- och kulturvärden. Man kunde äta våfflor och kolbullar på flertalet platser såklart och på Ljåbodarna hölls ett föredrag om det gamla hotellet Myltplockarstøn, dit folk vallfärdade på 30-, 40- och 50-talen för att plocka hjortron. På Långmobuan ystade man

tillsammans med Eldrimners Birgitta Sundin.

– Vi hade ett väldigt varierat program och det tror jag är ett vinnande koncept, fortsätter Eva. Det är viktigt med sådana här evenemang för att locka ut folk att se hur en levande fäbod fungerar. Det finns nog många som drömmer om det där ute och, vem vet, kanske kan något sådant här inspirera dem att ta steget. Sen gäller det ju även att marknadsföra sig och ha aktiviteter som också lockar en yngre generation ut på våra fäbodar. Vi hoppas verkligen att vi ska kunna genomföra fler fäbodveckor under kommande år.



VÄRMLAND

Den sista helgen i juli var det traditionsenligt dags igen för den årliga sätterrundan i Värmland.

I år höll tio sätrar och två hembydsgårdar öppet för allmänheten och en uppsjö av aktiviteter spred ut sig över nordvärmland och klarälvsdalens sätrar.

På **Munkebolssättern** kunde man, utöver att hälsa på fjällkor och getter samt fika och äta kolbullar, även diskutera viltvårdsförvaltning med Lotta Wiringe och byggnadsvård med byggnadsantikvarie Hans Jonsson under lördagen eller avnjuta en stämningsfull söndag med friluftsgudstjänst och vallmusik. – Det är ofta i de gamla säterhusen man finner det riktigt gamla bevarat, säger Hans. I en av byggnaderna på Munkebolssättern fanns det till exempel marmorerade lister.

På **Osebolssättern** höll man öppet i stugorna, inklusive den orörda skogvaktarstugan från 40-talet som idag ägs av Karlstad stift. Tidningens egen redaktör läste poesi i Ove och Lottas stuga under söndagen och kaffe och fika fanns att avnjuta.

Flest besökare dagtid hade som vanligt **Kårebolssättern**. Man gjorde slut på hela 12 kilo fläsk till kolbullesserveringen. Hästskokastning, fjällkor och getter, fika, höskrindor och den idylliska miljön lockade närmare 250 besökare totalt under de båda dagarna, trots att det hällregnade under lördagen.

Under sätterrundehelgen hölls även Utmarksmusiken på **Ransbysättern**. I år, likt tidigare år, såg man musiker från när och fjärran intaga den lilla fåboden. Hela 350 besökare hittade också dit för att avnjuta en

kväll med blandad repertoar. Allt ifrån jazz, till folkmusik och afrikanska trummor stod på programmet.



VÄSTERNORRLAND

Vårt senaste fåbodlän, där vi även hade förra årets Fåbodriksdag, anordnade även de en fåbodvecka och liksom i Gävleborg och Jämtland-Härjedalen gick den av stapeln den första veckan i juli.

Man kunde under veckan gå på aktiviteter på Borgsjö hembydsgård, Granbodåsen, Mobodarna, Åttjärnsbodarna och Östalbodarna – inte illa för vårt minsta fåbodlän! Aktiviteterna som anordnades var bland annat tunnbrödsbak, lieslätterkurs och naturbingo. Veckan kom till efter en inbjudan till Västernorrland från länsstyrelserna i Gävleborg och Dalarna, som är de län där fåbodveckor anordnats tidigare. Evenemanget blev även här lyckat och välbesökt.

På Kullvallen anordnade man Vilda växters dag strax innan midsommar.





Jens Hansen bredvid ett fång med renfana. Växten omtalas redan av Hildegard av Bingen som en helig växt och som krydda. Buketterna hängdes upp i taken i boningsrummen för att driva bort myggor och flugor, de lades in i klädkammare till skydd mot mal. Renfanan stoppades också in under madrasserna och lades i hundens vrå som skydd mot loppor och löss. Den sägs också hålla hönslöss borta. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Växternas namn – ett immateriellt kulturarv

Människor har i alla tider namngivit de växter vi har omkring oss i vår vardag. Namn som ger oss viktiga nycklar till vår förhistoria.

