

Fäbodliv

KULTURARV • MÅNGFALD • FRAMTID #2 2025



- ❖ Planera din sommar - stort fäbodkalendarium!
- ❖ Rapport från årsmötet
- ❖ Ysteri ett stenkast från ryska gränsen
- ❖ Vem är Hanna Matsson Wagenius?

Redaktör: Jers Kristin Lissel

kristin.lissel@fabod.se

072-948 39 17

Tryck: Reklamab, Edsbyn

Ansvärgivare: Hanna Matsson Wagenius

Redaktion: redaktion@fabod.se

Tidskriften Fäbodliv

utkommer till medlemmar i FSF org.nr. 802421-3152

ISSN 3035-8574

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 kr per person, organisation eller företag eller 500 kr per familj utan begränsning av antal personer i hushållet.

Varje sådant medlemskap ger en röst vid årsstämman.

Övriga kan beställa tidskriften för 100 kr/styck eller prenumerera via sin förening 200 kr/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 Hanna Matsson Wagenius

073-045 43 96 ordforande@fabod.se

Ledamot Anna Hagström

070-245 43 86

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 Gunilla Stenberg

070-692 56 91

Ledamot Mårten Wikner

073-939 94 27

Ekonomi Lena Åkerlind

070-350 80 66 ekonomi@fabod.se

Revisorer Erik Sundin och Stefan Olander

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.se

Jämtland och Härjedalens Fäbodförening, JHFF
jhf@fabod.se

"Fjällkor på Hedbodarna"

Foto Victoria Törnqvist

Fäbodbruk – med framtiden för sig

Den 12 april hade jag äran att få tillträda som ordförande för Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk. Det känns hedrande att få ta över efter Peter Helander, och roligt att kliva på när det är så mycket medvind!

Redan när förbundet fick varumärkesskyddet för ordet "Fäbod" 2022 kändes det som en stor seger. Att det vi engagerar oss i nu är upptaget som ett immateriellt kulturarv, efter hårt och och ensträget arbete, är fantastiskt! Dessutom finns en verklig chans att fäbod- och utmarksbruket faktiskt kommer att betraktas som ett verktyg och en tillgång i kommande arbete med naturrestaurering. Det är många betesmarker som ska återställas, och för att göra det behövs naturligtvis betande djur. Styrelsen kommer under året att ägna kraft åt att lyfta just detta mot staten.

När jag växte upp var det något särskilt med vår och tidig sommar. Längtan efter buföringen, att få återse sätern, som brukats i generationer. Jag minns hur glada fåren var, när de fick komma ut på betet, och hur glada vi människor var, när vi fick mjölk och nybakt dulska (en sorts härjedalska hastbul-lar) som pappas fastrar bakat. Det är sådana upplevelser som är allt för få förunnade, men som jag hoppas att även min dotter får under sin uppväxt.

Att det går bra, betyder ju inte att arbetet kan avstanna. Tvärt om! Nu är det dags att växla upp. Se till att fler får ta del av den kulturskatt som omger fäbodlivet, att fler får möjlighet att rusta upp sina vallar och att regelverken anpassas så att även småskalig matproduktion blir möjlig på riktigt. Det finns kvar att göra, men så är det alltid.

Jag hoppas kunna bidra i det arbetet, och vill med den här ledaren tacka för förtroendet, och uppmana dig som läser att höra av dig till mig eller övriga styrelsen med inspel, tankar och idéer. Vi ser fram emot att ta detta in i framtiden – tillsammans!

*Hanna Matsson Wagenius,
ordförande FSF*



Hanna Matsson Wagenius. Foto: Privat

VAD ÄR UNESCO?

Unesco står för United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation och är FN:s organisation för att skapa fred genom ökat samarbete mellan medlemsländerna inom utbildning, vetenskap, kultur och kommunikation/information.

TIPSA

Vet du något fäbodrelaterat du tycker att vi borde skriva om? Tipsa redaktionen på redaktion@fabod.se

KIKA GÄRNA IN
PÅ VÅR HEMSIDA
<https://fabod.se/>



Vi är traditionella året runt!

Idag signalerar samhället att vi ska öka vår livsmedelsproduktion och nyttja mera betesmarker. Detta är viktigt både för självförsörjningen, livsmedelsberedskapen och för den biologiska mångfalden. Vi fäbodbrukare vill verkligen vara med och bidra men då måste de svenska myndigheterna utnyttja den flexibilitet som faktiskt finns i EU-regelverken så vi får sälja våra produkter året runt.

I Sverige saknas idag mjölkhämtning på många ställen. Mejerierna väljer själva vilka de ska hämta mjölk hos och en liten eller avlägsen producent är de inte intresserade av. I Norge har mejerierna hämtningsplikt men i Sverige har de ingen skyldighet hämta mjölk hos småproducenter. Vi kan alltså inte sälja vår mjölk på ett smidigt sätt under större delen av året. Även våra kor mjölkar i flera månader, inte bara under sommaren!

Livsmedelsverket har infört rimliga regler när det gäller mjölkhantering och tillverkning av mjölkprodukter när vi är på fäbodvallen, dvs. 2–3 månader per år, men resten av året gäller samma regler för oss som för de stora mjölkgårdarna och livsmedelsindustrin. För gårdar med mjölkhämtning är det inget problem. Mejeriet köper mjölken och ansvarar för provtagningen, men vad ska vi småbrukare göra med mjölken? Hur ska vi kunna få lönsamhet i våra företag när vi inte kan sälja produktionen? Livsmedelsreglerna måste ses över så att det blir möjligt att sälja sina produkter året om utan alldeles för stora kostnader. De krav som gäller under höst, vinter och vår innebär provtagning av mjölken två gånger i månaden, dyra laboratoriekostnader och en maximal försäljning till konsument på 70 liter per vecka. Dessutom höga och kostsamma krav på lokalerna där produkterna tillverkas.

EU medger undantag från lagstiftningen som syftar till att man ska kunna använda traditionella metoder i livsmedelsframställningen. Vi använder traditionella metoder året runt, inte bara på fäboden. Vi hävdar alltså att undantagen därför ska gälla året runt och att vi givetvis måste få sälja mer än 70 liter opastöriserad mjölk per vecka. Det kan inte vara svenska myndigheters uppgift att motarbeta alla möjligheter till rimligt företagande och i praktiken "förbjuda" produktion av efterfrågade lokala produkter.

Färila 12 april 2025

Årsstämman Förbundet Svensk fäbodkultur och utmarksbruk

Styrelsen



Kullens Fäbod, Medelpad. Foto: Hällpetters Maria Bergström.

Årsmöte i Hälsinglands skogar

April månad är som den stadgekunnige vet, för FSFs del, årsmötesmånad. Brukligt är att det anordnas av den regionalförening som hösten innan stått för Fäbodriksdagen, vilket innebar att i år var det Gävleborgs Fäbodförening som stod som värdar. Datumet hade lagts till den 17:e i månaden och platsen var Hembygdsgården i Färila. Dryga sextioalet hade samlats, så det var fullt hus i den stora samlingslokalen på gårdens övervåning.

Efter morgonkaffe kom vi alla i folkvise-stämning med hjälp av Esbjörn Hogmark som bjudits in med sin nyckelharpa. Nyckelharpan blev året innan fäbodbruket, det vill säga 2023, listat av Unesco som immateriellt kulturarv – vilket vi skrev om i nr 4 2024. Förutom att han spelade vackert för oss, berättade han även kort om Nyckelharpans nätverks resa till Unesco.

Efter sedvanligt välkomnande, först av GFFs ordförande Carin Gisslén-Schönning och därefter vår värd för dagen Björn Brink, påbörjades årsmötesförhandlingarna där Carin Walldin höll i ordförandeklubban och Ingela Kåreskog skötte anteckningarna. Punkterna inbjöd även till uppdatering om vad som sker i de olika delarna av förbundets, regionalföreningarnas och styrelsens arbete, men utöver dessa små sidospår och parenteser, erbjöd förhandlingarna få överraskningar – i alla fall fram till att valberedningen skulle presentera sina förslag. De började med att berätta för församlingen att förbundets ordförande sedan

två och ett halvt år, Peter Helander, valt att lämna sin plats till förfogande. Som ersättare för honom valde stämman enhälligt Hanna Matsson Wagenius. Utöver henne ser styrelsen i stort sett oförändrad ut förutom Anna Hagström och Gunilla Stenberg, som ersätter Carin Walldin och Erik Sundberg.

I skarven mellan årsmötesförhandlingarna och resten av dagen, tackades även Peter Helander av av Carin Gisslén-Schönning. För allt han gjort för förbundet fick han en färilakorv. Färilakorven ser precis ut som den något mer kända falukorven och vi hade tidigare under dagen blivit upplysta av Björn Brink att ortsnamnen Färila och Falun troligen har samma etymologiska ursprung – passande måhända när dalmasen lämnade ifrån sig ordförandeklubban.

Allt som allt var det mycket lyckade årsmötesförhandlingar, som avslutades med hälsingeostkaka, saftsås, sylt och gräddor. För den som stannade kvar lite längre, guidade Björn sedan runt hela den stora museigården.

