

The background image is a photograph of a misty forest. In the foreground, a large, gnarled tree with green leaves and clusters of red berries (likely rowan) stands prominently. In the background, several sheep are grazing in a grassy clearing. The overall atmosphere is serene and natural.

Fäbodliv

KULTURARV • MÅNGFALD • FRAMTID #3 2025

- ❖ Dags för Fäbodriksdag
- ❖ No Fence redan nästa år?
- ❖ Fäbodens nyttoväxter - läs och laga
- ❖ Anna och Robert byggde sitt liv runt fäbodbruket

Redaktör: Jers Kristin Lissel

kristin.lissel@fabod.se

072-948 39 17

Tryck: Reklamab, Edsbyn

Ansvärg utgivare: 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.

Organisationer, skolor och bibliotek som vill prenumerera
utan medlemskap kan göra det för 300 kr/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

Framsida: Får i höstdis i Finnbo, Dalarna.

Foto Victoria Törnqvist

Fäbodkulturen vilar inte över vintern

Snart är fäbodsäsongen till ända. Sommaren går mot sitt slut, och buföringen går från fäboden till hemgården. Lösbete byts i många fall mot hagar och ladugårdar - men kulturen tar inte paus för det, och inte vårt arbete heller.

Sedan utnämningen från UNESCO förra året, har tyvärr inte mycket hänt politiskt för att stärka fäbodkulturen. Tvärt om, på vissa punkter har det blivit sämre. Vi får till styrelsen rapporter om hur Skatteverket slutar bevilja undantag för kassaregister, vilket bidrar till att det blir väsentligt mycket krångligare att välkomna turister och besökare till sin säter - detta trots att risken för att någon omfattande organiserad brottslighet sker i anslutning till försäljning av ostar och fika på en vall är obefintlig. One size fits all-tänkan- det är det som en gång gjort fäbodbruket mer sällsynt än innan, och det fortsätter. Vi har en stor uppgift i att få våra myndigheter och politiker att tänka om!

Mer positivt är engagemanget från länsstyrelserna under fäbodveckorna. Där finns en genuin stolthet över vårt kulturarv och en vilja att visa upp det och sprida kunskapen om det. Själv hade jag förmånen att få besöka Myhrbodarna i norra Krokoms kommun, tillsammans med bland andra landshövdingen, med storslagen utsikt, ljuvlig tjockmjölk och uppvisning av den mångfald i landskapet som fäboddriften är en förutsättning för. Kulturlandskapet är väsentligt mycket större och mer varierat än många tror!

Till hösten väntar Fäbodriksdagen. Då ser jag fram emot att vi kan fortsätta fortbildningen, hålla sakliga diskussioner och göra att fler upptäcker den skatt som våra fäbodbrukare skapar genom sin verksamhet.

Det är för övrigt en verksamhet som pågår året om. Traditioner och metoder som arbetats fram över generationer tar inte slut för att löven byter färg. Förståelsen för det, är också viktig för oss att sprida.

*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/>



Politikens svek mot vårt levande kulturarv

När EU nyligen presenterade sitt budgetförslag för perioden 2028–2034 blev det tydligt vilka prioriteringar som nu styr unionens framtid. Även om den totala budgeten ökar nominellt, föreslås stödet till jordbruket minska i reala termer – från dagens nivå på cirka 386 miljarder euro till 300 miljarder. Det innebär i praktiken en nedskärning, särskilt när man tar hänsyn till inflation och stigande kostnader. Detta sker samtidigt som allt fler lyfter behovet av ökad självförsörjning och livsmedelsberedskap.

Den svenska regeringen har uttryckt förståelse för budgetramens prioritering av säkerhet, digitalisering och AI-utveckling, snarare än ett starkt jordbruksstöd. I det nya förslaget betonas "effektiv användning av EU-medel" snarare än ökade satsningar på lantbruk och landsbygd. Det är ett val som riskerar att slå hårt mot de mest sårbara delarna av vårt jordbrukslandskap – däribland våra fåbodar.

Just nu pågår den första fåbodsäsongen efter att den svenska och norska fåbodkulturen upptagits på Unescos lista över immateriella kulturarv. Det borde vara en påminnelse om värdet av vårt levande kulturarv – men i Sverige möts det av tystnad. Inget nytt fåbodstöd har införts, och det befintliga är så begränsat

att det i praktiken är verkningslöst. Det är idag nästan omöjligt att bedriva fåbodbruk i Sverige utan stark ideologisk drivkraft och personliga uppoffringar.

I kontrast har Norge infört konkreta och långsiktiga åtgärder. Där finns ett särskilt driftstöd för aktiv fåbodverksamhet på omkring 153 000 NOK per år. Dessutom lanserade den norska regeringen nyligen ett investeringsstöd på upp till 500 000 NOK för renovering av fåbodar, under förutsättning att bruket upprätthålls i minst tio år. Ett tydligt incitament – särskilt för yngre generationer. Norge tillämpar dessutom hämtningsplikt för mjölk även från fåbodar, så länge det finns körbar väg och produktionen uppgår till minst 45 liter per dag.

Resultatet talar för sig självt: Norge har idag omkring 750 aktiva fåbodar med mjölkhantering – och antalet ökar. I Sverige är motsvarande siffra sannolikt under femtio, och utvecklingen går åt fel håll. Våra sista aktiva fåbodar riskerar att tystna – inte på grund av brist på vilja, utan på grund av politisk passivitet.

Fåbodbruket är inte bara historia. Det är ett ekologiskt och socialt hållbart jordbrukssys-

tem som gynnar biologisk mångfald, klimatanpassning och levande landsbygd. Men utan stöd försvinner det. Det är dags att den svenska regeringen agerar och visar att Unescos erkännande betyder något i praktiken. Det räcker inte med att prata om kulturarv – man måste också värna det.

Om vi vill att framtida generationer ska få höra koskällor klinga i skogar och över fjällsluttningarna, smaka fåbodsmör gjort för hand och förstå sin plats i en levande historia, då är tiden att agera nu.

Peter Helander



Peter Helander. Foto: Privat

Ja till No Fence på gång?

Virtuella stängsel, så kallat No Fence, har i Norge varit tillåtet för getter sedan 2017 och för nötkreatur sedan 2020. Under den korta tiden har användandet av systemet fullkomligt exploderat, inte minst på de norska sätrarna. I Sverige är metoden alltjämt inte tillåten, detta eftersom elchockhalsband är olagliga här.

No Fence fungerar genom ett gps-styrt halsband, som påminner om en gammaldags skälla. Via en app i mobilen eller på en surfplatta, märker sedan ägaren ut vilket område som djuren kan hålla sig inom – detta går att ändra från dag till dag, eller till och med timme till timme om man så önskar. När ett djur närmar sig den virtuella gränsen, hör det först en hög ton som påminner om en hundvissla. Denna blir högre ju närmre kanten djuret kommer och i de allra flesta fall räcker ljudet för

att få det att vända. Skulle djuret mot förmodan försöka träda över gränsen ändå, får det en lätt stöt genom halsbandet och det är alltså på grund av detta som systemet inte är tillåtet i Sverige.