Detta är något som Jens Hansen, biolog och etnobotaniker, berättade om vid ett föredrag på Svedbovallen i slutet av juli. Det är också ämnet för han senaste bok, *Växterna som bär hennes namn – jungfru Maria i etnobotaniken*. – Tittar man på namnen får vi veta hur folk levde, hur de tillverkade sina egna kläder, flätade, odlade och vad de hade för vanor, förklarar Jens.

Som exempel nämner han växten Jungfru Marie snusdosa. Man vet att snus användes i Frankrike på 1600-talet men nådde allmogen i Sverige först i slutet av 1700-talet. Andra namn innehåller ord som kardor, kjortel, spinnrock, kojuver, potatis, tårar med mera.

VARFÖR MARIA?

Jens har i sin etnobiologiska forskning valt att fokusera på växter som i olika former bär namnet Maria. Ett av svaren är att Mariagestalten ständigt var närvarande i människans liv. I sin bok förklarar han i introduktionen: "Tidigare var den heliga jungfru Maria nära människorna. Hon var kvinna, moder och husmoder. Hon sattes i samband med människors och djurs fruktbarhet och hälsa, samt markens bördighet. Hon gav omsorg i vardagen och spred trygghet med sin närvaro. Hon rörde sig mitt bland människornas, särskilt bland

kvinnorna och hjälpte till med spinning, vävning, mjölkning och bakning, men också vid barnafödande och sjukdomar. Det var en värld där det gudomliga var enkelt och lätt att kontakta. Marias symboler finns överallt och de var särskilt tydliga i växtriket."

Vårt att nämna är att begrepp som "gud" och "Jesus" inte alls förekommer lika ofta i växternas namn. Kan det vara för att de manliga gestalterna känns mer avlägsna och stränga i sin framtoning? Maria däremot är kvinna, moder, hon har mist ett barn och känner till livets villkor. Även i förkristen tid, innan Maria dök upp på scenen, sökte människan stöd i feminina arketyppiska gestalter som Freja och Frigga. När landet efter hand kristnades stöpte man helt enkelt om de förkristna gestalterna omvandlade dem till Maria.

Inom katolicismen har Maria alltså en framträdande roll medan hon inom den protestantiska kyrkan har tonats ner. Reformationens kyrka var framför allt överklassens och det tog lång tid innan den vann terräng i stugorna. Maria var fortfarande viktig inom det vardagliga livet, inte minst inom folkmedicin och namngivning av medicinalväxter. Många av växterna hade en särskild betydelse och läkande effekt i kvinnornas värld som vid menstruation, prevention, graviditet, barnafödande och amning.

MÅNGA MARIOR

Lite beroende på hur man räknar kommer Jens fram till att det finns över 270 marianamn på växter. Till Marianamn räknas då namn som innehåller: jungfru Maria- eller Marie-. Till Marianamnen har räknats vår fru och formen vårfru liksom den heliga jungfrun och heliga jungfrun. Till saken hör också att många växter har fler olika marianamn, växten Jungfru Marie nycklar har till exempel 39 olika namn med Maria, dagdkåpan har 24 namn, rundsilkeskå har 21 namn och så vidare. Författaren har sammanställt ett flertal tabeller över de växter som räknas.

Hällpetters Maria Bergström

VAD ÄR ETNOBIOLOGI?

Etnobiologi är ett tvärvetenskapligt forskningsområde som handlar om förhållandet mellan människan och de övriga organismerna i hennes omgivning. Forskning i etnobiologi inriktar sig särskilt på att dokumentera den systematiska kunskap som äldre tiders människor hade om växter och djur och hur dessa utnyttjades som livsmedel, medicin och råmaterial samt deras roll i sedvänjor, lekar, föreställningar och ritualer. En del av dessa traditionella kunskaper är unika för det område där de uppstod, andra har en mer omfattande utbredning. Intresset för etnobiologi internationellt har vuxit och utvecklats till en specialdisciplin med stor relevans för kunskapen om den biologiska mångfalden och dess bevarande. Källa: www.slu.se

Fäbodbruk i samverkan

Välkommen till årets fäbodriksdag som vi valt att lägga på gränsen mellan Hälsingland och Dalarna. Platsen heter Skålsjögården och var på -70 talet var ett rekreativsområde för i första hand anställda på ÖSA i Alfta. Nu har gården fått en renässans då nya ägare från Schweiz tagit över och drar turister bland annat från sitt forna hemland. Området ligger i ett av Unesco utsedda biosfärområden och även i Världsarvet Hälsingegårdar.