Jers Kristin Lissel



Esbjörn Hogmark på nyckelharpa.
Foto: Jers Kristin Lissel



Ny ordförande Hanna Matsson Wageinus och avgående ordförande Peter Helander. Foto: Jers Kristin Lissel



Peter Helander avtackas av Carin Gisslén-Schönning med falukorv och bok.
Foto: Jers Kristin Lissel



Peter Helander lämnar över ordförandeklubban.
Foto: Jers Kristin Lissel

Hanna Matsson Wagenius – från Härjedalen via centerns ungdomsförbund till FSF!

Förbundet Svensk fäbodkultur och utmarksbruk har fått en ny ordförande, den yngsta hittills och denna gång faller lotten på en kvinnlig sådan dessutom. Låt oss lära känna henne lite bättre.

– Jag är Härjedaling, uppvuxen i fjälltrakterna på en släktgård, berättar hon. Pappas faster hade fäboden, eller sätern som vi säger, som hörde till gården och hon och min andra faster hade får där varje sommar när jag var liten.

Fastrarna Märta och Erika var väldigt aktiva och när Hanna besökte dem tog de med henne till de andra sätrarna runt omkring. Dessa var dock inte längre i bruk, så fastrarna brukade sålunda dra upp björk- och aspsly de såg sticka upp på de övergivna vallarna och visade Hanna runt bland de gamla byggnaderna.

– De där minnena av att gå med dem har verkligen fastnat i mig och jag vill så innerligt att även min dotter ska få chansen att se en riktig buföring, säger hon. Kultur- och naturarv försvinner i en rasande fart idag, landskapen växer igen och småskaligheten hamnar i skymundan i politiken.

Hon berättar att hon upplever det som att många människor har tappat kontakten med var maten kommer ifrån. Detta tror hon beror på att den jordbrukspolitik vi har idag till mångt och mycket är skapat för storskalig produktion, vilket i sin tur sällan passar det småskaliga jordbruket, däribland fäboden.

– Jag gick med i mitt parti utifrån en övertygelse – övertygelsen om decentraliseringen som den enda hållbara vägen framåt. Jag ser fäboden som en nödvändig del i den.

Hanna tror att den största utmaningen som fäbodbruket står inför i Sverige är en åldrande generation och att få in förnyring. Tillsammans med ett krångligt regelverk som ofta saknar den flexibilitet som fäbodbruket kräver kan det bli tufft, men inte omöjligt.

– Jag ser det som väldigt viktigt att få till en dialog med landsbygdsdepartementet framöver, det är något som jag kommer att försöka arbeta väldigt mycket med. Vi måste också få lov att vara en röst när stora beslut som påverkar oss ska fattas – inte minst nu när fäbodbruket listats som ett immateriellt kulturarv av Unesco.

Till vardags jobbar Hanna som kommunstyrelsens ordförande i Östersunds kommun

och är utbildad jurist. Hon bor numer även närmare centralorten, på en gård tillsammans med sin man och deras dryga halvåret gamla dotter. De har i dagsläget inte några kreatur på gården, men väl en flock med höns. Hanna sitter även i Centerpartiets partistyrelse, har tidigare varit ordförande för deras ungdomsförbund och kan nu även lägga ”ordförande för Förbundet Svensk fäbodkultur och utmarksbruk” till sin meritlista.

– Jag kommer alltid att vara evigt tacksam för de där somrarna jag fick på fastrarnas vall

bland fåren, säger hon. Det var en fantastiskt fin tid, vi fick hässa hö, springa fritt, fiska, leka i skogen; det var en privilegierad uppväxt, det inser jag nu och jag önskar att fler ska få chansen att uppleva den, även i framtiden.

Jers Kristin Lissel



Farmor, vällen. Erika, mamma, Rex, Hanna, Märta, Anki och Malin. Foto: privat.



Märta och Erika bjuder på fika i Sätern innan vi ska gå på utflykt. Foto: privat.

Kon och fäbodbrukaren – en symbios mellan två kulturarvsbärare

Tänk dig en tidig höstgryning. Ute skimrar ännu den första frostnatten, solen ska snart kika fram bortom horisonten, men den sprider ännu ingen värme, bara färg på himlen. Nedanför dig ligger dalen inlindad i morgondimma, den friska luften biter i dina kinder och din andedräkt bolmar så lätt framför dig. Knastret från iskristallerna som ger vika under dina fötter är det enda ljudet och med frusna fingrar öppnar du ladugårdsdörren och träder in i värmen. Här står Rosa och Stjärna och Lilja och Majros och Stina och väntar i sina spiltor. Du lyfter fram pallen, ställer ner hinken och sätter dig. Tilliten mellan dig och din ko är det som leder dina händer. Du lutar dig mot den varma kroppen och låter vanan ta över och meditativt sitter ni där tills mjölken är i spannen och så förflyttar du dig till nästa och börjar om igen.

Fäbodbruket blev listat som ett immateriellt kulturarv av Unesco förra året. Det är arvet och kulturen som vi människor har som uppgift att bevara, bejaka och förvalta. Det är ett levande arv som i dagsläget står med ena foten i det som varit och den andra i framtiden och hur vi ska få det att överleva, särskilt här i Sverige där vi idag har mycket få fäbodlar kvar i våra marker. Någon som har en viktig roll i kulturarvet, kanske den allra viktigaste, men som lätt faller i glömska, mellan två stolar – speciellt på politisk nivå – är vår kära ko. Framför allt de båda fjällraserna kanske för oss fäbodbrukare, men också vår andra kulliga lantras, rödkullan. Dock är det så att dessa håller på att suddas bort från vårt kulturlandskap i en lika rasande takt som fäbod- och utmarksbruket i sig.

Fäboden och sålunda även utmarksbetet skapades inte för människan, det var ingen rekreationsplats man drog till på sommaren för att få ta det lite piano. Nej, anledningen till att vi över huvud taget ens har fäbodlar från första början har med valldjuren att göra. Mjölproduktion var det primära man ägnade sig åt förr på våra sommarbetesplatser. Korna hade nyss kalvat och mjölken var en värdefull råvara som inte fick gå till spillo. Man tog reda på allt själv, ingen mjölkbil kom och hämtade det som hade producerats. I det hänseendet är det med andra ord ingen större skillnad mot idag, eftersom det ju är länge sedan de större mejerierna slutade hämta mjölk från mindre producenter.

Fjällkon stammar så långt bak som 2000 år i vårt land och dess anpassningsförmåga till markerna kring våra fäbodlar har skapat oss en robust och tuff ras, som är social och intelligent. Den har lätt för att kalva och kan till och med skrämman iväg björn om så skulle behövas. Den hatar dock alla typer av hunddjur, vilket troligen är en genetisk reaktion på deras största fiende genom århundradena, det vill säga vargen. Den är mindre och mer lågproducerande än moderna mjölk kreatur, vilket gör den perfekt som självhushållningsko eller för småbrukaren. Det är också detta som gjort

att den valts bort i allt mer högproducerande jordbruk, vilket i sin tur gjort att den, tillsammans med rödkullan nu är utrotningshotad och 2024 listades endast 424 individer sammanlagt för de tre SKB-raserna.

Framtiden torde vara enkel matematik: Unesco ser fäbodbruket i Sverige och Norge som något så viktigt att bevara att man beviljar det en ganska tung, internationell status. Med det kunde man tro att åtgärder skulle vidtas på regeringsnivå för att säkra att det sker, men så har ännu inte varit fallet. Med dålig ersättning och regelverk skapad för kvantitet snarare än kvalitet blir det bara svårare och svårare att hålla dessa kulturarvsbärare. Fäbodbrukaren hamnar i ett moment 22 där han inte passar in, samtidigt ska han upprätta ett kulturarv på utdöende, den som blir lidande är den biologiska mångfalden, kulturlandskapet och våra tre svenska kulliga lantraser. Att bära fäbodbruket in i framtiden blir sålunda allt svårare och frågan vi måste ställa oss då är huruvida man kan ha en fäbod utan djurhållning. Är det

ens en fäbod då, eller bara en bod, en sommarstuga? Vad händer då om de traditionella fäboddjuren dör ut? Ska man börja ha moderna mjölkdjur på fäboden istället? De flesta fäbodlar som idag finns i bruk är anpassade och uppbyggda runt boskap av fjällkons storlek. Helt plötsligt blir spiltorna för små, men man har ju då å andra sidan kor som regelverket är skapat kring. Men hur ska boskap som genetiskt aldrig har gått på skogen förhålla sig till dess faror, som rovdjur, sumpmarker och oländig terräng? Hur ska kor som aldrig tidigare behövt hitta hem faktiskt göra det? Och hur ska fäbodbrukaren kunna hantera den mycket större mängd mjölk som produceras varje dag, som fortfarande är för liten för att mjölk bilen ska komma och hämta den?

Jers Kristin Lissel



Kor. Foto: Christer Morlind



Rödkulla på Kårebolssättern. Foto: Jers Kristin Lissel

De tre kulliga svenska lantraserna

De tre lantraserna Fjällko, Fjällnära ko och Rödkulla tillhör det klassiska kulturarvslandskapet i Sverige. De är i genomsnittet mindre än de moderna mjölkraserna och de producerar även mindre mjölk. Överlag är de dock robusta och tåliga djur och de är samtliga "kulliga," det vill säga hornlösa. De senaste åren har antalet av dem minskat markant och 2024 fanns 424 kor sammanlagt registrerade i Kokontrollen.

