

den L A N G E L O M M E

39 Vinter
2007 - 8

Her i den lange L OMME findes uforkortede versioner af artikler,
som stod forkortet i papirversionen. De længere versioner er mærket **L**



Botanisk fältseminarium	10. juni	35
Årsmöte i Estland	3-7 august	36

Indhold:

Nye styrelsesmedlemmer	2
Kulturlandskapssenteret L	3
Hjartdal	4
Styrelses nytt L	5
Ängsdagbok	8
Stånghässja	10
EU støtter bondens kulturlandskab	11
Støttemuligheder Sverige Åland og Finland	12
Bedre Billigere Mere L	14
Mimes Brønn	20
Anmeldelse: Græsning og høslet i naturplejen	22
Om foderets betydning for mælken L	23
Recepter på årsmötemat L	26
Moderne Lom-taske	29
Referat i fra Årsmöte 2008	30
Der du gjekk fyre	34
Inbjudan botanisk fältseminarium i Halland	35
Kontaktopplysninger mm	36

Foto: Bo Gustafsson

3 nye i styrelsen

Jag heter *Lotta Kontula* och blev färdig landskapsarkitekt från Edinburgh College of Art år 2002. För tillfället jobbar jag för Helsingforsstad där jag leder planeringsprojekt för parker och friluftsområden, så det kulturlandskap jag arbetar med är rätt urbant!

Mitt intresse för kulturlandskap började i familjens sommarhus i Sydvästra Finland, i farmors blomrabatter. Landskapet har ändrat ganska mycket under de 31 år som jag besökt stugan, tidigare körde man till stugan genom åkrar och hästthagar. Korna betade fritt i skogen, vilket var rätt skrämmande för en liten stadsflicka, att sitta i blåbärssnåren och plötsligt se upp på ett stort kohuvud! Man kunde sitta på veranda och se till sjön på två sidor. Nu har åkrarna och hästthagarna blivit buskiga och växer igen, den fina strukturen av öppna vyer och björk alléer börjar vara borta.

Jag har tillbringat ett antal år i Africa, gått där i skola och tom ett år på Universitet. Kenya är kontrasternas land vissa lever som de gjort i decennier, däremot i huvudstaden sträcker sig moderna glas skyskrapare mot himlen. Många stammar har kännedom av sitt kulturlandskap och dess växter fortfarande starkt kvar även om lerhyddorna börjar byggas om till tegel- och stenhus. Men fattigdomen är en stor faktor i det Kenyanska landskapet, och många lever fortfarande direkt ur naturen.



Foto: Eva Ekström-Andersen



Foto: Bjørn Petersen

Jag studerade som sagt i Skottland i fem år och under studierna hade vi kurser i de skottiska "Highlands". Skottlands identitet grundar sig på deras kulturlandskap, alla bilder man ger utåt av Skottland är av deras öppna landskap av berg och dalar. Detta landskap är ju inte så att säga naturligt utan ett resultat av fårbete och landskapsskötsel för att gynna ripan och ripjakten.

Vad är kulturlandskap i framtiden? Behåller man det gamla kulturlandskapet som en turistattraktion som i Skottland? Växer Finland igen? Hur går det för de fattiga områdens kulturlandskap, flyter de bort i fattigdomens erosion och naturkatastrofer? Stora frågor med omöjliga svar. Men jag tycker det är viktigt att uppehålla och framföra värdet på kulturlandskap på gräsrots nivå, med små lokala steg. Därför är det fint med organisationer som NKF och jag ser framemot att vara den nya finska styrelsemedlemmen. Och dessutom värkar ni ha det så mysigt tillsammans!

Lotta

lotta.kontula@hel.fi

Jag heter *Camilla Nyberg-Selander* och är också ny i styrelsen. Jag är 39 år och bor på en gård på Åland med min man Hans, vår 1 år gamla dotter Hanna och ett antal katter, hundar och hästar. Jag är utbildad biolog med specialintresse för kulturmarksvård, vilket jag haft den stora förmånen att få jobba med de senaste åren. För närvarande är jag till största delen mammaledig men har på sidan om jobbat med det nya åländska miljöstödsprogrammet där vi arbetat för att främja skötseln av kulturmarkerna.

Jag försöker själv dra nytta av mina ridhästar genom att låta dem beta ängs- och hagmarker som hotas av igenväxning. Jag är övertygad om att hästar i större omfattning kunde användas för landskapsvård bara betandet sköts på rätt sätt. Det är tillfredsställande att följa med hur betandet och olika skötselåtgärder påverkar området på ett positivt sätt. Att resa till intressanta platser har också varit ett intresse som vi hoppas kunna återuppta då Hanna blir lite större.

Camilla

Camilla.Nyberg@Aland.Net



Ingvill Marit Buen Garnås

Kulturlandskapssenteret - i hjarta av Telemark

Når Kulturlandskapssenteret skal presenterast må me byrje med landskapet det ligg i. Hjartdal, Svartdal og bygdene ikring har mange og utfyllande kvalitetar knytt til kulturlandskap. Bygdene er prega av ein tradisjonell småskala landskapsmosaikk med verdifulle kulturmarkstypar. Her finn ein blant anna sær artsrike slåtteeenger og ei stor lauvingsli som framleis er i hevd. Det er mange intakte steingardar og det er elles lagt vinn på å gjerde i tråd med gamle tradisjonar. Gamal bygningskultur er også med på å prege landskapet. Her er spesielt mange verneverdige bygningar frå mellomalderen. Ein har eit aktivt landbruk med stor variasjon i produksjonar. Her er mellom anna gardar med telemarksku, kashmirgeit, mohairgeit og villsau. Nokre gardar driv òg med guida turar på hesteryggen.

Ein kan gjerne sei at ein i desse bygdene finn hjarta av Telemark, med alt dette inneber av handverks-, forteljar- og musikktradisjonar. I det heile har ein på ein sjeldan måte greidd å verne om det gamle. Handlingsboren eller taus kunnskap om tradisjonell skjøtsel og restaureringshandverk er enno å oppdrive. I tillegg er det ei sjeldan dugnadsand og vilje til felles innsats for bygdas beste, noko den årlege Slåttefestivalen er eit sterkt uttrykk for. Skal kulturarv som dette bergast for framtida, kjem ein likevel ikkje utanom kor viktig det er med eit auge utanfrå. Kulturlandskapet i bygdene har til alt hell fått status i regional og statleg samanheng.

Det byrja med Nasjonal registrering av verdifulle kulturlandskap i 1994. Nabobygdene Hjartdal i Hjartdal

kommune og Svartdal i Seljord kommune blei saman plukka ut som sær verdifulle område. Deretter følgde fleire registrerings- og forskingsarbeid. Ann Norderhaug tok sin doktorgrad på urterike slåtteeenger nettopp her. Alt fokuset førte til at det blei sett i gang to omfattande kulturlandskapsprosjekt med vekt på haldningsskapande arbeid og skjøtselstiltak i dei to nabobygdene. Deretter følgde samarbeidet om Eldhusprosjektet (2003-2006), ei mobilisering av småskala reiseliv og produktutvikling knytt til kulturlandskap. Eldhusprosjektet leia fram til etablering av Telegardar BA (www.telegardar.no) og Kulturlandskapssenteret AS (www.kulturlandskapssenteret.no).

Kulturlandskapssenteret i Telemark AS har 147 aksjar fordelt på 58 stiftarar. Dette er dei fire kommunane Notodden, Hjartdal, Seljord og Tokke, eit par lokale bankar, diverse organisasjonar, institusjonar og konsulentfirma, m.a. Norsk Kulturarv, Bioforsk og Telemarksforsking. Heile 60 % av aksjane er vel og merke eigd av lokale gardbrukarar og verksemdar. Dette seier noko om interessa og forståinga for kulturlandskap i området! Telemark fylkeskommune og eit interkommunalt fond har kvar seg gått inn med 3-årig oppstartsstøtte. Spørsmålet blir vidare om føretaket kan greie seg berre på sal av tenestar eller i kor stor grad det offentlege evt. vil gå inn med støtte på statleg eller regionalt nivå på lengre sikt.

Kulturlandskapssenteret har følgjande føremålsparagraf: *Selskapet skal drive opplæring, planlegging, prosjektarbeid og anna kunnskapsformidling for aktivt å medverke til at miljøverdiar og næringsressursane knytt til landbruket sitt kulturlandskap kan takast vare på og utnyttast i berekraftig bygdeutvikling. Oppgåvene vil omfatte alt frå lokale og regionale fagtiltak til deltaking i nasjonale og internasjonale fagnettverk.*

Arbeidsoppgåvene er mange og allsidige. For tida har me eit samarbeid med Norsk Kulturarv om å utvikle ein nettportal om kulturlandskap (www.kulturlandskap.net). Samarbeidet med dei omfattar også utvikling av eit fagleg tilbod knytt til Slåttefestivalen (NM i ljaslått), som elles er eit sjølvstendig arrangement med eige styre og budsjett. Me held også på med utvikling av fagturar og diverse kurstilbod. Målgruppene er offentleg forvalting, organisasjonar, bønder, lærarar og "folk flest". Tema er alt frå skjøtsel av kulturmark og vegkantar til gjerdebruk, gamle gardshagar, byggeskikk og restaurering av hus. Barn og unge er ei viktig målgruppe, og me arbeider med å få til ein større "Aksjon ut i mark og eng" med fokus på biologisk mangfald i kulturlandskapet. I tillegg driv me med vegleing og utarbeiding av skjøtels- og tiltaksplanar som grunnlag for div. tilskot for gardbrukarar eller større fellestiltak. Me går også inn i ulike prosjektsamarbeid med organisasjonar eller offentleg forvalting.

Kulturlandskapssenteret www.kulturlandskapssenteret.no
Norsk Kulturarv www.kulturarv.no og www.kulturlandskap.net
Bioforsk www.bioforsk.no
Slåttefestivalen www.hjartdalsbygda.no
Telegardar www.telegardar.no



Foto av Olav Tho i lauvingslia: Gunhild Geirsta.

Tekst: Kulturlandskapscenteret i Telemark

Hjartdal fekk den fyrste kulturlandskapsprisen

Den fyrste nasjonale kulturlandskapsprisen er tildelt Hjartdal kommune. Prisen er eit samarbeid mellom Norsk Kulturarv og Landbruks- og matdepartementet, og blei delt ut av landbruks- og matminister Terje Riis-Johansen under Slåttefestivalen 2007.

Ministeren kunne fortelja at det har vore krevjande å velje ut ein vinnar. Det kom inn framlegg på i alt 23 kandidatar frå 14 fylke. Tilknyttinga til eit aktivt landbruk, den solide forankringa i kulturarven, synleggjeringa og læringseffekten har vore viktige grunnar for at valet fall på Hjartdal.

Kommunen og innbyggjarane har gjennom mange tiltak teke vare på kulturlandskapet og vidareutvikla det i ein næringsmessig samanheng. Som døme på dette nemnde ministeren

Kulturlandskapsprosjektet, Eldhusprosjektet, etablering av Hjartdal Turist- og Bygdesentral, Kulturlandskapscenteret og ikkje minst Slåttefestivalen med kulturlandskapet som ramme for bygdekulturen.

Prisen er eit grafisk blad i tresnitt av Hans Normann Dahl og ein pengepremie på 50 000 kroner. I tillegg fekk Hjartdal kommune sin ordførar, Olav Tho, ein "eldsjelpris" i form av det same grafiske bladet i tresnitt av Hans Normann Dahl. Ordføraren fekk prisen for den rolla han har spelt i dei ulike prosjekta som er gjennomført i kulturlandskapsamanheng i Hjartdal. Samstundes som at han er ein aktiv representant for det utøvande landbruket som tek i vare og forvaltar kulturlandskapet.

Referat fra styremødet Onsdag 8. august 2007 og Torsdag 9. august 2007 på Torpomoen, Ål kommune i Hallingdal
Til stede var: Pål Morten Skollerud, Olof Stroh, Gunvor Synnøve Green, Bjørn Petersen, Søren Espersen (Referent) **L**

Fraværende var: Johanna Franzen, Camilla Rosengren, Ole-Per Schei, Anna Westman



Referat:

1. Velkommen og åbning:

Pål Morten bød velkommen og beklagede misforståelser omkring tidspunktet for styremødet

2. Dagsorden:

Dagordenen blev godkendt.

3. Godkendelse af referat af telefonstyremøde 21. februar 2007:

Referatet blev godkendt.

4. Økonomiske rapporter v/kasserer og kontaktpersoner

Olof har sammenfattet regnskaberne og sendt til revisorerne, men har endnu ikke på tidspunktet for styremødets afholdelse fået nogen revisionsrapport retur.

Regnskabet for 2006 udviser et ganske stort overskud. Vi må overveje, hvilke aktiviteter, der giver os mulighed for at gennemføre.

Budgettet for 2007 balancerer.

