



Nävertrumpeten

Nr 1 februari 2025

Information för fäbodbrukare, fäbodägare och alla andra...

Gävleborgs Fäbodförening

Ansvarig utgivare och redaktör: Carin Gisslén-Schönning, ordförande GFF

Varmt välkomna på årsmöte med vår regionala Fäbodförening, GFF
lördag den 15 mars klockan 12.00 på Hembygdsgården i Järvsö.

Adress: Kalavägen 10

Kl 12.00 Vi börjar med fäbodinspirerat fika

Kl 13.00 Kommer Olle Berglund från Edsbyn och berättar om Unescos utnämning av fäbodkulturen till ett immateriellt kulturarv. Vad kan det innebära rent konkret för oss?

Kl 14.00 Årsmöte som alla medlemmar härmed kallas till, övriga intresserade inbjudna.

Dagordning GFF årsmöte 2025.

Vill du ha Årsmöteshandlingar - Ring Carin 070398 378 3

1. Mötet öppnas
2. Val av ordförande och sekreterare för mötet
3. Val av två protokollsjusterare, tillika rösträknare
4. Fråga om ej röstberättigad är närvarande
5. Fråga om kallelse till mötet skett enl. stadgarna
6. Fastställande av dagordning
7. Styrelsens verksamhetsberättelse
8. Revisorernas berättelse och bokslut
9. Fråga om ansvarsfrihet för styrelsen
10. Förslag från styrelsen: Verksamhetsplan och budget, samtal kring Nävertrumpeten
11. Behandling av inkomna motioner
12. Fråga om ersättning till föreningsfunktionärer
13. Val på ett år av ordförande i föreningen
14. Bestämmande av antalet övriga ledamöter i styrelsen
15. Val på två år av halva antalet ordinarie ledamöter i styrelsen
16. Val på två år av halva antalet suppleanter i styrelse
17. Val på ett år av två revisorer jämte deras personliga suppleanter
18. Val på tre år av en ledamot i valberedningen, samt sammankallande
19. Övriga frågor
20. Mötet avslutas

Anmälan till Inger Markusson 070 522 43 29 senast 10 mars

Fäbodkulturen är förtecknad som ett immateriellt kulturarv hos Unesco sedan sedan 3 december 2024!

Att kunna förädla mjölken vid fäbodarna till ost, smör och mese är just ett immateriellt kulturarv som gått i arv i generationer. Här kommer några fina reportage:

Ystningsprojekt i sista stund

Vi, två Annikor och jag, gjorde det lyckade projektet "Älskade get" 2018 genom att vi sökte pengar från Jordbruksverket. Det gav sådan mersmak och lust, så med Annika Thorntons goda intention att utbilda fler småbrukare i den ädla ystningskonsten, skapade vi ännu ett projekt: Hälsinge Färskost och Källarlagrad fäbodost.

Från att projektet blev beviljat 2019, legat på is i fyra år och till att sista chansen för förlängning var uppenbar, tyckte Annika Rudolfsson att: Nu slår vi till!

Sen gick allt i rasande fart, som det lätt gör när Annika Rudolfsson får ett projekt i sin hand.

Med många kurstillfällen i Rönningen och på Krype fäbod, mycket kaffe och 200 liter god mjölk från Gill, har vi genomfört projektet tillsammans med 31 kursdeltagare, två fantastiska "mat-tanter", Tuula och Gertrud, och gjort 5 studiebesök i Gill Simpsons mejeri på gården i Mo.

Resultatet blev lovande enligt enkäterna som visade enligt vårt svar till Jordbruksverket:

- Vi har visat hur säljbara produkter kan produceras och utvecklas ur traditioner och kulturarv.
- Av 25 som svarat på enkäten har 11 svarat att de vill gå vidare och lära sig mer om mjölkprodukter. Gärna smör och hårdost var förslagen. Några tror att de kanske kommer att sälja något i mindre skala. I stort sett alla uppgav att de kommer att fortsätta ysta hemma! 7 stycken är lite mer osäkra på den egna fortsättningen, men verkar kunna ge spridning via sin entusiasm för hemmaystning.
- Ett ökat intresse för och mer kunskap om lokal matkultur och djurvälstånd har skapats.

Själv måste jag säga att 2024 blev en väckelse i mjölkens fantastiska egenskaper! Mina 40 år i branschen till trots!

Ska man lära sig något nytt, ska man lära ut. Projektet har för min del lett till att all litteratur om mjölk, ost och ystning hemma i hyllan fått sig en renässans.

Allra minst trodde jag att jag själv skulle bli så ivrare att se till att ha den opastöriserade mjölken hemma, göra den förnämaste osten av alla, fäbodosten, och göra det godaste bästa smöret av den lätt syrade grädden i Annikas träsmörkärna.

Och får som bonus den fina kärnmjölken!

Jag tror att den bästa ingrediensen till att locka fler till denna

verksamhet är glädjen och entusiasmen för den fantastiska råvaran Mjölken! Tack alla ni som vill hålla en ko eller två!

Er Brita i Brinken, Rönningen, Trönö



Treenigheten fungerade än en gång.



Provsmaeking av stekost. Mums!

Från ostkaka till historiens lätta vingslag

I mitten av december 2024 fick jag frågan av allas vår Annika Rudolfsson om jag möjligen hade en bit ostkaka till övers, och eftersom vi stod mitt i ystningen inför julens beställningar så jodå, visst hade jag det. Jag lovade att kika förbi med en bit några dagar senare.

