

Svensk fäbodkultur och utmarksbruk

KULTURARV

MÅNGFALD

FRAMTID

- ❖ Ersättning för fäbodbete – Sarah reder ut begreppen
- ❖ Välkommen på fäbodriksdag
- ❖ Fäbodlandet breder ut sig
- ❖ Prata livsmedelsregler med Per – digitalt seminarium

Redaktör: Hällpetters Maria Bergström
redaktion@fabod.nu, 070 643 43 50

Layout & Tryck: Reklam AB, Edsbyn

Ansvarig utgivare: Gut Peter Helander

Redaktion: redaktion@fabod.nu

Tidskriften Svensk fäbodkultur och utmarksbruk är medlemstidning för FSF. 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.

V varje sådant medlemskap ger en röst vid årsstämman.

Övriga kan beställa tidskriften för 100:-/styk eller prenumerera via sin förening 200:-/per år

Sätt in aktuell avgift på bankgiro 5243-8538 (glöm inte att ange ditt namn) eller swisha 123 109 20 22

Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk

(FSF) www.fabod.nu

Ordförande Gut Peter Helander

073-072 86 27, peter.helander@fabod.nu

Ledamot Carin Gisslén-Schöning, sekreterare

070-398 37 83, carin.gisslen-schonning@fabod.nu

Ledamot Dennis Olsson

070-215 62 82, dennis.olsson@fabod.nu

Ledamot Ingela Käreskog

070-570 07 58, ingela.kareskog@fabod.nu

Ledamot Perjos Lars Halvarsson

073-028 00 01, lars.halvarsson@fabod.nu

Ledamot Åsa Regnander-Dahl

070-369 97 37, asa.regnander-dahl@fabod.nu

Ledamot Marika Kaspergård

073 808 60 66, marika.kaspergard@fabod.nu

Ledamot Erik Samuelsson

073-821 35 22, erik.samuelsson@fabod.nu

Ledamot Carin Walldin

070-573 43 55, carin.walldin@fabod.nu

Ekonomi Lena Åkerlind

070-350 80 66, ekonomi@fabod.nu

Revisorer Erik Sundin och Åke Eriksson

revisorer@fabod.nu

Valberedning består fem ledamöter samt en suppleant.

Sammanställande, Mats Käreskog

072-577 07 14

Gruppmail: valberedning@fabod.nu

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.nu

Föreningen Värmlands Säterkultur, FVS

varmlandsaterkultur@fabod.nu

Värmlands Säterbrukarförening, VSBF

varmlandsbf@gmail.com

Gävleborgs Fäbodförening, GFF

gff@fabod.nu

Jämtland och Härjedalens Fäbodförening, JHFF

jhf@fabod.nu

Framsida, Gåsäckens fäbod, Gävleborg. Foto Victoria Törnqvist.

Tidningen Svensk fäbodkultur och utmarksbruk ges ut med stöd av Riksantikvarieämbetet och Naturvårdsverket

FSF kräver regelförenklingar för fäbodbrukare!

Idag drabbas många fäbodbrukare av orimliga myndighetsregler när man försöker hålla en kulturtradition levande. Vi har många exempel där myndigheter-na tillämpar ett regelverk anpassat för det storskaliga jordbruket eller närings- verksamhet som inte är anpassat till ett säsongsanpassat småskaligt fäbodbruk.

Några av exemplen vi stött på de senaste åren handlar om krav från skattemyndigheten att skaffa sig elektriska kassaapparater på fäbodrar som saknar el. Länsstyrelsen har framfört krav på att den typ av fjös som korna använt i hundratals år ska anpassas till de krav som gäller för dagens stora moderna mjölkgårdar.

ETT AKTUELLT EXEMPEL

I dagarna pratade jag med en fäbodbrukare i Härjedalen som har en tjurkalv som går fritt med korna på dagarna och som när den kommer hem på kvällskvisten lägger sig ner och tjudras. Detta tycker Länsstyrelsen inte är acceptabelt trots att man gjort på detta sätt i hundra år. Istället kräver man att man ska bygga om fjöset för tjurkalven. Nu kommer man att söka dispens från regelverket och jag hoppas verkligen att man får det. Jag förstår att regelverket kommit till för att skapa en bra djurvälstånd men ingen kan säga att djuren på en fäbod far illa utan tvärtom har de en fantastisk tillvaro när de är på vallen och i skogen.

SE ÖVER LAGSTIFTNING

Det finns förstås många andra exempel som exempelvis krav på mjölkprover, vattenprover, pastörisering, djurrapportering, med mera som inte bara orsakar arbete utan också extra kostnader för fäbodbrukare som redan nu har mycket låga inkomster och långa arbetsdagar. Det som behövs i ett första steg är generösa dispenser från regelverket för fäbodbrukare och småbrukare. I nästa steg så behöver lagstiftning och regelverk göra skillnad på småskalig verksamhet och storjordbruk. Jag menar också att kunskapen och förståelsen för fäbodbruket skiljer sig mycket mellan olika kommuner och länsstyrelser. Jag skulle önska att fler kommuner använder sig av Rättviks arbetssätt eller helt enkelt anlitar Rättviks tjänstemän för att utöva den tillsyn av fäbodrar som krävs. När det gäller Länsstyrelsen så har de problem med sitt stuprörstänkande. Vissa tjänstemän har som uppdrag att värna fäbodkulturen medan andra utövar olika former av tillsyn som försvårar utövan- det av fäbodkulturen.

Jag vill berömma alla engagerade i fäbodrörelsen som under denna sommar genomfört en fantastisk verksamhet och visat upp sina fäbodrar för besökare under olika evenemang eller för att sälja sina produkter. Jag vill uppmana alla att skriva, gilla och dela det som skrivs på vår facebookside. Det är genom att sprida vår verksamhet utanför fäbodbrukarrörelsen som vi kan få förståelse och förändra till det bättre.

KOM PÅ FÄBODRIKSDAG!

Under helgen 15–17:e september kommer fäbodriksdagen att genomföras i Ånge och vi har ett spännande program på gång. Inga motioner behandlas på fäbodriksdagen utan de ska läggas inför vår årsstämma som går av stapeln i mars/april 2024. Däremot får ni gärna mejla mig om det är något som ni vill att vi ska ta upp under förhandlingarna under fäbodriksdagen. Något som kommer att tas upp är ett förslag på omarbetade stadgar för förbundet som också kan användas av de regionala fäbodföreningarna. Förslaget kommer att diskuteras och remitteras innan det kommer upp på årsstämman nästa år.

*Gut Peter Helander
Ordförande FSF*



Gut Peter Helander.

Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Öppna ögonen och se varandra

Fäbodarna är inga isolerade öar i ett öppet hav, nej, vi är alla del av något större, en helhet och där styrkan finns i att vi samarbetar.

I sommar har jag varit på många arrangemang på våra fäboddar. Det arrangeras massor av aktiviteter och det insåg jag när jag sammanställde kalendariet i förra tidningen. Fäbodbrukare är ofta ensamvargar och klarar sig bäst själva, eller...? Kanske är det först nu som det finns möjligheter att hitta en bredare samverkan i och med att förbundet blivit starkare. Men det kräver även att fäbodbrukarna bjuder till. Några exempel som visar att fäbodbrukarna behöver ta sig i kragen:

Förra året fanns det en enkät i tidningen som vi ville ha in svar på. Syftet var att förbundet på ett bättre sätt skulle kunna hitta de frågeställningar, problem och möjligheter som förbundet behöver fokusera på. Det skulle enkäten ha kunnat ge svar på. Det var dessutom förberett så att förbundet skulle stå för portot. Mindre än tio svar kom in! Det bygger man inga lärdomar av som gagnar fäbodbruket.

En annan sak – i år erbjöds det annonsering i tidningen i samband med kalendariet. Syftet var att kunna erbjuda kommuner och turismorganisationer att köpa tidningar och sprida. Det var också därför som tidningsinnehållet till stora delar handlade om *Fäbodens värden – ett kulturarv för världen* och beskrivningar av vad Sverige förbundet sig att stödja och utveckla i internationella överenskommelser. En bredare

spridning av tidningen hade också hjälpt kunskapsspridningen kring att fäbodbruket kommer att bli ett immateriellt kulturarv. Till saken hör att genom en egen annons så hade fäbodbrukaren också själv kunnat styra vad som skulle stå i annonsen. Många av de som skickat in till vårt gratiskalendarium hade så mycket information att det tyvärr inte fanns utrymme att ta med allt. En egen annons hade där varit en bra lösning. Endast två fäbodbrukare nappade på idén med annonser och därför föll den möjligheten.

FSF har en brokig bakgrund. Nu är det ett förbund sedan några år och det har visat sig vara en framgång för fäbodbruket och våra fäbodbrukare.

När man kommer i samtal med fäbodbrukare så är det ofta "jag" ordet som används och mycket sällan "vi". Är livet på fäboden så ensamt och fullt av sysslor så man glömmer bort att man är flera?

Många av de fantastiska fäbodarrangemang jag besökte i sommar skulle kunna nå ut till flera och få ännu mer publik om man hjälptes åt. Boka musiker, ljud, mm kan ju göras tillsammans i mycket större utsträckning än vad som sker idag. Det är dags att fäbodbrukare tar chanserna till att tillsammans förbättra förutsättningarna för samverkan och rent krasst för en bättre ekonomi i arrangemangen. Det finns mycket att vinna på att i större utsträckning använda fäboden som en arena för att sprida kultur och sprida kunskap om fäbodens värden.