Fäbodkulturen står inför nya utmaningar när vår kultur med all sannolikhet kommer att bli ett av Unesco:s immateriella kulturarv. Det föranleder att vi sätter ett förstoringsglas på ägandet kontra brukandet. Här kommer vi att se över alternativa former för brukande – även ur ett juridiskt perspektiv. Vi fyller dagen med exempel där olika aktörer kommer att få beskriva hur de samverkar och brukar fäbodvallar.

Efter lördagskvällens middag, helstekt lamm med tillbehör, kommer vi att arrangera en konsert med vallmusik.

Välkommen till en trevlig och utvecklande fäbodriksdag!

Här är några spännande punkter från programmet.

FÅRSKALLARNA I JÄDRAÅS

Fårskallarna är ett kooperativ som tillsammans har hand om en liten besättning får. Aktiva medlemmar delar på ansvar och arbetsinsatser som innefattar allt från daglig tillsyn, lamning, beredning av skinn och ull och framställning av livsmedelsprodukter. Peter Oijens, en av de som startat föreningen kommer till Skålsjögården och berättar om Fårskallarnas vision, organisationsmodell, hur det började och hur de kom igång. Vad de lyckats bra med och vad de kunnat göra annorlunda. Tips och råd alltså till andra som vill starta upp - tillsammans. Läs mer om Fårskallarna på www.farskallarna.se

FÄBODLAG

Bland våra fäbodbrukare finns flera som bildat fäbodlag och delar veckovis på arbetet. Bland annat drivs verksamheten så på Bastberget och vid Ärteråsen. Bastberget fick Gagnefs kommuns miljöpris år 2020 för sitt arbete med att hålla vallen öppen. Vi välkomnar någon fäbodbrukare med erfarenhet av att driva sin vall i organiserad form tillsammans med andra.

I skrivandes stund vet vi inte vem det blir, spännande!

COOMPANION GÄVLEBORG

Kooperativt företagande är ”dubbelt så roligt och hälften så svårt”, står det på deras hemsida. Ulf Karlsson, verksamhetsledare, berättar för oss hur man kan förverkliga sina idéer. Oavsett om man befinner sig på idéstadiet, har börjat starta upp eller redan är igång med en verksamhet finns Coompanion där för att hjälpa till säger han.

VANDRING I BRATTSKURE

Stefan Olander, ordförande i Gävleborgs botaniska sällskap tillsammans med Maths Östberg, ordförande i föreningen Finnskogsriket, tar er med på en vandring med både botaniska och historiska förtecken. Med oss har vi också Anders Johansson, Länsstyrelsen Gävleborg.

BESÖK PÅ TULPANS

De tre gårdarna Mickels, Tulpans och Stampens ligger i ett högt läge norr om sjön Skålsjön och bildar en liten bymiljö med uttryck från 1800-talets mitt. Gårdsmiljöerna har en äldre karaktär genom att äldre bostadshus och många ekonomibyggnader för olika ändamål finns bevarade. Framför allt Tulpans har ett byggnadsbestånd som visar hur en mindre gård kunde se ut i början av 1900-talet. En förhistorisk färdväg och pilgrimsled mellan Dalarna och Trondheim via Hälsingland har löpt genom Skålsjön och längs en av ravinerna ner till Häsboån.



Gästriefår. Foto: Hällpetters Maria Bergström.



Bastbergets fäbod. Foto: privat.