Regeringen har dock i en färsk kommunikation rekommenderat att

EU godkänner virtuella stängsel och skulle detta gå igenom kan Sverige komma att tillåta No Fence redan från januari 2026.

Vi fortsätter att bevaka frågan.

Telemarksko på Braskerudsætra med No Fence-Halsband





Gessibodarna. Foto: Evelina Gunérus



Familjen Axelsson Gunérus på Gessibodarna. Foto: privat

Gessi – där kargheten möter paradiset

Gessibodarna utanför Älvdalen drivs sedan mer än 20 år tillbaka av Anna Axelsson och Robert Gunérus. Där har de en dryg handfull fjällkor, ett tjugotal getter, en stor flock höns och två ardennerhästar. Nytt för i år är dels att man har haft öppet för besökande och erbjudit servering två dagar i veckan under juli månad och att man lämnat handmjölkningen bakom sig för en mjölkmaskin.

– Handmjölkning i all ära, men vi har kommit till en punkt i livet nu där vi inser att vi vill försöka få våra händer att hålla så länge som möjligt och det är därför vi gjort det här valet, säger Anna.

Anna har alltid varit intresserad av lantbruk och i tonåren körde hon moped för att hjälpa till med mjölkningen på en gård i Evertsberg. Hon och Robert träffades sedan när de var ganska unga, 18 och 20 år, han hade växt upp på en bondgård och tillsammans delade de lantbruksvisionen. De började med två getter som de lånade från Alf Sjödén på Hedbodarna och kort därefter fick de några fler från en man i närheten som skulle avveckla sin verksamhet. De första tre åren var de på Floj fäbodarna och sedan kom de över

Gessibodarna. 2004 ville de utöka och köpte en handfull fjällkor.

– Som mest hade vi ett 40-tal kor och var mjölkleverantörer åt Arla, förklarar hon. Då bodde vi på en gård i Evertsberg. På den tiden hämtade de även uppe på fäboden, men de hade ju en helt annan minimigräns då. Det är synd att man har slutat med det, jag tror att fler skulle hålla på med både småbruk och fäbodbruk om de visste att de blev av med mjölken.

Hon berättar att det var roligt att lära sig hur det var att vara mjölkbonde – speciellt med fjällkor –men att det var väldigt mycket jobb och i slutändan gick de ändå bara plus minus noll. De började känna att de satt fast i det så kallade ekorrhjulet och ju större ekorrhjul, desto fler måsten följde med in i det.

– Vi konstaterade att om mjölkproduktionen skulle vara hållbar för oss så skulle vi behöva dubbla vår besättning. Då satte vi oss ner och funderade över vad det egentligen var vi ville. Svaret var enkelt: vi ville vara på fäboden!



Servering på Gessibodarna. Foto: Evelina Gunérus



Fjällko på Gessibodarna. Foto: Evelina Gunérus

Istället för att utöka, gick de i rakt motsatt riktning och halverade antalet kor de hade istället. De såg över hur de levde och arbetade och jobbade sig successivt till en typ av leverne där de kan styra väldigt mycket över sin egen tid. De bestämde sig också för att leta efter en till fåbod att använda i början och slutet av säsongen, eftersom Gessi ligger långt bort och är väldigt kargt.

– Folk har ibland frågat oss om våra kor lever på ljung och pinnar, för det växer inte så mycket mer här, berättar hon och skrattar. Men de är väldigt duktiga på att leta fram den mat de behöver. Men nu ska vi snart flyttat till den andra fåboden, som inte är helt iordningställd ännu, men det går att vara där. Där kan vi ha korna även under septemberjakten, eftersom vi har möjligheten att hålla dem inhägnade där.

Tidigare om åren har de sällan hållit Gessibodarna öppna för allmänheten, även om de har haft en stuga för uthyrning, men i år har de haft servering två dagar i veckan under hela juli. Då har man kunnat köpa nybakad stomp och annat fika samt diverse fåbodprodukter som de tillverkat själva, som till exempel syr –långfil på älvdalska, smör, messmör och så kallad brunost. Det har gått över förväntan och de har haft ett snitt på mellan 40 och 50 besökare per dag –något som gett blodad tand och de ser redan fram emot nästa års säsong då de även hoppas kunna anordna en slätterdag.

– Roberts mormor är från Norge och det är från henne vi har lärt oss om getter. Det är även därför vi gör norsk brunost från getmjölken. I Norge använder man även mer traditionellt gjutjärnsgrytor till koken och eftersom jag lärt mig av henne gör jag det med, istället för att använda kopparkärl som är mer vanligt här i Dalarna.

Fram tills bara ett par år sedan buförde de hela den 38 kilometer långa vägen till Gessi, men de senaste åren har de kört upp djuren i vagn istället. På vallen går, förutom korna och getterna, även två dryga dussin höns och deras två ardennerhästar, som de dessutom arbetar med i skogen under vinterhalvåret.

I skrivande stund har de stängt för säsongen, gör sig redo att flytta till sin andra vall tillsammans med djuren och ute börjar höstvindarna redan göra sig påminda om att det börjar närma sig att vända hem igen. Men innan dess får de chansen att njuta några dagar till på denna plats som verkat som deras sommarhem i mer än två decennier.

– Nu är vi i paradiset, för det är vi, det är paradiset på jorden här. Visst är det mycket jobb, men det är värt det. Allt som har med fåboden att göra är bara ren lycka!

Jers Kristin Lissel



Anna och Robert som driver Gessibodarna.
Foto: Evelina Gunérus



Getfamilj på Gessibodarna. Foto: Evelina Gunérus



Gessibodarna

KULTURELL FÄ

Tack vare Förbundets projekt *Fira fäboden* som genomförs med anledning av att Unesco upptog fäbodkulturen på den representativa listan över mänsklighetens immateriella kulturarv har sommaren 2025 varit en ovanligt kulturell fäbodsommar.

Och projektet fortskrider med fler vallmusikkonserter under hösten samt nästa vår, tack vare bidrag från Kulturrådet.

Dessutom har den numer traditionella Fäbodveckan utökats och anordnats i flera fäbodlän och med fler aktiviteter under sommaren 2025.

Barnföreställningen *Längs små fäbodstigar med Tjärna* som framförs av Muuusikfolket har turnerat runt till olika fäbodlar och även andra platser, med förhoppningen att genom sång, musik och berättelser sprida kunskap om fäbodkulturen till nästa generation på ett lekfullt sätt. Barnen görs delaktiga i föreställningen genom att få sjunga med, svara på frågor, ropa på korna och klinga i koskällor. Efteråt får de provblåsa de uråldriga vallinstrumenten kohorn och näverlur samt skapa Tjärna och hennes fäbodkompisar genom att papperspyssla.

Första föreställningen för sommaren skedde under Fäbodveckan i Gävleborg, närmare bestämt 30 juni på den unika gården Oklagård utanför Ockelbo där det anordnades en fäboddag med brödbak, getter på besök, information om fäbodkulturen samt en informell stund av vallmusik och berättelser. Oklagård är en kringbyggd kulturgård som drivs av familjen Woxberg och visar på timringskonstens utveckling under tusen år. Gården består av ett femtontal nygamla kulturhus varav ett är en återskapad 900-årig stavkyrka i världsklass.