FJÄLLKO

Fjällkon är som namnet visar en lantras som traditionellt förekommit i fjäll- och skogslandskap i norra delen av landet. Tillsammans med utmarks- och fåbodusbruket i regionen har hon formats av det karga landskapet under omkring 2000 år, vilket gjort henne till fodereffektiv, social, nyfiken, intelligent och rörlig. Hon är en utpräglad mjölkko och den höga mjölkkvaliteten är världsunik för rasen, eftersom den har en ovanligt hög frekvens av Kappa-kasein B. Den lämpar sig för all typ av mjölkförädling: ystning, filmjölk, messmör med mera. Fjällkon väger mellan 400-450 kilo och har en mankhöjd på cirka 120-130 centimeter. Grundfärgen är vit med svarta, grå eller röda prickar, fält eller sidor. Helfärgade individer förekommer också. Även om hon är kullig, kan det förekomma några enstaka exemplar med horn, då främst bland tjurar.

FJÄLLNÄRA KO

Den fjällnära kon är något mindre än fjällkon och räknas sedan några decennier tillbaka som en egen grupp med slutet register. Deras ursprung kan spåras tillbaka till sex olika, norrländska stammar. Den väger i regel mellan 300-450 kg vilket också gör att den produce-

rar något mindre mjölk än fjällkon. Färg och teckning är lika varierad som hos fjällkon och tack vare sin rörlighet och nätta kroppshydda är den särskilt lämplig för bete av värdefulla och känsliga naturbetesmarker.

RÖDKULLA

Rödkullan har sitt namn efter sin utmärkande färg, då hon är helröd, även om vita tecken på huvud, juver och strumpor, samt viss brokighet också är godkänt. Hon är en kombinationsras, lämplig för både mjölk- och köttproduktion och var mycket populär i stora delar av mellersta Sverige, ner till Bohuslän, under framför allt mellankrigstiden, med så mycket som omkring 30 000 individer. När rasen inventerades i slutet av 1970-talet fann man dock endast 23 hondjur, vilket som lägst var så få som 18. Man tog sålunda hjälp

av avelsmaterial från östnors rödkulla för att försöka rädda rasen och i början av 2000-talet hade populationen växt till 1200 renrasiga rödkullor.

Rödkullan är en livlig ko, med starka ben och klövar och bra lynne. Hon utmärks av att hon har god fruktsamhet, lätta kalvningar och är en utmärkt mor. Hon har större bredd på tyngden än till exempel fjällkon och kan variera mellan 350-600 kg. Hon anses, precis som SKB och fjällkon, fortfarande vara en hotad ras.

Källa:

<https://fjallko.se/>

<https://www.vxa.se/avelproduktion/mjolkraser/skb/>

Duva och Malin, Svedobovallen. Foto: Privat



DET HÄNDER I



Dalarna



FALU KOMMUN

Dödsberget, Bjursås

30 augusti: "Längs små fäbodstigar med Tjärna!" Lekfull, interaktiv vallmusikföreställning för barn 4-8 år med författaren Victoria Törnqvist som läser ur sin bok om den busiga fjällkon Tjärna, varvat med vallmusikstycken. Längd: 30 min. Efteråt kan barnen fäbodpyssla med Victoria eller få prova på att blåsa i kohorn och näverlur med Karin & Magnus. För mer info: www.kularkraft.se.

Finnbo, Bjursås

9 augusti: Fäbodkullornas marknad kl. 11.00-15.00. Hantverk, fäbodprodukter, fika m.m.

Grejsans fäbod

12 juli: Guidad vandring till Grejsarbergets topp kl. 10.00-14.00. Vandringsledare Gunnel Wåhlberg. På toppen berättar Inger Annadotter Wiklund om fäboden förr och nu. Valfritt bidrag till Envikens vandringsgrupp för underhåll av lederna. Medtag fika.

20 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Sigrid Saveljeff och musiker Walters Börje Edenius. För info: svarsjo.pastorat@svenskakyrkan.se eller 0246-798 90.

25 juli: Kulningskurs kl. 10.30-16.30 med Karin Kolterud. 1200 kr/person inkl. fika. Fortsättningskurs. För anmälan info@kularkraft.se. För frågor och info ring Karin 070-461 12 90 eller www.kularkraft.se. Möjlighet att övernatta hos Inger på Annas vall i Grejsan Fäbod. För frågor och bokning: inger.wifor@gmail.com 070-655 59 78 (helst sms).

Karlsby fäbod

17 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Michael Wingårdh och musiker Jonas Pehrs. För info: svarsjo.pastorat@svenskakyrkan.se eller 0246-798 901.

Nysjöns fäbod

22 juni: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Sigrid Saveljeff och spelmannslag. För info: svarsjo.pastorat@svenskakyrkan.se eller 0246-798 901.

20 juli: "Längs fäbodstigar" kl. 14.30. Traditionell vallmusikföreställning i nyarrangemang med Karin och Magnus

Kolterud, och näverlurblåsare Bernt Lindström varvat med fäbodpoesi av och med Victoria Törnqvist. För mer info: www.kularkraft.se.

Svärdsjö bygdegård

23 juli: "Längs små fäbodstigar med Tjärna!" Lekfull, interaktiv vallmusikföreställning för barn 4-8 år med författaren Victoria Törnqvist som läser ur sin bok om den busiga fjällkon Tjärna, varvat med vallmusikstycken. Längd: 30 min. För mer info: www.kularkraft.se.

GAGNEFS KOMMUN

Kläberget

21 juni: Midsommarfäbodgudstjänst kl. 15.00. Medtag egen fikakorg och något att sitta på. För mer info: gagnef.pastorat@svenskakyrkan.se, 0241-610 12. Möjlighet till övernattnings, för bokning kontakta Pauline Palmcrantz 070-640 21 08, paulinepalmcrantz@gmail.com eller Anna Nordén 070-211 92 87, a.e.norden@gmail.com.

Bastbergets levande fäbod

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00. Medtag egen fikakorg och något att sitta på. För mer info: gagnef.pastorat@svenskakyrkan.se, 0241-610 12.

Södra tansbodarna

20 juli: Ekumenisk fäbodgudstjänst kl. 15.00. Medtag egen fikakorg och något att sitta på. För mer info: gagnef.pastorat@svenskakyrkan.se, 0241-610 12.

Västjärnsöslindan

27 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00. Medtag egen fikakorg och något att sitta på. För mer info: gagnef.pastorat@svenskakyrkan.se, 0241-610 12.

LEKSANDS KOMMUN

Skallskogs fäbod

21 juni: Fäbodkafé kl. 11.00-14.00. Servering av glödstekt sill, hamburgare kaffe med fikabröd.

3 juli: Sillafteon kl. 19.00 med glödstekt sill, potatis, gräddfilssås, hembakat originalknäcke med smör, enbärstricka, kaffe och kaka. 300 kr/person, förbokas.

5 juli: Vallmusikskonsert (se uppdaterad info på sociala medier).

6 juli: Stickvandring kl. 9.00-12.00. Vandrar med korna och sticka samtidigt. 200 kr/person. Kaffe och tjockbullssmörgås ingår. Egen stickning medtages.

10 juli: Sillafteon kl. 19.00 med glödstekt sill, potatis, gräddfilssås, hembakat originalknäcke med smör, enbärstricka, kaffe och kaka. 300 kr/person, förbokas.

17 juli: Sillafteon kl. 19.00 med glödstekt sill, potatis, gräddfilssås, hembakat originalknäcke med smör, enbärstricka, kaffe och kaka. 300 kr/person, förbokas.

18 juli: Kulningskurs kl. 10.30-16.30 med Karin Kolterud. 1200 kr/person inkl. fika. Inga förkunskaper krävs. För anmälan info@kularkraft.se. För frågor och info ring Karin 070-461 12 90 eller www.kularkraft.se.

19 juli: Fäboddag kl. 11.00-14.00. Hantverkare på plats, hamburgare och fika till försäljning. Fäbodstuga för uthyrning 2000 kr/natt inklusive frukost. För mer info: Land Örjan Gustafsson 070-566 77 59 eller orjan6901@gmail.com.

MALUNG-SÄLENS KOMMUN

Sjöändan, Lima

22 juni: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Medtag gärna fikakorg och sittunderlag. För mer info: lima-transtrand@svenskakyrkan.se, 0280-593 100

Norra Fenningberget

29 juni: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Medtag gärna fikakorg och sittunderlag. För mer info: lima-transtrand@svenskakyrkan.se, 0280-593 100

Moran, Sälen

6 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Medtag gärna fikakorg och sittunderlag. För mer info: lima-transtrand@svenskakyrkan.se, 0280-593 100

Gräsbräckans levande fäbod, Lima

27 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Medtag gärna fikakorg och sittunderlag. För mer info: lima-transtrand@svenskakyrkan.se, 0280-593 100

SOMMAR



Mosättra levande fäbod, Lima

3 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 14.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-593 100,
lima-transtrand@svenskakyrkan.se

Byxängselen

21 juni: Fäbodgudstjänst kl. 11.00
med präst Anette Oskarsson. För mer info:
malung.forsamling@svenskakyrkan.se,
0280-198 00

Gammalselen

21 juni: Fäbodgudstjänst kl. 14.00
med präst Anette Oskarsson.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Kappsjösel.