Årsmødet 2007 budgetterer med et overskud på 40.000 nok, også når Nordisk Bygd er betalt.. Dette skyldes store tilskud fra Fylkesmannen, kommunerne og flere andre på tilsammen 120.000 nok.

Budgettet for 2008 lægger op til en mere offensiv satsning og til flere personlige styremøder og møder i f.eks. redaktionsgruppen.

Kassebeholdning pr. 1.8.2007:

Sverige ca. 156.000 sek.

Norge ca. 190.000 nok

Danmark ca. 35.000 dkk.

Finland ca. ??? euro.

5. Gennemgang af de andre dokumenter, vi skal lægge frem på årsmødet:

Årsberetningen blev gennemgået og de sidste kommentarer fra Johanna indføjte.

Handlingsplanen blev gennemgået. Det blev vedtaget fremover at kalde den for "Retningslinjer for Nordisk Kulturlandskabsforbunds arbejde 2007 – 11". Det blev foreslået, at lægge den ud på hjemmesiden med link på forsiden til kommentering i løbet af september måned og dernæst at færdigbehandle den på førstkommande styremøde i slutningen af oktober.

Desuden annonceres "Retningslinjer for Nordisk Kulturlandskabsforbunds arbejde 2007 – 11" i førstkommande nr. af Lommen.

6. Årsmødet 2007 i Hallingdal – aktuelle sager, der skal fremlægges:

a. Kontingent for 2008:

Det blev foreslået at fastlægge kontingentet til 250 sek., nok og dkk samt til 25 euro, uanset kurssvingninger.

b. Forslag til udtalelser:

Ingen forslag.

c. Udmærkelser/diplomer – aktuelle kandidater:

Kriteriet for tildeling af diplom er, at vedkommende i mange år har arbejdet for vedligeholdelse, restaurering og formidling af kulturlandskabet.

Kari Nedremyr (Budeie) tildeles diplom for 2007.

d. Handlingsplanen

e. Andet:

Der er indgået en samarbejdsaftale mellem Norsk Bygdeturisme og Gardsmat (NBG) og NKF: NBG yder 10.000 nok. til Årsmødet og NKF yder bistand til mærkevareopbygning af norsk bygdeturisme. Aftalen blev omdelt.

7. Lommen

og

8. Redaktionsgruppen:

Punkterne blev behandlet under ét.

Der var enighed om, at aftalen om udsendelse fra Hälsinglands museum ikke fungerer godt nok.

Nr. 39 bliver et "buffet-nummer" med lidt af hvert, så nye medlemmer kan se, hvor mange stofområder, der bliver dækket. Artiklerne må maksimalt fylde 3-4.000 anslag inkl. mellemrum. Længere artikler henvises til hjemmesiden.

Deadline 1. september.

Olof skriver artikel om energi-problematikken og en forhåndsannoncering af årsmødet i Estland.

Ekskursionsberetning fra Hallingdalen skrives af Pål Morten og Gunvor.

Næstfølgende nummer vil forsøgsvis blive i farver i samarbejde med trykkeriet i Tartu og Olofs kone, Lea, der evt. kan foretage farvekontrol og farvekalibrering.

Hvis samarbejdet med Tartu skal få den fornødne effekt, kræver det formentlig direkte udsendelse derfra, hvilket igen kræver, at vores adressefiler foreligger i samme Excel-format, så de kan anvendes i brevflætning.

Gunvor efterlyste artikler fra de forskellige lande om, hvordan kulturlandskabet forvaltes og hvordan tilskudssystemerne er sat sammen.

Det blev foreslået, at Mats skriver om Sverige (Olof, tager du kontakt?), Pål Morten om Norge, Carl Adam Häggström om Finland (Olof? Johanna??) og undertegnede finder én, der kan beskrive forholdene i Danmark. Max. 2 A4-sider.

Olof: Det er ikke holdbart, at det i realiteten alene er Bjørn, der producerer Lommen. Foreslår derfor et redaktionsråd med 1 medlem fra hvert land, der træffes 2 gange årligt. Endvidere som tidligere nævnt, at Lommen får farver, at der sker en fornyelse af den typografiske form, måske også

størrelsen, samt at vi sikrer os et ordentligt og velfungerende program til produktion og overførsel til trykkeri og hjemmeside.

Olof undersøger, hvilke programmer, der er formålstjenlige i forhold til trykkeriet. Evt. tager han og Bjørn til Tartu med henblik på en konkret aftale.

Som medlemmer i redaktionsrådet foreslog Bjørn Andreas Øvergaard, Norge, Henrik Jørgensen, Danmark, Lena Bergils, Sverige, og Carl Adam Häggström, Finland.

Bjørn udfærdiger en lille ”handlingsplan” og tager kontakt til de foreslåede ang. redaktionsmøde.

Et fællesmøde mellem styret, redaktionsrådet og hvervegruppen blev foreslået til 26. – 28. oktober hos Pål Morten.

9. Medlemshvervningsgruppen:

Gruppen, der har Lars Aamodt som formand, har ikke fungeret.

10. Hjemmesiden:

Ole-Per Schei ønsker mere stof! Han er ikke uvillig til at fortsætte som teknisk redaktør, men indkommende stof skal være færdigredigeret og det skal angives, under hvilket tema, det skal placeres. Send derfor gerne artikler, (f.eks. Anna Westman) eller links til sådanne.

O-P S. Foreslår en udvidelse af hjemmesidens kapacitet, hvilket vil koste ca. 1.000 nok. Dette blev accepteret.

Ingvill Marit Buen Garnås fra Hjordalens Kulturlandskabscenter kan evt. assistere i redaktionsopgaven.

Web-redaktøren bør være medlem af redaktionsgruppen.

11. Nordisk Bygd for Bornholm og Hallingdal:

Nordisk Bygd Bornholm ligger klar til opsætning (Bjørn). Trykkes på Bornholm, evt. i Tartu.

Hallingdal: Skribenterne er fundet og artiklerne fastlagt.

12. Årsmødet 2008 og 2009:

Olof fremlagde de foreløbige planer for Årsmødet 2008 i de tidligere svenskprægede dele af Estland med udgangspunkt i kommunen Nukø (?) og øerne ud for den nordvestlige kyststrækning.

Temaet vil blive den svenske bebyggelseshistorie og struktur, sporene i landskabet og hvad der sker, når de forfalder eller når landskabet bliver anvendt i energiproduktion, til infrastruktur og andet.

Tidspunktet blev fastsat til omkring 8. august.

Årsmødet 2009: Finland håber at være i stand til at afholde årsmødet, f.eks. omkring verdensarvsområdet Kvarken i Botniske Bugt (meddelt af Johanne efter styremødet). Alternativt kan 2009 henlægges til Danmark: Kongernes Nordsjælland.

13. Rapporter og indspil:

Intet.

14. Andre spørgsmål

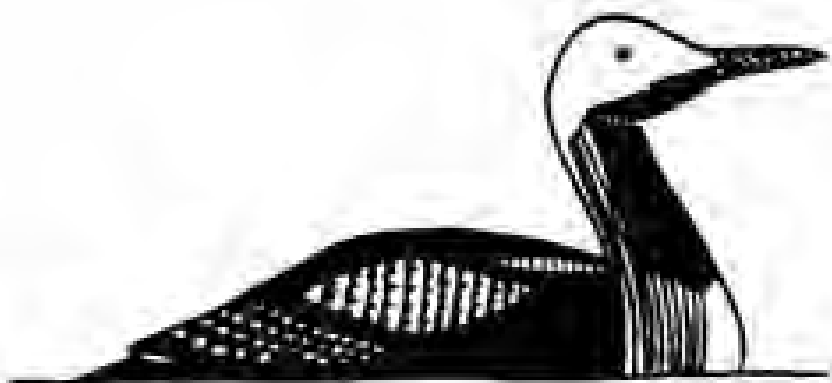
Det blev foreslået, at udfærdige en række skabeloner for dagsordener til styremøder, årsmødeindkaldelser, diplom mv. for at sikre, at tidspunkter, dagsordener mv. ikke glemmes i skyndingen. Søren udfærdiger.

Mødeforslag jvf. Pkt. 8 hos Pål Morten 26. – 28. oktober.

Med venlig hilsen Pål Morten / Søren Espersen (ref.)

Læs udkastet til retningslinjer for Nordisk KulturlandskabsForbunds arbejde 2007 - 2011

Her: <http://n-kf.org/index.aspx?id=2465>



Og læs årsberetning 2006 mm her:

http://n-kf.org/userfiles/NKF_RSMTESPROTOKOLL_2007_Rett.pdf

NORDISKA FÖRBUNDET
FÖR KULTURLANDSKAP



Ängsdagbok 2007

Skenla hemhage vid veckla



Foto: Bo Gustafsson

På påskdagen körde jag hem höt från ängsladan. Ett härligt doftande ängshö, som jag fodrar fåren med. Ladan måste vara tom vid fagningen, för då ska där serveras ärtsoppa.

21 april. Jag, Rolf, Gerrie och Leif från Småbrukare i Sörmland fagade denna lördag, som var solig och torr men med en enveten nordlig kuling. Det gällde att räfsa mot söder och det var skönt med lite lä och ärtsoppa i ladan efterpå.

28 april. Lagt ut ett par sittbänkar framför ladan, ifall där skulle komma några besökare, som lockats av kommunens Naturguide. En stunds kaffemeditation kan rekommenderas för det är för rasande grannt på ängen så här i vitsippstider.

Satte också ut informationsskåpet och laddade med de gamla vanliga broschyrerna från Länstyrelsen. Hoppas så småningom få till en mer lokalt anpassad informationsskylt för allmogens upplysning, så dom vet var dom hamnat någonstans.

26 maj. Räknade i dag smörbollarnas blommor och kom till 111 st. Dvs. 50 färre än i fjol. Den årliga ökningen är nu bruten och vi ser en tillbakagång. Årsmånsvariation?

10 juni. Ryckt en knippa hundkäx och hackat bort skogstistel. Den 7 började de första orkidéerna att blomma.

2 juli blommor fortfarande orkidéerna i tusental, men har nog kulminerat i månadsskiftet. Ängen domineras nu av

Jungfru Marie nycklar och prästkragar, som också börjar kunna räknas i tusental. En mäktig syn. I dag slog jag ett 100-tal kvadratmeter i ängens östra hörn, som kultiverats av sork och blivit övergött. Två skördar plus efterbete kanske magrar ut lite och irriterar sorken som ju har "torgskräck".

4 augusti. SLÅTTER. Tid rinner som bekant som sand mellan fingrarna, därför har det i dag hunnit bli den 20:e gången med slåtter på ängen. Det känns inte lika spännande som i början och tankar på att fortsätta på något annat sätt har infunnit sig, men så börjar folk att fråga "när blir det slåtter i år?". Då får jag som lite ny fart under galoscherna. Det går ju inte att bara sluta hur som helst. Tänk dig förnapålagringen komma, slyet skjuta i höjden, gamla bekanta som försvinner, usch usch usch.

36 vuxna och 3 barn utnyttjade det fina vädret och kom förbi för att hjälpa. I år var det inte så många erfarna slåtterkarlar, så jag fick ägna mycket tid till instruktion och visa hur man gör, men entusiasmen var det inget fel på. Efter jubileums middag på kassler och potatissallad blev det underhållning av Ingemar med KAM (KAM står för tre kvinnoförnamn), en kvartett med gitarr, fiol och sång, som spelade folkmusik och visor med anknytning till kulturlandskapets äng och hage. De hade engagemang och känsla i det de gjorde och återkom med mer musik då vi frampå eftermiddagen åt jubileumstårtan, som Jessica bakat.

Rolf Olsson som deltagit på samtliga 20 slåtter dagar fick

tillsammans med Leif Rooth, som också varit med från start, komma fram till fanfar och applåder och mottaga gåvor för denna intresserade envishet. Själv fick jag ”guldmedalj” och honung av slätterfolket och det tyder väl på viss uppskattning kan jag tänka mig. När dessutom några bokar in sig och vill

Av Christer Boëthius

8 Lommen 39 Vinter 2007-8

komma till fagningen nästa år, ja då, då går det liksom inte att bara lägga av, eller ens tänka på det.

Pga bristen på ”erfarna liar” så blev det en del oslaget, som jag så småningom får angripa i min ensamhet.

Gräset torkade så fint och 3 stånghässjor fick jag upp, men sen var det dags att fara till Buskerud och årsmöte med Nordiska kulturlandskapsförbundet, så resten blev liggande på slag. Hur brukar det gå med hö, som ligger på slag en vecka med dåligt väder utan att någon vänder på det?