Därefter genomfördes föreställningen på Ärteråsen fäbod, Furudal och Skallskog fäbod, Leksand, under Fäbodveckan i Dalarna, vilken inföll under en mycket het vecka 29. Värmen bidrog nog till att många barnfamiljer valde stranden framför fäbodlivet, men trots det tog sig ca 12 barn och deras anhöriga ändå upp till Ärteråsen dit man sista biten får gå till fots.

Där kunde man även tova och gosa med mycket sociala värmlandsfår på ulldagen 16 juli. Ärteråsen är en av Sveriges största bevarade fäbodlar med en fantastisk utsikt och många ristningar i timmerbyggnaderna. Den äldsta ristningen som hittats och finns kvar idag är från 1662. Idag finns 12 eldhus kvar, fjällkor betar på vallen om somrarna och sköts av olika personer genom Ärteråsens Kulturförening.

I Skallskog anordnades två evenemang, dels den 5 juli och på fäboddagen 19 juli. Den första var en vallmusikkonsert med Jennie

Tiderman, Anna Aronsson och Sofia Sandén

– Vi hade ett program som byggde på "en dag på fäboden år 1910" där vi sjöng, blåste och spelade för att visa hur musiken användes i dagens arbete - från väckning, till mjölkning, vallning, och skrämsel, berättar Jennie. Visor blandades med låtar och signaler på horn, spilåpipa och näverlur. Jag berättade och knöt samman de musikaliska delarna. Kvällen avslutades med lockrop och hornmelodier runt fäbodvallen.

Den 19 juli fanns gott om fantastiska fäbodprodukter från Landgårdens egna fjällkor

samt många hantverkare på plats med fina alster och goda produkter. Men det var tyvärr klen med barn. Skallskog är av riksintresse för kulturmiljövården och har en fin välbevarad fäbodbebyggelse. Familjen Land driver fäbodbruk här sedan år 2004 efter ett drygt femtioårigt uppehåll.

Den strålande söndagen 20 juli bjöds på vallmusikkonsert på Nysjöns vackert belägna fäbod utanför Linghed. Passande nog efter att där varit slätterkurs med lie på förmiddagen, så flera av kursdeltagarna kunde stanna kvar och lyssna. Familjen Backlunds frigående kor deltog också mer eller mindre aktivt och bi-



Oklagård 30 juni.



Folk och få i Ockelbo. Foto: Carin Gisslen Schönning

FÄBODSOMMAR



Längs fåbodstigar Nysjön 20 juli 2025.

drog till att skapa rätt atmosfär. Trots aningen blåst blev det magiska toner från horn- och lurblåsaren Bernt Lindström, som dagen före dessutom förärats med Zorns guldmärke, samt från folkmusikerna Karin och Magnus Lindström Kolterud vilka kulade, sjöng och spelade på olika instrument. Musiken vävdes

samman av Victoria Törnqvists fåbodinspire-rade poesi.

Även 21 juli sjödet det av aktivitet på Nysjön, då Mellanskog arrangerade en fåboddag med fokus på "byanda" tillsammans med LRF, Dalarnas Fåbodbrukarförening, Förbundet Svensk Fåbodkultur och familjen Backlund,



Vallkonsert på Skallskog 5 juli. Foto: Anna-Karin Jobs Arnberg

tillika fåbodbrukare. Det var tipspromenad över fåbodvallen, föreningarna och fåbodbrukarna berättade om fåbodkulturen och Victoria Törnqvist läste för barnen om den busiga fjällkon Tjärna.

Victoria Törnqvist

Rapport från Fåbodveckan i Gävleborg: tredje gången gillt – blir det en tradition då?

Här i Gävleborg hade vi vecka 27 fullt av olika aktiviteter.

Nytt för i år är förstås att vi numer är förtecknade som ett immateriellt kulturarv hos UNESCO och det blev uppförande! Mer av kultur inom berättande och musicerande.

Även ostkurser och olika hantverk tex att göra björnmosse-mattor.

Berättelser om livet på fåboden förr och familjeaktiviteter med bla rovdjursspårning

Vi kunde även bjuda på tre besök av Isabelle Fredborg som berättade utifrån sin bok *Smöret smakte jag aldrig*, tack vare Länsstyrelsen som bekostade arrangementet. Ett väldigt besökt och uppskattat inslag från vår fåbodvecka.

Carin Gisslén-Schönning
Ordf Gävleborgs fåbodförening GF

Isabelle Fredborg. Foto: Carin Gisslén Schönning.



Järnkronan på Ransbysättern. Foto: Annik Bengtsson

Järnkronan på Ransbysättern

Under sommaren har skådespelaren Jacob Hultcrantz turnerat runt om i Värmland med sin uppsättning av Sara Lidmans *Järnkronan* och den 12 augusti hade turen kommit till Ransbysättern.

Ett drygt åttiotal besökande tog sig till sättern den ljumma sommarkvällen för att låta sig underhållas av enmansföreställningen som cirkulerar kring Lidmans egen farfars tid på fångelset Långholmen. Det blev en gripande föreställning som inte lämnade någon oberörd.



Getter på Kårebolssättern. Foto: Ingela Kåreskog



Flicka och get på Kårebolssättern. Foto: Ingela Kåreskog

Sätterrunda och kulturarvsskola i norra Värmland

Den sista helgen i juli anordnade Föreningen Värmlands Säterkultur sin årliga sätterrunda med ett flertal sätrar som höll öppet, vissa med evenemang och djurhållning, andra med öppet hus i stugorna. Vädret visade upp sig från sin bästa sida, vilket i sin tur lockade extra många besökare i dagarna två – många från andra länder, däribland Kina.

Föreningen har dessutom i år igen fått medel från Riksantikvarieämbetet för att

synliggöra och uppleva kulturarvet sätrar.

Skolbarn i åldrarna 9-11, som med kort varsel kunde deltaga innan sätterrundan avslutade sin sätersommar fick komma till Kårebolssättern och uppleva sätterlivet under ett helt dygn.

Målsättningen var att bjuda dem på en glimt av det gammaldags livet. Det de fick prova på var att hämta vatten i kallkällan, att göra upp eld, värma vatten och laga mat utomhus. Efteråt fick de också handdiska.

Kor, får och getter gick lösa på sätern då det var efterbete, vilket gjorde att barnen ofta fick gosa med och möta djuren. Dessutom fick barnen tälja med knivar, nåltova ullsaker, fiska och bada i Kårebolssjön. Kvällen avslutades med fåbodsagor kring elden, vilket var en av de saker som barnen uppskattade mest.

Ingela Kåreskog
Ordförande Föreningen
Värmlands säterkultur

Politikerbesök på Myhrbodarna

I samband med fåbodveckan i Jämtlands län anordnades bland annat en heldag på Myhrbodarna den 2 juli.