Olle Berglund. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Det skulle vara riktigt roligt att ha en samlad bild över alla de aktiviteter som skett i sommar. Hur många arrangemang, besökare, omfattning på försäljning mm. Uppgifter som kan ligga till grund för att synliggöra fäbodbrukets betydelse för respektive kommuns turism. Men det blir det nog inget med. Med facit i handen så var det under tio som svarade på enkäten förra året.

Olle Berglund

Ytterligare ett steg avklarat!

Under fäbodbrukets resa till Paris så har ytterligare en station klarats av. Efter att nomineringen lämnades in i våras har den granskats och funnits fullständig.

Alla nomineringsfiler ligger nu ute på Unescos hemsida https://ich.unesco.org/en/files-2024-under-process-01303?select_country=00207&select_type=all#table_cand

Via länken kommer man till en tabell med alla dokumentfiler som ingår i ansökan. Dokument väl värda att läsa över detta gedigna arbete som är gjort. Vid sista kan man ladda ner den jättefina beskrivande filmen på 10 minuter. Högerklickar man sen i PDF läsaren kan man spara ner filmen till sin egen telefon/dator.



Scanna qr-koden för att komma direkt till dokumentfilerna som ingår i ansökan.

Nu kommer granskningskommittén att lusläsa texten och granska allt annat material för att se om det håller måttet. Vi får se om de upptäcker några frågetecken som behöver rätas ut i samband med detta...

Intressant är för övrigt att på Unesco-mötet redan nu i höst så kommer en schweizisk nominering av fenomenet Alpine pasture season (där ordet alp används för "fjällbete" i Alperna). Det kan ses som en likartad nominering men bör inte innebära några problem för FSF:s nominering.

Håkan Tunón

*Fäbodens värden
– ett kulturarv för världen*

Stort intresse för utbildningar inom fäbodbruk och småskaligt jordbruk

Höst innebär ofta en nystart, dags att vända blad. Kanske är det någon utbildning som lockar? Restplatser kan finnas kvar på kurserna nedan, annars kan det vara läge att planera för framtida studier. Text: Hällpetters Maria Bergström.

BÄCKEDALS FOLKHÖGSKOLA

I Sveg, Härjedalen, hålls kursen Regenerativt lantbruk och Holistic management.

Regenerativt lantbruk är ett begrepp som fått stor genomslagskraft under senare år, både i Norden och internationellt. Begreppet *Regenerative Organic Agriculture* myntades i USA på 80-talet av Robert Rodale. Han menade att det inte går att skapa ett hållbart jordbruk i utarmade matjordar. Själva ordet regenerativt betyder att något kan återbildas eller omskapa sig själv. Inom biologin pratar man om återväxt eller något som växer tillbaka. Här handlar det om att lantbruket i sig måste vara förbättrande, det måste bygga upp sina egna resurser och återskapa sitt kapital – jorden.

Det finns ingen tydlig manual för detta då varje plats är unik och har sina egna förutsättningar.

– Det handlar om att läsa och förstå sin egen specifika plats, att se med nyfikna ögon på det landskap man befinner sig i, det landskap man brukar, förklarar Åsa Vilhelmsson, lärare på Bäckedal.

TYDLIGARE FÄBODKOPPLING

Redan tidigare har Bäckedal ett samarbete med Lillhärjäbyggets fäbod men nytt för i år är att Bäckedal har köpt en egen fäbodvall,



Träff på Bäckedals folkhögskola. Foto: Mathias Smulter.

Jo Jonsvallen på Västremmet utanför Älvros.

– Fäbodbruket är ett sätt att bruka landskapet på ett sätt som är resursbevarande. Utmarksbruket med skogsbyte bygger ännu mer biologisk mångfald. Vi har mycket att lära av det historiska resursbevarandet, men det är viktigt att också se det som en framtida möjlighet.

Kursen är en distanskurs över ett läsår med digitala träffar varje vecka och tre fysiska helgräffar per termin. Det är även en dags-träff i geografiska grupper per termin.

Läs mer på www.backedal.se, på [Facebook.com/backedal](https://www.facebook.com/backedal) eller sök på Instagram

HÄLSINGLANDS UTBILDNINGSFÖRBUND I GÄVLE

På CFL, Centrum för lärande, i Söderhamn körs för fjärde året i rad kursen Småbruk - Djurhållning, natur- och fäbodbruk. De praktiska momenten är förlagda till Krype fäbod.

– Tidigare så hade vi renodlade fäbodkurser men har nu slagit ihop ett par utbildningar så att kurserna blir mer heltäckande. Även om man har fäbod så har man ofta djur året runt och behöver fundera över foder för resten av året och man kanske har skogsbruk. Med djur året om finns det fler lagar och regler att förhålla sig till, något man måste ha koll på, förklarar Anders Persson, kursledare.

Anders ser också en poäng i att småbrukare med åretruntbesättning öppnar upp fäboddar och släpper ut djuren på skogen i stället för att ha djuren betande på åkrarna.

– Ut med djuren i skogen! Vi behöver spara på jordbruksmarken samtidigt som betad skogsmark ökar inlagringen av kol.

NYTÄNK

Anders poängter att det kan behövas ett annat, modernare, synsätt även på en fäbod.

– Allt behöver inte vara som förr. Vill man öppna upp en fäbod och det inte finns något boningshus kan man till exempel köra upp en husvagn, man behöver inte bo som på 1800-talet. Eller bygga nytt. Ibland kanske produktionen, nyttan av fäbodbruk med skogsbyte, måste gå före traditionen.

Osökt går tankarna till vårt grannland Norge där säterkulturen har en helt annan profil än här. När vi sätter grå timrade stugor, gärdesgårdar och biologisk mångfald högst prioriterar man i grannlandet i stället mjölkproduktion.

Kursen *Småbruk - Djurhållning, natur- och fäbodbruk* körs på halvtid/distans med fysiska träffar en gång i månaden. Den som vill studera på heltid kan lämpligtvis kombinera med kursen *Småbruk – alternativa odlingsmetoder*.

Läs mer om utbildningen på www.hufb.se



Anders Persson, Foto: privat.

Anna Hagström och Emil Nilzon.
Foto: Hällpetters Maria Bergström



DAHLANDERS KUNSKAPSCENTER I SÄTER I DALARNA.

Här har man startat en helt ny utbildning, Småskaligt jord- och skogsbruk.

– Här finns en utbildning som riktar sig till dig som vill knyta ihop alltihop, för den som vill veta ännu mer om jord och skog och samspelet mellan människa och det vi lever av förklarar Emil Nilzon som är en av initiativtagarna.

Emil är huvudlärare tillsammans med Anna Hagström, ordförande i Dalarnas fäbodbrukarförening.

– Fäbodbruket är ett givet inslag i utbildningen och vi kommer att bemöta det på flera olika sätt. Vi kommer att prata om på vilket sätt det kan gynna skogen, marken, djuren och oss själva, men också vilka svårigheter som finns, säger Anna.

Anna har sina rötter i Umeå där farföräldrarna hade jordbruk och har sedan barnsben ett stort intresse för djur. Inte helt otippat utbildade hon sig till miljö- och hälsoskyddsinspektör med inriktning på djurskydd. Idag arbetar hon halvtid på miljökontoret i Säter och resterande tid som lärare på Dahlanders respektive CFL. På gården utanför Säter har Anna två kor, får, gotlandsruss, getter, höns, ankor, gäss och kaniner, som samtliga är svenska lantraser.

– Drömmen vore att under sommartid kunna flytta upp djuren till en fäbod.

Fäbodintresset har under somrarna fått ta sig uttryck i att Anna har en del av sina djur i Säterdalens turistfäbod. Där har man bland annat i år haft en dramatiserad invigning av en fäbodstig efter ett manus av fäbodbrukaren Täpp Lars Arnesson. Alla förskolebarn i Säter har klassvis besökt fäboden.

SMÅSKALIG INRIKTNING

Den praktiska delen av utbildningen bedrivs bland annat på Emils släktgård Widichs i Bodarne. Gården har varit i släktens ägo sedan 1500-talet, här hade föräldrarna mjölkkor fram till mitten av 2000-talet men sedan Emil och hans sambo Emelie tog över är verksamheten inriktad på fåruppfödning och spannmålsodling.

– Föräldrarna funderade ibland på att bygga ut. Jag är tacksam för att de inte gjorde det, i så fall hade jag inte haft råd att ta över. Vi vill behålla småskaligheten och då tydligt kopplat till matförsörjning och matkvalitet.

”Fäbodbruket är ett givet inslag i utbildningen”

Att använda gården som studiearena är inget nytt. Redan förra hösten förlade kommunen en del av sin SFI-utbildning hit, språkutbildning i kombination med naturbruk. En strategisk mix eftersom det är brist på jordbruksutbildad arbetskraft i den här delen av Dalarna och behovet styr vilka utbildningar som startas.

Den nya utbildningen, *Småskaligt jord- och skogsbruk*, är unik i sin bredd säger Emil.

– Har man ingen erfarenhet alls av djurhållning, odling eller landsbygd men ändå när en dröm om att få vara en del av allt det är, är det en perfekt utbildning. Det vi tar sikte på först och främst är att de studerande ska få känsla av det sammanhang de kommer att verka i och hur viktiga de är i framtidens samhälle. Därför bygger utbildningen helt på ekologiska principer och tankarna om ett varsamt skogsbruk. Vi hoppas att de kommer vara en del av morgondagens lösning för ett hållbart och balanserat jord- och skogsbruk.