6 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Älgsjösel

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Hålia

20 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Gärdåselen

10 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 14.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Hiselen

17 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 14.00.
Medtag gärna fikakorg och sittunderlag.
För mer info: 0280-198 00,
malung.forsamling@svenskakyrkan.se

Gunhåbergets fäbod

5 juli: Minimarknad med försäljning av kaffe & kaka kl. 11.00. Tunnbrödsbak med försäljning, hantverkare som erbjuder unika och handgjorda produkter. Nygräddad pizza från bagarstugan, kaffeservering.
16 juli: Vi bakar tölle (tunnbröd) och serverar med sill som är glödstekt över öppen eld. Stugor och bastu för uthyrning samt möjlighet att boka bagarstugan och prova på tunnbrödsbak under säsongen. För bokning och info: May Larsson 070-358 0182.

MORA KOMMUN

Matsäls fäbod, Venjan

15 juni: Fäbodgudstjänst kl. 11.00 med präst Nisse Renman, kyrkomusiker Eva Holma. Medtag egen stol och fikakorg.
För mer info: 0250-55 29 00,
mora.forsamling@svenskakyrkan.se

Hökbergs fäbod

22 juni: Midsommargudstjänst kl. 14.00 med präst Gunilla Rödström, musiker Dan Tunmats Åsehäll.
För mer info: 0250-55 29 00,
mora.forsamling@svenskakyrkan.se

Näsbergs fäbod, Våmbus

29 juni: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Ulf Jonsson, musiker Åsa Arvidsson. Annika Sahlén kular.
För mer info: 0250-55 29 00,
mora.forsamling@svenskakyrkan.se

Idnäs fäbod, Våmbus

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Ulf Jonsson, musiker Åsa Arvidsson.
För mer info: 0250-55 29 00,
mora.forsamling@svenskakyrkan.se

Bönsabergets fäbod

27 juli: Fäbodgudstjänst kl. 15.00 med präst Gunilla Rödström.
För mer info: 0250-55 29 00,
mora.forsamling@svenskakyrkan.se

ORSA KOMMUN

Lindornas fäbod

29 juni: Fäbodgudstjänst kl. 11.00. Kulerskorna medverkar och fäbodlaget bjuder på fika. För mer info:
orsa.forsamling@svenskakyrkan.se,
0250-55 24 80.

Kväksel

6 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00 med veniat Lim Eva-Lena Sigurdsdotter och kulerskorna. Medtag egen fikakorg och något att sitta på. För mer info:
orsa.forsamling@svenskakyrkan.se,
0250-55 24 80.

Högståsen (Åskåsen)

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Kulerskorna medverkar och fäbodlaget bjuder på fika. Medtag något att sitta på. För mer info:
orsa.forsamling@svenskakyrkan.se,
0250-55 24 80.

RÄTTVIKS KOMMUN

Karl Tövåsens fäbod

27 juni - 10 augusti: Öppet fredag-söndag kl. 12.00-16.00. Kafé och gårdsförsäljning, visning av fäboden 12.30 och 15.00.
1 juli: Hornblåsarstämma kl. 11.00. Rundblåsning utav näverlurar, ko och gethorn. Kulning mm. Servering av kolbulle, försäljning av fika och fäbodprodukter.
21 juli: Kulningskurs med Karin Kolterud. Inga förkunskaper krävs. För anmälan info@kularkraft.se. För frågor och info ring Karin 070-461 12 90 eller www.kularkraft.se

Pias stuga, Lisskog

Möjlighet att hyra övernattnings i egen parstuga. 350 kr/person och natt, inkl. hemlagad frukost. För bokning: Pia Schunchel 070-8683537, vikarpia@gmail.com. Facebook: Pia's stuga.

Prästbodarna

Möjlighet att boka stuga, fäbodfrukost, upplevelse med häst m.m. under sommaren. Kontakt: Bertil Johansson 073- 588 61 74.
13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00. Medtag gärna stol och fikakorg. För mer info:
rattviks.pastorat@svenskakyrkan.se, 0248-736 50.



Dalarna



Stråbodarna

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00. Medtag gärna stol och fikakorg, välkomna! För mer info: rattviks.pastorat@svenskakyrkan.se, 0248-736 50.

Ärteråsens fäbod

15 juni-10 augusti: Öppet dagligen kl. 12.00-16.00 med servering.

15 juni: Fjällkorna kommer klockan 11.00 och klockan 13.00. Kom gärna och hjälp till att buffra upp korna!

14 juli: Vandring kl. 10.00 från Näset upp till fäboden. Inträde 50 kr.

15 juli: Länsstyrelsen föreläser om bl.a rovdjur och fäboddrift. Föreläsning om kulturresevat vid Ärteråsen. Föreläsning om natur- och kulturvärden.

16 juli: Ulldag med tovning, inträde 50 kr. Barnteater på eftermiddagen med Victoria Törnqvist om den busiga fjällkon Tjärna.

17 juli: Kulning med Orsafläckorna kl. 15.00. Obs! Inträde! Kl. 17.00: Berättarkväll.

19 juli: Liten spelmansstämma kl. 18.00. Försäljning av kolbulle. Inträde 50 kr.

20 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00 med kaffeservering. För mer info: rattviks.pastorat@svenskakyrkan.se, 0248-736 50. Hemsida: www.arterasen.se
Obs! Notera att hundar tyvärr inte är välkomna på fäboden då de skrämmar korna som går lösa på vallen.

SÄTERS KOMMUN

Säterdalens fäbod

17 maj-22 juni: Fäbodkafé öppet lördag och söndag 11.00-17.00.

24 juni-17 augusti: Fäbodkafé öppet tisdagar 11.00-19.30 och onsdag-söndag 11.00-17.00

19, 21, 23 & 25 juli: Trollvandring kl. 11.00 och 14.00.

23-24 augusti: Säsongsavslutning, fäbodkafé öppet 11.00-17.00.

Ytterligare aktiviteter tillkommer allt eftersom. Facebook: Fäboden i Säterdalen.

VANSBRO KOMMUN

Brudskogens fäbod, Äppelbo

20 juli: Slätterkurs kl. 9.00-16.00 med Mats Bergström. Arrangeras av Studieförbundet, pris 575 kr. Medtag matsäck, oömma kläder, arbetshandskar och hörselskydd. Redskap finns på plats. För mer info och anmälan kontakta Jan Ekebjär på 023-77 76 30 eller jan.ekebjar@studieforamjandet.se.

Flögsjöbergets fäbod

25 juni-17 augusti: Öppet onsdag-söndag kl. 12.00-17.00. Traditionell fäboddrift med fjällkor, kalvar, getter och höns. Tillverkning och försäljning av ost, smör, messmör, ostkaka m.m. För mer info kontakta Anders 070-653 25 79 eller Åke 070-562 61 75. Facebook: Flögsjöbergets fäbod.

ÄLVDALENS KOMMUN

Brindbergs fäbod

24 juni-29 juli: Promenadbingo varje tisdag kl. 18.00-20.00, frågor för både barn och vuxna, chans att vinna fika eller köpa fika.

21 juli: Fäboddag kl. 8.30-13.00. Fäbodfrukost med bl.a kavelgris och annat mjukt tunnbröd samt hårt tunnbröd, smörbrunn och stjär. Djursläpp i samband med frukosten. Försäljning av fäbodprodukter, fika och korv. Hantverkare, musik, sång, slätter, hästskjuts, timring m.m.

3 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 14.00. Facebook: Brindbergs fäbod.

Fäbodveckan



12-20 juli - besök fäbod i Dalarnas län!

På fäbodveckan kan du lära om biologisk mångfald, klimatsmart matproduktion och lokala traditioner. Träffa fäbodens djur och njut av

den unika naturen. Ta del av kunskap om fäbodens natur- och kulturvärden. Kom och upplev vårt nya immateriella kulturarv!

Hela programmet finns på: lansstyrelsen.se/dalarna/fabodveckan



Medfinansieras av
Europeiska unionen



Ärteråsens fäbod

Fäbodveckan





Hälsingland



BOLLNÄS KOMMUN

Änga-Nybo fäbodvall

15 juni: Pilgrimsvandring till Köråsen (ca 1 mil) och därefter transport till Trönö g:a kyrka. Samling kl 06.00 vid Änga-Nybo fäbodvall. Medtag eget fika och vatten. För mer info och anmälan om kyrkbuss, kontakta: Tord Mårtensson 073-801 49 30 eller Ove Persson 070-363 90 85.

Fännsmyra fäbodvall

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00 med präst Josefin Forsberg och Kerstin Stenbeck.