Jovisst, åt helsike gick det, men det var det värt. Jag rekommenderar varmt alla läsare att delta på Nkf:s årsmötesresor. Hur ska ni annars kunna komma till Iungdalen, äta så gudomligt gott, nyfångad fjällöring, med römmegröt och syltetöj efterpå. Dessutom få lära sig att göra rakafisk (surfisk) på örret och hänförd stirra på den vackra fjällvärlden runt omkring, lyssnande till otaliga varianter av nordiska tungomål, guidad av dessa trevliga Hallingdölingar och Buskerudare.

Ett annat jubileum under rubriken slätter bör väl nämnas.

Det var i år 6:e gången med slätterresa till Telemark och

Övre Blika. Jag lyckades få med mig ungdomarna Åsa, Åke och Josefin på detta äventyr. Duktiga ungdomar, som var ett nöje att ha med sig och flinka var dom med lien, en rar förmåga nuförtiden.

I Svartdal hade hövädret varit ogynnsamt, så Ivar och Astrid på Nigardlien, som vi besökte, sa att de var oroliga för sitt vinterfoder.

I dag då jag skriver om slätterbestyren så är det den 19 augusti, fint torrväder och dags att köra in höt på stånghässjorna under eftermiddagen.

Dagens facit blev 3 lass på ladan och 3 lass på skogen.

Ungefär som i verkliga livet, hälften till mej och hälften till staten.

2 september. Slagit lie och satt upp en hässja av det som lämnades vid slåttern 4 aug. Stark vind gör att gräset har svårt att bli kvar på övre varvet.

7 september. Kört in höt på hässjan och fortsatt slå på det ofullbordade. Gräset hamnar nu på komposten.

24 september. Efter lite stängselarbete släpptes koflocken upp för EFTERBETE, 20 kor med kalvar och tjur. Återväxten är svag, men jag vill ändå ha upp dom för att trampa runt ett par dagar.

26 september. Avslutat efterbetet, samt HAMLAT en ask och en lind.

Vemodigt att det är slut, men vi ses ju nästa år, eller hur?
Christer.

(Äldre ängsdagböcker finns i äldre n:re af Lommen)



Foto: Bo Gustafsson

STÅNGHÄSSJA

Av Christer Boëthius

Så här tillverkade jag mina stånghässjor:

På vintern högg jag undertryckt gran (diam.ca 10 cm i brösthöjd), som växt tätt och blivit lång och girväxt. På våren barkades allt virke med bandkniven.

Nu tillverkade jag knaggarna ur 1tums ekstav, som svarvades i ena änden (längd ca 22 cm, var 5:e plus 5 cm).

Knaggarna torra, stören rå, då biter det bra.

Störarna som nu var kapade till 3m och vässade med motorsåg och yxa i storänden, lades nu upp med lagom lutning, för att få lite uppnäsa på knaggarna. Så borrhade jag fem hål, det översta genomgående. Första hålet 1m upp från störspets och sedan 40cm emellan hålen.

(I somras var jag gäst hos min vän Adam på Ulvsätern i Idre. Där bakom störoset, (eldhuset), hittade jag ett par gamla stånghässjestörar och mätte avståndet mellan knaggarna till 30cm. Alltså, kortväxt gräs, kortare avstånd mellan knaggarna?). Nu doppade jag svarvfasen på knaggarna i tjära och slog in dom i störarna. Den översta knaggen ska gå 2 tum igenom stören, för att utgöra stöd för strävan.

Strävorna som ska stödja under den genomgående knaggen högg jag av ungrön (de stod närmast) 1,5-2 tum tjocka, längd 2,5m. De bör vara av material som det är lite spänst i. Den motstående strävan, som jag brukar sätta under 2:a el. 3:e knaggen gjordes av 3tums bräda, längd 1,5m. Strävorna fick sedan ett V-format jack i änden för att bättre fästa mot knaggarna.

Vid hässjningen ska gräset vara något förtorkat och efter första varvet ställs den korta strävan på plats. Tryck på stören och stampa fast strävan. Sen, innan sista varvet, ställ dit den långa strävan mitt emot under den utskjutande knaggen. Utnyttja spänsten i strävan, hugg ner den lite i marken först, tryck och spänn fast. Glöm inte att kamma till sidorna på hässjan så regnat kan rinna av lättare. Lagg inte heller för lite gräs på takvarvet.

Åå, mitt hö det torkar så bra och tål en hel del oväder. Jo, slanorna kapade jag till 5-5,5m, men man får ju anpassa sig efter det material man har tillgång till. Jag brukar sätta upp tvåstörshässjor med 4 steg mellan störarna.

När det inte finns någon traderad kunskap, får en använda huve å boka”.

KÄLLA: Arbetsledaren, Praktisk handbok för lantbruksbefäl. Lantbruksförbundets Tidskriftsaktiebolag. Anno datum.



Foto: Bo Gustafsson

EU stöttar bondens kulturlandskap

Av Jan Lundegrén, Skara, Sverige

Ett gammalt skämt: "Det finns bara tio personer i hela EU som begriper EUs jordbrukspolitik, men dessvärre är det ingen som vet vilka tio det är."

Ja, förvisso är EUs jordbrukspolitik mycket komplex och dynamisk, men några tendenser är ganska tydliga.

- Ökad frihet att odla för marknaden, mindre krav på produktiv areal i träda.
- Ökad ersättning till naturvård och miljöskydd i odlingslandskapet.
- Ökad ersättning till diversifiering och bättre levnadsvillkor på landsbygden.
- Många nya landsbygdsföretag får konkurrera om "farmers money".
- På sikt minskat stöd till lönsam livsmedelsproduktion.
- Ökade möjligheter för nationella prioriteringar inom EUs medlemsländer.

NYA PROGRAM 2007-2013

De beskrivna tendenserna kan läsas i EUs nya budget för jordbruks- och landsbygdsstöd under de kommande 7 åren. Kommissionen har beviljat ramarna och varje medlemsland har beslutat om nationella prioriteringar. Detta

blev klart först nu i sommaren 2007. Information till berörda lantbrukare, rådgivare och myndigheter pågår. De nya ersättningarna beskrivs i fyra olika axlar:

Axel 1: Starkare konkurrenskraft i jordbruk och skogsbruk

Axel 2: Bättre miljö på landsbygden

Axel 3: Livskvalitet och diversifiering

Axel 4: LEADER. Lokala projekt

SVERIGE SOM EXEMPEL

Nationella prioriteringar gör att ersättningarna till lantbruket och miljön varierar från land till land. Nationell information finns hos landets kommuner, länsstyrelser och lantbruksrådgivning. Det finns två principer för ersättningar. Dels ersättning för investeringar t ex restaurering av slätter- och betesmarker, dels årlig ersättning för ökade kostnader i miljöanpassat jordbruk. Här följer några exempel på ersättningar till olika insatser i Sverige, som sammanfaller med NKFs verksamhetsområde:

Vallodling på åkermark

700-2 100 SEK/Ha. Högst i norra Sverige.

Fånggröda* och vårlöjning

1 300 SEK/Ha i södra Sveriges kustlän.

Ekologisk produktion

975-5 000 SEK/Ha beroende på gröda och certifiering. För ekologiska djur betalas 1 200-1 600 SEK/Djurenhet**.

Våtmarker

Anläggning; 100 000-200 000 SEK/Ha i södra Sverige, beroende på län. Skötsel; 2 500-4 000 SEK/Ha, år beroende på mark-värde i området.

Betesmark

1 100-2 500 SEK/Ha beroende på biologiskt värde.

Slätteräng

1 100-3 500 SEK/Ha beroende på biologiskt värde.

+7 000SEK/Ha för lieslätter.

Fäbod

20 000 SEK/år för fäbod i bruk

+ 36 000 SEK/år för nattfälla med 1 månads vallning.

Restaurering, bete och slättermark

Upp till 90% av godkända kostnader.

Landskapselement, kulturmiljöer

Diken och markvägar 6 SEK/10 m, år.

Stenmurar, gårdsgårdar 26 SEK/10 m, år.

Fägor 58 SEK/10 m, år.

Småvatten, åkerholmar, hamlade träd, överloppsbyggnader mm 180 SEK/st, år.

STOR MÄNGD DETALJREGLER

För varje form av ersättning följer ett antal villkor om åtgärdens varaktighet, oftast 5 år men för våtmarker 20 år. Det finns även tydliga krav på åtgärdens kvalitet och ibland följer även ett krav på utbildning i naturvårdsarbete som villkor för ersättning.

SAMMANFATTNING

De svenska reglerna för EU-ersättningar till bonden för så kallade "kollektiva nyttigheter" är mångsidiga och attraktiva. Ersättningarna är en bekräftelse på samhällets uppskattning av värdefullt miljöarbete. Tyvärr tvekar många

lantbrukare att söka ersättningarna när man ser alla detaljregler och villkor. Alla som har anknytning till odlingslandskapets natur- och kulturvärden bör därför hjälpa till med rådgivning och administrativ hjälp för att uppmuntra brukare med höga natur- och kulturvärden. De ekonomiska villkoren för ett bra miljöarbete i jordbruket har aldrig varit bättre än nu. Missa inte den chansen! Ta reda på villkoren i Ditt eget land.

*/ Fånggröda är en odling, ofta gräs, som har till uppgift att på hösten fånga upp överskott av kväve och fosfor som annars kunde läcka till yt- och grundvatten.

**/ En djurenhet är exempelvis en mjölkko eller 10 slaktsvin.

Skematisk sammenstilling af støttemuligheder i Sverige, Åland og Finland

BILAGA 4

SVERIGE

Stödupplägg naturbetesmark

Grundstöd + tilläggsstöd

Stödnivå betesmark

117 €/ha

+ ev tilläggsstöd

149 €/ha

Övrig landskapsvård

- restaurering av naturbete
- löväng/hamling
- restaurering av löväng
- slåtter maskin
- slåtter m lie
- efterbete
- skogsbete (ej planterad)

Max 1064 €/ha/år (enl kalkyl)

11 €/träd, max 53 €/ha

11 €/träd, max 53 €/ha

255 €/ha

690 €/ha

74 €/ha

grundstöd = 117 €/ha

Granskas området före godkännande?

Ja, av Länsstyrelsen

Kan till området anpassade villkor ställas?

Ja, skötselkrav, röjning, förbud, betes- el slåttertidpunkt

Hur planeras skötseln/röjning?

Genom åtgärdsplan

Hur regleras betestrycket?

Betet ska vara avbetat så att förna inte samlas på marken

Vilka områden är berättigade till tilläggsstöd

Hagar m naturbetesindikatorer på minst 75 % av ytan

- Betade strandängar

- Betade åraviner

- Hagar m många vidkroniga gamla lövträd. Ställvis grässvål.

- Tidigare B-marker m stora natur- el kulturvärden.

Indikatorer på 50-75 % av ytan.

- Slätterängar m indikatorer på minst 75% av ytan

Tillåts stödutfodring på fina beten (m tilläggsstöd)?

Tillfälligt ett par veckor vid betessläpp och installning

Får gödslad mark finnas i samma hägnad?

Ja, om arealen inte är stor i förhållande till naturbetet

Ersätts stängsel o andra betesrelaterade kostnader?

Enligt kostnadkalkyl, max 1071 €/ha/år vid restaurering

Citeret fra:

KULTURMARKSVÅRD - LÄNKEN MELLAN MÄNNISKA OCH NATUR 2004-2007 SLUTRAPPORT

Johanna Franzén, Maria Hoflin, Tommy Lennartsson, Camilla Nyberg-Selander



ÅLAND	FINLAND
Grundstöd + specialstöd	Grundstöd på max. 420,47€/ha enligt godkänd kostnads-kalkyl
150 €/ha	Grundstöd max 420,47 €/ha enl. godkänd kostnads-kalkyl
84 €/ha	
230 €/ha	Max 420,47 €/ha enl godk kostnader för alla punkter
706 €/ha	
888 €/ha	
168 €/ha	
168 €/ha	
-	
Ja, av landskapsregeringen	Ja, av miljöcentralen
Har inte gjorts, muntliga råd har getts vid granskningen	Ja, skötselkrav, röjning, förbud, betes- el slåttertidpunkt
Generella stödvillkor	Genom skötselplan
Fastställd djurmängd/ha som antecknas i beteskort	Anpassas efter området
- Hagmark	Vårdbiotoper, dvs. skogsbeten, hagmarker, hedar, lövängar, ängar, torrängar. Därtill skogsbryn, åkerholmar och träd- och buskgrupper på åker med växter gynnade av traditionellt bruk
- Ängsmark	
- Strandäng	
- Löväng	
Ja	Nej
Ja	Nej
Genom stödet	Enligt kostnads-kalkyl, max 420 €/ha

Bedre! Billigere! Mere!

Råstof, industri og landskab i Hallingdal



Oplevelser, tekst og fotos: Bjørn Petersen



Disse langsomt voksende mangestammede birke (ca 300 m under trægrænsen) er mange gange stævnet (hamlat/fellet nær roden). Der står tusinder af dem på bondejord, lidt oppe ad lien.