Läs mer om utbildningen, www.sater.se/ barn och utbildning, Facebook/dahlander kunskapscenter eller Instagram

Malungs Folkhögskola kör varje sommar en kortare kurs, sex veckor på heltid. Den praktiska undervisningen är förlagd till Arvselens fäbod med Täpp Lars Arnesson som lärare. Läs mer på www.regiondalarna.se/malungsfolkhogskola

Äkta mjölk – skriv under på det!

Som vi berättade i årets första nummer av fäbodtidningen driver Eldrimner ett projekt med syfte att finna metoder för att producera livsmedelssäker obehandlad mjölk för försäljning. Hur går det med projektet? undrar vi och kontaktar Birgitta Sundin, projektledare.

– Vi är på gång med en summering som vi kommer att presentera på Særimner i oktober. Representanter från Livsmedelsverket är inbjudna liksom ett flertal politiker. Vad som händer just nu är att veterinär Catharina Berge startat en namninsamling - Äkta mjölk - obehandlad, opastöriserad och hygienkontrollerad från svenska gårdar. Vi hoppas få många underskrifter då det är viktigt att visa att vanligt folk, konsumenter, efterfrågar naturlig mjölk.

Nedan följer en text av Catharina Berge där hon förklarar syftet med namninsamlingen. ”Äkta mjölk, varken värmebehandlad eller homogeniserad, är det enda naturliga livsmedel som inte får försälas i Sverige. Nuvarande svensk lagstiftning förbjuder försäljning av obehandlad mjölk på grund av risker för att folk kan bli sjuka av mjölken. Alla andra livsmedel, såsom ägg, kött, fisk, grönsaker, frukt, nötter, osv, som ofta orsakar livsmedelsburna sjukdomar får försälas obehandlade. Mjölk får endast försälas om den har blivit värmebehandlad, så kallat pastöriserad.

Det har visat sig och bevisats vetenskapligt att pastöriserad mjölk kan vara allergiframkallande, och väldigt många i dagens samhälle lider av allergier, inte bara livsmedelallergier men

också astma. Det har visats att de som dricker färsk obehandlad mjölk har mycket mindre risker för allergier, astma och förkylningar än de som dricker pastöriserad mjölk. Därmed är pastörisering inte längre ett nödvändigt skydd mot sjukdomar utan snarare kan vara en bidragare till sjukdom.

Vill du skriva under? Gå in på www.skrivunder.com och sök på: Äkta mjölk - obehandlad, opastöriserad och hygienkontrollerad från svenska gårdar. Följ gärna projektet på Facebook/Äktamjölk.

Hällpetters Maria Bergström

Besök också gärna årets upplaga av Særimner & SM i Mathantverk den 17–19 oktober 2023 i Åhaga utanför Borås. Där kommer bland annat att hållas två seminarier på tema Säker försäljning av obehandlad dryckesmjölk. Se hela programmet på www.eldrimner.com



Catharina Berge. Foto: privat.



Stig Spånberg, Foskadsvallen.
Foto: Victoria Törnqvist

Nyheter för mathantverkare - Regler och villkor

Digitalt seminarium den 7 november kl. 12.00 – 13.00

Per Nilsson, erfaren rådgivare inom livsmedelshygien och väl insatt i de speciella betingelser som gäller för fäboden, berättar om de senaste nyheterna för mathantverkare. Vilka regler har tillkommit och vilka är borttagna eller på väg bort? Kommer det ske någon lättnad för vattenkontroller? vad gäller nu med nya riskklassificeringar för mathantverkare?

Passa på att ställa dina frågor till Per! Föreläsaren Per Nilsson driver företaget Profox och har länge varit rådgivare för Sveriges mathantverkare genom bland annat Eldrimner och har vid flertalet tillfällen medverkat i fäbodförbundets tidning med rådgivning.

Seminarier sker digitalt via teams, det är gratis och du anmäler dig senast den 5 november via Länsstyrelsen Gävleborgs hemsida, www.lansstyrelsen/gavleborg

Kontakt vid Länsstyrelsen
Rebecka Wikström 010-225 14 70



Per Nilsson, livsmedelsrådgivare Foto: Hällpetters Maria Bergström.



"Det här kan vara en klar förbättring som gynnar småbrukarna"

Åsa Regnander och Svante Johansson. Foto: Hällpetters Maria Bergström

Nu kan mjölkproven klara resan till Jönköping

Nu har Eurofins lanserat ett medel som gör att mjölkproverna håller längre. Som vi berättat om i tidigare nummer har fäbodbrukarna problem med att mjölken blivit sur innan den kommer fram till labbet i Jönköping.

Svante Johansson i Ytterhogdal är en av de som uttalat sig kring detta. Vintertid, när korna inte går på vallen, skickar Svante prover två gånger i månaden.
– En gång skickade jag ett prov på måndag-

en. Det kom fram på fredagen och då var mjölken förstörd.

Rozette Batta på Eurofins skriver så här till Svante "Som jag nämnde i telefon så använder vi oss av konserveringsmedlet azidiol som gör att proverna inte blir för gamla. En annan nyhet är att även getmjölk numera körs på vårt instrument Combi-Foss. Det innebär snabbare svarstider men även ett billigare pris än traditionell odlingsmetod. Nu kostar ett prov som ska analysera för bakterier, fett, pro-

tein, celler, urea 526 SEK exklusive moms".
– Jag har inte testat ännu eftersom korna går kvar på fäboden ännu. Men det här kan vara en klar förbättring som gynnar småbrukarna.

Provtagningsmaterial beställs som vanligt via hemsidan: <https://www.eurofins.se/bestaell-online-material/bestaell-mjoelk-och-mjoelkproduktion/formulaer-gaardsmejeripaket/>

Hällpetters Maria Bergström

Regeländring möjliggör traditionell mognadslagring av ost

Nu är det möjligt för svenska livsmedelsföretagare att lagra ost enligt traditionella metoder i till exempel jordkällare och grottor.

I Sverige har jordkällare, grottor och liknande utrymmen traditionellt använts för lagring av ost. Vid den här typen av mognadslagring får ostarna en speciell karaktär som inte kan uppnås vid andra lagringsförhållanden. Ett hinder för denna traditionella lagring har varit att jordkällare och liknande lagringsutrymmen inte uppfyller de lagstiftade kraven i förordning (EG) nr 852/2004 avseende lokaler och utrustning.

FLER TRADITIONELLA PRODUCENTER AV OST

I takt med att de traditionella producenterna av ost blir fler har det uttryckts önskemål om en nationell reglering för hur flexibiliteten i hygienförordningen kan utnyttjas för att bland annat gårdsmejerister och mathant-

verkare ska kunna fortsätta att producera ost med traditionella egenskaper inom ramen för ett tydligt regelverk.

Genom den nya regleringen undantas livsmedelsföretag som vill lagra ostar traditionellt från vissa av kraven i förordning (EG) nr 852/2004. För att inte livsmedelssäkerheten ska äventyras ställs istället krav på särskilda rutiner för att säkerställa en tillräckligt god hygien (LIVSFS 2005:20 37 c §).

VÄGLEDNING TAS FRAM I HÖST

Livsmedelsverket kommer under hösten att ta fram vägledning om kontroll och regler kring denna typ av verksamhet. Alla Livsmedelsverkets vägledningar till kontrollmyndigheter och företag finns på Kontrollwiki. Eldrimner har tillsammans med Sveriges gårdsmejerister utarbetat "Branschriktlinjer för hantverksmässig tillverkning av mejeriprodukter." Riktlinjerna innehåller faroanalyser samt förebyggande och korrigerande åtgärder och ger stöd för såväl hantering av grundförutsättningar som HACCP-baserade förfaranden.

Riktlinjerna berör bland annat lagringsutrymmen, skadedjur och rengöring av trämaterial. Även fäbodnäringens branschriktlinjer till god hygienpraxis hanterar lagringsutrymmen, skadedjur, rengöring av trämaterial samt faror och förebyggande åtgärder vid mognadslagring av mjölkprodukter i jordkällare. Båda branschriktlinjerna har bedömts av Livsmedelsverket och kan användas som stöd vid utarbetandet av rutiner.

De nya reglerna återfinns i LIVSFS 2005:20 37 c §.

Källa: Livsmedelsverket



Fäbodost. Foto: Håkan Tunón

Frågor och svar om ersättning för fäbodbete

I olika fäbodrelaterade Facebook-grupper har det förekommit många diskussionstrådar om ersättningsnivåer, arealer och annat som rör bete. Vi kontaktade därför Sarah Lagerberg, handläggare vid Länsstyrelsen Dalarna, för att få svar.

Finns det stöd till inhägnat fäbodbete?

Ja, man kan få ersättning för storhägn på minst 6 hektar. Det går även att söka "vanligt" betesstöd vid fäbod, till exempel om man har djuren inhägnat på en yta som är mindre än 6 hektar, vilket är minsta areal för att få ersättning för fäbodbete.

Vad är minsta ytan för att få stöd? Vad är minsta antalet djurenheter?

6 hektar och 1,2 djurenheter.

Hur mycket är stödet?

Det beror på hur många djur man har, om man har djuren inhägnade, och man har komplementet särskild skötsel av fäbodbete.

Stödet är uppdelat i tre olika delar:

Fäbod i bruk: 20 000 kr, har man två fäboddar får man 3 000 kr för den andra.

Fäbodbete: 1 000 kr/hektar

Komplement särskild skötsel av fäbodbete: 1 200 kr/hektar

Minsta beloppet är alltså 26 000 kr.

Det finns ett grundstöd på 20 000 kr för en fäbod. Sen tillkommer det för arealen. Finns det någon övre gräns?

