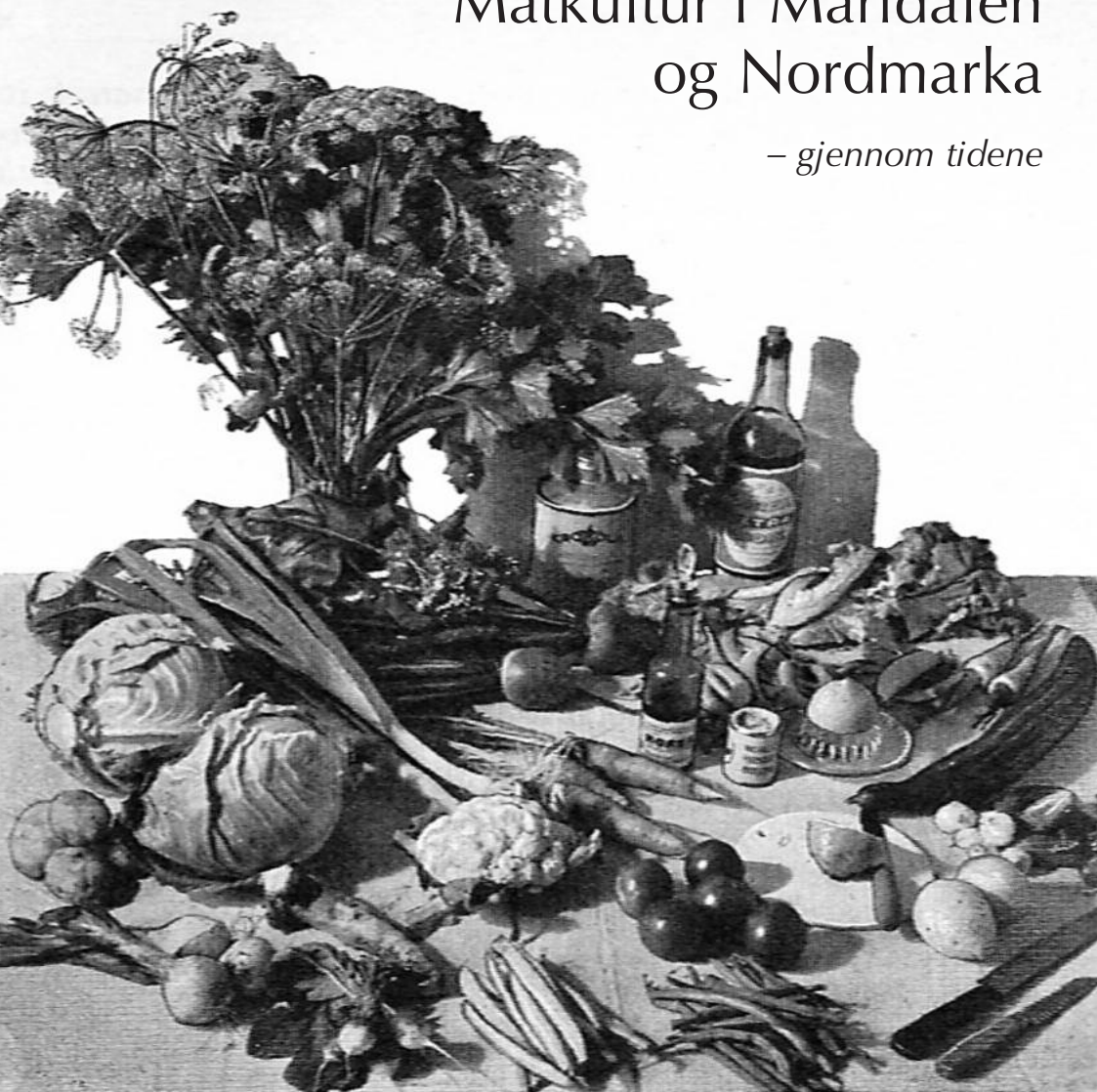


Maridalens Venner

Matkultur i Maridalen og Nordmarka

– gjennom tidene



Ved Gerd Enger Jacobsen

ÅRSSKRIFT 2007

Maridalens Venner

Matkultur i Maridalen og Nordmarka

– gjennom tidene

Ved Gerd Enger Jacobsen

Innhold

Forord

5

Oversikt oppskrifter

7

Reidar Bakken forteller

31

Björg og Kaare Tømte forteller

41

Arne Baklien forteller

49

Aase Marie og Gunnar Løkken forteller

57

Rotfrukter og grønnsaker

63

Litt om urter og annet grønt

75

Kildemateriale

82

Årsmøteinnkalling og årsmeldinger

85



Gerd Enger Jacobsen. Foto: Roy Jacobsen.

