

Lag smør sjølv

Har din matbutikk også gått tom for godt smør? Det tek berre ein halvtime å laga sitt eige.



Når smøret samlar seg rundt vispen, er det klart for vasking og salting.

Kven hugsar ikkje formaninga *pass deg så det ikkje blir smør* då dei fekk lov av mamma til å piska krem til kaka for første gong. Det høyrdest ikkje ut som om det var nokon heksekunst å laga smør, akkurat. Kanskje er tida inne for å prøva seg heime på kjøkendisken, der miksaren likevel står spennklar til julebaksten.

Oppskrifta er enkel. Ha ein liter fløyte i miksaren. Tilsett gjerne ein halv boks seterrømme for litt syre. Kjør på full styrke til fløyten blir krem, vidare til kremen blir ei gul smørmasse og heilt til smøret skil seg frå saupet. Pass på at miksebolle er tildekkka, elles vil saupet skvettja over bord og benkar, og kjøkenet blir reine grisehuset. Saupet kan med hell brukast i brøddeig og annan gjærbakst,

og eignar seg for frysing.

Når smøret samlar seg i ein klump, er tida komen for å kna siste sauprestane ut, elles vil smøret "sveitta" for mykje på skiva. Ha smørklumpen i kaldt vatn og kna godt medan du prøver å halda klumpen nokon lunde samla. Når du meiner det får halda, er smøret klart til salting. Bruk gjerne tre teskeier Mal-

don-salt om du berre har fløyte, men auk til seks-sju teskeier om du har rømme i smøret. Kna saltet godt og grundig inn. Så det er berre å pakka smøret i smørpapir og leggja det i kjøleskapet. Det held seg rundt to-tre veker. Skal smøret brukast til bakst eller matlagning, bør saltmengda halverast. Men mindre salt gjev kortare haldbarheit.

Har du fyrst heimelaga smør, er det ypparleg utgangspunkt for raudvinssmør med raudløk, sennepssmør, hovmeistersmør, konjakksmør og kryddersmør av tallause variantar. Kanskje ein fin julepresang i desse tider til den som har alt – unntatt smør på julebrødsdskiva.

M Marit Rose
marit.rose@marsteinen.no



Kortreiste mattradisjonar

BOKMELDING: Levande tradisjonsmat - Smaken av Sunnhordland av Heidi Eikremsvik

Endeleg. Ei bok som let pretensiose andebryst, portvinnsaus, Aioli og gåselever segla sin eigen sjø nedover La Seine. For her er me ved Selbjørnsfjorden, inne i fjorden, der kams, får og lefser var på menyen. Rett frå levera, ikkje oppfeitta av går, javisst. Boka til Eikremsvik blandar reportasjevri frå dei kokkane ho møter, små fornøye-

lege historiske attendeblick av mellom andre Tore Lande Moe frå Sunnhordland museum og oppskrifter med røter langt attende i tida. Kokkane er heller ikkje Geir Skeie, men heilt vanlege tradisjonsbærarar. Sjølv kokkeliner og sjukehuskjøken vert besøkt.

I Austevoll er det familien Hauge på Blænes og Haralds-eid på Drøno som vert vitja. Det vert lagt kams på Blænes og ulike villsaurettar på øya nokre kilometer nordanfor. Reportasjevrien gjer at du kjem litt nærare opphavet til oppskriftene,

og finn gjerne fellesnemnarar med dei tradisjonane ein sjølv er vaksen opp med, men altfor sjeldan tek seg tid eller høve å kopiera. Sjølv vert eg nostalgisk av å lesa om tørrvaflar. Bestemora mi hadde dette som ein spesialitet, og det var heller sjeldan at mor mi tok seg tid til akkurat dette etter at bestmor vart borte. Tørrvaflane var samene med ein liten skvett champagnebrus eit høgdepunkt når besto vart vitja. Slik vil sikkert dei fleste andre lesarar av denne boka oppleve henne, med mange knaggar og gode smaksminne å tørka støv

av og spora til kokelering i heimen.

Fotoa i boka er av varierende kvalitet. Frå Severin Kannelønning sine gamle meisterverk henta får museums katalogen i Leirvik, til reportasjefotoa som ikkje alltid held mål. Likevel passar sjølv dette inn i den usnobbete settinga, der det å bruka tid på å tillaga og nyta måltidet saman med familie og gode venar står i høgsetet.

TrH



Skråblikk på Stolmen

Kystkultur med Stolmen i sentrum er tema når Bjørn Wefring opnar bileteutstillinga på Stangeland gjestegard i helga.

I tre år har Bjørn Wefring grubla over korleis han skal få fram inntrykka sine av kystkulturen i Austevoll. Etter å ha skissa og fotografert langs naust og vågar på Stolmen, byrja produksjonen på fullt i sommar. Til helga vert resultatata, 13 oljemåleri, viste for ålmenta. Utstillinga, som

har fått namnet Skråblikk, finn sjølvsagt stad på Stolmen.

Personleg forhold

– Det er nesten som å portrettera eit menneske, seier Bjørn Wefring. Han snakkar om dei gamle nausta og husa i Stolvågen og Kvalvågen. Etter å ha brukt ein del tid saman med bygga, vert det som dei snakkar til kunstnaren, og forholdet vert nærast personleg.

– Fyrst ville eg gjera noko meir moderne ut av bygga, men det var som om dei sa *gjengi oss slik me er*, seier Wefring. Dei 13

måleria er alle måla på atelieret hans i Bergen, og har format på mellom 50x50 og 100x100 centimeter.

Wefring byrja å arbeida i Austevoll kommune for over ti år sidan, og har tidlegare hatt separatutstilling i Bekkjarkvik.

M May Linn Clement
may.linn.clement@marsteinen.no

Bjørn Wefring si oppleving av kystkulturen på Stolmen, vert å finna i Gamla løo ved Stangeland gjestegard frå laurdag av.