En dyb stenforet grube med 2-3 m diameter er gravet ind i skrænten.

Her blev birkeved svidet til trækul.

Nu sælges det til peisene i Geilos mange hundrede hytter.



Geilo har stærke smedetraditioner.

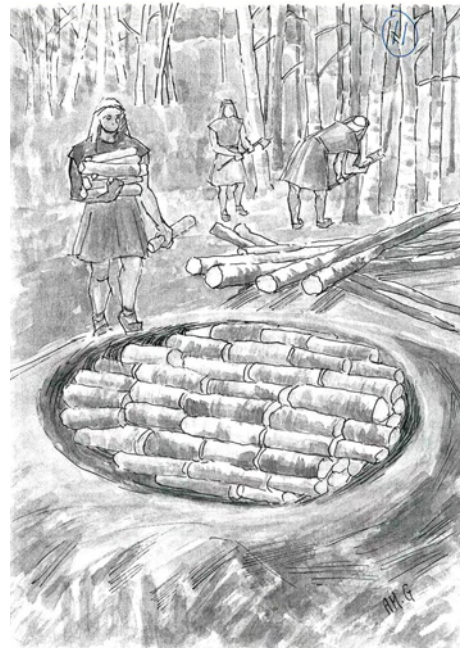
Det begyndte med myrmalm i jernalderen, og gennem vikingetid og middelalder var smedegods en vigtig handelsvare.



Smedevarer er stadig en god forretning, men nu industrielt: Flere velrenommerede værktøjs- og bestikfabrikker ligger i Geilo - med fristende fabriksudsalg!



Smede- og industrihistorien blir til oplevelsesøkonomi: Skilte ved Ustedalsfjorden fortæller om myrsmalm, jernvinning, trækul, smedning og gamle handelsveje -



- og foruden fabriksudsalgenes flotte showrooms (med kunst og historisk udstilling mm), opføres ligefrem historieteater: "Frå kolgrop til robot". (Fremragende formidling - se selv, hvis du får chancen)

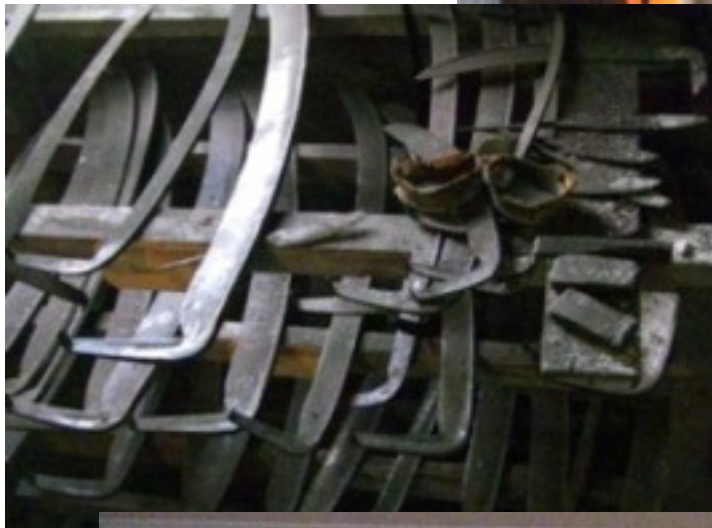


Hele jernets historie i Ustedalen har potentiale for en fortællende flerdages aktivitetspakke til børnefamiljer:

- : Selv være med til at fælde birk og svide trækul på en af de mange autentiske lokaliteter. (Både i lillebitte skala til at få eget trækul med hjem, og som medhjælp til brænding i en større grube.)
- : Se på myrmalmen i myren. Evt indsamle den og riste den. Kigge på den i mikroskop.
- : Se på forsøg med jernudvinding (når de foregår - ellers se på rekonstrueret smelteovn og fyre den op).
- : Selv smede en lille genstand. Fx et søm eller ildstål. I en autentisk smedje i bygden.
- : Fortelleteater "Frå kolgrop til robot".
- : Minikursus i knivfremstilling (med Bruslettos berømte knivblade og lækre materialer).

Værktøjsfabrikkerne kom af bondesmedes specialisering og pioner-ånd.

Fra hjemmesmedning til husbehov over specialisering (fx leblade) til massefremstilling med mere og mere avanceret teknologi.
Bedre, billigere, mere.





Gamle handelsruter ("slep") til Vestlandet gik over Hardangervidda.

En krydsede Ustelvi på Tuftebrui.

Idag står denne rekonstruktion i udkraget tømmerkonstruktion som et minde, og et monument.

Jernbanen over fjellet Oslo-Bergen 1909 var en stor teknisk bedrift.

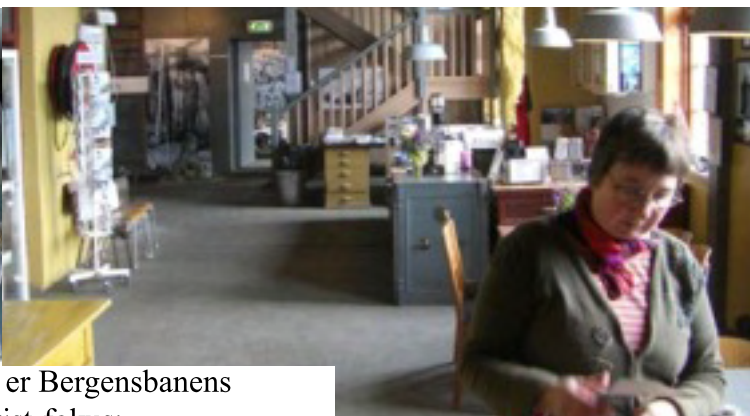
Og salg af masseprodukter og køb af grubestål blev meget lettere.

Bedre, billigere, mere.

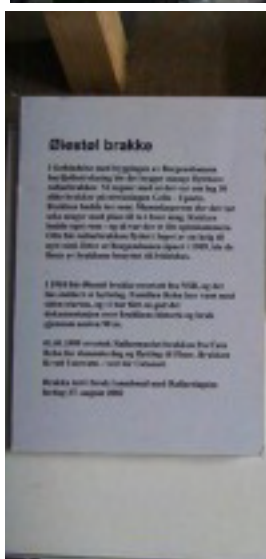




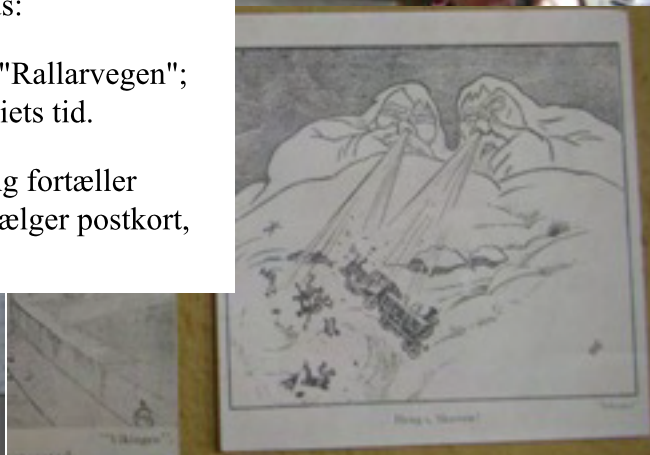
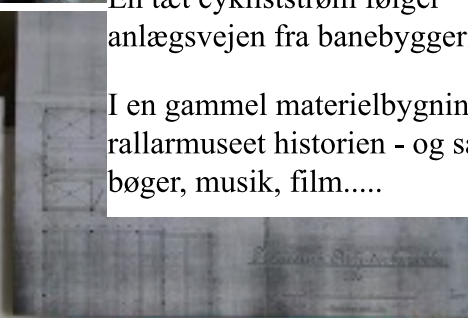
I Finse, på høfjellet, er Bergensbanens bygninghistorie i turist-fokus:



En tæt cykliststrøm følger "Rallarvegen"; anlægsvejen fra banebyggeriets tid.



I en gammel materielbygning fortæller rallarmuseet historien - og sælger postkort, bøger, musik, film.....



Industialismens billige tilgang til energi og materiale former landskabet på nye måder og i ny målestok.

En ingeniør fra perioden sagde "Ge meg slusk og mat, og jeg skal gøre Norge flat" (slusk betød børster = rallare). Siden har automatisering og billig energi reduceret behovet for mandskab og mad.



Førindustrielt var knaphed afgørende. 1 kg jernlubbe kunne koste 100 kg myrmalm, enorme mængder trækul og oceaner af arbejdstid.

Idag kan det ikke svare sig økonomisk at rydde op, fx efter en nedlagt banestrækning eller en udtjent bil. Gammelt jern hober sig op i landskabet. Værre, billigere, mere.



Industrikultur skaber meget affald i højt tempo. De 7 km tunnel i 1993 sparede 10 min / togtur og overflødiggjorde ca 12 km højfjeldsbane, som ligger der endnu som landskabsaffald.

Bedre? Billigere? Mere

Industriaffald kan have genbrugsværdi. De bedste tømmer-rester af snetunnelen står endnu hos lokale i Finse.

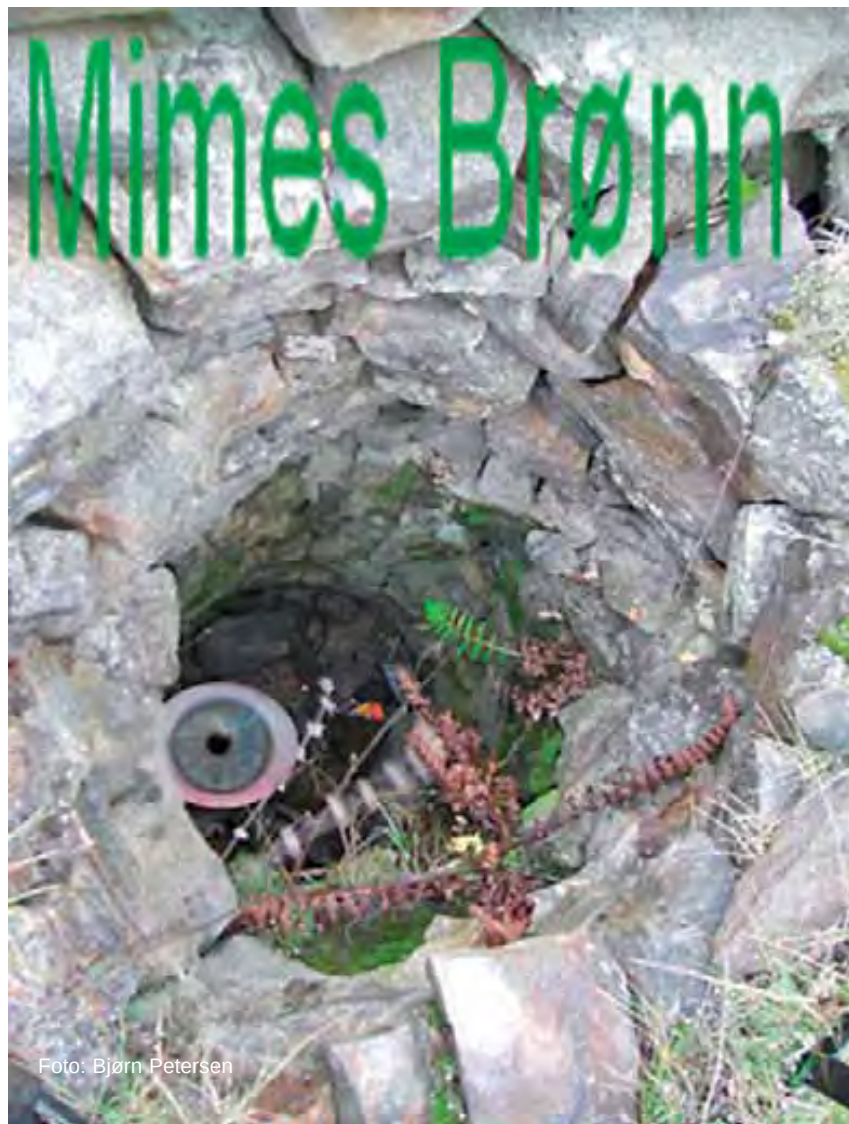


Ikke i Hallingdal, men Europas store industrihavne ligger hele landskaber af forladte industrianlæg øde.

Produktionen er globaliseret og før eller senere genbruges bygninger eller arealer til oplevelser og boliger.

Vi lever stadig dybt inde i industrialderen. IT og oplevelsesindustri har ikke afløst industrialismen, men er nye former af den. Begge dele er dybt afhængige af industrielle metoder og organisationsformer. Hvad var en pc uden regulære fabrikker (automatiserede eller gemt væk i fjerne lande) til at fremstille delene? Hvad var Rallarvegens cykelfelttog

uden (industrielt fremstillede og drevne) biler og tog til at transportere cyklerne og deres førere de ca 2000 m op i fjellet? Eller Geilos skiløber-invasion hver vinter uden samme transport? - og desuden højt avancerede logistiske systemer af industrielt tilsnit, til at holde styr på strømmene af ind- og udcheckning, transport af mennesker, mad og materialer, drift af skiheiser og bygning af kolossale mængder hytter og hotellejligheder. Meget af det nok i traditionel stil og med et vigtigt islæt af håndværk (udført af baltiske gæstearbejdere), men byggende på et solidt fundament af industrielt masseproducerede elementer. Som er absolut nødvendigt for at det hele blir godt, billigt og mangfoldigt nok til at bære den store turistindustri. Bedre, billigere, mere.