Eva Rune, Jennie Tideman, Karin Kolterud, Magnus Kolterud, Victoria Törnqvist och Melker Brodin efter sin vallmusikonsert på Karl Tövåsen i juli. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Fäbodriksdag Skålsjögården

20 – 22 september 2024

Fäbodbruk i samverkan

FREDAG 20 SEPTEMBER

Drop in och incheckning under eftermiddag/kväll.
Enklare förtäring kan förbokas på Skålsjögården,
telefon 076 810 85 11 och betalas av gästen.
19.00 Visstuga med folk- och vallåtar.

Kom gärna redan på fredag så kan vi träffas,
äta en bit mat och sjunga tillsammans!

LÖRDAG 21 SEPTEMBER

08.00 Morgonmingel, kaffe, macka och registrering
09.15 Inkallning till tonerna av dalasäckpipa
09.30 Ovanåkers kommun hälsar välkommen tillsammans med vår ordförande Peter Helander samt Carin Gisslén Schönning, ordförande i Gävleborgs fäbodförening
10.00 Olle Berglund om temat – Fäbodbruk i samverkan. Info om resten av programmet
10.30 Bensträckare inklusive kaffe
11.00 Företagsmässiga samverkansformer, tips och idéer av bland andra Fårskallarna i Jädraås, Coompanion samt ett fäbodlag.
12.30 Lunch
13.15 Blandad kompott med information från fäbodvärlden
14.30 Fäbodriksdagsförhandlingar. Föranmälan av frågor görs till adress peter.helander@fabod.se senast en vecka innan. Förhandlingarna följs av extra årsstämma, läs kallelse och mer information på nästa sida.
16.30 Paus innan middag
17.00 Middag med helstekt lamm och Hälsingeostkaka.
19.00 Vallmusikonsert med Eva Rune, Karin och Magnus Kolterud, Melker Brodin samt Victoria Törnqvist.

SÖNDAG 22 SEPTEMBER

09.00 Botanisk och historisk vandring i Brattskure.
Guidning av två av våra medlemmar - Stefan Olander, som också är ordförande i Gävleborgs botaniska sällskap samt Maths Östberg, ordförande i föreningen Finnskogsriket. Medverkar gör också Anders Johansson från Länsstyrelsen Gävleborg.
12.00 Lunch på Skålsjögården
13.00 Besök hos Karin Ungman på gården Tulpan, här träffar vi också Sigvard Hansson från gården Mickels. Två intressanta platser inom Natura 2000-område i Biosfärområde Voxnadalen.
14.30 Eftermiddagskaffe och avslut på Skålsjögården

Tips! Efter programmet tar ni så klart chansen att besöka Finnskogsmuseet i Skräddrabo, sex kilometer norr om Skålsjön. Maths Östberg håller öppet för fäbodriksdagens deltagare och bjuder på guidning.

SÅ HÄR ANMÄLER DU DIG

Maila anmälan till Carin Gisslén Schönning på caringnsn@gmail.com och betala in 500 kronor till Gävleborgs fäbodbrukarförening på Bg 5243-8538 eller Swish 123 109 20 22 eller använd QR-koden nedan. Ange "Fäbodriksdag" och ditt namn. Senaste anmälnings/betalningsdag är fredag den 13 september.



BOENDE & SPECIALKOST

Skålsjögården har fyrtio bäddar så enklast är att bo där vi är. Ställplats för husbil erbjuds.
Boka ditt rum/ställplats på hej@timber-lodge.se, för frågor om rum eller för att anmäla specialkost ring 076 810 85 11.
Boende finns också på Bockahästen B&B i Svabensverk, cirka 14 kilometer söderut efter riksväg 50, tel 073 429 72 64.



FÖRBUNDET SVENSK
FÄBODKULTUR
OCH UTMARKSBRUK



KULTURRÅDET

COOMpanion
KOOPERATIV UTVECKLING

Hälsinglands Sparbank



Kallelse till extra årsstämma i samband med fäbodriksdagen den 21 september 2024

Välkommen till extra årsstämma med Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk.

Plats: Skålsjögården, Ovanåkers kommun

Tid: Lördagen den 21:e september 2024 klockan 14.30 efter fäbodriksdagsförhandlingarna

Program: Enda punkten på dagordningen är nya stadgar som antogs på förbundets årsstämma en första gång den 20:e april 2024.