HUDIKSVALLS KOMMUN

Finnsjöwallen, Hudiksvall

1 juli: Biologisk mångfaldsdag kl. 10.00-15.00. Prova att dricka vatten vid Trefaldighetskällan, signad av en biskop år 1577, hör om Finnsjöwallens historia och biologisk mångfald. Blomstervandring, fäbodens textila tradition, fågelskådning och berättelser. Fika, försäljning och lotteri. Gratis. entré. För anmälan: gerd.holmboe@gmail.com.

Hallstavallen

6 juli: Fäbodgudstjänst kl. 11.00 med präst Tomas Jönsson. Vallkören sjunger och servering finns på plats.

LJUSDALS KOMMUN

Svedbovallen, Järvsö

29 juni-10 augusti: Fäbodkafé öppet onsdag-söndag 10.00-15.00.

30 juni-1 juli, 14-15 juli, 21-22 juli och 28-29 juli: 2-dagars ostkakekurs kl. 9.00-15.00 med Birgitta Sjölin. Lär dig göra ostkaka, messmör, smör och ricotta. Pris 1500 kr/person inkl. lunch och fika. Obs! Begränsat antal platser. Anmälan: birgitta.sjolinlin@gmail.com
Länk till Instagram: fabodmatlagning.
Facebook: Fäbodmatlagning

5 juli: Vallkonsert med Lovisa Liljeberg och Jonas Olssons 19.00. Kulning, vallvisor och folkmusik ihopvävda med jazzigare tongångar. Pris 160 kr. Fika och mat till försäljning, observera att medhavd mat ej är tillåtet. Medtag gärna egen fällstol eller ett sittunderlag att sitta på.
För mer info: Mia Berndea, 0651-76 14 35, stenegard@ljusdal.se,
<https://svedbovallen.se/>
<https://www.facebook.com/svedbovallen>
<https://www.instagram.com/svedbovallen/>
För biljettbokning: <https://www.nortic.se/ticket/event/69711>

6 juli: Guidad resa till vardagen på en fäbod ca år 1850 kl 13.00 med Lovisa Liljeberg. Pris 375 kr/person, barn under 10 år gratis men måste bokas. Obs! Begränsat antal platser. För kontakt och info: www.svedbovallen.se

Bergmans skojegård, Harsavallen, Järvsö

29 juli: Vallgudstjänst kl. 11.00. Medtag gärna eget kaffe och sittunderlag.

30 juli: Invigning av Bergmans skojegård. Hembygdsförening har blivit ny ägare efter att Hälsingekretsen skänkt vallen till Järvsö Hembygdsföreningen. Tal, musik, alla bjuds på kaffe och tårta.

1 juli: "Smöret smakte jag aldrig" - Isabelle Fredborg föreläser om fäbodens matkultur kl. 13.00-14.00. Tag gärna med eget fika och något att sitta på.

2 juli: Information om tillverkning av fäbodmaten smör, ost och mese kl. 13.00-14.00.

3 juli: Visning av hur man bygger gårds-gård/fastmanshage kl. 13.00-16.00.

4-5 juli: Lär dig göra en mossmatta av björnmossa kl. 13.00-16.00.

5-6 juli: Guidad visning av Bergmans skojegård, en orörd fäbod med alla textilier och saker från förr. Medtag gärna eget fika, slå er ner på tunet, njut av den unika fäbodmiljön och delge varandra egna erfarenheter. Vallen är öppen varje dag under Fäbodveckan 11.00-16.00 med gratis guidning.

NORDANSTIGS KOMMUN

ErskMats gården

3 juli: Barnens dag kl. 12.00-16.00 i samarbete med Hälsinglands museum. Servering.

Frästavallen

1 juli: Öppet kl. 10.00-15.00. Ungdomsfonden berättar om fonden och stugan. Lieslåtter. Gammeldags vallfika finns att köpa.

Gnarps hembygdsgränd

30 juli: Livet på fäboden, kulning och vallvisor - berättarkväll med Johanna Ulfsdotter, kulturmiljöutvecklare vid Västernorrlands museum. Kl. 18.30-20.30. 150 kronor i inträde inkl. fika.

Gällstavallen

30 juli: Samling på Gällstavallen för att gå eller åka till stenbrottet. Berättelser om det gamla brottet. Naturskyddsföreningen anordnar en naturstig med bl.a. frågor om ängsblommor. Visning av slagruta och rester efter järnframställning av myrmlalm. Fika finns att köpa.

Svedjebovallen

2 juli: "Smöret smakte jag aldrig" - Föreläsning av Isabell Fredborg som skrivit boken med samma namn. Gratis inträde, fika till försäljning. Tid: 15.00-17.00

4-6 juli: Mama Chaska Reteat. Där himlens visdom möter fäbodens tystnad. Välkommen till en helg där det uråldriga och kraftfulla skapar en ny början. Kontakta arrangören för mer information. Begränsat antal platser. För anmälan och prisinfo: Maria Östlund 070-222 64 19, maria@hammar.info.

Vallenbodarna

4 juli: Aktivitetsdag kl. 11.00-15.00. Smide, gör upp eld med tändstål, eventuell takläggning med spån, musikunderhållning och körsång. Försäljning av: Kokkaffe med hembakat bröd. Kolbullar från klockan 12.00. Korv med bröd. Ta gärna med instrument och picknickkorg.

29 juli: Vallgudstjänst kl. 13.00. Medtag egen kaffekorg. Efter gudstjänsten guidar vi bland vilda örter på vallen.

Västansjöwallen

5 juli: Aktivitetsdag kl. 11.00-15.00. Riksspelman Tomas Wachenfeldt underhåller, Birgitta Sjölin berättar vad man gör med 10 liter mjölk. Visning av bandvävning, träslöjd, tovning, björnmossealster, hur man bygger fasbandhage, guidning upp till tornet. Bokbussen finns på vallen. Kokkaffe och förtäring finns att köpa, men ta gärna med egen fikakorg.

6 juli: Vallgudstjänst kl 13.00. Guidning av vallen efter gudstjänsten. Medtag kaffekorg.

OVANÅKERS KOMMUN

Mittjasvallen, Edsbyn

1-31 juli: Fäbodkafé öppet alla dagar kl. 11.00-17.00, förlängd öppettid måndagar till 21.00. Försäljning av egenproducerad ost och hembakat bröd.

2 juli: Sagostund kl. 14.00. Victoria Törnqvist läser ur sin bok om den busiga fjällkon Tjärna. Pysselstund efteråt.

7 juli: Konsert kl. 18.00 med Folksångskören som sjunger traditionella fäbodvisor. Där efter visstuga under ledning av Margareta Wengelin. Kolbullar.

13 juli: Fäbodgudstjänst kl. 14.00 med Åsa Tollén och Staffan Krafft. Fika till försäljning. För mer info: alfta-ovanaker@svenskakyrkan.se, 0271-100 79. www.mittjas.se.



Hälsingland

**Långheds bygdegård**

2 juli: Fäboddag kl. 13.00 och 15.00.
Tunnbrödbak i bagarstugan, buföring mot vallen, kolbollar m.m. För biljettbokning: Margareta Englund 070-241 43 27.

Ol Andersgården, Alfia

3 juli: "Mitt liv på fäboden" kl. 18.00.
Täpp Kerstin Arnesson föreläser och visar bilder. Servering. Obs! Begränsat antal platser. För anmälan: kontakt@fabod.se.

Skalens fäbod

29 juni: Botanisk och kulturhistorisk vandring kl. 14.00 med Stefan Olander. Medtag egen fikakorg. Försäljning av fårizo (lamm-korv av får som betat på fäbodvall).

Slättgården

10 augusti: Fäbodgudstjänst kl. 14.00 med Lena Wängmark och Johannes Hedman. Fika till försäljning. För mer info: alfta-ovanaker@svenskakyrkan.se, 0271-100 79.

Väsbo fäbod

5 juli: Byggnadshistorisk vandring kl. 14.00 i kulturresevatet med Lassas byggnadsvård. Stefan Olander visar mossor och lavar.

SÖDERHAMNS KOMMUN**Krype fäbod**

28 juni-15 augusti: Kafé i Mats stuga, fredagar 10.00-15.00, inträde 20 kr.

1 juli: Smörkurs kl. 10.00-15.00. Lär dig kärna smör på gammalt vis, 500 kr/person. Tag med egen matsäck.

5 juli: Fäbodens dag kl. 11.00-16.00. Kalle Hammarberg berättar om fäbodlivet, Bibbi Brändström pratar om Unescos utnämning av fäbodkulturen till immateriellt kulturarv, Hanna Gustafsson kular, riksspelman Bernt Lindström blåser i horn, prova på fäbodens hantverk, elever från djurhållningskursen på Cfl deltar. Servering, inträde 40 kr.

6, 8 och 10 juli: Dagläger för barn 8-11 år kl. 10.00-17.00. Vi lär oss om djuren, leker, sjunger, täljer med kniv och lever fäbodliv. 500 kr/barn, inkl. fika och lunch.

25 juli: Jazztoner på vallen kl. 16.00 med Oscar Schönning på kontrabas och Julia Strzalck på saxofon. Inträde 100 kr. Facebook: Fäbodresan 2. För mer info och anmälan: Annika Rudolfsson 076-185 11 91, annikarudolfsson@yahoo.se.