Egentligen inte, det beror på fäbodens storlek och om det ställer till med pro-

blem med för stor besättning, exempelvis på grund av överbete eller att det blir svårt med tillsynen eller liknande.

Om jag har 50 kossor (djurenheter) på fritt fäbodbete hur stort bete beräknas det då på? Hur mycket stödersättning genererar det?

50 fullvuxna kossor ger $50 \times 5 \text{ ha} = 250 \text{ ha}$. $250 \times 1000 = 250\ 000$, + fäbod i bruk 20 000, så totalt 270 000 kr.

Det finns ett stöd för att man har en extra fäbodvall. Hur fungerar det? Kan det vara en fäbod på samma område?

Ja man kan få ersättning för kompletterande fäbod (se ovan) som man flyttar djuren till, men den kan inte vara inom samma område som huvudfäboden. Har man två fäboddar med olika besättningar får man full "fäbod i bruk"-ersättning för båda.

Får jag ta åt mig att sköta flera fäbodvallar inom kommunen om jag vill. Får grundstöd och ersättning för djuren på flera fäbodområden?

Ja, se svar ovan

Om vi är två olika fäbodbrukare som håller djur på samma fäbodvallsområde



Sarah Lagerberg. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

får båda tillgång till ersättning då?

Ja, om djurbesättningarna brukas var för sig.

Finns det någon övre gräns för hur många djur som ger stödersättning?

Finns det någon lägre gräns?

Hur mycket är stödet per djurenhet?

Nej.

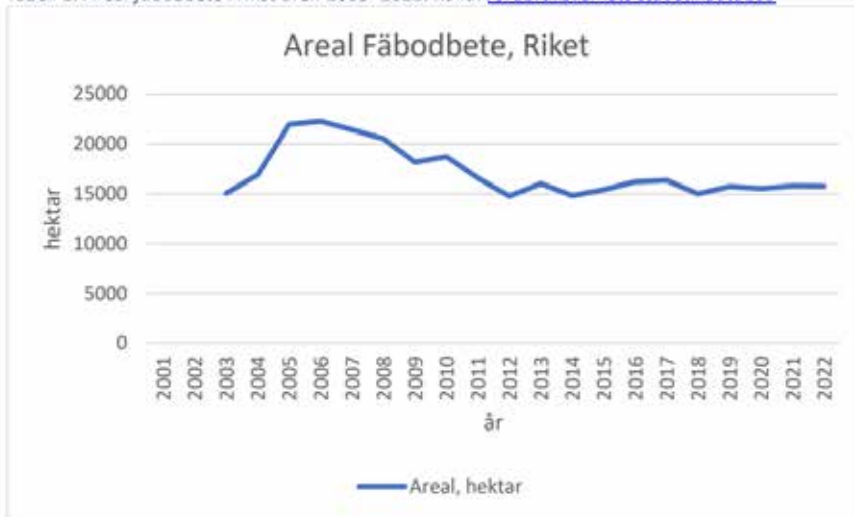
Ja, 6 ha 1,2 djurenheter.

5 000 kr/djurenhet (1 000 kr/ha, 1 djurenhet/5 ha)

Foto: Kalle Hammarberg



Tabell 1. Areal fäbodbete i riket åren 2003–2022. Källa: [Jordbruksverkets statistikdatabas](#)



Hur räknas arealen vid fritt skogsbete?
1 djurenhet/5 ha

Hur räknas djurenheter vid fritt skogsbete?

Djurart	Antal djurenheter
Får och getter	0,20
Nötkreatur äldre än 2 år	1,0
Ungnöt (6 månader till 2 år)	0,6
Hästar	1,0

Är det samma regler som gäller i alla län?

Ja i stort sett, men det kan finnas lokala variationer beroende på hur fäbodväsendet sett ut lokalt i länen.

Hur många är det som sökt fäbodstöd 2022–2023 – hur ser trenden ut? Minskar det eller ökar det?

Trenden är stabil sedan 2012, innan dess gjordes omräkningen från antalet djurenheter till areal annorlunda och därför ser arealen större ut i grafen. Antalet fäbodbrukare har bara registrerats sedan 2021, då var det 212 och 2022 var det 216 brukare som fick fäbodstöd i landet.

Tabell 1. Areal fäbodbete i riket åren 2003–2022.

Källa: Jordbruksverkets statistikdatabas

Olle Berglund

Komplement för särskild skötsel av fäbodbete. 1200 kr/ha

Ersättning som fäbodbrukaren kan söka hos Länsstyrelsen för komplement där fäbodbetet behöver särskild skötsel för att bevara högre värde av fäbodbete.

Stödet är ett komplement som kräver att marken redan har åtagande för fäbodbete. För både fäbodvall (fäbodens inägor) och för fäbodskog och fäbodens andra utägor krävs att det ska finnas natur- och kulturmiljövärden knutna till fäboddriften. Dessa värden ska kräva särskild skötsel för att fäbodbetet ska kunna få detta komplement. För all mark som ska få komplementet, även

fäbodskogen, krävs att marken ska ha inslag av gräs, örter och ris som är dugliga som foder. Trädbeståndet ska även här vara spontant uppkommet och visa på kontinuitet. Länsstyrelsen beslutar vilka fäbodbeten som ska få extra ersättning för särskild skötsel. Dock krävs att man söker stödet.

Länsstyrelsen kan ställa krav på vegetationens utseende exempelvis på träd och buskar, styrning av betet och plockhuggning. Dessutom kan länsstyrelsen ställa krav på skötsel av värdefulla landskapselement, användande och synliggörande av fäbodstigar samt att igenväxning ska tas bort. Fäbodbrukaren ska ha tillåtelse att göra manuella åtgärder av fastighetsägaren.

Källa Länsstyrelsen

Nya ord men inget nytt

Har ni märkt att gamla kända sedvänjor plötsligt byter namn och introduceras som något nytt och trendigt, nu med nya benämningar, gärna med anglosaxiska förtecken. Kolla här!

Nytt namn - NO TILL

Begreppet började dyka upp kring 2010, år 2016 skapades Facebook gruppen No till farming - Sverige

Betyder - Plöjningsfri odling

Att undvika plöjning och liknande jordbearbetning skulle kunna minska jordbrukets klimatpåverkan globalt med upp till 30 procent. Det visar en studie publicerad i vetenskapstidskriften IOP Science 2021. Plöjningsfritt har länge praktiserats bland svenska småbrukare.

Nytt namn - HOLISTIC MANAGEMENT

Betyder - Begreppet syftar till att se gården och verksamheten som en helhet, och verktygslådan innehåller verksamhetsplanering, styrning, ekonomi och förstås betesplanering.

Jaha? Inte mycket nytt där inte. Hade man inte koll på det där förr så fick man ingen mat i magen.

Nytt namn - PERMACULTURE

Betyder - Permakultur är ett designverktyg som används för att skapa "hållbara mänskliga bosättningar". Nyckelorden är kretslopp, självförsörjning, och hushållande av resurser. Med designverktyget kan man lära sig var man bäst bygger sin jordkällare, sitt hönshus och sin vedbod.

Tag en titt på en fäbodvall, allt är genomtänkt av praktiska skäl och har fungerat i flera hundra år. "Hållbara mänskliga bosättningar" är väl bara förnamnet.

Nytt namn - SILVOPASTURE

Betyder - Silva betyder skog på latin och begreppet syftar på bruket att integrera träd, foder, och bete av tama djur på ett ömsesidigt fördelaktigt sätt. Superhett just nu. På Facebook finns en internationell grupp med 6 800 följare.

Vi brukar kalla det skogsbete eller utmarksbruk. Ni har hört om det förut va?

Nytt namn - REGENERATIVT JORDBRUK

Betyder - I sin årliga trendspaning lyfte den amerikanska matkedjan Whole Foods fram "regenerative agriculture" som en av de viktigaste trenderna under 2020. Att utesluta konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel, och inte använda maskiner för att bruka jorden. Det är några av metoderna som används i det regenerativa jordbruket. Bönderna försöker istället kopiera naturens egna processer och med betesdjur, naturlig gödsel, växelbete och växtföljder bygger de frisk matjord att odla på.

Allt gott och väl men vari består det nya? Besök en fäbod.

Fäbodriksdag Ånge - Borgsjö 2023

Nätverket fäbodbrukare i Västernorrland arrangerar tillsammans med Förbundet Svensk fäbodkultur och utmarksbruk (FSF) en spännande fäbodriksdag i Medelpad 15-17 september

Fäbodbruket- det immateriella och det biologiska kulturarvet

FREDAG 15 SEPTEMBER

Drop in på Borgsjö Strand. Enkelt samkväm från 20.00 för tidigt kommande. Strömmens Gårdsmejeri kommer att erbjuda smaskiga ostbrickor och äppelmust från Mitt musterier. Anmälan till Margita Sjöberg 070/203 06 94. Pris: 100 kronor. Tag gärna med musikinstrument!

LÖRDAG 16 SEPTEMBER

09.00 Registrering på Borgsjö Strand, där fäbodriksdagen håller till hela dagen och kvällen.

09.30 Inkulning Ulrika Bodén. Välkommen, Peter Helander ordf FSF, kommunalrådet Erik Lövgren och Margita Sjöberg. Moderator Mats Fhanér. Representant från Ånge Naturrum berättar om verksamheten och fäbodutställningen.

10.30 Kaffe

11.00 Peter Persson, från Västernorrlands länsstyrelse om det tidiga fäbodbruket. Fäbodarnas förhistoria.

11.45 Johanna Ulfsdotter, från Västernorrlands museum: Genusrelationer – om platstagande och arbetsfördelning vid Medelpads fäbod.