Forord

Matkultur i Maridalen og Nordmarka – gjennom tidene

Ved Gerd Enger Jacobsen

Matkulturen er en viktig del av vår lokale historie. Etter samtaler med folk i Maridalen og Nordmarka håper jeg å kunne videreformidle deres erfaringer og fortellinger om hvordan hverdagen kunne fortone seg når det gjaldt det daglige kostholdet og tilgangen på mat før og nå.

Jeg har vært så heldig å få låne gamle oppskrifter, kokebøker, notater, bilder og annet materiale som har ligget gjemt i skuffer og skap etter tidligere generasjoner. Det ble en kulinarisk og matnyttig reise gjennom en forgangen tid, fjernt fra gatekjøkken- og fastfoodtrenden.

Jeg håper leserne får like stor glede av å lese boken som jeg har hatt av å skrive den.

En stor takk til Maridalens Venner ved Tor Øystein Olsen som viste meg den tillitt å la meg skrive denne matrelaterte boka.

En spesiell takk til min mann Roy (Jacobsen) for verdifull hjelp og støtte, og til min datter Monica (Enger Ottesen) for all assistanse underveis.

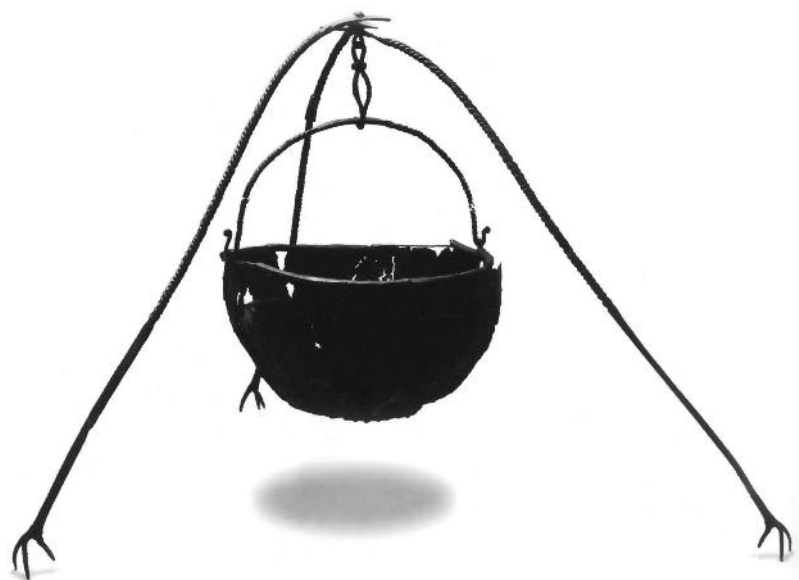
Ole A. Svendsen (1924-2007) var en stor inspirasjonskilde i forarbeidet med boka; han bidro med fortellinger og lokalhistorisk informasjon helt til helse dessverre sviktet.

Takk til alle som har bidratt med fortellinger, oppskrifter, bilder og annet: Jostein Andersen, Ivar Bakke, Tori Bakke, Reidar Bakken, Arne Baklien, Erik Bjørndal, Marit Bjørnholt, Trygve Christensen, Randi Grande, Aase Marie og Gunnar Løkken, Reidun og Ådne Løkken, Maridalen Bygdetun, Eva Norgaard Johansen, Per Skorge, Birgit Svendsen, Astrid Tangen, John Eirik Telle, Bjørg og Kaare Tømte, Tor Erik Tømte.

Sørbråten høsten 2007
Gerd Enger Jacobsen

Oppskrifter

Abbor (stekt)	23/24	Selleribiff	73
Barkebrød	17	Sikkaker	54
Blodpudding	51	Sillpo (moing)	15
Carpaccio	58	Søndagsrabarbrakake	20
Dyrerygg	47	Stikkelsbærgrøt	21
Dyrestek	47	Stuede poteter	66
Eggerøre	25	Suppe af Karvekaal	79
Elgkarbonader	53	Syltede Æbler med Vanille	21
Farserte purrer	71	Syltede Pærer med Ingefær	21
Gjeddekaker	23	Tilslørede bondepiker	22
Gravet sik	61	Timiansnaps	75
Gulrotkake	63	Vassgraut	12
Hare	47		
Honningkake	39		
Innbakte jordskokker	65		
Karbonader, hermetiske	52		
Kokte Høns	26		
Kokuskaker	30		
Kommisbrød	30		
Koteletter av svin og sau, hermetiske	52		
Lapper (Hulderlampe)	53		
Medisterkaker	29		
Medisterpølser	29		
Mjød	9		
Neslesuppe	77		
Øl (Mormors øl)	55		
Persillesmør	81		
Potetbløtkake	69		
Poteteskringle	68		
Potetkake	70		
Potetvafler	69		
Rødbetevin	72		



Allerede i steinalderen drev våre lokale forfedre trolig både med husdyr og korndyrking, men jakt, fangst og fiske var også viktige næringer. På Nes gård ble det på 1960-tallet funnet en steinøks som kan spores tilbake til denne tidsepoken.