Nedervallens Fäbod

2 juli: Vallmusikonsert kl. 19.00-21.00 med Martina Sahlin och Jonas Eklund. Kulning, hornblås och sånger. Tag med eget fika. Arrangör: Gävleborgs Fäbodförening och studieförbundet Bilda. Kostnad: Frivillig avgift. För mer info: <https://gfabod.blogspot.com>.

Välkommen till Fäbodveckan

29 JUNI-6 JULI

Upplev kulturen, maten, musiken och njut av naturen och berättelserna.

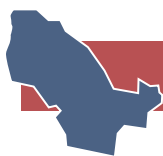


Medfinansieras av
Europeiska unionen



Program på
[lansstyrelsen.se/
gavleborg/fabodveckan](http://lansstyrelsen.se/gavleborg/fabodveckan)





Härjedalen



HÄRJEDALENS KOMMUN

*Lillhärjeåbygget, Lillhärdal.***30 juni-6 juli:** Öppet kl. 12.00 - 15.00.

Guidade turer på fäbod i väglöst land 200 kr. Obs! 10 km gångväg till fäboden från Djursvallens parkering, boka alltid i förväg. Möjlighet till övernattningsfinns, måste förbokas! För beskrivning kontakta gården. Sista anmälningssdag 20 juni. För bokning och info: Jana 070-248 22 23 eller Ulrika 070-536 60 58, lillharjeabygget@gmail.com

*Nyvaldens fäbod, Hede***30 juni-6 juli:** Öppet kl. 11.00-16.00.

Samtal i fäbodstugan och kaféverksamhet. 100 meter att gå från parkering. Obs! Föranmälan om man vill äta fäbodmat till Margareta 070-552 71 99 eller info@nyvallen.com. Visning av slätteräng och berättande om ängsskötsel, föranmälan till Alf-Erik 073-082 54 31.

Nysäterns fjällgård, Sonfjället

1-31 juli (obs! ej 2 juli): Öppen fäbod med kaféverksamhet, gårdsförsäljning m.m. För mer info: Marika Kaspergård 073-808 60 66, info@nysaternsfjallgard.se

Hembygdsgården Tomtan i Klövsjö

30 juni-6 juli: Fotoutställning och visning av buföremål. Fikasertering. Arrangör/kontakt: Klövsjö Hembygdsförening Inga -Lis Bromée 070-772 69 98, inga-lis@klovsjo.com.

Jo-jonsvallen, Älvros

30 juni: Öppen fäbod kl. 10.00-14.00. Visning av byggnadsminnet, alla besökare bjuds på kaffe. Fäboden är mycket gammal, t.ex finns ett härbre från 1669 bevarat. Obs! föranmälan senast 27 juni, max 30 deltagare. 400 meter att gå från parkering. Arrangör: Bäckedals folkhögskola. Magnus Arreflod, 076-200 11 93, magnus.arreflod@backedal.se.



Jämtland



BERGS KOMMUN

Persåsen

23 juni-24 augusti: Fäbodutställning kl. 12.00-16.00 som beskriver livet på en fäbod med hjälpmedel, modell och bilder. Utställningen skapad i samverkan med Jämtlands Läns museum. Gratis inträde. För mer info: www.persasen.se.

KROKOMS KOMMUN

Skalbodarna, Särsvängen

1 juli: Visning av fäboden och betande djur kl. 11.00-15.00. Ta del av hur en fäbod kan drivas nu och i framtiden. Vi bjuder på kaffe/saft och kaka. Arrangör: Åke och Anna Eriks-son 070-570 86 75, ulleri.anna@gmail.com.

ÅRE KOMMUN

Huså by

3-4 juli: Berättelser från "Samorjöset" - en guidad historievandring (ca 2 km) kl. 14.00 och 19.00. Samling vid träskulpturer vid Husån mitt i byn.
5 juli: Högläsning ur boken Samorjöset kl.11.00 vid det årliga 11-kaffet med 7 sorters krus på Huså skola. Max 15 deltagare. Pris 200kr/person inkl. kaffe/te och kaka. För mer info: www.forsslivs.se och www.kulturkringkallsjon.se.



Fäbodveckan

30 juni - 6 juli • Jämtlands län

Utforska öppna fäbodar och länets kulturarv. Historie- och naturvandringar, kafé, visning av byggnadsvård, utställningar, föredrag och mycket mer. Karta och program hittar du på:

lansstyrelsen.se/jamtland/fabodveckan



Länsstyrelsen
Jämtlands län



Gästrikland



OCKELBO KOMMUN

Gåsbäckens fäbod

30 juni: Upplev fäbodliv kl 9.00-12.00. Njut av lugnet, titta på djuren. Kl. 10.00-12.00 möjlighet att prova kulning med Julia Woxberg. Fritt inträde på fäboden men 250 kronor för kulningsworkshop. För info och anmälan: juliawoxberg12@gmail.com eller 076-211 86 21.

6 juli: Ekumenisk fäbodgudstjänst kl. 14.00 med Marianne Lundin från Ockelbo församling och medverkande från Equmeniakyrkan Ockelbo. Tag med egen fikakorg.

Oklagård, Ockelbo

30 juni: Fäbodliv för barn och vuxna kl. 13.30-18.00. Baka ditt eget hållbröd. Medtag gärna egen fika eller matkorg. Kl. 15.00: "Längs små fäbodstigar med

Tjärna" - lekfull vallmusikföreställning för barn 4-8 år med Muusikfolket. Kl. 16.30: Fäbodmusik och berättelser med Bernt Lindström, Julia Woxberg m. fl. 100 kronor för vuxna och gratis för barn. Anmälan: 076-211 86 21. Facebook: Ödmårdens stavkyrka/Kultur Oklagård.



Värmland



HAGFORS KOMMUN

Svensättra

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Ola och "Kapten" visar sätern. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

KARLSTADS KOMMUN

Mariebergsskogen

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Ta med barnen till säter vallen, kom in i stallet och hjälp till att ta hand om våra lekdjur, vila en stund eller hoppa i höet. Prova på gammaldags lekar. Om vi har tur kommer djuren från Lillskogen på besök och vill bli klappade en stund! Facebook: Mariebergsskogen.

TORSBY KOMMUN

Björbysätern

24 augusti: Sätergudstjänst kl. 14.00 med Övre Älvdals församling. För mer info: ovre.alvdals.forsamling@svenskakyrkan.se, 0564-410 22.

Hjällstadssätern

26 juli: Sätterrunda. Obs! Endast lördag! Vandring från Hjällstad ca 10 km med start kl. 8.00. Servering av motti och fläsk, och fika. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Kårebolssätern

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Servering av kolbullar och fika, slätter, åk höskrinna, barnlekar, försäljning av ullprodukter, utställning av fäbodslöjd, tillverkning av björnmossematta,

riksspelman Jan-Anders Andersson spelar durspel. Knytkalas på lördagskvällen. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Munkebolsätern

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Fjällkor finns på sätern. Ystning och barnaktiviteter. Fika och kolbullar till försäljning. Guidade turer runt sätern.

27 juli: Sätergudstjänst kl. 14.00 med Övre Älvdals församling. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Norra Ny hembygdsgård

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Fotosamling från sätrarna i Norra ny, försäljning av fika och säterbröd. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Osebolsätern

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Skogvaktaren visar skogvaktarbaracken och berättar om kyrkans kontinuitetsskogsbruk. Information om skogsskötsel vid fäbodlar. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Ransby hembygdsgård

26 juli: Sätterrunda kl. 12.00-16.00. Se hembygdsgårdens fäbod från Åselbergssätern. Försäljning av fika och våfflor. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Ransbysätern

22 juni-25 augusti: Fäbodkafé med fika-servering och kolbullar, öppet varje dag kl. 11.00-17.00.

19 juli: Utmarksmusiken kl. 16.00. Musikfestival med musiker från Sverige, Norge och Finland. Jazz, Folkmusik m.m.

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Kolbullar och fika till försäljning. Getter och hästar på vallen, Bibbi kular. Facebook: Ransbysätern. Möjlighet till övernattnings genom STF. Boka på: www.svenskaturistforeningen.se/boende/stf-ransbysatern/

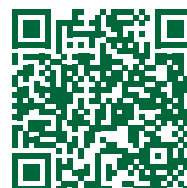
Rikkenberget

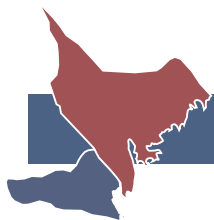
21 juni: Naturgudstjänst kl. 12.00 med Övre Älvdals församling. För mer info: ovre.alvdals.forsamling@svenskakyrkan.se, 0564-410 22.

Sandsätern

26-27 juli: Sätterrunda kl. 11.00-15.00. Dalby hembygdsgård har fikaservering. Mattias Kindberg visar hur man slår med lie. Växtinventering. Följ skylt röd pil "Sätterrunda." Facebook: Sätterrunda i Värmland.

Följ oss på
Facebook!





Ångermanland & Medelpad

**Mobodarna, Oringsjö****30 juni:** Tipsrunda kl. 11.00-14.00.

Betesdjur finns på plats, djurägaren deltar och berättar, fika.