Den som drikker av Mimes brønn
blir klokere for hver gang.
Odin måtte ofre det ene øyet for
at få smake på vannet.
Det ligger ligger der ennå.
Brønnen ligger ved roten av det
store verdenstreet Yggdrasil.
Nornene Urd, Verdande og Skuld
dynker treet med vann, at det ikke
skal tørke ut.
For den dagen treet dør, går hele
verden under.

Spørg Lommen om kulturlandskab

Vi forsøger at svare her i frage-
spalten/ brevkassen

Mimes Brønn

Har I supplerende viden,
så mail til
bjoern@post.tele.dk

Så andre kan lære mere.

Hej igen!

Man brukar säga att det kostar ingenting att fråga. Därför
frågar jag nu Mimer: Finns det någon som kan tänka
sig att ta initiativ till att det produceras en instrukti-
onsvideo el. CD på svenska eller skandinaviska
om hur man tillägnar sig god lieteknik och
hur en bra lie ska vara utformad och var
man får tag på bra orv och blad samt
hur man håller lien vass? Det skul-
le vara bra att kunna erbjuda en
sådan på de sig om man SER
hur någon gör, än att läsa
sig till en bra lietek-
nik. Kurser är nog
bra också, men
kortvariga.
Mvh.
Christer
Boethius

Hej Christer!

Vi holder lefestival i Gribskov i Nordsjælland i begyndel-
sen af juli 2008, hvor Peter Vido fra Canada (se Lom-
men nr 37) med familie medvirker. Det var jo en
god hlejlighed til at lave en instruktionsvideo, og
jeg vil tage det med som en af idéerne vedr.
festivalen. Ellers kan Mime trygt anbefale
Vidos video, men der findes også en
norsk instruktionsvideo fra Ryghsæt-
ra-kurserne, som jo tager mere
henblik på den nordiske tradi-
tion (slipning vs. harring
(=uthamring af æggen,
som den i den vest-
danske / europæis-
ke tradition).

VH Henrik
Jørgensen



Foto: Thomas Retsloff



Finns det äldre svensk litteratur, som beskriver hur lien sköts och används?

Finns det i Nordiska Museets frågelistor, några som mer ingående berör liens skötsel och lieslätter?

Fråger Christer Boëthius

Vet du om det?

(Svara här eller på email till bjoern@post.tele.dk)

Varför inte vända sig direkt till Nordiska museet

Växel: 08-519 546 00?

Kan också höra med KSLA biblioteket tel 54 54 77 00.

Eller läns museet där man bor.

Hembygdsföreningen kan också vara ett hett tips.

Anna Westman



Foto: Lea Stroh

BIDRAG TIL LOMMEN

* Helst elektroniske tekster og billeder; nemmest på email eller download fra blog eller hjemmeside.

* I yderste nødsfald kan vi modtage manuskripter.

* Du kan evt også aftale at én fra redaktionen skriver teksten ud fra en samtale eller andet. - **i god tid!**

* Illustrationer er ønskes! Tegninger, fotos og reproduktioner i elektronisk form og **høj opløsning**.

Bedes vedlagt særskilt med nummer og billedtekst, og angivelse i manuskriptet, om hvor du foreslår det indsat. Ellers tar vi det mere frit, og vælger f.eks måske helt andre illustrationer.

Farver er velkomne, men sort-hvidt er også i orden.

* Længde og tyngde: Lommen vil have mange korte og let overkommelige indlæg.

Lange og "tunge" artikler er også velkomne, men dem vil vi lægge på kulturlandskabsforbundets hjemmeside, og lave et kortere, appetitvækkende uddrag til Lommen - med tydelig hjemmesidehenvisning.

Sprog: Alle nordiske. Dog har vi endnu aldrig bragt islandsk eller færøsk tekst. Det kommer måske.

Betaling: Vi giver ikke honorar, men tager til gengæld heller ikke betaling for annoncelignende indlæg (fx med omtale af din kulturlandskabsrelevante virksomhed eller lignende).

Udkommer: Normalt hvert forår og efterår.

Dialog: Du er velkommen til at se dit bidrag inden trykningen og evt forhandle om ændringer.

Stil gerne spørgsmål til: bjoern@post.tele.dk

Nordiska kulturlandskapsförbundet (NKF) är en ideell förening, en opolitisk, tvärssektoriell, tvärfacklig och gränsöverskridande nordisk organisation. Föreningen rymmer en stor mängd olika kompetenser av såväl teoretisk som praktisk art."

Boganmeldelse: GRÆSNING OG HØSLET I NATURPLEJEN

af Rita Merete Buttenschøn

248 s. Skov & Landskab og Skov- og Naturstyrelsen. 2007.

Bogen kan downloades gratis: <http://www.skovognatur.dk/Udgivelser/2007/Graesning.htm>

Bogen er uundværlig for alle, der interesserer sig for de lysåbne naturarealer i kulturlandskabet - "halvkulturareralerne", som de hedder i dansk fagjargon.

Sammen med bøger som "Bete och Betesdjur" (hovedforfatter Inger Pehrson, Jordbruksverket 2001) og "Skötselshandbok för gårdens natur- och kulturvärden" (Jordbruksverket 1998) giver den et godt grundlag for praktisk naturpleje.

Desuden giver bogen anledning til en diskussion om formålet med naturpleje: Skal vi udelukkende satse på landskabspleje med de risici det indebærer for at vælge løsninger, der ikke har rod i de gamle driftsformer? Skal vi vælge plejeløsninger, der baserer sig på de gamle driftsformer? Eller skal vi satse på at udvikle egentlig produktion og produktudvikling, baseret på traditionel drift og dermed introducere kommercielle interesser i landskabsplejen?



Rita demonstrerer ko-produceret bonzai-vildæble (*Malus sylvestris*) i Mols Bjerge. Foto: Bjørn Petersen

Forfatteren har gennem mere end 25 år forsket i græsning, høslæt og driftsformer i Mols Bjerge i Østjylland. Hendes sammenstilling af egne og andres erfaringer fra det Nord-europa er grundig og omfattende.

Hun gennemgår græsningsens betydning for landskabsudviklingen; de græsningsbetingede naturtyper og deres produktivitet; græsningsdyrene og deres foderbehov, og de typiske driftsformer. Af særlig interesse er afsnittene om næringsstofomsætningen under henholdsvis græsning og høslæt og om effekten af høslæt og græsning på vegetationen.

Naturpleje i Danmark er ofte ganske kortsigtet, bl.a. på grund af EU-tilskudsordningernes varierende sammensætning og løbetid.

Rita Buttenschøn sætter naturplejen ind i et langt tidsperspektiv. Derved kan hun argumentere overbevisende for at genoptage eller efterligne de historiske driftsformer, der har skabt den biodiversitet, vi nu forsøger at opretholde: Fordelene ved at flere dyrearter græsser sammen; kombinationen af høslæt, græsning og f.eks. afbrænding; værdien ved at genoprette mosaiklandskabet ved f.eks. at genindføre pløjning som led i plejen; opretholdelse af arealernes økonomiske værdi gennem f.eks. bekæmpelse af arter som er giftige eller med ringe foderværdi; og tilrettelæggelse af driftsformen efter planternes vækstevner.

Målet for Rita Buttenschøns arbejde er at sikre en mere målrettet plejeindsats til gavn for flora og fauna, ikke mindst for insekter og fugle. På overbevisende måde illustrerer hun den negative indflydelse, uigennemtænkte pleje- og driftsformer kan have på arealerne.

Desværre går hun ikke skridtet videre og analyserer lokalsamfundenes økonomiske muligheder i at udnytte arealernes produktionspotentiale. Lokalt producerede fødevarer, hø til salg, øget jagtværdi og øgede fritidsmuligheder er tæt forbundet med opretholdelse af det autentiske græsningslandskab. En genuin økonomisk interesse i at opretholde arealerne i den optimale naturtilstand er den bedste garanti for deres fortsatte vedligeholdelse. Det kræver et udviklingsarbejde og det er nok for meget forlangt, at landets førende græsningsekspert også skal påtage sig det.

Men det vil være godt, hvis Forskningscenteret for Skov- og Landskab, Skov- og Naturstyrelsen og Miljøministeriet får øjnene op for de muligheder, den nuværende interesse for højkvalitetsfødevarer giver for at orientere naturplejen hen imod et mere autentisk halvkulturlandskab og helhedsorienteret natursyn.

De kan slå følge med Fødevarerministeriet, der prøver at satse på udvikling af Nordiske kvalitetsfødevarer.

Søren Espersen



Lidt om foderets betydning for mælken Af Søren Espersen



Ensilage er græsser (kulturgræsser, korn, majs, naturgræsser) eller urter (roetop), der efter høst knuses fint, pakkes tæt og lufttæt sammen og dernæst konserveres gennem en anaerob gæringsproces. Herunder sker der bl.a. det, at de naturligt forekommende mælkesyrebakterier sænker pH-værdien så meget (til ca. pH 4), at andre nedbrydningsbakterier som f.eks. smørsyrebakterier og forskellige forrådnelsesbakterier ikke kan arbejde. Foderets holdbarhed øges uden at ernæringsværdien falder. Græssets smag og duft ændres, men i en noget anden retning end ved hø.

Ensilage udgør et vigtigt grovfoder i dansk mælkeproduktion.

Fremstilling af ensilage er først og fremmest arbejdsbesparende i forhold til fremstilling af hø og roer. Det er desuden en betydelig mere vejruafhængig proces, idet græsset kun tørres ned til en tørstofprocent på ca. 35% inden det samles sammen og lægges til opbevaring.

”Wrap-hø” er en mellemting mellem ensilage og hø, hvor græsset tørres ned til en højere tørstofprocent (50%), hvorefter det emballeres lufttæt i ”plastikposer”. Herefter indtræder en lignende anaerob gæringsproces. Wrap hø er først og fremmest lettere at håndtere i landbruget p.gr. af ”portionspakningen”.

Hø fremstilles ligeledes af græsser og urter. Jo større indhold af kløver og andre ærteblomstrede jo større næringsværdi. Hertil kommer så indholdet af vilde græsser og urter, hvoraf mange indeholder cumarin og andre duft- og

smagsgivende stoffer eller stoffer med kendt medicinsk virkning. Det kan f.eks. være Vellugtende Guldaks eller Bisongræs, der kendes fra Bisongræsvodka, eller Gul Snerre, der bruges til kryddersnaps. Godt enghø og især 1. klasses marskhø regnes af kvægavlskonsulenter for det allerbedste foder til malkekvæg.

Fremstilling af hø kræver 5 dage med godt vejr.

Frisk græs indeholder ca. 18 – 20 % tørstof, mens lagerfast hø indeholder mindst 85 % tørstof. Tørringen finder sted i 3 faser.

I 1. fase stiger tørstofindholdet til ca. 30 % gennem afgivelse af vand gennem spalteåbningerne i den ydre del af græslaget og gennem en langsom diffusion i de dybere dele af græslaget.

I 2. fase stiger tørstofindholdet til ca. 70 % gennem langsom fordampning.

I 3. fase stiger tørstofindholdet til ca. 85 %, men nu v.h.j.a. mikroorganismer, der begynder at nedbryde det organiske materiale. Det sker under en svag varmeudvikling, der samtidig har betydning for udvikling af høets aroma. Denne proces kaldtes tidligere for ”bremming”. Godt hø krævede, at man kunne styre bremmingen, så høet tog nok varme, men ikke blev så varmt at det brændte sammen og blev ødelagt. Bremmingen kunne også finde sted efter høets indkørsel i lade eller på høloft. Temperaturen skal helst op på 28 – 32 grader for at sikre bedst mulig kvalitet.

Højere temperatur medfører, at indholdet af kvælstoffri ekstraktstoffer mindskes og proteinstofferne beskadiges. For at styre processen tilsatte man tidligere høsalt, uraffineret salt, i en mængde på 1 – 1½ kg. pr. 100 kg. hø. Ud over at styre processen tilførte det også mikromineraler til koen.

Bremming kan sammenlignes med den fermenteringsproces, som bl.a. tobak, the og kakaobønner gennemgår for at udvikle aromaer.

Hvis høet ikke tørrer tilstrækkeligt af sig selv skal det vendes, men ved hver vending tabes en del af de små blade, svarende til ca. 10 % af foderværdien. Desuden vil der, hvis fase 2 og 3 forløber for langsomt, ske der en opformering af svampesporer i høet, der kan give fordøjelsesproblemer for koen.