12.30 Lunch

13.30 Utökat bete längs Ångermanälvens nipor. Om ökad biologisk mångfald. Hur gör man för att restaurera en äng? Personal från Länsstyrelsen.

14.15 Fäbodvecka och sätterrunda- erfarenheter från publika fäbodaktiviteter.

15.00 Kaffe

16.00 – 17.30 Fäbodriksdagsförhandlingar- ordf Peter Helander. Anmäl frågor till peter.helander@fabod.nu Obs att inga motioner lämnas till fäbodriksdagen. Motioner lämnas in till vårens förbundsstämma. Beslut om nästa års Fäbodriksdag och FSF info.

19.00 Festmiddag som Ånge kommun står för! Tal och musik. Duo Ulrika Bodén med gitarrist Daniel Ek. Fäbodmusik och berättelser.

SÖNDAG 17 SEPTEMBER

9.30 Samling hos Margita Sjöberg, Boltjärn 132 i Ånge, som ligger en dryg mil väster ut från Borgsjö strand, för gemensam avfärd till Granbodaåsens fäbod.


10.15 Besök vid Granbodaåsen, som delvis ägs och förvaltas av LSt Västernorrland. Om länsstyrelsens förvaltning av fäboden: John Granbo och Johanna Ulfsdotter om biologisk mångfald.

11.30 Lunch ute i det fria på Kullens fäbod

12.30 Om Kullens fäbods unika mångfald av ängssvampar.

14.30 Eftermiddagsfika och avslut av fäbodriksdagen

Varmt välkommen önskar nätverket för Fäbodkultur och utmarksbruk i Västernorrland genom Margita Sjöberg!

Hitta oss på  Fäbodkultur och utmarksbruk i Västernorrland - bli följare, dela och gilla innehållet så vi får spridning på vår verksamhet



FÖRBUNDET SVENSK
FÄBODKULTUR
OCH UTMARKSBRUK

ANMÄLAN:

Psst... Du som fått din inbjudan till fäbodriksdagen per brev, snälla maila din mailadress till vår medlemsansvariga carin.gisslen-schonning@fabod.nu. Då minskar vi onödiga kostnader för förbundet.

Sista anmälningsdag 8 september

Du blir anmäld när du betalt in anmälningsavgiften om 500 kronor/400 för medlem i FSF till bg 5243-8538 eller swish 123-109 20 22. Ange Fäbodriksdag och namn.

Elever vid fäbodrelaterade kurser såsom lantbruksgymnasium, folkhögskolekurser mm kan skicka 2 personer/skola, utan kostnad.

Frågor om anmälan 070 350 80 66 till Lena Åkerlind lena.akerlind@fabod.nu kassör FSF eller till Carin Gisslén-Schonning 070 398 378 3 carin.gisslen-schonning@fabod.nu sekreterare FSF.

SPECIALKOST

Anmäl isåfall till Margita Sjöberg 070 - 203 06 94 eller margita909295@outlook.com, fäbodbrukare och organisatör på plats. På Borgsjö Strand lördag serveras buffé till lunch och festmiddag som ska passa alla. Men om man är överkänslig för tex nötter, meddela Margita det.

TIPS PÅ BOENDE:

Mitt Musteri B&B 070-517 25 51, info@mittmusteri.se

Täljegården Lantgårdshotell 070-365 78 66, 0690-222 55, carin@taljegarden.se

Borgsjö Strand, endast campingplatser 0690-200 22, info@borgsjostrand.se

Pensionat Öyegården 070-224 26 03, kontakt@oyegarden.se

Ånge Camping stugor & rum 0690-103 00

Lokstallets vandrarhem (Ljungaverk) 070-334 03 77

Hotell Mittlandia /Hotell Ånge 0690-124 20, mittlandia@mittlandia.se

Hela världen till Kullens fäbod

Under fäbodriksdagens andra dag besöker vi en vall som drar mykologer från när och fjärran. Vad är det som lockar? Jo, ängssvamp, blommor och fjärilar.

Margita Sjöberg driver fäboden tillsammans med sin man Mats. Här går ett hundratal får av olika lantraser tillsammans en flock hästar på en yta om cirka tolv hektar. Vallan ligger 400 meter över havet och utsikten är milsvid. Markerna är magra och kalkrika vilket gett upphov till ett rikt bestånd av svamp. – Ibland är det fullt med bilar här, hela vallen är invaderad. Vi har haft italienare, belgare, ryssar, en massa professorer från alla håll och naturligtvis besökare från de nordiska länderna. Det är ett jäkla pådrag! Jan Olof Tedebrand, medlem i Sundsvalls mykologiska sällskap, beskriver att de svampar som står i fokus är exempelvis vaxskivlingar, rödskivlingar, fingersvampar i olika färger och jordtungor som sticker upp som fingrar ur jorden. Här finns också stora områden med stagg som indikerar näringsfattig mark där man lätt kan hitta kattfot, prästkragar och andra växter. Årligen har olika mykologiska sällskap seminarier i Borgsjö och inventerar svampbestånden.

SLÄKTGÅRD

Margitas och Mats barn är den nionde generationen på gården som kommer från Mats sida. Förutom ett glapp på cirka 30 år efter andra världskriget har gården och fäboden varit i bruk sedan 1700-talet. Fram till 80-talet hade Mats föräldrar några husbehovskor förutom får och getter. Margita hade tidigare så kallade köttfår men upplevde ofta problem med björn och lo.

– De för runt lite hur som helst och hade stora mjölkstinna juver vilket jag tror lockade till sig framförallt björn. Här finns också järv och lo. De fick också 3 – 5 lamm var och jag fick vara barnmorska dygnet runt. Det var mycket stök med dem. Sedan jag bytt till allmogeraser som Åsenfår, Hälsingefår och Fjällnäsfår är situationen en helt annan. Lantraserna håller ihop på ett annat sätt och sprider inte ut sig så mycket.

SAMERNA EN TILLGÅNG

Rovdjursangreppen har minskat. Margita ser en stor fördel i att ha renbeten i närheten. – Det är jättebra att vara grannar med samerna. De håller ordning på strövargar som kan slinka förbi, de får skydds jakt på dem och håller efter. Jag sitter i länsstyrelsens viltförvaltning som representant för fäbodbrukarna och där träffar jag representanter för renbetena och jag tackar dem varenda gång för att jag klarat mig så bra.

Djuren går innanför ett femtrådigt rovdjursstängsel som är delvis öppet för fåren vid två grindhål. Där saknas tråd nedtill så att fåren

kan gå fritt ut och beta på skogen, hästarna hålls dock inne då den översta tråden är kvar. På vallen finns fem kalkällor och ett fantastiskt bete. Det är kuperat med nipor, dalgångar och växlat med torra marker. – Från den öppna vallen ser man det som är Sveriges mittpunkt, Flataklocken. Man känner verkligen att man blir avstressad här, så jordad, säger Margita och hälsar välkommen till fäbodriksdagens gäster.

Hällpetters Maria Bergström



Margita Sjöberg. Foto: Hällpetters Maria Bergström.



Färgglad ängssvamp i gruppen rödskivlingar, svampen heter blårodling en ängssvamp i gruppen vaxskivlingar, svampen heter fager vaxskivling, Foto: Jan Olof Tedebrand



Getning, vallning på Lillhärdsdialekt. Ca mitten av 1930-talet. Personer på bilden fr. v: Axel Hammarberg, okänd, Ingrid Paulsson (född Svensson). Några ytterligare kommentarer: Påsen som hänger på magen kallas "skräppa" på Lillhärdsdialekt och innehöll vanligtvis en blandning av grovsalt och gröpe, att ge till korna. Foto: okänd.

Svamparna saknar de skogsbetande korna

Ni som vallar, eller har vallat, kor i skogen. Ser ni det framför er. Kornas totala fascination av svamp fram på sensommaren.

Vid åsynen eller doften av en sopp fokuseras beteendet till att så snabbt som möjligt, gärna inkluderandes språngmarsch, sätta i sig svampen. Slafsandes. Kon dreglar, magarna går på högarvarv så rinner gör det även i bakändan. Det hände till och med under svampsäsongen, att våra på skogen frigående kor inte kom hem till kvällen. Det var då man kunde höra fåbodkullans kôkning (i Härjedalen, kulning i Dalarna) i försök att få korna att förstå att det var dags att vända hem till vallen. Fungerade inte det fick vi ta lyktan och gå ut och leta. Ljudet från bjällkon hade ju under dagen informerat oss åt vilket håll korna hade avlägsnat sig. Och vi visste deras favorittillhåll. Förresten, tänk om det är svamparna som är kôkningens ursprung? Denna metod för långväga ljudtransport.

MED SVAMPEN I CENTRUM

Vi har så lätt att göra kon till centralfigur i den här historien. Det är ju hon som drabbas av svampomanin. Att följderna därav, förlorad kontroll över tiden och en magstörning som vid kohosta i fåbodfjösset ger bakomvarande vägg en snygg stänktapet. "Stå aldrig bakom en ko som hostar", gammalt veterinärsordspråk.

Det är så här både vi och korna ser på svamp, något gott som sticker upp ur marken. Vad svampen egentligen är är väl inte det viktigaste. Någon slags växt, kanske. Men svamparna är varken växter eller djur. Det där med klorofyll och fotosyntes är inget för svamparna. De utgör en egen grupp i biologin, och det finns biologer som hävdar att de är närmare släkt med människan än med växterna.