Gudmundstjärn**3 juli:** Gärdsgårdsbyggnadskurs kl.

10.00-17.00. Anordnas av Länsstyrelsen Västernorrland.

5 juli: Öppet kl. 10.00-15.00 med

kamskokning, betesdjur, ängens växter, fågelguidning, servering och vandring till fäboden.

Granbodåsen**6 juli:** Öppet kl. 11.00-15.00 med lie-

slätterkurs, tipsrunda, betesdjur, vandring till Kullens fäbod med kulning, berättelser och glassförsäljning.

Kullens fäbod**23 juli:** Kulningskurs och visor med

Johanna Bölja Hertzberg. För mer info och anmälan: Fäbodnätverket Västernorrland på Facebook.

Välkommen till Fäbodveckan

30 JUNI–6 JULI

Upplev kulturen, djuren, naturen, gå
lieslätter- och gärdsgårdskurs.



Program på
[Fäbodveckan 2025](#) |
[Länsstyrelsen](#)
[Västernorrland](#)



Kårebolsättern. Foto: Jers Kristin Lissel

Kårebolsättern.
Foto: Eva Svensson

Kårebolsättern. Foto: Eva Svensson

Osebolssättern.
Foto: Jers Kristin Lissel

**FÄBOD-
RIKSDAGEN**
2025 26-28/9
PÅ JAMTLI.



Ost från Øverli gård. Foto: Ari Jaskari



Ivar Øverli. Foto: privat

Ystning med utsikt över ryska bergen

Långt nordan Sveriges nordligaste punkt och tillika långt östan Sveriges östligaste, sträcker alltså Norge ut sig i sin ytterlighet. Omkring 40 mil ovanför polcirkeln, med dryga två månader om året där solen aldrig går ner eller aldrig går upp, ligger Pasvik, en nationalpark i norska Finnmark. Strax söder om länets huvudort, Kirkenes, driver Ivar Øverli gårdsysteri vilket försörjs av hans 27 mjölkkor som betar kring släktgårdens utmarker.

Ivar och jag hörs på telefon, hade jag besökt honom på plats, hade det krävts en resa på över 170 mil enkel väg för min del – en resa som förvisso hade varit nog så spännande, men tyvärr inte görbar i dagsläget. Telefon fick därför bli kompromissen. Det är en dålig linje som lockar fram minnen av fasta bakelit-telefoner i svunnen tid.

Han berättar att gården firar 85-årsjubileum snart. Det var hans far som byggde den, innan han träffade hans mor. Själv föddes han 1956, har bott där i hela sitt liv och övertog den redan vid 23 års ålder. 1986 började han med mjölkproduktion, men hade då inga tankar på att förädla själv. Det var först

när man genomförde ändringar gällande kalvar i det norska djurhållningsregelverket i början av 2000-talet, vilket skulle innebära att han skulle ha varit tvungen att bygga om sina lador för dyra pengar, som han istället bestämde sig för att sadla om till ostmakare. Han hade då redan gått både en grundkurs och en fortsättningskurs i ystning och tyckt att det var väldigt kul.

– Jag började med ett miniysteri inne i huset, säger han. Jag byggde om ett badrum och lagrade osten i en gammal potatiskällare. Då gjorde jag bara en typ av ost, vanlig gul hårdost. Regelverket gjorde dock att det tog längre tid att komma igång än jag hade räknat

med. Det tog cirka ett år att planlägga allt, i april 2006 fick jag ett plangodkännande, i oktober fick jag produktionsgodkännande och i mars året därpå gjorde jag min första försäljning.

Han utökade snart antalet ostar och 2009 utökade han till det ysteri han har idag. En större produktion, krävde naturligtvis också mer mjölk, målet var att göra 2,5 ton ost per år och 2011 byggde han ut sitt fjös till lösdrift med 27 mjölkdjur som producerar ca 175 000 liter mjölk om året. 80% av mjölken säljer han dock till Tine, Norges största mejeriproducent och resten använder han till sin ostproduktion. Han har också numer en

anställd på halvtid som lärt sig hantverket.

– Vi prioriterar hög kvalitet på råvaran och låg bakteriehalt, berättar han. Jag säljer osten lokalt här i Finnmark och har gårdsförsäljning här på gården, men jag tappade en del kunder, tyvärr, under pandemin. Och sen kom kriget i Ukraina så nu är ju dessutom gränsen stängd. Från köksfönstret har jag utsikt över fjällen på ryska sidan som bara ligger en och en halv kilometer bort.

Han fortsätter berätta om planer han har för att hålla inkomsten stabil framöver. Av sina fem söner är det tyvärr ingen som är intresserad av att ta över gårdsdriften efter honom, så han kommer försöka hyra ut det ena av de två bostadshus som finns på gården. Och vad gäller djurdriften så hoppas han kunna använda mer av närliggande våtmark för vinterfoder framöver. Men så länge gränsen är fortsatt stängd så innebär det ju i förlängningen ett stort köptapp för regionen. Ett svenskt företag ska starta upp gruvdriften igen under nästa år eller året därpå, vilket han tror kan leda till ett litet uppsving.

– Det har varit tufft den senaste tiden, säger han. Idag är det bara nio mjölkbönder kvar i området, vi var många fler förut. Men vi har ändå tur i Norge, vi har en jordbrukspolitik

som har förståelse för att alla producenter är lika viktiga, stora som små. Utan småbrukarna skulle vi inte ha tillräckligt med mjölk i Norge och det vet alla om. Det fungerar inte bara med storjordbruk. Det är särskilt viktigt nu när man pratar om matvaruberedskap och säkerhet. Ett småbruk är inte alls lika sårbart som ett större jordbruk.

Osten som Ivar gör tillagas på traditionellt sätt av dagsfräsch, opastöriserad mjölk – han är en av få ostproducenter i Norge som inte pastöriserar mjölken. Genom att slopa värmebehandlingen får mjölken behålla sina naturliga bakterier vilket i sin tur leder till ostar med unika mikroorganismer och smak. Hans motto har från början vara att skapa en sådan bredd i sin repertoar att han har någon ost för alla. Sommarmjölken, när korna går på utmarksbete, bidrar särskilt till extra goda ostar. Den mjölken gör även att ostmassan får en gulare färgton.

– Hygienen är för mig som bara tar hand om rå mjölk, extra viktig, förklarar han. Det kommer därför inte att bli aktuellt med robotmjölkning för min del. Jag vill ha fullständig kontroll över hygien på varje djur och det skulle jag förlora om jag tog in en maskin som bröt kontakten mellan mig och mina kor och det skulle jag aldrig någonsin gå med på!

FAKTA OM JORDBRUK OCH MJÖLKPRODUKTION I NORGE

- Mejerierna måste enligt lag hämta mjölk om man producerar minst 45 liter mjölk om dagen. Detta gäller även under sommarmånaderna när många har sina djur på fäbod eller utmarksbete och mer svårillgängliga marker.

- Man får bara sälja opastöriserad mjölk i Norge genom tillfällighet. Det innebär att man som producent inte för annonsera försäljning, men skulle en potentiell köpare råka gå förbi en bondgård och se bonden mjölka just vid det tillfället, kan köparen då fråga om han får köpa en skvätt opastöriserad mjölk. Man får dock använda opastöriserad mjölk i förädlade produkter, som ost eller filmjölk.

- En producent som sålde opastöriserad mjölk fick 2017 fängelsestraff för detta.

- Bara 3% av Norges landyta är odlingsbar mark, men mycket mer är lämpligt som betesmark.



Foto: Ivar Øverli



Ivar Øverli. Foto: Ari Jaskari

Fagsamling i norska Geilo

Våren innebär för många föreningsengagerade årsmötetstid, det gäller inte bara här i Sverige utan även i vårt grannland Norge. Under tre dagar i mars hölls vår systerförening Norsk seterkulturs årsmöteskonferens tillsammans med Norsk Gardsost på en skidresort i Geilo; undertecknad var där tillsammans med styrelsemedlem och ordförande i Föreningen Värmlands säterkultur, Ingela Kåreskog. Det blev dagar fyllda av intressanta möten, informationspåfyllnad och fantastiskt god mat.

Den första dagen var främst praktisk, med en ost- och smörkurs arrangerad av Norsk Gardsost, där fokus låg på hur man kärnar smör och därefter en föreläsning om den traditionella osten Norsk Gammalost, som man tror stammar tillbaka till vikingatiden och kanske längre. På eftermiddagen öppnades "fagsamlingen" officiellt och inleddes med en provsmakning av fyra gammalostar som marinerats i till exempel svartvinbärssaft och öl. Då gammalosten smakmässigt inte kan jämföras med någon annan ost, var detta en minst sagt spännande upplevelse! För den som aldrig provat den, skulle man kunna beskriva den som ostens svar på surströmming.

Under senefttermiddagen bjöds det på musikalisk underhållning på det norska instrumentet langeleik, som enkelt beskrivet är en mer primitiv variant av cittra. Därefter följde kortare föreläsningar av bland annat lokala Ostebygda och fyra kvinnliga "budeier" – fåbodbbrukare – innan det var dags för ett kortare avbrott och därefter gemensam middag.