Soltørret hø mister en del af caroten-indholdet, hvilket medfører et farvetab i mælk og ost.

Høet kan også ladetørres ved op til 45 grader. Det har været svært at få oplyst, om høet bremmes ved denne proces, men nogle kilder angiver, at man i nogle anlæg recirkulerer luften for at holde fugtigheden jævnt fordelt i græslandet. Dermed holdes temperaturen lidt nede, så måske sker der en form for bremming alligevel. Til gengæld mistes de små blade ikke ved ladetørring og høet indeholder derfor forholdsvis flere foderenheder. Vitaminindholdet og indholdet af carotener er også højere. Derfor er ladetørret hø grønere, hvilket muligvis også medfører, at osten får en gulere farve, som når koen fodres med frisk græs eller græsen-silage..

Ladetørret hø koster lidt mere end konventionelt, men merprisen er iflg. Thorkild Nielsen, Økologisk Landscenter, i størrelsen 25 øre pr. l. mælk til landmanden – altså 2,50 kr. pr. kg. ost.

Hø contra ensilage

Hø angives af Thorkild Nielsen at være bedre for dyrenes sundhed end ensilage, fordi hø først og fremmest har en struktur og et træstofindhold, der passer koens mavesystem bedre end den meget fint knuste ensilage.

Når koen fordøjer, omdannes bl.a. stivelsen i foderet til eddikesyre og propionsyre. Når koen tygger drøv – hvad den i særlig grad gør, når den får meget hø – producerer den store mængder basisk spyt – hvilket er noget anden end savl -, der neutraliserer syren. Samtidig pirrer høets grove struktur mavens inderside til i højere grad at optage næringsstofferne. Gødningen bliver forholdsvis fast.

Nogen mener, at godt hø gør køer i stand til at kontrollere kroniske betændelsestilstande i bl.a. yveret, så de fastholdes på et uproblematisk niveau. Jeg har selv i Litauen besøgt området, hvor Tillitser-osten blev udviklet på basis af

en ekstrem artsrig græs- og urtevegetation (25 – 30 arter). Høet blev traditionelt tilskrevet medicinske egenskaber og en positiv indvirkning på osten. Dette ”medicin-hø” eksporteres nu til Forenede Arabiske Emirater, hvor det anvendes til de dyre araberheste.

Til gengæld ændrer ensilage syrebalancen i koens vom i en mere sur retning, hvilket betyder, at koens velbefindende måske er knap så god. Ensilage er jo en form for forfordøjet foder og måske kommer køer, der fodres med ensilage, til at mangle et led i de naturlige fordøjelsesprocesser (oplysning fra biodynamisk landmand).

Jeg har ikke hørt om problemer med savlende køer.

Den største ulempe ved ensilagefodring er risikoen for at bakterie- og svampesporer fra ensilagen kommer med over i mælken via afføring. Da køer fodret med ensilage efter nogles mening får tyndere afføring end køer, der fodres med hø, kan det være en del af forklaringen på forbuddet mod ensilagefodring i nogle af de osteproducerende områder.

Når koen får græsen-silage, der indeholder forholdsvis megen energi og tilsvarende lidt træstof, så bliver gødningen forholdsvis tynd. Hvis græsen-silagen blandes med majsensilage, der indeholder forholdsvis mere træstof, så genoprettes balancen delvis, men vommiljøet vil fortsat være forholdsvis surt.

Gødningens fasthed har betydning for, hvor let bakteriesporer kan komme over i mælken. Da sporerne er forholdsvis varmeresistente er de svære at få bugt med i mælkebehandlingen. I det konventionelle mejeribrug kommer man over problemet ved at bruge nitratsalte i osten, men da det er forbudt i økologiske oste er det svært at lave økologisk fast og halvfast ost.

Ensilage kan forurenes med bakterier og svampe, hvor græs og urter til ensilering forurenes med jord fra f.eks. muldvarpeskud eller med dyr, der dræbes under høstprocessen og kommer med i ensilagen. I værste tilfælde kan det give anledning til botulisme (pølseforgiftning), der dannes af en anaerob clostridium-bakterie, men i øvrigt giver uønskede bakterier og svampe altid øget risiko for tynd mave og dermed uønskede bakterier i mælken.

Især de anaerobe Clostridium tyrobutyricum-sporer udgør en risiko, hvor mælken skal anvendes til osteproduktion. Denne bakteriegruppe er kendt for at kunne udløse ”gæring” eller ”senpustning” i ost, hvis de kommer med over i mælken: sporerne ”vågner” når der opstår anaerobe forhold i osten. De forgærer næringsstofferne og udvikler smørsyre, kuldioxid og brint. Sporerne dræbes ikke ved pasteurisering og heller ikke ved desinficering af patterne

eller anden staldhygiejne (franske forskningsresultater). Derimod kan de vistnok centrifugeres fra i mælken, men den proces medfører fysisk-kemiske ændringer i mælken, som ikke alle ønsker.

Clostridium danner smørsyre i ensilagen så vel som i osten. Den udvikler sig kun, så længe der er ilt til stede og / eller hvis temperaturen er for høj. Iltten skal derfor ud af ensilagen, så hurtigt som muligt, samtidig med at pH skal sænkes gennem en stor naturlig produktion af mælkesyrebakterier. En anden kendt løsning er at tilsætte forskellige syrer, der sænker pH, eller kunstigt fremstillede mælkesyrebakteriekulturer. I Frankrig bruges tilsyneladende også tilsætning af nitrat- eller nitritsalt.

Svenske undersøgelser ("Nyt från institutionen för norrländsk Jordbrukvetenskap – Husdjur, nr. 2, 2004) viser at der i besværlige høstår kan findes Clostridium i op til 85 % af ensilageprøverne, i gode år i 20 %. Sidste tal anses også at være for højt. Danske undersøgelser fra 1995 og 1996 viste, at halvdelen af ensilageprøverne havde et for højt sporeindhold ("Dårlig ensilage ødelægger osten", LK-meddelelse Landskontoret for Kvæg, Nr. 215. 2. december 1998. K-arkiv 4230).

"Dårlig ensilage er den største kilde til forurening af mælken med anaerobe sporer, der kan forringe ostens kvalitet" (LK-meddelelse Landskontoret for Kvæg nr. 215; 2.12.1998. K-arkiv 4230. Efter Tine, Norge).

Sporerne passerer fordøjelseskanalen og ender i gødningen. Herfra kan de via forureningen af patterne havne i mælken.

Lavt tørstofindhold, højt kløverindhold eller en sløset ensileringsproces, der tillader ilttilgang for længe, medvirker til at øge produktion af de smørsyreproducerende Clostridium, fordi konkurrenceforholdet mellem smørsyrebakterier og de anaerobe mælkesyrebakterier forrykkes.

I Schweiz får landmænd der producerer mælk til ekstra hårde, hårde og halvhårde oste uden brug af ensilage, et tilskud til afregningsprisen.

Andre mulige fordele ved hø og friskt græs

Mælkens indhold af CLA, Konjugeret Linolsyre, der tilsyneladende har en positiv effekt på en række kræftformer, diabetes og hjerte-kar sygdomme, er højst om sommeren hos køer, der går på græs, sammenlignet med køer, der fodres på stald med ensilage. Om denne positive tendens også gælder, når køer fodres med hø, viser forsøgene imidlertid ikke. ("CLA og andre stoffer i mælk relateret til den humane sundhed – hvordan kan primærproducenten påvirke indholdet." DJF og DTU. Orgprints.org/4696).

Uafklaret

Uafklaret i alt dette er spørgsmålet om

- høkvalitetens og høsammensætningens påvirkning af mælkens smag og sundhedsfremmende virkning, ostningsprocessen og lagringsevnen.

- hvilke ændringsprocesser sker der med de indholdsstoffer, vi gerne ser i græs og hø, når de udsættes for en ensileringsproces – eller en tørring inkl. med hhv. uden bremning, eller en wrapping.

En norsk prøvesmagning (vist på Planteforsk) har påvist stor forskel i smagen mellem sætermælk og alm. "lavlands-gårdsmælk". Herhjemme har vi den nylige mælkesmagning, der måske gav indikationer (Stockholms mælk) men som ikke kan siges at give noget endegyldigt svar.

Et fransk forskningsprojekt er i færd med at afklare nogle af disse spørgsmål (INRA, 2004).

Hvidovre, 5. juli 2006

Søren Espersen

8.11.06: Efterskrift:

Den amerikanske "naturopat" og læge, Ron Schmid, skriver i bogen "The untold story of milk" at køer fodret med ensilage eller store mængder korn udvikler et surere vommiljø. Det øger risikoen for udvikling af sygdomsfremkaldende bakteriestammer, f.eks. salmonella og E. coli 0157, der er mere syretolerante og derfor bedre er i stand til at overleve i menneskets mere sure mave-tarmmiljø. Det forøger risikoen for menneskelig infektion. Det er derfor vigtigt, at især køer, hvis mælk bruges til fremstilling af ikke-pasteuriserede produkter (konsummælk, ost) i videst mulig udstrækning fodres med frisk græs og ikke for meget korn og ensilage og at man samtidig stiller skrappe krav til kimindhold og produktionsmetoder.

Da konventionelle mælkeprodukter pasteuriseres er der her nærmest tale om et æstetisk problem: man koger sig ud af problemerne.



Mera årsmötesmat 1987

Det första riktiga årsmötet i Nordiska förbundet för kulturlandskap ägde rum på Åland senvåren 1987. Mötet inleddes på fredagen med föreläsningsspass med fängslande föredrag – trots att det inte förekom några OH- eller diabilider. Vid den här tiden var det tvärsektoriella och tvärnationella sättet att arbeta med kulturlandskap något nytt. För många blev det en aha-upplevelse att börja skönja sambanden mellan natur och kultur, mellan hävd och landskap. Mellan föreläsningarna gick man en liten vända i det svala men vackra vårvädret.

Lördag och söndag var exkursionsdagar. Båda blev minnesvärda men av olika skäl. Lördagen var iskall, det var snöblandat regn och vinden låg på så att dropparna nästan föll horisontalt. Dessutom smög sig dimman på. Vid besöket på ruinerna efter Bomarsunds fästning gick delar av mötesdeltagarna i strejk och lämnade inte bussen utan bedrev något slags drive-inguidning. Andra tappra skulle till varje pris ut, botanikerna hittade minsann något att förvånas över och arkeologerna försvann bort i diset för att titta närmare på delar av anläggningen.

Vid lunchtid var alla, även de som inte deltagit i alla strapatserna utomhus, genomfrusna, våta och kalla. Humöret stod kanske inte på topp och en del veklagan och suckan hördes.

Lunchen skulle intas i en skola (folkhögskola?) och

Av Lena Bergils

därefter skulle årsmötesförhandlingarna vidta. De beräknades ta ganska lång tid – det var nu man skulle diskutera och fastställa förslag till stadgar, vilka en interimsgrupp utarbetat sedan mobiliseringsmötet i Nyköping föregående år, ordförande och andra styrelseledamöter och funktionärer utses, medlemsavgift bestämmas och någon form av programförklaring tas.

Den lunch vi bjöds på kunde inte ha varit bättre eller kommit lämpligare. Det serverades en het, redd grönsakssoppa och skivor av det mörka åländska svartbrödet med Kastelholms ost. Ålandspannkaka med sviskonkräm och vispad grädde efteråt. Allt avslutat med kaffe, som sedan fylldes på för dem som så behövde under årsmötesförhandlingarnas gång. Förhandlingarna drog mycket riktigt ut på tiden och det tilltagande regnet gjorde att vi återkom till Mariehamn i skymningsljus.

Söndagen var solig och varm om än litet blåsig. Vi fick då bland annat uppleva Nåtös ängar med hassel och hamlade träd, en fantastisk upplevelse, som att få ett titthål hundra år eller mer bakåt i tiden.

Arrangörerna – Marita Karlsson och Carl Adam Haeggström – hade lagt ned mycket möda på att planera mötet, vilket också blev mycket lyckat. Det ledde till att många gick med i förbundet och satte också standarden för mötena – kombinationen av kunskapsförmedling, fältstudier, tvärvetenskapligt utbyte, härlig gemenskap och årsmöte.



Redd grönsakssoppa med svartbröd, Ålandssmör och Kastelholmsost

(cirka fyra portioner):

Det här är egentligen en soppa, som på vintern och tidig vår görs på torkade eller vinterförvarade grönsaker och på sen vår- försommaren kan göras med färska primörer. Det finns sannolikt lika många recept som kockar, och jag kan dessvärre inte återfinna just det här kortet. Men ungefär så här gör man. (I Sverige kallas motsvarande soppa för ”ängamat” alltså mat från ängen. Inte att förväxla med ”änglamat”, vilket är något helt annat.)