Anmälan: Anmälan till extramötet gör du till Carin Gisslén-Schönning, caringnsn@gmail.com eller 070-398 37 83.



Har du missat att betala medlemsavgiften? Gör det innan mötet så du har rösträtt. BG 5243-8538 eller Swish 123 109 2022

Välkomna!

Peter Helander, Ordförande FSF
Ingela Kåreskog, Sekreterare FSF

Handlingarna kommer också att finnas tillgängliga på vår nya hemsida, fabod.se

Vill du ha handlingarna hemskickade inför mötet? Hör då av dig till peter.helander@fabod.nu eller sms:a till 073-072 86 27.

Fritt fram för egna ägg!

Livsmedelsverket har förtydligat lagstiftningen kring användandet av ägg från eget hönsbestånd i matproduktion ämnad för försäljning. Detta då EU:s handelsnormer kring ägghantering i detaljhandel tolkats olika i olika delar av landet vilket i sin tur resulterat i att vissa företagare kunnat använda de egna äggen utan problem, medan andra varit tvungna att först leverera dem till ett äggpackeri, för att sedan få tillbaka dem innan användning. På Livsmedelsverkets hemsida står det att "äggerna får användas för till exempel bakning och matlagning i det egna kaféet om ägaren till hönsen och detaljhandelsverksamheten är densamma."

Detta är glädjande nyheter för alla sommarkafédrivande fäbodbrukare som förutom fjällkor, får och getter, också har hönor som spatserar runt på vallen.

Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida.



Brahmahöns i Svabensverk. Bordercollien Sara håller koll så att de inte går över till grannens grönsaksland.
Foto: Hållpetters Maria Bergström.

Bland fjällkor, nykärnat smör och udda porslin

Att leva i och vara uppvuxen i Lund, bo i lägenhet och jobba som ekonom inom Malmö stads biblioteksverksamhet kan tyckas vara nästan så långt ifrån ett fäbodliv man kan komma, i alla fall inom Sveriges landsgränser, men för Fatima, 34, är det precis så vardagen ser ut – förutom på sommaren när hon håller till hos Alf Sjödén på Hedbodarna utanför Älvdalen. På sitt instagramkonto @sjustarters drömmer hon sig tillbaka till Dalarna och delar med sig om sina erfarenheter på fäboden.



Fatima i älvdalsdräkten. Foto: privat.

VARFÖR FÄBODAR?

– När jag berättar för människor i min omgivning här nere i Lund att jag helst av allt spenderar semestern utan ström eller rinnande vatten har de ofta svårt att ta till sig det, men mitt intresse bottnar i min kärlek till naturen, djuren, växterna och vårt fantastiska kulturarv. För mig är det ett privilegium att få möjligheten att vara uppe hos Alf. Jag lär mig så mycket och jag upplever desto mer, berättar Fatima.

Hon förklarar att hennes mamma levde fäbodliv varje sommar under sin barndom och att när hon själv växte upp spenderade de somrarna i familjens stuga utanför Evertsberg, där även Fatima fick uppleva det mer traditionella livet, om än inte helt fullt ut. När hon senare i vuxen ålder förankrade idén om att hon ville lära sig mer om och uppleva hur det var att vara på en fäbod med sin mor, kontaktade mamman Alf och frågade om inte dottern kunde få komma dit och hjälpa till och på den vägen var det. Förra sommaren var hon där 10 dagar, i år blev det hela fyra veckor – nästan hela semestern – och förhoppningen är att det ska finnas möjlighet att vara där ännu längre nästa år eftersom hon nu i höst ska börja omskola sig till psykolog och således kommer ha sommarlov.

– Jag har två böcker om fäbodar som jag brukar läsa, Fäbodar och Fäbodminnen, och

jag inser att vi lever väldigt nära det liv de beskriver i böckerna, ett liv som levs och förvalts i generationer. Jag förstår också när jag läser i dem att det finns så mycket på fäboden man inte kan läsa sig till, det kommer rent instinktivt. Som till exempel första gången jag skulle kärna smör, då lämnade Alf mig bara med smörkärnan. ”Jag kommer snart, fortsatt kärna,” sa han. ”Men hur ska jag veta när det är färdigt?” undrade jag. ”Du kommer höra när det är klart,” svarade han och gick. Sen satt jag där och fortsatte veva och till slut hörde jag hur det började skvalpa. Då hade kärnmjölken släppt och jag visste, bara visste att det var färdigt. Det var samma sak första gången jag skulle koka messmör. Även då lämnade Alf mig och på frågan om hur jag skulle veta när det var klart svarade han att ”det kommer se ut som att ett stilla regn sprider sig över det.”