Dag två var fylld med en rad intressanta föreläsningar, bland annat berättade Hanne Sickel från Nibio, som är Norges motsvarighet till SLU, om fettsyror i mjölk från kor som fått gå på utmarksbete och hur extremt nyttig den var i förhållande till mjölk från "vanliga" mjölkkor. Hon underströk vikten av att ge korna minsta möjliga mängd kraftfoder för att hålla mjölken så högkvalitativ som möjligt och på frågan om det är hållbart att äta kött och mjölkprodukter svarade hon bestämt att "Ja, det är det, eftersom det finns mycket mer mark som kan användas till bete än vad man kan odla på." Utmarksbete håller dessutom landskapen öppna och förhindrar sluppkomst, samt upprätthåller många vandringsstigar.

Katharina Sparstad berättade också om hur

man från norskt håll ser på utnämnanandet från Unesco. Det finns idag cirka 50 000 fåbodar i Norge, men bara 750 av dem är i drift – något som Katharina belyser som en kritisk nivå. Om de vill vända trenden måste de agera nu. Dock har införandet av No fence gjort att det är fler betande djur på fjället idag än vad det var för 10 år sedan. Norsk seterkultur har i dagarna också lanserat en ny hemsida riktad till barn och ungdomar som heter Til seters: www.tilseters.no.

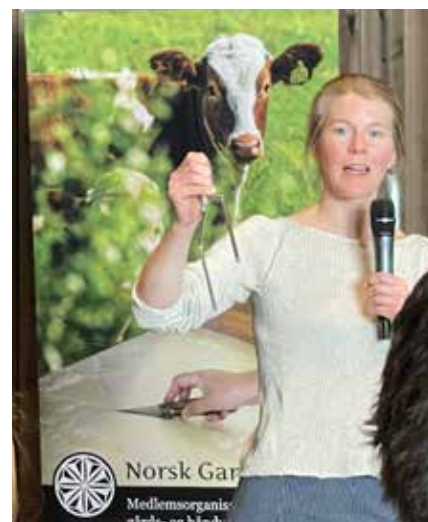
Sammanlagt var det cirka 80 personer på konferensen och av dem var cirka 80% medlemmar i både Norsk seterkultur och tillika Norsk gardsost, vilket kanske inte är så förvånande med tanke på att de båda förbunden har mycket gemensamt. Andra saker som även lyftes fram under dagarna var fåbodarernas roll ur ett beredskapsperspektiv, krockar mellan fåboddrift och turistnäringen, och hur man idag inte upplever samma respekt för djur, natur och regler kring till exempel att stänga boksapsgrindar efter sig, mot vad man gjorde för bara tio år sedan.

Även denna kväll bjöds det på gemensam trerättersmiddag och då passade dessutom Norsk seterkultur på att dela ut sitt årliga Seterpris till någon som gjort en särskild insats för fåboddriften. 2025 gick priset till Kathrin H. Aslaksby som driver Olestølen i Øystre Sildre i Valdres, en fåbod som inte hade varit i bruk sedan 1970-talet, där vinnaren rustade upp kulturlandskapet, öppnade upp gården och byggnader. 2007 kom getter och en

stinta åter till fåboden och idag producerar de både ostar, spekekorv och skinn. 2012 började man även ta emot gäster på fåboden och man har idag dessutom kurser och praktikanter på platsen.

Den sista dagen innefattade studiebesök på ett lokalt ysteri, men då vi hade väldigt lång väg hem, valde vi att prioritera en relativt tidig avresa. Vi hann dock med ett kortare möte tillsammans med tre representanter från Norsk seterkulturs styrelse, som vi såg som startpunkten på ett regelbundet samarbete framöver. Både undertecknad och Ingela kom tillbaka till värmlandsskogarna fyllda av inspiration och energi.

Jers Kristin Lissel



Seterprisen. Foto: Øystein Skjæveland



Skålbergsætra. Foto: Knut Ola Storbråten

Besök en norsk seter i sommar

Det finns många fäboddar även i Norge som har öppet för besökande under sommaren. För mer information om några av dessa kan du gå in på www.visitnorway.se och söka på ordet "seter" eller "støl." Där finns både fäboddar man kan göra dagsutflykter till och andra man kan övernatta på

– ta chansen om du ändå ska till vårt kära grannland i sommar! Observera att det idag inte finns ett filter där man bara kan välja att se fäboddar på sidan, vilket innebär att orter som har dessa ord i sitt namn också kommer listas i sökningen.

EU sänker vargens skyddsstatus

Den 8 maj beslutade EU-kommissionen att sänka vargens skyddsstatus från "strikt skyddad" till "skyddad." I praktiken kommer det att innebära att medlemsländerna, däribland Sverige, för större självbestämmandemöjligheter vad gäller interaktion mellan människor, tamboskap och vargen, samt licens- och skydds jakt.

Hur detta kommer att manifestera sig fullt ut återstår dock att se. Fäbodliv kommer bevaka frågan utifrån hur det i förlängningen kommer att påverka fäbod- och utmarksbrukare.

Krav på större flexibilitet för fäbodbrukare inför CAP 2027

Landsbygdsminister Peter Kullengrens statssekreterare Daniel Liljeberg, bjöd tidigare i vår in till ett sakråd den 16 maj i Stockholm för diskussion kring EUs gemensamma jordbrukspolitik från 2027. FSF var på plats och representerades av GFFs ordförande Carin Gisslén-Schönning, som sitter i förbundets Näringslivsgrupp tillsammans med styrelseledamöter Åsa Regnander-Dal och Perjos Lars Halvarsson.

Våra krav på Landsbygdsdepartementet är i korta drag att Fäbodersättningen/Fäbod i drift bör ses över och göras mer flexibel, både vad gäller arealkrav, djurhållning och betestid. Fäbodens livsmedelsframställning bygger på ett undantag vad gäller mjölkhanteringen. De 70 liter mjölk till försäljning per vecka som idag är tillåten är alldeles för lite om man

håller några kor. För att få någon lönsamhet måste gränsen höjas.

Fäbodbrukare som tar in djuren på natten och har traditionell mjölkhantering med tillverkning av ost, smör och mese bör ges extra ersättning. En ändring kommer att göra livsmedelsframställningen mer lönsam och att den kan utvecklas. Här finns kunskap som är användbar i livsmedelsberedskap och i kristider.

Fäbodbruket är det mest robusta brukningssättet inom jord- och skogsbruk.

Vi klarar att framställa mejeriprodukter enligt tradition utan el eller rinnande vatten. Fäbodens djur hittar bete och vatten i skog och utmark utifrån den gamla sedvanan- mulbetesrätten. Djuren är ett levande skafferi,

en del av vår livsmedelsberedskap. För småjordbrukaren bör dessa regler även kunna gälla vintertid. Att bygga eget mejeri är bara en dröm för många och dispens bör ges för produktion i eget kök.

Reglerna för skogsbete bör också ses över. De är för komplexa och exklusiva och betalas främst ut i södra Sverige, utanför fäbodområdet.

Utifrån det som beskrivits ovan är det viktigt att CAP ger möjlighet att fortsätta med traditionella metoder för djurhållning, att möjlighet till stöd finns och att regelverken anpassas vad gäller livsmedelshantering och djurskydd.

Nybörjarkurs: Ysta ost och hålla fjällkor

Eldrimner håller tillsammans med Mathantverket Vuollerim en helkurs i ystning och att hålla fjällkor för nybörjare. Kursen är lagt på Vuollerim gård, som idag har Sveriges största besättning fjällkor. Vuollerim ligger strax sydöst om Jokkmokk vid Luleälvens bank och av denna anledning har man anpassat kursens tider efter nattågen till Murjek, cirka 20 minuter från gården.

Under utbildningen kommer man att få en inblick i gårdens hantverksysteri och få en inblick i fjällkons egenskaper, kvaliteter och skötsel. Man får även lära

sig att tillverka hårdost, eldost/kaffeost och filmjolk genom integrerad praktik och teori.

Kursen är den 11-12 september. Enklare kursmaterial, transport till och från tågstationen samt frukost och fika ingår, men övriga måltider, övernattning och arbetskläder ingår ej i kursavgiften som är 3060 kr plus moms.

Det finns olika typer av boende man kan boka i närområdet. Anmälan senast den 20 augusti.

För mer information: https://www.eldrimner.com/utbildning/59845.nyborjarkurs_ysta_ost_och_halla_fjallkor.html



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.

Förbundet Svensk fäbodkultur och utmarksbruk jobbar idag helt ideellt och ditt bidrag behövs. Vi tar därför även tacksamt emot bidrag till vår verksamhet. Detta kan göras på samma sätt som man betalar sin medlemsavgift, via bankgiro eller Swish, men märk istället din inbetalning med "Gåva." Vill du skänka en större summa pengar till FSF, kontakta då ordförande Hanna Matsson Wagenius eller någon av de andra styrelseledamöterna

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.

Information om oss, de regionala fäbodföreningarna, stadgar och medlemskap finns i redaktionsrutan på sidan två och på vår hemsida **www.fabod.se**

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 under i swishappen.



Vill du fortsätta att få tidningen i din postlåda? Betala då in din medlemsavgift för 2025.