Lokala politiker var inbjudna och både Landshövding Marita Ljung samt Östersunds kommuns ordförande och tillika Förbundet Svensk fåbodkultur och utmarksbruks nyvalda ordförande Hanna Matsson Wagenius fanns på plats. Det bjöds på traditionell fåbodmat, underhållning från Offerdals spelmanslag, växtvandring och diskussioner kring vad det nya utnämmandet av Unesco kan innebära. En stor skala intresserade personer i alla åldrar närvarade och dagen blev lika lyckad som vädret.



Jämtlands läns landshövding Marita Ljung m. fl.
Foto: Fredrik Myhr



Myhrbodarna. Foto: Fredrik Myhr



Fäbodens nyttoväxter

EN TIDSVANDRING

När jag söker mig runt i fäbodlandskapet kring Skallskogs fäbodar i Leksand möter jag många tider. En bit uppåt backen skymtar gamla terrasserade fornåkrar, som skvallrar om att landskapet tidigare varit öppet.

Här och var kring fäbodtäkten står åldrade, hamlade sälgar som påminner om den stora betydelse som lövtäkten en gång hade. Löv av sälg, rönn, björk var minst lika viktigt till vinterfoder som det hö gräset gav. För oss idag kan det vara svårt att förstå att varje strå måste tas tillvara.

Vid en bäck skymtar en liten glänta, som ännu inte växt igen. Här låg **källandet**, där moster Andersdotter, den sista vallkullan i MatsOllesläkten, odlade kälrorötter i början av 1900-talet.

Foto: gläntan med källandet. Kanske behövs ingen bildtext? Eller så kan texten stå under bilden?

På stenhällarna intill torkades uppgrävd **torv** till strö för korna under vintern.

En bit bort står en liten grå lada där den numera ovanliga **varglaven** trivs mellan stockarna. Den användes tidigare till att färga garn gult och sägs också ha använts för att förgifta vargar.

PRAKTISKA VÄXTER ATT HA NÄRA TILL HANDS

Mästerrot, *Peucedanum ostruthium*, tycks finnas kvar på många fäbodar. Den kallas också för "kobot" och det säger varför den ansågs vara så viktig för just kor. Vid problem med matsmältningen fick kon tugga i sig bollar av de färskna bladen. Mästerroten sågs som ett universalmedel för både djur och människor, en oundgänglig hjälp när läkare och apotek knappast fanns att tillgå. Både blad och rot kom till användning.

Mästerroten kan i all enkelhet beskrivas som "en mycket kraftig kirskål" - dock betydligt mindre spridningsbenägen!

En rugga med **gräslök** stod gärna nära stugan. Gräslöken är en mycket gammal köksväxt som säkert använts att krydda färskostar med.

Humle ses fortfarande vid många fäbodar av samma anledning som att den odlades hemma på gården, både till ölbryggnings och för att betala skatt.

Dricka av både **enbär** och **enris** koktes säkert till helgerna också på fäboden. Här är ett recept på enrisdricka som Land Alice Gustafsson i Skallskog bidrar med:



Källandet.



Den fridlysta varglaven innehåller en giftig syra, lupulin.



Mästerrot blad och frö.

Agneta Magnusson är kulturvetare, författare och fröodlare numera bosatt i Leksand. Hon är ordförande för Föreningen Leksands kulturväxter och är även varit engagerad i fröföreningen Sesam. Hon har bland annat skrivit *Följ det gröna spåret! Bara fortsatt att ta hand om gamla nyttoväxter* där du möter människor som tar hand om både odlade och vildväxande nyttoväxter - och som för kunskapen vidare.

Följ gärna Agneta på Instagram eller Gråärtans vänner på Facebook.

Kontakt: amkultur@gmail.com





Den gamla humlen växer fortfarande vid Trotzigs gården på Granbergs fåbodar.



Enbär.

ENRISDRICKA PÅ LAND ALICES VIS:

Enris

Vatten

3 kaffekoppar (3 x 1,5 dl) socker eller farin

25 g torrjäst

Plocka fina kvistar av enris, ej för grova.

Fyll en 10-12 liters-kastrull med enris,

slå över vatten. Kokas ca 1 timme.

Kan stå och dra. Sila från enriset.

Tillsätt sockret, gärna hälften farin.

När det svalnat och blivit lagom varmt, blanda i jästen. Får stå och jäsa övertäckt ett dygn. Kyl, och så är den klar att dricka.

KUMMIN

Den enda vilda kryddväxt som användes på fåboden var kummin, *Carum carvi*. Den växer lite här och var på betesmarken, men eftersom växten innehåller så skarpa ämnen undviker djuren att äta av den. Kummin tillhör det flockblommiga släktet där det finns flera olämpliga förväxlingsväxter. Lär dig hur den ser ut av någon som känner växten väl och plocka den inte om du är osäker.

Fröna mognar i juli-augusti och kan sköras när plantan blivit rödbrun och ser torr ut. Fröna får sedan torka luftigt tills de är helt torra och kan läggas i en burk.

Att tugga på kummin kan lugna en orolig mage och används ofta i kålrätter, i bröd och som krydda i ostar och brännvin.

Prova gärna att krydda fåbodens färska ostar med lite torkade och gärna lätt mortlade kumminfrön. Här får man prova sig fram, fröna har stark smak. Kummin anses också kunna förbättra ostarnas hållbarhet.



Kumminbunt.



Kumminfrön.



Kumminplantor.



Enrisdricka till sillen, Skallskog



Ingredienser till krukost.



Skavfräkenviskor.

KRUKOST

Att göra krukost eller potkäs är egentligen ett sätt att ta vara på gamla ostkantar. Det blir alltid lite olika beroende på vilka ostar som används, hur mycket kryddor man tar och hur länge krukkan får stå.

Det här är min variant:

500 g grovriven ost
200 g smör i bitar
50-100 g grönmögelost
2 msk kummin, grovt mortad
½ dl kryddad eller okryddad sprit

Rör ihop allt och packa i glasburkar. Häll några droppar sprit överst. Täck med fat.

Förvara svalt, men inte allt för kallt så att ostmassan kan mogna och möglet kan växa till.

Kolla så att allt ser bra ut lite då och då. Om möglet växer ojämnt, rör om med en gaffel och häll på en sked sprit till. Låt stå minst en månad, gärna längre.

Observera att spiskummin, *Cuminum cyminum* är en importerad och värmekrävande kryddört som knappast kan odlas på en fåbod.

SKAVFRÄKEN - FORNA TIDERS SVINTO

Skavfräken, skavgräs, skäfte, *Equisetum hyemale*, det är några av många namn på en grov fräkenväxt i sandig jord här och var i hela landet. Den kan bli dominerande och svår

att bli av med. Den räfflade ihåliga stjälken är hård av kisel.

Ser man på saken från den ljusa sidan finns här en nyttoväxt med mångsidig användning: Under hundratals år har den använts som skurborste i rostiga järngrytor eller för att göra rent i fastbrända grytor. Lars Levander skriver om användning före 1850 i Älvdalen:

"Ett skäfte bestod av en handfull ihopbuntat skavgräs, ihophållet med en ombunden tåga eller ett snöre, så att den närmast liknade en modern diskviska. Särskilt vid tiden omedelbart före fåbodfärden (då det ju gällde den viktiga diskningen av mjölkkärlen), brukade småpojkar gå i gårdarna och sälja skäfte för en skilling bunt."