INTE EN DANS PÅ ROSOR

Idag är Alf allt som oftast ensam när han driver fäboden. Fatima tycker det är synd att fäbodbrukandet blivit till mångt och mycket en enmanssyssla idag, till skillnad mot hur det var förr när det var ett kollektivt samarbete mellan många människor. Då kunde man också i större utsträckning vara specialiserad inom de olika delarna som krävs för att driva den. Numer måste man kunna allt och även göra allt. Hon fick uppleva lite av det kollektiva samarbetet när de var nere i byn och hjälptes åt att hässa hö. Hon vill



Pannkakor på Hedbodarna. Foto: privat.



Fatimas morfar bakar tunnbröd. Foto: privat.

också vara tydlig med att allt inte är en dans på rosor på fåboden.

– Jag har förstått att jag varit dålig på att förmedla hur tungt livet är på fåboden, att visa mina följare hur det är bortom det vackra och romantiserade, försöka få dem att förstå hur det är att bära en spann med 15 liter mjölk i vardera handen ner till bäcken som aldrig blir varmare än 5 grader och därför är vårt kylskåp och du går så försiktigt för att inte spilla något för du vet vad som ligger bakom varje droppe som finns i den där hinken. Eller hur man hushållar med vattnet som vi måste hämta upp från samma bäck och även där vet man vilket slit det är att bära hem en ny spann. Man mjölkar korna morgon och kväll, samtidigt som man parerar mjölkandet med att kon lyfter på svansen och vill kissa, man går upp klockan fyra och när det sedan är läggdags så somnar man och somnar av fysisk trötthet, inte mental. Det är en sådan annorlunda känsla, det är okej att vara trött i kroppen då och idag tror jag att det är få förunnat att få uppleva den. På fåboden blir allting intensivare, men samtidigt tonas det ner till det basala. Man måste verkligen vara där och då, leva i nuet. I det ”verkliga” livet lever vi väldigt mycket idag i framtiden, vi planerar alltid framåt, vi ska på semester, vi pensionssparar för något som ligger decennier framåt, det är alltid något som hägrar framåt, vi är sällan i det som är här och nu.

Fatima fortsätter berätta att när hon kom hem efter vistelsen förra året mådde hon fysiskt illa av att återvända till stadspulsen och vardagen. Något hon tror bottnade i att hon då inte kunde se hur hon skulle kunna förena längtan och drömmen efter fåboden med livet nere i Skåne. Sedan dess har drömmen växt sig ännu starkare och det är delvis därför hon väljer att skola om sig, så att hon har ett yrke med större möjlighet till att vara egen och inte bunden till en anställning.

FÖRÄLDRARNAS KULTURER LEDDE TILL FÄBODBRUKANDET

Hon berättar att en av hennes största passioner är att baka bröd. Hennes morfar var tunnbrödsbagare i Älvdalen och hon hoppas lära sig mer om den typen av bröd i framtiden och förvalta arvet vidare. Hon brinner för hantverket i brödbakning och bakar mycket surdegsbröd och hon tycker att det finns något grundläggande vackert i att skapa ett bröd bortom den industriella jätten, på samma sätt man gjort i århundraden.

