

Røper lokale oppskrifter

Else Lundal Fjæra håper kjøtsuppa og potetsteika hennar kan vere ein variasjon til grandiosa og taco. I boka «*Levande tradisjonsmat — smaken av Sunnhordland*» er ho ein av dei som deler sine matoppskrifter.

ANNE KARINE STAUTLAND

— Det er spennande å få vere med, seier Else Lundal Fjæra og siktar til boka *Levande tradisjonsmat — smaken av Sunnhordland* som nyleg kom ut på Kapabel forlag. Boka er Sunnhordland Museum si årbok, og forfattar og journalist Heidi Eikremsvik har reist rundt i bygdene og snakka med folk som praktiserer lokal matkultur. Her er innslag frå private kjøken, misjonsforeining, sjukehuskjøken, undervisningsrommet på barneskulen og kokkelinja i den vidaregåande skulen. Matinteresserte sunnhordlendingar i kommunane Bømlo, Stord, Fitjar, Austevoll, Tysnes, Kvinnherad, Etne og Sveio deler oppskrifter og historier knytt til den lokale mattradisjonen.



Else Lundal Fjæra får stadig bestilling frå folk som vil kjøpe rauddravle. Her har ho akkurat teke «bleng» i mjølka, som har byrja å klumpe seg.

FOTO: HEIDI EIKREMSVIK

Kokar heile natta

Boka tek for seg rettar laga av fisk, kjøt, frukt og bær, samt bakverk, hellebakst og dessertar. Inst i Åkrafjorden, i Fjæra, har forfattaren møtt Else Lundal Fjæra, som blant anna viser korleis ein lagar rauddravle. Mjølkegyta hennar har kokt heile natta, og når rauddravlen er ferdig, har mjølka kokt så lenge at ho er brunleg på farge og smakar karamell.

For å få den rette konsistensen må ein tilsetje det Lundal Fjæra kallar «bleng». Det er noko syrleg som får mjølka til å klumpe seg.

— Det må gjerast veldig varsamt, elles klumpar mjølka seg for mykje, forklarar ho i boka, der det òg kjem fram at ho stadig får bestillingar frå folk som vil kjøpe dravle hjå henne.

Vinnar-suppe

Det er ikkje berre oppskrifta på

rauddravle den matglade etnebuen inst i fjorden deler med lesarane. I 2005 vann ho konkurransen om Vestlandets beste kjøtsuppe. Ein gammal fenalårknoke utgjorde basisen i suppa, som fleire no kan prøve seg på. Også Lundals potetsteik er med, saman med oppskrifter på vetlagraut,

tørrevafler, pompekaker og hermetiserte pærer. — Lagar du sjølv noko av dette til jul? — Ja, eg lagar suppa viss me får besøk, seier ho, og fortel at også rauddravlen høyrer med til jul. Denne skal visstnok vere god som dessert og passe på kaffibordet saman med lefser og vetlagraut.

— Lagar du sjølv noko av dette til jul?

— Ja, eg lagar suppa viss me får besøk, seier ho, og fortel at også rauddravlen høyrer med til jul. Denne skal visstnok vere god som dessert og passe på kaffibordet saman med lefser og vetlagraut.

Bakste-mann

Fleire sider og bilete er også sett

av til tidlegare bonde og kjøtbutikkeigar Endre Tjelmeland. 70-åringen har baka sidan han var tiåring, og røper at han nok ville ha vore kokk dersom han ikkje hadde teke over garden. Han har ei stor interesse for hellebakst, og i sommar baka han nesten 600 krotekaker til Etnemarknaden. Når Eikremsvik er innoom står bakebordet hans på terrassen, og Tjelmeland deler oppskrifter og viser korleis flatbrød og krotekaker blir baka på etnevis. Har ein lyst til å prøve seg på blodkomler eller råmjølkspudding, finn ein også desse mellom dei to permanente.

Stikkprøver

Forfattar Eikremsvik fortel at ho i boka var ute etter vanlege folk og kva dei syntest om sin tradisjonsmat i sin region. Etnebuane fann ho fram til etter å ha kontakta kulturkontoret og bondekvinnelaget, og også etter tips, og ho

meiner det var viktig å ta i bruk heile regionen.

— Det er ikkje statistisk materiale me presenterer, men stikkprøvar gjennom møte med enkeltpersonar, forklarar ho.

Eikremsvik fortel at ho prøvde hardt å få med Ølen i Vindafjord òg.

— Eg var på nippet til å få med kokkelinja på Ølen vidaregåande skule. Planen var at elevane skulle kontakte foreldre og få tak i oppskrifter, men det stranda til slutt, seier ho.

Lei av lågkarbo

Sjølv skulle forfattaren gjerne hatt



Sunnhordland Museum si årbok for 2011 presenterer tradisjonsmat frå åtte kommunar i Sunnhordland.

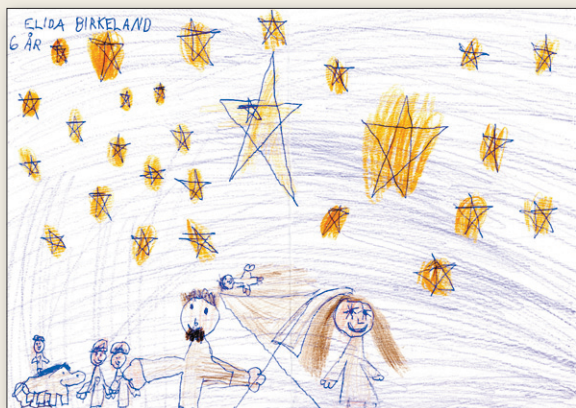
eit år til på prosjektet, slik at også slaktetida og jula hadde kome med, men slik vart det ikkje.

— Me har likevel fått ein fin miks av all slags mat, og trur boka kan treffe alt frå ungdom i 18-årsalderen til 90-åringar, seier ho, og meiner

studentar som skal reise heimanfrå kan få boka med seg som ei påminning om matidentitet.

— For dei eldre kan det vere kjekt å kikke på tradisjonar dei sjølv har brukt, og sjå korleis naboen gjer det, og så passar boka for dei som er leie av slankemat, diettar og lågkarbo, ler ho.

Innsendte teikningar



Juleteikningar: Eldbjørg Birkeland i Vikedal har hatt besøk barnebarne, tvillingane Elida (6) og Ingeborg Birkeland frå Imsland. Dei er glade i å teikna og har lyst til å dela teikningane med Grannar sine lesarar. Den tredje teikninga er laga av Tobias Helgesen (7) frå Vikedal.