Gör gärna några miljövänliga tvagor till grovdisken när du råkar på skavfräken, men tänk på att de behöver ligga i blöt en stund för att inte repa allt för hårt. Efter användning är det bara att skölja ur dem och hänga upp på tork till nästa gång.

Mjölkkört – mjölke, *Chamaenerion angustifolium* – också kallad himmelsgräs i Leksand – ansågs ge mycket och kraftig mjölk, både för kor och ammande kvinnor.

Text & foto:
Agneta Magnusson



Mjölkkört.

Ransbysättern – fåboden som återuppstod

I skogarna ovanför Klarälvdalens rand, högt uppe på höjden, ligger Ransbysättern. Från parkeringen leder en spångstig genom skogen, vid utkanten av en myr. Det är inte många hundra meter att gå, men det sätter ändå tonen för vad som komma skall: tystnaden, trädsuset, en bäck som porlar och så... en skälla som klingar lätt mellan granarna. När jag passerat genom tre gärdesgårdsgrindar möts jag av en nyfiken flock getter, både äldre och killingar.

– Det där är Spöket, säger Bibbi och pekar på en av de mer närgångna individerna. När hon vänder sidan till förstår jag varför hon fått det namnet. Teckningen ser precis ut som Edvard Munchs tavla ”Skriet” eller kanske den där masken från den där skräckfilmen från sent 90-tal.

Bibbi har sina getter där under sommaren, men det är hennes son Jimmi som driver sättern. Han är i sin tur anställd av Utmarks-museet som äger den. Ransbysättern är med andra ord inte en privatägd fåbod och drivs som en öppen turistfåbod. Här kan man steka sin egen kolbulle, övernatta i fåbodstuga och bara insupa miljön. Den 52 kilometer långa Nordvärmlandsleden går också förbi sättern och erbjuder skoskavda vandrare en andningspaus.

När man står där, mitt bland djuren och ser de grånade timmerstugorna och gärdesgårdarna som sträcker sig längs skogskanten, är det svårt att föreställa sig att det någonsin kan ha sett annorlunda ut. Det känns, precis som det brukar på fåbodvallen, som att tiden stått stilla, man klivit in genom en tidsportal, rätt in i ett vakuum där nu är då och då, imorgon. Till saken hör dock att samtliga stugor på området är förhållandevis nybyggda.

Man har genom pollenanalys kunnat konstatera att Ransbysättern troligen brukades redan på 900-talet, ända fram till 1935 då den övergavs. I slutet av 1980-talet fick Utmarks-museet i Ransby frågan om de ville köpa den, vilket de gjorde och köpeskillingen uppgick till 60 000 kronor.

Konstnären och författaren Gunnar Svensson var på den tiden byfogde och engagerad i trakten. Han hade vid den tiden 80 tackor med lamm och första sommaren buförde han och några fler dem upp till den gamla sättern.



Familjen Glennborn-Enblom. Foto: Jers Kristin Lissel



Getabocken Frost och Antilopa på Ransbysättern. Foto: Jers Kristin Lissel

När de började närma sig så sprang fåren före honom de sista hundratals meterna och när de väl nådde vallen, som nu var helt övervuxen med tät granskog, stannade de och började beta. De fortsatte beta där i sammanlagt tre somrar, samtidigt som skogen avverkad så att det blev öppet igen.

Successivt togs vallområdet tillbaka mer och mer. De gjorde en lyckad svedjebränning på 8

hektar och fick sparbankspengar som möjliggjorde återuppbyggnad av de gamla stugorna. Man utgick ifrån de grunder man fann och försökte så gott det gick att skapa nya stugor utifrån hur de gamla hade sett ut. Byggnationen av dessa gjordes av numer nedlagda Samhall i Sysslebäck.

– Under åren har vi haft både fjällkor, får, getter och grisar där, men nu är det bara

hästar och getter som är kvar, säger Gunnar som med sina 90 år tagit ett steg tillbaka från sätern, även om han åker dit några gånger om året alltjämt.

Bibbi har tidigare år tagit mjölk från getterna och då har hon även haft traditionell tillverkning av messmör och ost. I år var det dock inga getter som blev dräktiga och sålunda fick de då heller ingen mjölk. Hon misstänker att det beror på att bocken Frost börjar bli lite för gammal för den uppgiften, men det kan även vara så att han sörjer sin favoritget, Rut, som de nyligen var tvungna att ta bort på grund av hög ålder.

– Det gör inget att det inte blev några killingar, säger hon. Då får både jag och getterna vila en säsong eller två.

Bibbi har haft getterna omkring 10 år nu och det blev så av en händelse när den tidigare ägaren blev för gammal och inte orkade med dem längre. Nu kan hon inte tänka sig ett liv utan dem. De spenderar hela sommaren på sätern och är sedan hemma hos Bibbi nere i Ransby på vinterhalvåret.

– Det gör mig så glad att de kan vara här och beta, det märks att de trivs med att vara här. Förra året var ett lingonår och då var de tävling mellan mig och getterna vem som kunde plocka dem först – de var helt tokiga i bären och rymde utanför gärdesgården stup i kvarten!

Några som besöker Ransbysätern varje år är familjen Glennborn-Enblom, som har sommarställe inte långt därifrån. De kommer dit för att uppleva naturen och äta kolbullar, de båda döttrarna är dessutom mycket förtjusta i getterna och får lite getgodis att mata dem med medan deras pappa steker maten efter att ha tilldelats stekpannor, fläsk och smet av Jimmi.

Jimmi har varit på Ransbysätern i sju år nu och trivs som fisken i vattnet även om det kan bli intensivt ibland med alla turister från både när och fjärran, eftersom sätern är öppen dagligen mellan 11.00-17.00, har musikkväll varje tisdag i juli samt folkmusikfestivalen Utmarksmusiken i slutet av samma månad.

– Den bästa tiden på året här är i september, när allt har lugnat ner sig lite, mörkret börjar komma tillbaka igen och man kan se stjärnhimlen på natten, säger han.

Han berättar att han var här första gången 2010 i samband med att boken *Klarälven, Nordens längsta vattendrag* skrevs, sen gick han en fåbodkurs hos Tapp Lars i Malung och på den vägen var det. Några år efter det fick han chansen att ta över driften av fåboden.



Bibbi klappar getterna. Foto: Jers Kristin Lissel



Gunnar Svensson på 80-talet. Foto: privat.



Jimmi matar killingar. Foto: Jers Kristin Lissel

– Många av de som kommer dit kommer tillbaka igen. Första gången de är här kanske de bara kommer över dagen, nästa gång kanske de kikar lite på en stuga och sen bokar de en natt eller två, sen inser de att det inte räcker och året därpå bokar de ännu fler nätter – det är beroendeframkallande! Man kan liksom inte få nog av det här lugnet. Här finns inga namn på dagarna, inga klockslag, bara solen och om den är uppe eller inte.