Vårvinterversion:

4 medelstora morötter (om de är litet torra, låt dem gärna ligga i iskallt vatten en stund för tillagning)

4 dl torkade gröna ärtor (blötlägg några timmar före användningen)

1 stor gul lök

1 purjolök

3 små palsternackor

2 matskedar smör

2 matskedar vetemjöl

1- 2 teskedar salt

1 kryddmått – 1 kaffesked malen vitpeppar

1,5 liter vatten (kokande)

1 dl helmjöl eller grädde.

Litet torkad dill, persilja och/eller gräslök.

Skär morötterna och palsternackorna i tunna slantar, hacka löken, skiva purjolöken tunt.

Fräs smöret i en panna, lägg i morötter, ärtor, lök, purjolök och palsternackor och vänd dem, pudra över mjölet, strö över salt och peppar och späd successivt med kokande vatten, låt koka tills grönsakerna är mjuka, vilket beror litet på deras kvalitet, men cirka tio minuter. Tillsätt mjölk och dill, persilja (gräslök), dra av från spisen innan det kokar, låt stå och dra någon minut. Smaka av – komplettera eventuellt med litet mera salt/kryddor. Servera.

Bröd

Det svartbröd som serverades till soppan är en åländsk karaktärsrätt. Varje bageri har sitt eget recept. Beredningen är ganska komplicerad och tar flera dagar i anspråk. Å andra sidan håller sig brödet ganska länge. När man första gången prövar det, förvånas man över att det är så sött i smaken – sött men ändå mycket gott som matbröd.

500 gram malt (grovt)

1,2 kg rågmjöl (grovt)

1,3 kg grahamsmjöl

3 – 4 dl sirap

40 gram jäst

2,5 liter vatten

salt efter behag och smak

Sirap och kaffe, blandat, för att pensla kakorna.

Dag 1.

Rör ner 1/3 av malten och 1/3 av rågmjölet omsorgsfullt med en träslev i 8 dl varmt vatten. Rör i ungefär 15 minuter. Strö över litet malt och rågmjöl som ett täcke över degen. Täck bunken med handdukar och filter, så att den

Försommarversion:

Har man tur finns redan små späda färska morötter, ärtor som ännu inte är fullmogna men vars skidor är ätliga, att inte säga läckra. Färska kryddor.

1 knippe små morötter

4 nävar ärtskidor eller gröna bönor eller haricots verts

2 små palsternackor

1 stor lök

1 purjolök

2 matskedar smör

2 matskedar vetemjöl

1 – 2 teskedar salt

1 kryddmått – 1 kaffesked malen vitpeppar

1,5 liter vatten (kokande)

1 dl helmjöl

1 knippe av vardera färsk dill, persilja och gräslök.

Skär morötterna och palsternackorna i slantar, hacka löken, skiva purjolöken, gärna även det gröna på den, skär ärtskidor/bönor/haricots verts tvärs över så att det blir 3 – 4 bitar av varje.

Fräs löken i litet smör och pudra över mjöl, späd med några dl kokande vatten och låt tjockna. Lägg övriga grönsaker i kokande saltat vatten, lägg i det redde lökfräset, peppra och lägg eventuellt i litet mera salt och låt koka i 7 – 8 minuter. Tillsätt mjölken och de färska kryddorna, dra av från spisen innan det kokar, låt stå och dra någon minut. Smaka av – komplettera eventuellt med litet mera salt/kryddor. Servera.

hålls varm. Låt den vila i 20 minuter.

Rör degen igen och cirka 8 dl kokande vatten hålls på, litet i sänder. Rör i 15 minuter.

Strö 1/3 av malten och 1/3 av rågmjölet över degen precis som förra gången, så att de täcker degen. Lägg handdukar och filter tätt över degen. Låt vila i 20 minuter.

Degen rörs kraftigt i 15 minuter. Kokande vatten hålls på, litet i sänder och under kraftig omrörning. Det sista av malten och nästan allt återstående rågmjöl strös över degen och rörs ner. Återigen läggs handdukar och filter tätt över degen. Låt vila i 20 minuter.

Degen rörs återigen kraftigt i 15 minuter. Ungefär en tesked jäst smulas över degen och rörs ner i den. Det allra sista av rågmjölet strös över degen. På handdukar och filter och låt det hela stå över natten och jäsa.

Dag 2.

Resten av jästen smulas, löses upp i sirapen och tillsätts degen, grahamsmjölet tillsätts men ta undan litet grand till utbakningen. Degen skall knådas tills den lossnar från handen och ”smäller” (degen pratar sägs det). Litet mjöl strös över degen som skall korsas – man trycker med handen in ett kors. Handdukar och filter läggs över degen som får jäsa tills den verkar vara klar för utbakning.

Degen läggs upp på bakkbordet och delas i åtta lika stora delar. Av dessa bakar man ut 1,5 cm tjocka kakor, som får jäsa och sedan naggas. Kakorna gräddas 15 – 20 minuter i 225 gradig ugn. Så fort det tas ut ur ugnen skall det penslas flödigt med en blandning av sirap och kaffe på alla sidor, även undersidan. Man kan om man så vill i stället snabbt doppa kakan i blandningen. Täck genast kakorna med dukar, så att de håller sig mjuka. De skall ligga nedbäddade tills de är ljumma, då de penslas med blandningen igen. Låt kakorna torka efter andra smörjningen, trava dem två och två med översidorna mot varandra, packa in dem i tättslutande folie och låt dem stå på nedersta ugnsfalsen i 100 – 150 grader i sex timmar eller tills de är svarta. Medan detta pågår, skall det stå en skål med vatten i ugnen (fyll på om det kokar torrt). ”Ugnsståndningen” innebär att mjölet sötmar i den svaga värmen och brödet blir svart och sött. När kakorna tas ut ur ugnen skall de packas in väl i handdukar och en filt för att svalna långsamt. Låt brödet vara nedbäddats i två dygn. Smaken förbättras för varje dag.

Ålandspannkaka med sviskonkräm och vispad grädde.

Pannkaka:

1 liter mjölk

1dl risgryn eller 1,5 dl mannagryn

1 dl vetemjöl

3 ägg

½ - 1 dl socker

½ tesked salt

2 teskedar kardemumma eller en knivsudd saffran

50 gram smör

Koka mannagryn eller riskgryn till en smidig gröt, låt den svalna något. Vispa ägg och socker och blanda i gröten. Mjöl, salt och kardemumma/saffran tillsätts. Blir smeten för kompakt, tillsätt mera mjölk. Smörj en ugnsfast form eller stekpanna och häll i smeten. Klicka smör över. Grädda ca 40 – 60 minuter i 200 grader.

Sviskonkräm:

1 liter vatten

1 dl syrlig saft

20 stycken sviskon (torkade plommon)

1 dl strösocker 1 bit kanel

1 bit kanel

3 matskedar potatismjöl, utrört i litet kallt vatten.

Blötlägg sviskonen någon timme (om så behövs).

Koka dem i blötlägningsvattnet tillsammans med saften och kanelen. Tillsätt sockret, rör ut potatismjölet i litet vatten och red krämen med det. Ge krämen ett hastigt uppkok (inte mer, då blir kan det bli litet segt) och låt det svalna något före serveringen.

Servera pannkakan tillsammans med sviskonkrämen och vispad grädde.

Moderne lommeetaske

I høstnummeret 2005 genoptrykte vi en side fra Lommen nr 3 (marts 1990), hvor Hannu Ormio har indsendt et billede af en hyrdetaske syet af 2 lom-skind, med beretning om at han indtil få år forinden ofte havde set sådanne på lapmarkeder.

Der står også at skindet var stærkt og vandafvisende. Og at små lomskinds-rygsække og -skuldertasker har været velkendt, bl a i Floda i Dalarna.

Tidsskriftet HEMSLÖJDEN (2006/1) havde 2 fine sider om "Lomskinnsväskan i smedjan". En hyggelig lille illustreret artikel med omtale af eksperimentel arkæolog og skindbereder Linda Maasing i Rejmyra, norra Östergötland. Blandt andet arbejder hun med primitivt skindarbejde og garvning - og med udforskning af sære materialer. F eks omtales en taske af 2 elg-ører!

Men hoved-emnet er en smuk skuldertaske af vadmel, havørredskind og skindet af en druknet storlom. (Da lommer er fredede, er det svært at få fat i deres skind).

Traditionel arktisk beredning af fugleskind beskrives også; baseret på garver Lotta Rahmes feltstudier ved Hudson Bay: Flåning; vask med sne og kæppe; tørring og tygning. Hvorefter de syes sammen med sømmen udad, på fjer-siden, så sy-senerne ikke skal kradse.

I Nordens mildere, og mere bakterie-gunstige klima suppleres med 12 timers garvning i en 50% urinopløsning og sæbevask.

HEMSLÖJDEN kan læses på Roskilde bibliotek, og sikkert mange andre steder.

(Kilde: HEMSLÖJDEN (2006/1))



Linda Maasings väska av vadmel, skinn från en druknad storlom och havörredsskind. Framtill väskan en hälsning från ett fågelskinslätt. Töskan är gjord av huvudskinn från götting, elghörnen.

FÅGELSKINN I ARKTIS

Hur traditionell fågelskinsberedning gått till i arktiska områden är ett ämne som garvaren Lotta Rahme i Sigtuna studerat, framförallt i byn Arviut, norr om staden Churchill vid Hudson Bay i norra Kanada. Där hade en rad stränga vintrar i början av 1900-talet medfört att vildbestånden minskade, och därmed tillgången på nerskinn. Därför återupptogs den gamla traditionen att använda fågelskinn. Fågelskinnet är lätt och mycket varmt, men inte så starkt. Beredningen är också mycket krävande, varför det idag används i mindre omfattning.

När skinnets ska tas av fågeln skärs det upp vid halven och vingarna lossas. Då fågeln fäls blir skinnat ut, och inväns men måste vändas rätt igen, med fjäderarna utåt, för att kunna tvättas. Skinnets läggs på marken, gnuggas med snö och bearbetas med klappar för att bli riktigt rent. Så hängs det till tork med köttsträng utåt. Sedan ska skinnets befrias från fjärfäst, som annars skulle härskna och förstöra det. Detta sker genom att skinnets bearbetas med tänder och nuss, man får sugga, gnaga och suga. Det kan ta tio till tolv timmar att rensa ett enda fågelskinn.

Beredningen består enbart av denna behandling, som gör skinnets hållbart och mjukt. Sedan sys skinnets ihop med snärråd till tåcken eller klädesplagg, som exempelvis amorskor. I kläder ligger sömmarna utåt, på fjädersidan, för att plägget ska bli slätt och mjukt mot kroppen.

Linda Maasing garvar sina fågelskins ytterligare eftersom vårt klimat är varmare och har en större bakterieflora. Därför behandlar hon dem med fermenterings- och urinföring som tvättas ut med såpa efter tolv timmar.



Täcket av eljen- och skrämskinn som bärarens vid en tur på Ragårds i Östergötland.

HEMSLÖJDEN 2006/1 15

Referat i fra NKF's årsmøte 2007 i Hallingdal, Norge

Av Pål Morten Skollerud

Nordisk kulturlandskapsforbund inviterte til sin årlige samling og årsmøte i Hallingdal i Norge i år. Samlingens sentrale temaer ble konsentrert rundt "Naturkreftene, hallingene, jernet, landbruket, handelen, vannkraften og turistene har formet denne dalen.



Fra turen inn til Trettestølen
Langs en nyetablert tursti.

Foto: Gunvor S. Green

TORSdag 9. AUGUST

ankom deltagerne til Torpo-moen i Ål - vi var i alt 67 personer med på samlingen. Første kvelden ble vi kjørt opp på fjellet og gikk så ca 1t gjennom et vak-kert landskap preget av seterdrift inn til Trettestølen, hvor det var velkomst med lokale kulturinnslag og lokal mat. Botanikerne fikk de første møter med norsk fjellflora.

FREDAG 10. AUGUST

Første dagen besøkte vi Nedrestøl i Nord Skurdalen, en nabadal til Geilo. På et område på 600 da er det registrert ca 450 kolmiler og ca 7 jernvinneanlegg. De eldste slagglompene antas å vere ca 2000 år gamle, fra eldre jernalder. De yngste regner en med er fra yngre jernalder. Sist sommer var det utgraving i området. Arkeologene hadde med tanke på NKF sitt besøk satt igjen en open kolgrop og en jernvinne. Snittet gjennom disse kom tydelig frem. Stor takk til grunneier og utgraver.

Utvinning av jern og smedkunst har fra tidligere tider betydd mye for busetting i Hallingdal.

Kullgroper

Kullet som ble laget i gropene, ble benyttet til jernutvinning. I hele Hallingdal har det vært uvanlig stor aktivitet innen jernutvinning av myrmalm i vikingtid og middelalder. De mange kullgropene og jernvinneanleggene viser at det ble laget mer jern enn det var behov for lokalt. Råjern var nok en viktig handelsvare for folk i jernalder og middelalder.