För korna är svampjakten en stundens ingivelse. Som att dra en vinstlott i ett lotteri. Men för svamparna är det här något de förberett i miljontals år. Så låt oss istället se det hela med svampens "ögon".

UNDER MARKEN

För att närmare beskriva de svampar vi talar om här måste vi gå ner under markytan. Det är där svamparna lever året om i form av gigantiska mykorrhizanätverk av tunna tråd- och mycel, i samklang och symbios med växt- och trädrotter, ja till och med bakterier. De delar både liv och näring med varandra. Utan svampar skulle skogen inte vara någon skog. Och svampnätverket är stort. Det finns exempel på svampar som täcker flera kvadratkilometer och väger åtskilliga ton. Fast vi och korna ser bara fruktkropparna som kommer upp när det är dags att sprida sporer. Det finns naturligtvis också svampar som lever på andra sätt, mögel och jäst är bara några exempel. För att inte tala om ringorm, svampsjukdomen som kan drabba både kor och människor. Men de är ointressanta i det här fallet.

SVAMPARNA HAR DRESSERAT KORNA

Det där underjordiska svampnätverket vill som alla biologiska varelser föröka sig, och kornas favoritsvampar och deras släktingar har för den skull utvecklat metoden att låta en fruktkropp full med sporer växa upp ovanför markytan. Det är dem vi kallar Karl Johan eller kantareller eller blodriska, och det är dom som naturen genom eonerna förberett för effektivast möjliga sporsprid-



Kalle Hammarberg. Foto: Ing-Marie Sandström.

ning. Vinden är en sådan spridare, men den bär för det mesta bara sporer några meter från svampen, och sporer måste dessutom landa gynnsamt för att det hela ska fungera. Så svamparna har sökt andra, i många fall effektivare sätt, att sprida sig. Det är där korna kommer in. Och får och getter, älgar, ekorrar och hjortdjur och många fler. Genom att äta fruktkroppen kan korna föra med sig sporer, som efter att ha överlevt mag-tarmpassagen blir utsläppta någon annanstans i landskapet. Färdiggödslade. Svamparnas ekosystem är komplext, men korna ingår.

Genom eoner har svamparna alltså förberett sina lockbeten för att bli uppätta. Doft och smak. Det är förutom synen, förmodligen doften, som gör korna springgalna på sensommaren, och smaken är belöningen. Det finns svampar som också är kända för att producera psykedeliska substanser som kan påverka hjärnan och ge både lycka och hallucinationer. Den medicinska vetenskapen är jätteintresserad av de här substanserna.

Jag har i och för sig inte hittat några bevis för att de svampar korna slafsar i sig också skulle innehålla något som kan göra korna till inbitna knarkare med abstinenssymtom, men det är en kul tanke. Kornas beteende under svampsäsongen kan göra en misstänksam. Apropå psykedeliska svampar och kor finns det kul forskning som visar att det finns en sådan svamp som växer väldigt bra i koskit. Dock inte i vårt klimat, så från provsmakning av det ni eventuellt skulle hitta där avrådes.

En del svampar är ju giftiga, men korna tycks ha förmåga att redan på doften avgöra om svampen är ätlig eller inte. Det är dock känt att en och annan för oss giftig svamp kan slinka med utan att kon tycks bli påverkad. Vit flugsvamp är exempel på en sådan. Under mina över 40 år som koveterinär i fäbodrika områden har jag aldrig träffat på någon ko med tecken på svamporsakad förgiftning under skogsbete. Så låt dom äta.

VAD FÅR KORNA UT AV DET?

Men vad får korna ut av sitt svampätande. Är det bara godsaker? Nej, Utfodringsexperter har tittat på det här och funnit att svampar är en utmärkt proteinkälla för skogens klövvilt när skogsbetets proteinhalter sjunker fram på sommaren. Det är mer protein i svamp än i annat bete den årstiden. Svamp kan innehålla upp över 30 procent protein/kg torrsbstans. Jämför gärna det med ett vanligt proteinrikt grovfoder till kor som luzern, där proteinhalten är 16-19 procent. Lite mask och larver i svampen höjer proteinhalten ytterligare. Här har ni också förklaringen till diarrén. Kraftfoderförtäring. Och dessutom är svampproteinerna speciellt lämpliga för idisslare i och med den högre halten av det som heter "icke våmnedbrytbara proteiner", vilket ger en högre nyttjandegrad.

MINERALER

Till det kommer att svamp är en utmärkt mineralkälla. Finns selen i marken så fylls en rejäl del av kornas selenbehov genom svampomanin. Även andra mineraler, såsom kalium och fosfor, liksom essentiella aminosyror, fett och fettsyror, energi - 300-400 Kcal/100 gram torrsbstans och annat nyttigt ingår. Dock orsakade svamparnas kaliumupptag efter Tjernobylyckan 1986 problem, för svamparna kunde ersätta sitt upptag av kalium med radioaktivt nedfallet cesium, vilket gjorde att skogsbetande djur fick högre cesiumvärden i mjölk och kött än stalluppfödda. Diskussionerna då gick höga om korna överhuvudtaget skulle få släppas på bete och om markerna skulle få odlas första sommaren efter olyckan. Jägarna fick inte äta sitt älg- eller hjortkött utan godkända cesiumundersökningar. Det var till stor del svamparnas fel. En del av er minns nog!



Fetån, området utanför ladugården på Lillhärdalsdialekt). Ca år 1960. Våra kor vid hemkomst till Strömvallden, Lillhärdal, efter en dag i skogen. Bjällkon främst i bild, Sköna, blev ca 25 år gammal. Att korna i fäbodvärlden kunde bli så gamla berodde främst på två saker, en väsentligt lägre mjölkproduktion och en mer fysiologisk utfodring. Foto: Kalle Hammarberg.



Ca början av 1930-talet. Kor och fäbodfolk vid Stormyrvallden, Lillhärdal. Personerna på bilden fr. v: Ingrid Paulsson (född Svensson), Sigrid Westberg (född Hammarberg) och Ol-Nilsa (Olof Nilsson). Foto: Okänd.



Buförsla, buförning. Omkring år 1960. När skogsbolagen byggde vägar kunde buförningen flyttas från tidigare stigar och hästvågar till de nybyggda vägarna. Här Sigrid Westberg (född Hammarberg) från Lillhärdal till Strömvallden, en sträcka på knappt 20 km.

FRAMTIDEN

Framtidens kor då, kommer de någonsin få chansen att leta svamp? Det finns ju faktiskt fortfarande ett litet antal fäbodkor som får uppleva glädjen av fritt skogsbete. Men nej. Knappast. Det har hänt en del på skogsskötselns område som motverkar den lyckan. Kalhyggen avlivar med stor effektivitet markens mykorhizanätverk som är en förutsättning för svampliv. Trakthyggesbruket kan döda mer än 75 procent av det nätverket, så även om ny skog planteras så tar det lång tid, kanske

50 år eller mer, innan svampbordet är dukat igen.

Jag minns gärna kornas glädje i svampskogen. Kor på svamprika beten är berusade av lycka. Det är synd om kor som inte får plocka svamp.

Men kom ihåg: Det är svamparna som styr. Korna är deras lakejer.

*Kalle Hammarberg,
Gävleborgs Fäbodförening och Jämtlands
och Härjedalens Fäbodförening*

Full fart i Nordanstig

I slutet av februari hölls ett möte i Bergsjö där representanter för fäbodförbundet, Nordanstigs kommun och lokala vallar deltog. Det blev startskottet för ett nätverkande som lett till många olika saker. Bland annat fick vi information om den planerade fäbodveckan...

Så spännande när vi snabbt bestämde oss för att vi också vill vara med. Så mycket planerande och så många idéer. Varje vall planerade sin egen verksamhet. Vi skrev program, annonser, skyltar och gjorde små filmer som lades ut på sociala medier. Vi hade väldigt roligt när vi planerade. Tänk att det blev lika roligt under hela veckan.

Vi hade ingen aning hur mycket folk vi kunde förvänta oss. Men nu i efterhand kan vi konstatera att mellan 700 till 800 besökare var på de olika vallarna; Vallenboan, Svedjebovallen, Västansjövallen, Gällstavallen, Nybovallen, Åsvallen och Frästavallen. Nästan alla vallarna kommer man till via Vallenleden. En dag tog regnet överhand. Det var ju trist men ändå 12–15 som provade på leden mellan Nybovallen och Åsvallen.

Även de två utegudstjänsterna, på Västansjövallen och Vallenboan drog publik på 30–40 personer.

NÅGOT FÖR ALLA

Programmet på vallarna blev väldigt olika och lärorikt. På Svedjebovallen kunde man lära sig kula och på Gällstavallen lärde man sig leta vatten med slagruta och vad "bogäspe" var. Det bjöds på hållbröd med rörost och våfflor med grädde, smaskigt. Tjärbränningen och smidet på Vallenboan drog stor publik. På Frästavallen kunde man se slätter med lie. Framför brasan i Ungdomsfondens stuga åt vi kålsoppa och lyssnade till berättelsen om Ungdomsfonden i Gnarp. På Nybovallen fick man smaka på gammeldags fäbodmat; kalvdans, rörost, ostkaka, färskost och hållbröd. Vid Västansjövallen fick vi se hur man gör fastbandhage och hur vitt ullgarn blir grönt av blå lupiner när man färgar med växter. Det blev fina färger av lök och rabarber också. Barnen fick jobba med "tallkor", gå på styltor och hoppa långrep. Messmötet hann också bli klart. Här fanns också en träslöjdare. På många ställen fanns glöhhopper, kolbullar och kokkaffe förstås.