Jers Kristin Lissel



Killingar på Ransbysätern. Foto: Jers Kristin Lissel

Med kärleken som utgångspunkt

Utanför den lilla orten Våler, i Solør kommun inte långt från den riksgränsen mellan Norge och Sverige, finner man ett stycke in i skogen Braskerudsætra. Här samsas under sommarmånaderna ett tjugotal kor, en häst, tre hundar och en katt tillsammans med ägarna och äkta makarna Erik Fleischer och Roy Leirvik.

Fäboden är väldigt klassiskt norsk i stilen, med torvtak på de små byggnaderna. Fjöset ser ganska nybyggt ut och på gaveln till huvudbyggnaden har man byggt till en liten marknadsbod där de säljer sina säterprodukter som till exempel rømme, smör, messmör, yoghurt och den traditionella pultosten.

– Min familj har ägt gården och sätern sedan 1910, berättar Erik. Men det var först 2010 som jag gjorde klart huvudbyggnaden här och började bruka den. Då hade huset stått ofärdigt sedan det restes 1992. 2016 kom Roy in i bilden och då började vi även med mjölkdjur.

Med åren har flera saker tillkommit, bland annat byggdes fjöset ut 2018, med plats för

ett litet ysteri, 16 spiltor för mjölkning och en stor mjölk tank som norska mejerijätten Tine kommer och hämtar mjölk ur var tredje dag. Av all producerad mjölk säljer de omkring hälften och använder andra hälften till egen produktion.

– Vill vi så kan vi säga till Tine att hoppa över en hämtning, om vi skulle känna att vi behöver extra mycket till något tillfälle. Den möjligheten är ganska ny, så var det inte för bara några år sedan. Men det är ytterst sällan vi gör det.

Erik berättar att han varit lantbrukare hela livet och hållit på med fäbodbruk sedan tonåren. Han började jobba på fäbod som 13-åring och att det även var då som ystningskarriären startade. När han sedan blev vuxen lånade han både djur och vall till att börja med och tids nog övertog han Braskerudsætra. Det första han gjorde då, förutom att färdigställa stugan, var att borra efter vatten.

Roy har precis som sin make också en bakgrund av att jobba på fäbod sedan ung ålder och hans mor var mejerist. Senare hade han Telemarkskor under en period i Trysilsområdet och även Erik har haft rasen från och till under livet. Som svar på frågan om varför

de valt att satsa på bara den rasen skiner Roy upp och svarar leende:

– Men det är ju världens vackraste ko! Och det är upp till oss som går mot strömmen att se till det estetiska, inte bara det praktiska – och det kan du gärna citera mig på!

De skrattar, där vi sitter vid kortändan på det flera meter långa matbordet tillverkat av två decimetertjocka, närmare halvmetersbreda plank.

– Telemarkskon ger också väldigt fin mjölk till ost och den är en lugn och stillsam ras som kommer för att bli mjölkad samma tid varje dag, fortsätter han. Och så är det en traditionsras och eftersom vi håller på med traditionsost kändes det givet att vi skulle ha just den rasen.

De berättar att de nu är inne på femte sommaren med No Fence och att de är jättenöjda med tekniken. Erik visar hur han kan se området de rör sig i på en karta i en app på telefonen. Varje individ markeras som med en grå prick och man kan zooma in och klicka på varje punkt. Han kan även ta fram statistik på var djuren har varit under den senaste timmen, dagen, veckan och så vidare

Huvudbyggnad på Braskerudsætra. Foto: Jers Kristin Lissel





Försäljningsbod på Braskerudsætra. Foto: Jers Kristin Lissel



Erik förbereder korna för mjölkning. Foto: Jers Kristin Lissel

och han förklarar att om något djur skulle vara stilla onormalt länge så larmar appen så att man kan undersöka vad som är fel.

– Det har underlättat vår vardag otroligt mycket, säger han. Framför allt eftersom vi bor så pass nära sätern och förr om åren hände det flera gånger per säsong att de gick hem igen och vi fick åka och hämta dem. Jag minns en gång då de gick hem fyra gånger på samma dag!

Han kan också se om något av djuren fått en stöt, men han säger att det får de inte längre, de har vant sig vid vad ljudsignalerna betyder

och vänder innan de får en stöt numer. No Fence är också till hjälp vid buföringen, eftersom djuren det säkerställer att djuren håller sig på stigen.

De har i dagsläget 16 mjölkande kor samt kalvar. Dessa mjölkas med en mjölkmaskin som drivs av ett dieselaggregat. Denna driver även vattenpumpen och den försöker de att köra samtidigt som mjölkningen för att spara så mycket ström som möjligt.

– Det skulle aldrig fungera för oss att handmjölka med så många kor. Det är helt okej att driva säter på traditionellt vis om man har



Roy med ostmassa som ska bli pultost. Foto: Jers Kristin Lissel

den möjligheten, men man får passa sig så att det hela inte bara blir ett enda säsongslångt skådespel för någon annans glädje än ens egen. Av den anledningen tar vi till de hjälpmedel vi kan, det är slitsamt nog som det är.

Samtidigt säger de båda att slitet utan tvekan är mödan värd, att de båda vill leva det enkla livet, på ett mer holistiskt sätt där man tar vara på allt vad naturen ger en och att de nu har funnit det i denna mer ålderdomliga livsform. För dem handlar det dessutom att ta tillvara betesresurserna eftersom de i dagsläget inte har arealer att hålla kvar djuren på sommarbete hemmavid.

– På sätern finns ingen teve, knappt någon mobiltäckning, ingen dusch. Man längtar efter att komma hit framåt vårkanten, men efter att ha levt primitivt en hel säsong så värdesätter man även det mer moderna livet på ett helt annat sätt.

Med dem finns också katten samt tre hundar av rasen Dansk-Svensk gårdshund, som de även föder upp och till hösten ska Roy börja studera hantverksystning på halvtid mot Fagskulen Vestland. Drömmen är ett ysteri hemma på gården och att kunna jobba med det hela året.

– Vi tillverkar en typ av traditionsmessmör som är gjort på den syrade vasslen man får från pultostkokningen. Den är helt annorlunda än vanligt messmör och ska inte användas som pålägg, utan i matlagningen som en smaksättare och smakförstärkare. Idag är det nästan ingen som tillverkar det längre.



Mjölktanken på Braskerudsætra. Foto: Jers Kristin Lissel

De drar till fåboden så snart vädret tillåter, vilket brukar vara kring den första juni, men i år kunde de börja vara där redan från den 22 maj. Under sommaren har de sedan öppet för gårdsförsäljning och mindre kaféverksamhet två dagar i veckan. De har begränsat det för att orka med eftersom de får ganska många besökare. Utöver det tar de även emot övernattningsgäster, bokar in middagar för större sällskap som vill fira födelsedagar, bröllop, dop och andra stora livshändelser. De har dessutom några folkmusikkonserter per år. Kvar på sätern blir de till strax innan septemberjakten, då de inte vill ha kvar djuren i skogen ifall de skulle bli skrämde av något skott eller en drevhund.