Sedan i november i förra året är jag åter satt i skolbänken igen, 49 år fyllda. Skolan är tuffare än jag kanske föreställde mig, i alla fall för mig som är mer lagd åt det praktiska i livet än det teoretiska, så tröttheten och stressen har varit påtaglig. Med detta i tanken trodde jag nog att jag skulle kasta in ostkakan när jag ändå passerade Norrala och Annikas lya en kväll efter plugget, bara så där i förbifarten liksom; tjoff - ostkaka varsågod - hörs häj!

Tack och lov tänkte den goda Annika annat.



Sofie, vallpiga nu, barnbarn till Viola.

Hon bjöd in mig på en mjuk pepparkaka och lingongrädde, och där, i skenet av en gammaldags julgran med kylan bitande runt husknuten, lutad mot mjuka soffkuddar och med varmt doftande kaffe framför mig rann stressen bort och tankarna om det mer förgångna spann igång inom mig.

Hade jag inte haft släkt där i krokarna, just där Annika nu bor? Kunde hon veta något om jag slängde fram lite knapphändig information och något namn kanske? Jag frågade, och vår gode fäbodkvinna som är minst sagt om sig och kring sig drog en livlina och ringde en vän i frågan om min eventuella släkt.

Några minuter senare var jag snäppet klokare i frågan, men eftersom jag egentligen inte visste så mycket om ens deras efternamn eller annat så gissade jag att det skulle krävas lite mer av ett gediget detektivarbete för att få mer och djupare information. Just den delen av min släkt har vi inte fått tala om under min uppväxt, än mindre har vi fått veta så mycket alls om hela den grenen med sin historia. En historia som jag nu är väldigt, väldigt nyfiken på av fler än en anledning. Vi som på olika sätt vistas på fäbodar runt om i skogarna vet att historien bokstavligen ligger om knuten, och det är omöjligt att inte bli smittad av nyfikenheten och en brinnande önskan om att få veta mer.



Några dagar senare får jag ett samtal från Annika, och jodå, nu fanns det lite mer att förtälja. Döm om min förvåning när det visar sig att min mormors mor var..... jajemen, något av en fäbodjanta på början av 1900-talet. Exakt hur "fäbodig" hon verkligen var ska vi låta vara osagt i skrivande stund, men bara det faktum att det finns bilder och att jag med tiden kommer att få veta mer gör mig helt prillig och glad. Jag funderar om det var så att liksom vi i nutid radar upp oss med mer eller mindre tillgjort för att det ska se roligt och bra ut på bild, så gjorde även de, även om det nu var ungefär 130 år sedan. Kunde man vara så även på den tiden, så som vi idag? "Ställ dig med smörkärnan och se svettig ut Viola, det kommer efterkommande ätt att ha gott av att se på bild". Nja, nej kanske inte, men tankarna går varma.

Det känns lite som att få damma av något man hittar i en bortglömd bråteshög och inse att tusan i mig, det här har jag ju letat efter utan att egentligen veta om det. En märklig och lite mäktig känsla. Lite av ett sånt där mysterium man hade ynnesten att drömma om som barn, när det magiska fortfarande var en del av ens värld.

Skrivande har alltså någon form av trådar - om än så halvavlägsna - till den fäbodvall som heter Losemyra och ligger i Norrala. Dock har jag inte varit där mer än en par gånger i mitt liv får jag med lätt skam erkänna. Snarare har jag väl åkt förbi, kanske rört mig i närheten på sin höjd. Men nu får det bli ändring på torpet. Kommande sommar, om fäbodens och naturens andar vill så har jag på önskelistan att få knata runt i omgivningarna där uppe och bara drömma fritt, knyta ihop några emotionella känselspröt, kanske kolla en gammal karta eller två, kanske lägga mig under ett träd och bara vara och låta intrycken springa fritt. Vem vet vilka spöken och dimslöjor från det förgångna som vill sällskapa mig på min tur. Kanske jag får äran att känna närvaron av en Viola eller en och anmoder, vem vet? Och se vad en liten oskyldig bit Hälsinge Ostkaka kan leda till!

Sofie Fredriksson

Vallpiga på Idfjärdens fäbodvall i Söderhamn



Bilder hämtade från Dibis bildbank. Gammelmormor Viola på bild 2, samt i mitten i förgrunden på bild 1.

Tack till Birgitta, Annika och Sofie, stolta för ni kulturarvet vidare!



Även i år inbjuds vi till att genomföra en Fäbodvecka v 27

tillsammans med Länsstyrelsen och MatVärden, sö 29 juni- sö 6 juli. Inbjudan till en planeringsträff kommer via Sara Danvind, vid länsstyrelsen. Tänk redan nu till och anmäl aktivitet via deras hemsida eller ring Sara 010-225 14 08. Vi kan få hjälp med annonsering och affischer.

Vill ni veta lite mer om GFF så titta ibland in på vår blogg: xfabodar.se

Där ser ni vilka som är med i styrelsen nu, fram till vårt årsmöte. Där finns även äldre upplagor av Nävertrumpeten. Tycker du om att skriva om fäbodlivet, minnen eller nutid, hör av dej till Carin 070-398 37 83.

Vi tar tacksamt emot gåvor till GFFs verksamhet. Vi har bg 5276-7423.



FÖRBUNDET SVENSK
FÄBODKULTUR
OCH UTMARKSBRUK

Förbundets Svensk Fäbodkultur kommer att ha årsstämman 12 april i Färila

Kallelse kommer separat och vi i GFF är medarrangör.

Betala medlemsavgiften 300 kronor till FSF bg 5243-8538, swish 123 109 2022, ange GFF.

Fäbodhälsningar

Carin

Ordförande i GFF, caringnsn@gmail.com



Länsstyrelsen
Gävleborg