Jernvinner

I Hallingdal finnes det minner fra jernvinne i alle seks kommunene. Jernvinne er det gammelnorske begrepet for å utvinne jern av myrmalm. For å blåse jern trengte de høy temperatur, omtrent 1200 grader. Da var det ikke nok å tilføre luft med blåsebelger. Veden måtte først raffineres til trekull. I vikingtiden og mellomalderen skjedde det i kullgraver eller kullgroper.

1946 var det blitt registrert 87 jernvinneplasser og 810 kullgroper mellom Geilo og Ustaoset! Så tett med kolmiler som det er på Nedrestøl i Skurdalen er sjeldent.



Foto: Gunvor S. Green

Tuftebrui

Tuftebrui ble etter alt å dømme oppført i 1884/85, trolig etter at en flom hadde reist med den forrige brua. Brua, i utkraget tømmerkonstruksjon, ble 106 år gammel før den måtte vike plass for en ny. Da var brua blitt så dårlig at den ikke lenger burde brukes til vanlig gangtrafikk.

I 1985 ble den gamle Tuftebrui fredet. De antikvariske myndigheter var da klar over at en ny bru måtte bygges uansett, men at fredning ble brukt som virkemiddel til å sikre seg at en ny bru ble bygget opp igjen, både konstruktivt og utseendemessig så nær opp til den opprinnelige som mulig.

1990 ble den gamle brua revet. Samme høsten ble den nye brua bygd opp etter samme prisipp som den gamle og uten spiker.



Foto: Gunvor S. Green

Sagen hos Heidi og Roar Strand som er gardbrukere og mangesyslere. Dette er et komplett anlegg ved elva med kraftverk, smie og korntørke. Hol kommune sitt tusenårsminne. Et anlegg skapt av nevenyttige mennesker og var i drift frem til 1965. To brødre drev sammen, men med hver sin hammer og smide mest ljaar. Hver stod for salg av sine produkt. I 1965 omkom John da han kom inn i en reimskeive i kraftstasjonen. Etter den dagen makta ikke broren å drive der lenger.

Anlegget ble stående uforandret, og i 1981 overtok familien Strand, som restaurerte og gjenskapte anlegget. Da NKF var der, gikk hammeren, det lukta kol av røyken, varme og røyk i den gamle korntørken, blomster i bøtter og nyslått eng.



Foto: Bjørn Petersen



Foto: Pål-Morten Skollerud

Stølsdrift

Det gode utmarksbeite har gjennom alle tider vært et viktig grunnlag for landbruket i Hallingdal. Hver gård hadde gjerne to eller flere støler. Heimstølen blei nytta vår og høst. Langstølen på fjellet blei brukt om sommeren. Stølen var bondekjerringa sitt område, med travle uker sammen med små unger og budskap. Ungene fikk tidlig ansvar og måtte blant annet passe buskapen for bjørn og ulv.

På Nedremyrstølen hos Kari Nedremyrer er det foredling av melk til rømme, ost og smør. Vi fikk møte Kari som ga en orientering om arbeid og levesett på stølen i gamle dager og i dag. I 2006 fekk ho den nasjonale Budeieprisen for innsatsen med tradisjonell stølsdrift og servering for turister. Dette var hennes 26. sesong på stølen. Hver vår ser hun frem til å komme på stølen. Rundt St. Hans driv hun dyra fra gården etter gammel bufarsvegar først opp til heimstølen og er der vel en uke. Så videre inn til langstølen som er Nedremyrstølen. Rundt 1.9 bufører hun hjem igjen.

Steingjerdene på Nedremyrstølen er delvis satt opp av svenske fanger som ble sendt hit etter Napoleonskrigen. Etter oppholdet sendte de en bok tilbake og skrev tak for seg i den.

LØRDAG 11. AUGUST

bar det til fjells igjen. Denne gangen var det Iungsdalen turisthytte vest for Hallingskarvet som var målet.

Underveis var det stopp i en liten bygd som heter **Leveld**, hvor vi hadde en rusletur i et aktivt jordbrukslandskap med høy kulturhistorisk verdi. Underveis ble det orientert om bygda og botanikken i området. Denne type arealer inneholder ikke de helt store botaniske godbiter - de er lenger opp i lia hvor bruk og beiting har vært mindre intensiv.

Det var imidlertid like interessant å treffe en ung bruker som satser på sau og har tro på fremtiden. Har vi ikke satsingsvillige brukere, vil vi heller ikke ha noe åpent og variert kulturlandskap særlig lenge.

For å komme inn til Iungsdalshytta, hadde vi to muligheter - enten å gå en time eller bli fraktet med båt. For de som gikk, var det mye interessant vegetasjon og fjellflora. Botanikerne fant endelig noe spennende å se på, etter å ha ventet lenge på noen "godbiter".

Iungsdalshytta er en av mange hytter som Den norske turistforening eier og driver i fjellet. De er åpne i sommerhalvåret når det er mulig og interessant å gå i fjellet, samt noe om vinteren når det er aktuelt.

Bestyreren på hytta driver også med produksjon av rakfisk. Han og en nabo fisker i et stort fjellvann der inne, og legger ned fisken til rak. Det er en kolossal etterspørsel etter denne fisken, for den har en bedre kvalitet enn oppdrettsfisk. Så "Skarvheimen fjellfisk" selger alt de kan produsere, noe som er nok et eksempel på tiltak som gir levebrød oppe i dalbygdene.

Iungsdalen og en tilgrensende dal - Fødalen, er populære som beiteområder om sommeren. Først og fremst for sau, men og for storfe. Det er tilnærmet fritt for rovdyr her opp, og dermed trygt og godt. Dertil er det et rikt og variert beitelandskap, som gir god tilvekst på dyra.



Foto: Bjørn Petersen



Foto: Flemming Thorning-Lund



Foto: Bjørn Petersen



Foto: Bjørn Petersen



Foto: Gunvor S. Green

Skarvanstølen, som dette bildet er i fra, ligger på 1170 m.o.h. og tidligere skoggrense for bjørk har gått om lag her. Her er det mange spor etter folk fra tilbake til steinalderen og frem til i dag. Det ser altså ut til at stedet der Skarvanstølen ligger i dag ble busatt av folk som drev med jakt og fangst og at de hadde med seg husdyr fra om lag år 600 e.Kr. Huset har vært det siste i forhistorisk tid på stedet, og det ble forlatt en gang i tidlig mellomalder. Men hvorfor dro de? Det kan ha vært pestepidemier i årene før Svartedauden, jakt- og fangst kan ha sviktet, ressursene kan ha blitt utnyttet for hardt og vi vet at klimaet ble verre utover fra sist i høgmellomalderen. Kanskje bø det seg en mulighet som ga bedre utkomme et annet sted? Mennesket har alltid hatt ulike grunner for å flytte på seg, slik er det i vår tid og slik har det nok vært før òg.



Foto: Bjørn Petersen

Hemsedal er et av våre dalfører med sterkest utbygging, først og fremst rettet mot vinterturisme. Det har de siste årene vært en meget stor utbygging av alpinanlegg, hotell og hytter.

Denne type utvikling, har naturligvis en meget stor betydning for et helhetlig landskapsbilde. Men det samme har dagens store driftsbygninger i landbruket - om enn i en litt annen målestokk. Det store fellesfjøset vi ser under, er et godt eksempel på denne utviklingen. Når det kommer planer om slike fjøs, må lokalisering vurderes nøye. Disse bygningene vil bli stående i svært mange år, og bør derfor ikkje ligge på et sted hvor de er til konstant irritasjon.



Foto: Pål-Morten Skollerud

Årets samling i Hallingdal var et møte med norske dal- og fjellbygder. Vi fikk se og lære om hvordan mennesket kom til dalen, utnyttet ressursene og fant et levebrød. Et kulturlandskap er resultatet av menneskelig bruk og påvirkning. I Hallingdal har det for det meste gitt et landskap som er en pryd for øyet og en glede å besøke.

Vi finner en allsidig flora og fauna der, og fikk anledning til å se noe av det.

Forhåpentligvis reiste de fleste hjem med en god følelse. De hadde sett og lært noe, og hatt gode opplevelser sammen med mennesker med felles interesser. Og så er det bare ett år til neste samling i Estland og flere gode opplevelser.

SØNDAG 12. AUGUST- den såkalte ekstradagen - gikk turen over fjellet til Hemsedal. Underveis var det stopp for å se på gamle bosettinger i fjellet, noe som enkelte fant meget interessant.

DER DU GJEKK FYRE

Ditt fet gjev venger til foten min.
Eg elsker lufta for anden din.

Der du gjekk fyre eg etter finn:
D'er store dører der du gjekk inn.

Det dansar alt det som du fekk sjå.
D'er liv i steinen du trødde på.

I berg og skog er det liv, må tru:
D'er so dei tala som eg og du.

Digtet er af A.O. Vinje. Valgt af en af vores gode guider på årsmødet 2007, Sigurd Dahle.

Foto: Bjørn Petersen

Inbjudan

NKF inbjuder medlemmar och intresserade till fältseminarium i Skaraborg, Sverige
10-12 juni 2008

TEMA: Botaniska värden och floravård i odlingslandskapet

Vi besöker torrängar, hagmarker, våtmarker och kalkrikkärr i platåbergslandskapet omkring Kinnekulle och Billingen. Vi lär känna kulturlandskapets vårflora och vi diskuterar mål och metoder för vård och bevarande av den botaniska mångfalden. Lokala botanister och landskapsvårdare medverkar.



Samling och övernattnig vid Svenska Kyrkans kursgård Flämslätt,
20 km NO från Skara.

Vi samlas

TISDAG DEN 10 JUNI kl 16.00

Vi planerar två övernattningar och avslutar med frukost

TORSDAG DEN 12 JUNI kl 08.00

Seminariet fortsätter 12 juni för den som önskar.

Preliminära kostnader för logi och måltider är 1 600 SEK/person i enkelrum, 1 300 SEK/person i dubbelrum, 500 SEK/person för måltider om någon ordnar eget log. Kostnad för resor med egen bil tillkommer. Vi beräknar att även exkursionerna kan genomföras med privata bilar.

Anmälan till Mats Folkesson (mats.folkesson@n.lst.se), Länsstyrelsen i Hallands Län, SE 301 86 HALMSTAD, Sverige, Tel +46 (0)35-132040, +46 (0)70-6833340, senast 30 maj 2008. Meddela ankomst, avresa och ev. önskemål. Detaljprogram och praktiska upplysningar utsändes senare till anmälda deltagare.

Upplysningar lämnas av undertecknade.

Välkomna till vacker natur och trevlig samvaro!

Jan Lundegrén. +46 (0)511-626 88 (privat)

Mari Louise van Meeningen, +46 (0)340-44057 (privat)

Glæd jer til årsmødet i Estland 3-7/8 2008



Foto: Bjørn Petersen

Bliv medlem af Nordens eneste forening med temaet kulturlandskab:

Nordisk Kulturlandskabsforbund

Kulturlandskabsforbundet formidler et helhedssyn på nordens landskaber og sætter fokus på **sammehængen mellem natur og kultur**. NKF øger kundskaben om kulturlandskabets værdier. Gennem Lommen og Nordisk Bygd, samt seminarer, konferencer og ekskursioner. Mange af medlemmerne arbejder med jordbrug, forvaltning eller forskning, og vort kontaktnet spænder over både over landegrænser faggrænser og kulturgrænser.

Årsavgift: Enskild: 250 kr/25 €
Familj/ student/ pensionär: 100 kr/10 €
Institutioner: 500 kr/50 €

Institutionsavgift ger rätt till fem exemplar av samtliga publikationer under året.

Finland	Lotta Kontula	+358 310 38434	lotta.kontula@hel.fi	Postgiro 800018-70845295
Norge	Gunvor S. Green	+47 32 78 93 89 (arb) +47 32 71 69 79	gunvor.green@modum.kommune.no	Postgiro 0533 07 03 603
Sverige	Olof Stroh	+46 18 12 66 85 +46 70 27 63 765	olof@stroh.nu	Postgiro 77 52 09-0
Danmark	Søren Espersen	+45 3678 3028 +45 2735 7112	tordenhuset@mail.dk	Postgiro 8 96 50 80
Færøerne	Simon Arge	+298 10 700	fornminn@natmus.fo	Føroya Fornminnisav Hoivik, PB 1155 FR-110 Thorshavn
Åland	Marita Karlsson	+358-18-16 887 +358-18-25 000	marita.karlsson@ls.aland.fi	
Island	Birgitta Spur		iso@iso.is	Laugarnestanga 70 105 Reykjavik

www.n-kf.org

LOMMEN NR 39, VINTER 2007- 8

Tryck: Greif, Estland