– Här ute får vi ett uppbrott från vardagen och en chans till en tillfällig, ny vardag, här får kroppen och hjärnan chansen att vila upp sig från den digitala stressen och vi får dela med oss av ett kulturhantverk som funnits i flera hundra år. Att vi sedan har samma visioner och står på samma grund, gör allting så mycket lättare – vi går framåt tillsammans i livet, med kärleken som utgångspunkt.

Jers Kristin Lissel

”... man får passa sig så att det hela inte bara blir ett enda säsongslångt skådespel för någon annans glädje än ens egen.”

Pultost

Pultost är en traditionell, norsk ost tillverkad av skummjolk som därefter syras och saltas. Den är känd för sin relativt starka och fylliga smak och kryddas med hela kumminfrön. Pultosten kan förekomma i en rad olika styrkor som är avvägda av när man avbryter jäsningsprocessen, allt från mild till kraftigare och lagrad. Ju mildare osten är desto mer bredbar är den också, medan den mer lagrade osten får en mer grynig konsistens.

Man vet inte exakt hur gammal traditionen är, men åtminstone flera hundra år och den är en mycket viktig del av norsk matkultur och tradition. Idag kan man köpa pultost från de större mejerierna i vanliga matvaruaffärer, men många mindre ysterier, gårds- och säterysterier ägnar sig också i stor utsträckning av pultosttillverkning.

Man kan använda den som smörgåspålägg eller som middag med potatis, smör, rømme och grönsaker.



Pultost. Foto: Jers Kristin Lissel



Telemarksko som blir mjölkad Foto: Jers Kristin Lissel

Telemarkfe

Telemarkskon är den äldsta norska lantrasen bland nötkreatur, den definierades som egen ras redan 1856. Det är en mjölkkras som väger mellan 500-700 kilo och har en mankhöjd på 120-140 centimeter. Djuren är och de är röda i färgen med vita teckningar längs framför allt rygg och juver.

Båda kön har ganska långa, svängda, rakt uppstående horn.

Mjölakens goda kvalitet gör den särskilt lämplig för ystning, men trots detta är den idag en utrotningshotad ras som 2022 bara hade 457 registrerade avelsdjur.

Gränsöverskridande kulturarvsfirande på Skålbergsætra

Den 12 juli samlades en grupp fäbodintresserade, däribland politiker och kulturarbetare på en liten parkering ute i skogen strax norr om Kongsvinger i Innlandet fylke nära den svenska gränsen. Inbjudan hade även gått ut till styrelsen i FSF och som representanter för denna närvarade Ingela Kåreskog, Mårten Wikner och undertecknad.

Sällskapet leddes längs den gamla buföringsstigen med Knut-Ola Storbråten i bräschen. Under den fyra kilometer långa vandringen bjöds det på en kortare föreställning mitt inne i skogen som skildrade den verklighet många fäbodstintor fann sig i när de föll offer för kärlekskranka unga män på besök på vallen, som sedan lämnade dem vind för våg – inte sällan med ett barn på väg.

Ju längre in i skogen vi kom, desto mer utspjutt blev följet, men till sist skymtade de grånande timmerstugorna på en liten höjd vid ett skogsbyn.

Firandet inleddes till tonerna av munspel och därefter välkomnade Knut-Ola oss till Skålbergsætra – en fäbod som drivs av Anno museum där man bland annat har ungdomskurser under sommaren. Under tiden som vi underhölls, fanns även möjligheten till traditionella norska förfriskningar, som till exempel våfflor, flatbröd med spekemat och rømmegröt – en sötsyrlig och mycket mätande gröt serverad med smöröga och kanel.

Med i följet fanns även Norges Mat- och landsbygdsminister Nils Kristen Sandtøen som berättade om vilket värde man från regeringshåll sätter på det fortsatta fäbodbruket i landet, hur de arbetar för att upprätthålla kulturarvet och förklarade sedan hur de kommer fortsätta att stödja fäbodbruk inom jordbrukspolitiken, med bland annat sitt nya halvmiljonstöd för ett tioårsåtagande.

Vi fick även chansen att från svenskt håll berätta om vårt fortsatta arbete inom FSF, vilka utmaningar vi har i Sverige gällande fäbodbruket och samarbetet med vår systerorganisation Norsk seterkultur.



Norges Mat- och landsbygdsminister Nils Kristen Sandtøen. Foto: Jers Kristin Lissel



Fjording på väg till Skålbergsætra.
Foto: Jers Kristin Lissel



Ko med No Fence-halsband. Foto: Jers Kristin Lissel



Skålbergsætra. Foto: Jers Kristin Lissel

Jers Kristin Lissel

Bakslag för Karl-Tövåsen

Det är i år tio år sedan Tin Gumuns fick avslag på undantag från elektroniskt kassaregister på Karl-Tövåsens fäbod utanför Rättvik. Då tog hon upp fajten, vann mot Skatteverket och har sedan dess inte behövt föra register för försäljning över disk. I år var det dock dags igen, inget undantag beviljades, men efter en skriftlig överklagan fick hon dispens i tre månader, vilket täckte årets fäbodsäsong.

– Jag vet inte hur jag ska lösa det framöver, men jag orkar inte ta upp striden en gång till, säger en uppgiven Tin när vi pratar med henne i telefon. Som lagen ser ut idag tror jag inte att någon kommer undan den faktiskt, så det känns tungt. Det är dessutom så få fäbodare idag som tar emot besökare på något sätt och det här kommer inte att göra att det blir fler.

Tin berättar att hon har öppet 21 dagar totalt på en säsong, det är mindre än en månad sammanlagt, men ändå ska hon tvingas krångla med att införskaffa ett kostsamt elektroniskt kassaregister framgent.

– Jag hade ju hoppats att man kanske skulle förstå vidden av vår verksamhet i och med utnämningen till immateriellt kulturarv och sålunda underlätta för oss att fortsätta, men det verkar istället som det blir svårare.

I övrigt har de haft en fin sommar med många besökare på fäboden. En av de saker som Tin erbjuder för besökarna är två guidade visningar per dag, detta för att de som inte är bekanta med hur en fäbod fungerar och dess syfte, ska få chansen att lära sig och möjlighet att ställa frågor. Intäkterna från dessa möjliggör också för Tin att betala lön till en sommarjobbare.

– Ska vi kunna fortsätta med fäbodbruket i Sverige, måste det finnas ekonomi i det. Det finns ingen som vill jobba gratis idag och om vi ska kunna locka in yngre att ta upp fäbodbrukandet måste det också vara ekonomiskt hållbart – vi kan inte förväntas gå runt på ideologi och vilja.



Tin Gumuns. Foto: privat

Fjällkor avlivade med kort varsel

Vid två tillfällen i början av sommaren besökte länsveterinär bonden Nils-Erik Bergkvists gård i Fåker utanför Östersund och avlivade sammanlagt 15 nötkreatur av fjällkoras då de av Länsstyrelsen bedömdes som gravt undernärda. Vid det första besöket den 16 maj, avlivades totalt 9 djur, varav fyra kalvar. Nils-Erik var vid det tillfället inte hemma utan möttes av de avlivade kadavren när han senare återvände från en begravning i Östersund.