"Vi är del i något större - ett nationellt sammanhang med sikte på Unescos lista över immateriella kulturarv"

Nu ska vi fundera över hur vår dokumentärfilm ska klippas och visas.

Ja, så slutade vår vecka. Det kanske viktigaste ändå är att vi har lämnat efter oss en tanke om vårt kulturarv. Hur viktigt det är att våra fäbodvallar och stugor bibehålls och att vi lär av historien hur våra förfäder levde i det gamla bondesamhället. En annan poäng är att vi, fäbodfolket i Nordanstig, genom fäbodförbundet känner att vi är del i något större - ett nationellt sammanhang med sikte på Unescos lista över immateriella kulturarv.

Carin Walldin



Växtfärgning. Foto: Carin Walldin.



Gå på styltor, lika kul idag som förr. Foto: Carin Walldin.



Rolf Rönberg, tjarbränning. Foto: Hällpetters Maria Bergström.



Fetved till tjarbränning. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Tjarbränning på Vallenbodarna

Svensk trätjära är en bristvara. Det finns all anledning att göra som Rolf Rönberg i Gnarp, lära sig att bränna hemma.

Här i Norden finns en minst tusenårig tradition av att tillverka tjära från *Pinus sylvestris*, tall, och bestryka våra träbyggnader. Efter andra världskriget försvagades kunskapen och traditionen bröts. Det finns många byggnader som än idag behöver underhållas genom tjärning med relativt täta intervaller. Främst handlar det om kulturhistoriska byggnader med tak och väggar av spån eller brädor. Det handlar ofta om kyrkor, klockstaplar, hälsingegårdar och fåbodar.

ENKEL KONSTRUKTION

För Rolf's del började det med att han hörde talas om en gammal kompis i Stöde som hade bränt egen tjära i en tunna.

– Jag gick igång på det och tänkte att det ska jag också göra, men hur? Jag kollade på nätet och fick lite tips. Så funderade jag en stund och kom på att jag hade en tunna på Vallenboan så jag satte igång att tillverka en konstruktion. Principen går ut på att man fyller en tunna med fetved. Runt den har jag tre plåtar som jag kapat och fogat ihop, det blir som en extratunna. Sedan eldar jag i mellanrummet. Värmen ska gå in i tunnan och inte upp i luften, inuti sker då något som heter torrdestillering. Nästa steg var att få tag på tjarved för att kunna bränna.

”Förr gjorde man alltid så, man barkade på fyra sidor så att trädet började impregnera sig självt och man fick fetved. Av det kunde man till exempel göra fönsterbågar som aldrig ruttar”

– Allemansrätten omfattar inte att man får plocka tjarvedsstubbar hur som helst så jag ringde runt och frågade markägare om tillstånd. Jag fick tag på så mycket jag behövde och bar hem. Där fick de ligga några veckor i regn och rusk innan jag satte igång att klyva.

För den som har lite framförhållning är det en god idé att ”kata”, randbarka, tallar för att på så sätt producera sin egen tjarved menar Rolf.

– Förr gjorde man alltid så, man barkade på fyra sidor så att trädet började impregnera sig självt och man fick fetved. Av det kunde man till exempel göra fönsterbågar som aldrig ruttar.

FÅBODVECKAN

Vallenbodarna, där Rolf har en stuga, blev platsen för premiärbränningen.

– När vallfogden berättade att vi skulle vara en del av Fåbodveckan i Gävleborg och undrade om jag kunde ha någon aktivitet så sade jag direkt att jag skulle bränna tjära.

Sammanlagt tillverkade jag cirka åtta liter tjära och gjorde av med ca 125 liter fetved.

Dagen var välbesökt, ungefär 200 personer besökte Vallenbodarna. Vi hoppas att några av dem blev inspirerade att själva sätta igång.

Hällpetters Maria Bergström

Hantverkslaboratoriet vid Göteborgs universitet driver ett forskningsprojekt Småskalig framställning och förmedling av furutjära. Syftet är att stimulera inhemsk småskalig framställning av tjära och därmed säkra tillgången.

Genom ökad tillgång på råvaran furutjära ges förutsättningar för hållbar förvaltning av kyrkobyggnader med trätak och andra kulturhistoriskt intressanta byggnader. Projektet kommer att ta fram en manual med instruktioner för småskalig produktion. Hantverkslaboratoriet anordnar också seminarier, tjarbrännardagar och work shops, öppet för alla som är intresserade.

Gå in på www.gu.se/hantverkslaboratoriet/tjara och läs mer

Fäbodmagi i Finnbokåtan

Sommarens kalendarium innehöll en mängd intressanta programpunkter. Redaktionen gjorde bland annat ett nedslag i Finnbo, utanför Bjursås i Dalarna.

Här bjöds vi på en gränsöverskridande föreställning där sång, musik och poesi flöt ihop till en helhet, en meditativ upplevelse. Eva Rune, professionell sångerska med internationella meriter i bagaget berättar om bakgrunden.

– Victoria, Karin och Magnus hade redan förra sommaren provat konceptet och i höstas ringde Karin mig och frågade om jag ville vara med. Jag tackade såklart ja till det. Rent konstnärligt så lockades jag av blandformen, mixen, av musik och poesi. Karin och Magnus är så himla bra och Victoria tillför så mycket med sin poesi. Under vintern har vi spånat fram ett program och skickat ljudfiler till varandra. Sedan träffades vi i Svabensverk och repade ihop oss inför vår första konsert där i stallet.

Intresset för fäbodkultur har alltid funnits hos Eva och manifesterades rent konkret år 2021 då hon köpte sig en stuga på Näsbergets fäbod i Vämhus.

BARNFÖRESTÄLLNING

Utöver samarbetet med Eva så turnerar Karin, Magnus och Victoria med en föreställning för barn – Längs små fäbodstigar.

Det är en interaktiv vallmusikföreställning som passar de mindre barnen.

Victoria läser då ur sin bok om den busiga fjällkon Tjärna och hennes kompisar i fäbodskogen ackompanjerat av lekfull musik i folkton, där barnen får vara delaktiga, sjunga med och ropa på bortsprungna kossor.

FORTSÄTTNING FÖLJER?

I bilen tillbaka från Bjursås föds tankar. Varför inte turnelägga de två föreställningarna på fler fäbodnar nästa sommar? Här krävs ett samarbete mellan artisterna, fäbodförbundet och enskilda fäbodbrukare som vill öppna upp sin vallar som en kulturell arena. I Säter har fäboden haft ett samarbete med kommunen, som resulterat i att alla förskolebarn bjudits in till Säterdalens fäbod för att se en barnföreställning. Snacka om att bygga för framtiden! Här har vi något att lära och ta efter. Det finns mycket att jobba med, men tillsammans så...

Hällpetters Maria Bergström

Läs mer om artisterna

Eva, Rune www.evarune.se

Karin och Magnus Kolterud Lindström, www.kularkraft.se

Victoria Törnqvist, www.victoriasinspiration.com



Victoria Törnqvist, Eva Rune, Karin och Magnus Kolterud Lindström. Foto: Lena Zvenson.



Visor på vällen. Foto: Lena Zvenson.



Ninni Nordlund, Länsstyrelsen Jämtland. Foto: Hällpetters Maria Bergström.



Blomstervandring, Nilsvallen, Hede. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Diversifieringsföretag med fäbodbruk

Den 5 juli bjöd Länsstyrelsen i Jämtlands län till en heldag på Nilsvallen i Långå, Härjedalen. Syftet var att dela kunskap och ge inspiration till att nätverka inom fäbodbruket.

Vi samlades hos Birgitta Lindh på Oppinils i Långå där Eva Jonsson från Länsstyrelsen presenterade projektet Kompetensutveckling för företag på landsbygden. Birgittas verksamhet på Oppinils är ett bra exempel på hur man kan lyckas med småbruk genom att sprida ut sina ägg i olika korgar. – Jag insåg tidigt att jag inte bara kan leva på bonderiet, vintertid städar jag stugor åt fjällturister.

När det gäller jordbruket så har hon prövat sig fram till en modell som fungerar idag. – Jag har minskat ner på kor och ökat upp med får. Och nu ska jag levla upp och satsa fullt ut på merinofår som ger bra ull. Redan 2018 fick Birgitta sin första medalj i ull-SM och kan nu glädjas åt totalt åtta medaljer.

NILSVALLEN

Birgittas vall ligger två mil från Långå, högt, med milsvid utsikt. Ninni Nordlund och Eva Karlsson, båda från Länsstyrelsen guidade oss runt och gav oss en inblick i platsens kulturspår såväl som i dess rika flora.

Hällpetters Maria Bergström



Nilsvallen, Hede.
Foto: Hällpetters Maria Bergström.



Birgitta Lindh. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Vad menas med "diversifieringsföretag"?

Diversifiering är en marknads- och affärsstrategi där företag breddar sin verksamhet för att bli mindre konjunkturkänsliga och få bättre lönsamhet. Ett företag kan utöka sin tillverkning av produkter genom att ta fram en helt ny produkt eller göra varianter av en produkt som redan finns.



Hanhivittiko. Foto: Victoria Törnqvist.



Hanhivittiko. Foto: Victoria Törnqvist.

Hanhivittiko fäbod

– unik biologisk mångfald i norr

Även långt uppe i nordligaste Sverige har det funnits fäbodrar. På den lilla pärlan Hanhivittiko utanför Övertorneå betar fortfarande djur, om än inhägnat, och vallen slåttas varje sommar.