– Jag har frågat mig själv varför jag känner så starkt för detta och jag tror att svaret finns i mina föräldrar, de båda kulturer jag bär med mig och gör mig till den jag är. Min mamma har alltid varit en väldigt stolt dalkulla och dalakulturen har alltid stått mig väldigt nära

och varit mig väldigt lättillgänglig. Min far å andra sidan växte upp som nomad i Somalia och jobbade med boskap och djurhållning i princip ända tills han kom till Sverige. Han pratade aldrig somaliska med mig och därför lärde jag mig aldrig det språket och på så sätt har jag även haft lite mer distans till den kulturen, men jag märker ju att när vi diskuterar saker jag gjort på fåboden så svarar han ofta att ”så gjorde vi i Somalia också.” Det finns många likheter i det basala, trots

att det geografiska avståndet mellan de båda kulturerna är så långt. Någonstans tänker jag då också att då är det väl inte så konstigt att jag dragits till just fåbodkulturen – jag har det ju i blodet, från både min mor och min far.

Jers Kristin Lissel



Hedbodarna. Foto: privat.



Fatimas mamma i samma älveldalsdräkt. Foto: privat.



Fatima kärnar smör. Foto: privat.

Boktips!

Växterna som bär hennes namn – jungfru Maria i etnobotaniken

Namnen representerar på ett enkelt sätt tidigare tiders människors förhållande till växterna i hennes närhet och är ett immateriellt kulturarv värt att bevara.

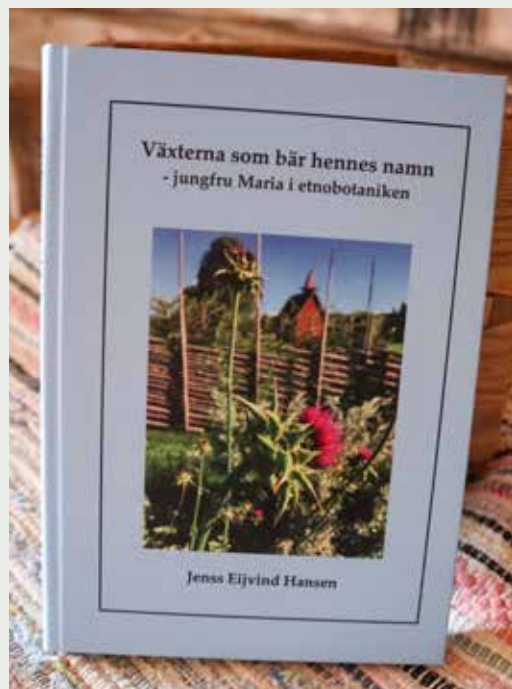
Boken utgår från en etnobotanisk synvinkel och behandlar 133 svenska mariaväxter med totalt 274 marianamn.

Författaren Jenss Ejvind Hansen är biolog och etnobotaniker, bosatt i Hälsingland.

Boken är utgiven 2024 på Bokförlaget K&R med ISBN 978-91-88925-12-1 och omfattar 249 sidor.

För beställning kontakta bokforlagetkr@gmail.com

Ps. Läs mer om författaren på sid 14 i den här tidningen.



Stöd fäbodkulturen

Förbundet samlar den svenska fäbodrörelsen och verkar för att bevara, främja och utveckla fäbodarna, fäbodkulturen, fäbodbruket och övrigt utmarksbruk. Vi vill också främja byggnadskultur, kulturarv och traditionell kunskap, samt bibehålla betesrättigheter som resurs och som framtida möjlighet för fäbodbrukare och ägare av jordbruks- och skogsfastigheter. Tillsammans blir vi starkare och kan driva våra intressefrågor bättre. Som medlem får du också den här tidningen i din postlåda och blir uppdaterad om vad som är på gång.

Bli medlem...

Du behöver inte vara aktiv fäbodbrukare för att bli medlem, det räcker med att du har intresse för de frågor som förbundet driver och stöder våra intentioner.

Betala i så fall in avgiften om 300 kronor till Förbundet Svensk Fäbodkultur, du blir då medlem både i förbundet och den eventuella regionala förening du vill tillhöra. Vilka regionala föreningar det finns hittar du på sidan två, längst ner i vänsterspalten. Vill du betala för ytterligare en familjemedlem blir summan 200 kronor högre, alltså totalt 500 kronor.

Betala din avgift till Bg 5243–8538 eller Swisha 123 109 20 22. Enklast scannar du QR-koden här bredvid i swishappen.



Vill du fortsätta att få tidningen i din postlåda? Betala då in din medlemsavgift för 2024.