Nils-Erik och även hans far, Nils-Gustav, driver Östra Årädalens fäbodare och de har alltid haft fjällkor. Han chockades av synen han återvände till och kunde själv inte förstå varför detta drastiska beslut tagits, då hans djur bedömts vid god kondition både av Växa och Arla. Han hävdar istället att Länsstyrelsen tagit ett felaktigt beslut baserat på dålig förståelse för fjällkoras variation i storlek. Han tog sålunda med sig fyra kadaver till Uppsala för obduktion, där de också bedömdes som friska.

Vid det andra besöket hade man även med sig polis, som omhändertog samtliga kadaver och förbjöd Nils-Erik att obducera de avlivade djuren. Båda händelser har polisanmälts av Nils-Erik, men dessa har lagts ner. Han har därefter tagit stöd av LRF och med hjälp av dem överklagat beslutet om avlivning till förvaltningsrätten, i hopp om att åtminstone få ersättning för de förlorade djuren.

Fjällkon är en utrotningshotad ras, med omkring 300 mjölkande djur i Sverige idag och det kan därför tyckas ett drastiskt beslut att avliva på plats utan att först försöka vidta förbättringsåtgärder. Enligt LRF pågår dessutom en konflikt mellan deras regionala omsorgsgrupp och Länsstyrelsen Jämtland. I dagsläget återstår att se vad följderna av pågående överklagan.



Nils-Erik Bergkvist. Foto: privat

Fäbodriksdag på Jamtli 26-28 september

Att bevara, utveckla och säkerställa kulturarvet fäbod

FREDAG 26/9

16.00-20.00 After work på restaurang Hov inne på Jamtliområdet. Inledning av helgen och möjlighet att mötas och samtala under lättare former. Fri anslutning på egen bekostnad.

Obs! Plats kan komma att ändras, se aktuell information på hemsida eller Facebook.

LÖRDAG 27/9

8.30 Samling på Jamtli, kaffe, morgonmingel och registrering.

9.00 Invigning och välkomnande

9.30 Presentation: Unesco antog den 5 december 2024 Svensk och norsk fäbodkultur på den internationella listan över representativa immateriella kulturarv för mänskligheten. Vad innebär det och hur kan vi arbeta vidare för att utveckla och säkerställa fäbodkulturens immateriella kulturarv?

10.00 Föredrag: Charlotte Hyltén-Cavallius, fil. dr, Etnologi, docent i minoritetsstudier vid Institutet för språk och folkminnen som är nationellt ansvarig myndighet för Immateriellt kulturarv.

12.00 Lunch på Jamtli

13.00 Presentation: Programrådet för traditionell kunskap och hållbart sedvanebruk, konventionen om Biologisk Mångfald (CBD) artiklarna 8j och 10c. Fäbodbrukets betydelse för att främja användandet av, och bidra till ökad kunskap om, bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald.

14.00 Föredrag: Håkan Tunón, farm. dr, Etnobiologi, föreståndare vid CBM Centrum för Biologisk Mångfald vid SLU

15.00 Bensträckare med kaffe och fika

15.30 Att arbeta med fäbodbrukets levande kulturarv. Nordiskt centrum för kulturarvspedagogik

16.00 Fäbodbruket och fäbodkulturen i Jämtland-Härjedalen: Kunskap som grund för framtidens bevarande och utveckling av kulturarvet. Kartläggning och inventering av fäbodarna, kunskapstraditioner och kulturarvet.

16.30 Framtiden för fäbodkulturen och fäbodbruket ur ytterligare perspektiv

17.30 Avslutning för dagen

19.00 Gemensam middag och vallmusikkonsert med Ulrika Bodén"

SÖNDAG 28/9

8.30 Fjällkon inför framtiden: i Jämtland-Härjedalen, i Norrland, Sverige och världen. Robert Nilsson, Svensk Fjällrasavel.

9.30 Morgonfika

10.00 Fäbodens inneboende mervärden och traditionsprodukter. Birgitta Sundin, Eldrimner.

11.00 Fäbodriksdagsförhandlingar

12.00 Lunch på Jamtli

13.00 Studiebesök på Jamtli och Jamtlis fäbod. Besök på utställning och avslutning av Fäbodriksdagen.

Obs! Förändringar av programmet kan ske.

SÅ HÄR ANMÄLER DU DIG

Maila till fabodriksdag2025@fabod.nu och meddela namn samt eventuell specialkost.

Betala därefter in 500 kr till bankgiro 5243 - 8538 (Förbundet Svensk Fäbodkultur) eller via Swish till 123 109 20 22. Ange "Fäbodriksdag 2025" samt namn.

Sista anmälnings- och betalningsdag fredag 19 september.

Vid eventuella frågor maila jhf@fabod.nu.

BOENDEFÖRSLAG

Jamtli ligger inne i centrala Östersund och det finns gott om boenden i närheten. Konkreta förslag:

STF Vandrarhem Ledkrysset

Ligger centralt med några hundra meters gångavstånd till Jamtli. <https://ostersundledkrysset.se/>

Östersunds camping

Ligger på andra sidan om centrum, ej gångavstånd till Jamtli. <https://www.ostersundscamping.se/>

Hotell Jämtborg

Ligger centralt med något längre gångavstånd till Jamtli. <https://jamteborg.se/>

Hotell Linden

Ligger centralt med något längre gångavstånd till Jamtli. <https://hotellinden.se/>

Välkomna!



FÖRBUNDET SVENSK
FÄBODKULTUR
OCH UTMARKSBRUK



Länsstyrelsen
Jämtlands län



ÖSTERSUNDS KOMMUN
STAAREN TJELTE



Boktips!

I Hällpetters Maria Bergströms nya kriminalroman *Nattyxne* har fäboden en central plats i handlingen och en av huvudpersonerna är en äldre dam som levt fäbodliv i femtio år. Skogen runt fäboden är hotad då skogsbolaget planerar för ett kalhygge runt vallen. Runt fäboden stryker också en trebent varg...

– Inspirationen till bokens karaktär "Brita" har jag fått genom alla starka fäbodkvinnor jag mött. Ofta äldre, outtröttliga i sitt arbete och en ovärderlig källa till kunskap. Jag beundrar dem så mycket, de är mina personliga förebilder i livet, säger Maria.

Boken är andra delen i en serie om Anders Marée från Dalapolisen som den här gången får ge sig ut i skogarna mellan Dalarna och Hälsingland. Böcker är också inlästa av Reine

Brynolfsson. *Nattyxne* kan läsas fristående, men ett tips är att börja med att läsa *Daglösa*, som vi tipsade om i nr 1 2024.

Boken finns att köpa där böcker säljs, både detalj- och internethandel.

Den finns även som ljudbok på större strömningstjänster.

Titel: Nattyxne

Författare:

Hällpetters Maria Bergström

Pris: 235 kr

ISBN: 978 9 180 323 093

Förlag: Bokfabriken



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. Vilka regionala föreningar det finns hittar du på sidan två, längst ner i vänsterspalten.

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

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.