Namnet är meänkieli och betyder ”gässnäret”. Gäss finns dock inte på vallen, men fjällkor, hästar, grisar och höns och som ett starkt bevis på fäbodarnas oerhörda biologiska mångfald har här just hittats över 1600 insektsarter varav ett 40-tal som aldrig tidigare påträffats i Sverige, bland annat den lilla parasitstekeln *Stenomacrus groenlandicus*. Jörgen Naalisvaara, samordnare för insektsinsamlingen på Länsstyrelsen i Norrbotten, säger till SVT att dels beror de rika fynden på nya insamlingsmetoder men förstås också på att miljön på Hanhivittiko, med så rik biologisk mångfald av växter, är gynnsam för insekterna.

EN FINSK / SVENSK HISTORIA

I Tornedalen anlades de första fäbodarna i mitten av 1800-talet, Hanhivittiko på 1860-talet, och brukades sedan till och med 1965. I Norrbotten är det ovanligt med så välbevarade fäbodmiljöer och därav har Hanhivittiko utnämnts till kulturresevat med målet att fortsätta hålla miljön levande till kommande generationer.

Ovanligt i Tornedalen var också traditionell ost, här gjordes mestadels fil och smör. Men den klassiska kaffeosten – en finsk specialitet som skärs i små bitar och läggs i kaffet är en delikatess än idag.

Inte bara i kaffeosten skönjs gränslandets historia, utan också i att den tornedalska

byggnadskulturen blandas med finsk. Åtta bevarade byggnader finns på Hanhivittiko, varav en ovanligare lada som är återuppbyggd. En självklar byggnad är också bastun. För sedan urminnes tider är bastukulturen en viktig del av vardagslivet i Tornedalen, så ock på fäbodarna.

”...över 1600 insektsarter varav ett 40-tal som aldrig tidigare påträffats i Sverige”

Finländare har under andra världskriget här funnit sin fristad, för när grannbyarna på andra sidan Torneälven stod i lägor evakuerades många till just Hanhivittiko, i tillfälligt byggda baracker. Ett synligt men lite oväntat minne från den dramatiska krigshistorien är den unika floran. Tack vare att hö till kavalleriet hämtades från Sydsverige spreds nämligen fröer från bland annat backnejlika, luddhavre och johannesört, vilka annars hör till ovanligheterna så långt norrut. Detta har lockat till botaniska inventeringar och 142 olika växtarter lär ha hittats på fäbodvallen.

HANHIVITTIKO FÄBOD IDAG

Sommartid hålls numer öppet med hjälp av fäbodvärdar som består av en anställd samt volontärer och folk ur styrelsen i Hanhivittiko vänner. Karolina Önnholm, ordförande i föreningen sedan i våras, berättar att värdarna sköter den dagliga verksamheten, tar hand om djuren samt värdar natur- och kultur-

miljön. Att ha mjölkkor och förädla mjölken till produkter finns dock inte möjlighet till, det är alltför arbetskrävande. Verksamheten kräver en hel del ändå, säger Katarina, då föreningen anordnar en hel del olika evenemang. I början av juli spelade dragspelsklubben på vallen och 26 juli väntar landsbygdsafoton med kobingo, vilket brukar vara väldigt populärt. Välbesökt är även slätterfesten i augusti. Efter att allting haft mer eller mindre uppehåll under pandemin är det snart också dags för den årliga friluftsgudstjänsten.

Victoria Törnqvist



Hanhivittiko. Foto: Victoria Törnqvist.

Vill du vara volontär i Hanhivittiko nästa sommar? Kontakta Hanhivittiko Vänner: info@hanhivittiko.se www.hanhivittiko.se

Örebro har blivit med fäbod, grattis!

Det verkar som om den fäbodliga kartan får ritas om. För första gången har en vall beviljats stöd av länsstyrelsen i Örebro län.

I väglöst land, på Gårdvikabergets västra sluttning, öster om sjön Grängen och cirka 30 minuter utanför Hällefors ligger den lilla fäboden Brofallet. Här huserar Alexander Baker och Helena Backius tillsammans med ett 20-tal får, tre getter, en flock höns och en ung vallhund från tidiga maj fram till Allhelgona. I nuläget mjölkar de inte djuren men det finns med i den långsiktiga planen.

UNIK FLORA

Helena köpte vallen i början av 2000-talet och då hade den främst använts som sommarstuga i den direkta närheten. Exakt när den slutade användas som fäbod vet man inte, men man vet dock att Brofallet användes som dagfäbod omkring 1830 och har troligen varit i bruk redan innan dess. När hon tog över fäboden kom hon tidigt med i projektet Biologiska kulturarv i Bergslags-skogen, vilket innebar att hon både fick hjälp med att restaurera och öppna upp landskapet igen samt att identifiera biologiska kulturarv. En inventering som gjordes i början av 1900-talet visade redan då att Brofallet hade många särskilda värden och allt eftersom Helena och Alexander brukat jorden där på traditionellt vis har de märkt att fler och fler unika sorter har återvänt till landskapet.

– En av de sorter vi nu har över 1000 exemplar av är grönvit nattviol, berättar Alexander. Den har en snäll, söt doft och när man går och räknar den i juninatten fyller doften hela kroppen med ett lugn på något sätt. Det är en väldigt speciell känsla.

VÄGLÖST LAND

I Brofallet finns varken el eller avlopp. Sitt dricksvatten hämtar de i en kallkälla 200 meter från det lilla boningshuset. Utöver detta finns det ytterligare en handfull byggnader på vallen, varav en är en ny hölad byggd i gammal, lokal teknik som kallas nåltimring, där timringen är glesare än normalt för att släppa igenom luft så att höet torkar ordentligt. Från gården har man sedan en milsvid utsikt där man kan skymta Lindesberg borta i fjärran. Eftersom vägen inte når ända fram till Brofallet får man gå den sista biten dit till fots, vilket tar cirka 20 minuter.

– Det bästa med att bo så här så stor del av året är att det känns som att tiden saktar ner, man blir mer närvarande och känner en balans med årstiderna, säger Alexander. I och

med att man är utomhus så stor del av tiden, kan man nästan se hur gräset växer och hur färgerna skiftar från dag till dag. Kroppen, själen och sinnet får vara i den natur man annars avskämmas från i urbana miljöer.

MÅNGSYSSLARE

Helena är från trakten, men Alexander är född i Amsterdam. Hans koppling till området kommer genom hans mamma då familjen alltid haft en sommarstuga där, men innan han flyttade dit på heltid bodde han i Paris och innan dess hade han jobbat som glaciärguide på Island. Utöver fäbodbruket, driver de tillsammans även Skandinaviens största bokloppis i Södra hyttan som ligger några kilometer bort. Alexander arbetar också som naturguide och håller liekurser. Detta innebär att de periodvis måste lämna fäboden dagligen under sommaren, medan det vid vissa andra perioder kan gå flera veckor utan att de åker därifrån.

– Man får verkligen tänka sig för så att man inte glömmer något när man ska härifrån, annars är det bara att knata tillbaka och hämta det igen, skrattar Alexander. Sen är det klart att vi ibland har jobb och ärenden som skulle kräva el och uppkoppling, vilket kan vara en utmaning. Men samtidigt är det ju så att detta är för oss en vald livsstil och på så sätt har även det så kallade ”negativa” sin charm. Hade vi inte gillat att leva så här hade vi ju kunnat göra ett aktivt val att leva på något annat sätt.

Jers Kristin Lissel



Helena Backius med avelsbaggen Othello.
Foto: Alexander Baker.



Brofallet höst. Foto: Alexander Baker.



Alexander Baker med lie. Foto: privat.

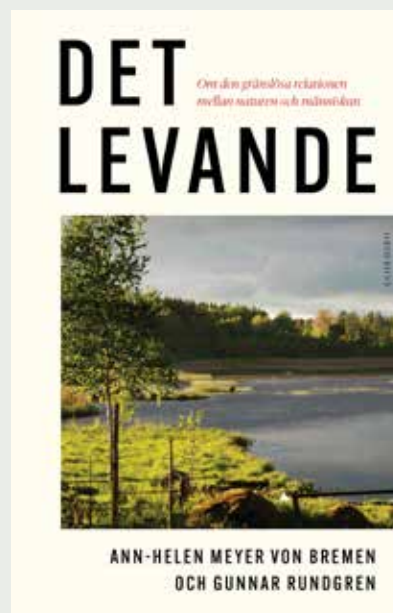
Boktips!

Vad är naturen? En gruva att plundra på resurser, en vildmark för semester, ett harmoniskt system som människan bör lämna i fred eller fågelbordet utanför köksfönstret?

I *Det levande* utmanar Ann-Helen Meyer von Bremen och Gunnar Rundgren vår syn på naturen. De utgår från sin egen plats på jorden, den lilla uppländska gården Sunnansjö där de odlar grönsaker, sköter sina kor och planterar träd. Därifrån tar berättelsen oss till mammutstämpan i Sibirien, Pablo Escobars flodhästar i Colombia, världens största träd i Kalifornien och exklusivt laxfiske i Vänern.

Med djup kunskap och förundran skildrar de konflikter och komplicerade samarbeten som pågår i naturen, där människan är en av många trådar i livsväven. Därför är det inte bara nödvändigt utan också möjligt att återskapa en hållbar relation mellan oss och allt det andra levande.

Utgiven på Ordfront förlag i maj 2023. Inbunden, 326 sidor
ISBN 9789177753001



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.



Varning! Den som inte betalt sin medlemsavgift för 2023 kommer inte att få fler fäbodtidningar i sin postlåda.