Maten kunne bli tilberedt i kokegroper som varierte i form og størrelse; runde såkalte koksteiner ble lagt i et bål i gropa, så ble kjøtt, fisk og urter pakket godt inn i blader og lagt på de glovarme steinene. Gropa ble så tettet godt til med torv for at varmen skulle holde seg og fungere omtrent som en bakerovn. Det er mest sannsynlig at måltidene som ble tilberedt i større varmegroper var knyttet til spesielle fester eller kanskje til kultiske handlinger.

Rug- og havredyrking var vanlig i jernalderen, og i begynnelsen av denne epoken eller i tidlig middelalder kom plogen i bruk. Dette åpnet for at tyngre jord kunne dyrkes, og bygg sammen med havre ble etter hvert de viktigste kornslagene i det daglige kostholdet.



Rug, hvete, bygg og havre. Ill fra "Matlære. Kokebok for barneskolen 1922".

De vanlige kornslagene i vikingtiden var rug, hvete, bygg og havre. Bøndene i Maridalen dyrket nok også bl.a. løk, kål og rotfrukter i tillegg til forskjellige urter. Blant dyrene på datidens gårder var det bare ku og okse som kunne betegnes som husdyr; sau og geit gikk ute året rundt og grisen ble holdt i hus kun på vinterstid.

Ved siden av husdyrholdet var vilt og fisk stadig et viktig innslag i kostholdet, due var en lekkerbisknen og det var rik tilgang på storfugl i skogene. Hare var også blant favorittene på matbordet og ellers var det nok av fisk i både Maridalsvannet og i alle Nordmarksvannene.

Av sturvilt var elg og rådyr mest utbredt. Ved siden av de tradisjonelle jaktvåpnene som spyd og pil & bue til å fange dyrene med ble det også benyttet andre fangstmetoder, som for eksempel *dyregraver*. De dype fangstgropene ble dekket med greiner og mose og var konstruert slik at dyrene ikke kom opp hvis de "gikk i baret". Dette var en eldgammel fangstmetode som hadde blitt benyttet gjennom alle tider.

Hovedmåltidene ble inntatt morgen og kveld og ble kalt *dagsverd* og *eftasverd*. I vikingtidens hus var ildstedet åpent og sto midt på golvet, røyken steg ut gjennom ljora i taket, og over ildstedet hang gryta. *Grjot* er det norrøne ordet for stein og har gitt opphav til *gryte* og noe av det som ble kokt i den; nemlig *grøt*. Kleberstein var et velegnet materiale til å forme gryter av, den var ikke hardere enn at den kunne spikkes i med kniv.

Maten ble kokt over ilden, stekt på panne eller grillet på spyd. Så vel kjøtt som fisk kunne også bli innbakt i leire, på samme måte som vi bruker tinnfolie i dag. Favorittmaten var nok helst kokt kjøtt og fisk samt gode og næringsrike supper, også til fest ble en god suppe som var kokt på kjøtt og forskjellige grønnsaker satt pris på, men i hverdagen var grøten den viktigste maten. Det ble også bakt usyret brød av kornmel og vann som ble kjevlet ut til små flate leiver og stekt enten på stein eller på et bakejern over ilden.



Stekespyd og bakejern

Skal vi tro på sagaene så var vikingbonden en gjestfri vert, så noen ekstra måltider vanket det alltid på gjestene som kom på besøk, og når han holdt fest kunne man regne med å få øl eller mjød på bordet. Ingen ringere enn Odin, den høyeste av gudene, foreskrev gjestfriheten på følgende måte:

*"Til mat og klede
den mann hev trong
som hev i fjell fari.
Vatn og handduk
han venter å få,
når til bords han vert beden."*

Husfrua og bonden sparte hverken på mat eller drikke, men det var forventet at gjestene skulle spise og nyte mjøden med måte; ikke for mye, men heller ikke for lite.

Det var flere ulike måter å brygge mjød på. Jeg har imidlertid valgt å gjengi en oppskrift som går litt fram i tid; den ble utgitt i et hefte fra Honningcentralen på 1950- tallet, hovedingrediensene i oppskriften er hovedsakelig de samme som ble brukt fra gammelt av:

*"Oppskrift på mjødbrygging.
Bryggingen skal helst foregå i den varme årstid.
Ingredienser: 12 ½ kg. honning, 36 l varmt vann, 125 g god humle.
Fremgangsmåte:
Bland honning og vann i et rommelig kokekar; heng en stoffpose med humlen nedi, hold den nede i blandingen ved hjelp av en stein.
Bring derpå blandingen i kok. La den koke i 3 timer; idet skummet fjernes.
Etter de 3 timers forløp skal det være 36 liter igjen i kokekaret.
Dette måles. Er det for lite, tilsettes kokende vann.
Er det over 36 liter fortsettes kokingen.
Etter endt koking tas humleposen opp og vrís over kokekaret. Blandingens siles derpå over i et lerkar. Den står i det til avkjøling og fylles så på et omhyggelig rengjort anker. Deretter tilsettes en snau spiseskje frisk gjær; vingjær eller ølgjær; og ankeret legges med åpen spuns på et temperert sted.
Gjæringen kan vare inntil 3 måneder. Det vil jevnlig flyte noe over av ankeret, hvorfor et fat settes under, og væsken som er rent ut helles stadig tilbake på ankeret igjen. Ankeret skal bestandig være fullt. Når gjæringen er opphørt, henlegges ankeret på et kjølig sted, for eksempel i kjelleren, og det lukkes igjen med en gjærspuns."*

Henimot juni måned (altså etter omtrent 1 års forløp) er mjøden tjenlig til å tappes på flasker, hvilket skjer ved å anbringe en glasshevert i spunshullet og senke den således i mjøden at bunnfallet ikke kommer med.

Kan mjøden ikke trekkes klar opp, må den filtreres.

Mjøden kan nå drikkes, men vinner meget i velsmak ved å bli lagret.

Den blir bedre år for år av å ligge i flaskene, hvori den egentlige modning finner sted.”

Fra midten av 1300-tallet ble Norge hjemsøkt av svartedauen og andre sykdomsepidemier, noe som førte til et drastisk fall i folketallet, også i Maridalen. De fleste gårdsbruk ble lagt øde, og på 1400-tallet var kornproduksjonen redusert til 1/3 av hva den var før pesten kom.

Klimaforverring, stagnasjon og avfolking fikk ringvirkninger som varte i flere hundre år, og folk sultet.

Først på 1600-tallet hadde jordbruksproduksjonen og bosetningen tatt seg opp igjen til nivået før 1350, og etter hvert vendte livet sakte men sikkert tilbake også i Maridalen. De fleste gårdene ble igjen bofaste og gårdsdriften tok seg opp på ny. Fisk og vilt var en viktig matressurs, men på bordet var nok vassgraut og surmelk den vanligste maten i hverdagen. Vassgraut er forøvrig den eldste og enkleste innen norsk grøtttradisjon og man brukte det melet som fantes for hånden.

Vassgraut.

8 dl vann, 3 dl havre-, bygg-, hvete- eller rugmel.

Kok opp vannet i en romslig gryte og tilsett melet litt etter litt under kraftig visping, småkok med lokket halvt på i 15-20 minutter, rør ofte i gryta så grøten ikke fester seg og blir svidd i bunnen.

Tilsett litt salt, sukre så grøten etter smak.

På 1600-tallet ble også de første skogfinnene bofaste i Nordmarka, og deres jordbruksteknikk var en av grunnene til at de så lett fikk fotfeste her. Deres etter hvert så velkjente svedjebruksteknikk besto i korte trekk av at det første sesong på våren ble hugget en bråte (også kalt fall) i grov gran-skog. Dette fallet ble så liggende til tork i to sesonger før det den tredje sommeren ble brent for at den spesielle svedjerugen siden kunne såes i den varme asken. Svedjerugen var toårig og kunne gi store avlinger under gode forhold sammenlignet med tradisjonell rug. Finnene sådde også sine medbragte nepefrø i den varme asken.

Skogfinnene brakte med seg en matkultur som etter hvert bidro til å endre de daglige matvanene for folk både i Nordmarka og i Maridalen. Det bør nevnes at mye av finnekosten er basert på tiden før poteten kom i allminnelig bruk.

Rognetreet var fra gammelt av ansett for å være et hellig tre. Finnene visste å nyttiggjøre seg rognebærene på ulike måter; de ble høstet etter den første frostnatta, da var noe av syra blitt omdannet til sukker. (I dag kan vi la bærene tilbringe noen timer i fryseren før videre bruk). Bortsett fra å bli syltet og saftet kunne rognebærene også bli brukt som ingrediens ved fremstilling av *tyttebærdram*. Bærene ble da lagt i en balje eller stor krukke som så ble dekket til randen med sprit, massen måtte stå en måneds tid, deretter ble satsen silt og videre fortynnet for at den lett bitre smaken skulle bli mildere.

Den mest kjente finske matretten hos oss er nok *mutti*, (uttales *motti*), som kunne tilberedes på forskjellige måter. Den vanligste fremgangsmåten var å koke opp fiskekraft (eller vann med litt salt) for så å tilsette like mye bygg- eller havremel. Deretter skulle det hele koke til vannet var innkøkt i melet. Med grøtsleiv stakk man i melet; mel og vann skulle ikke røres i, grøten skulle være full av klumper og etter hvert så kornete og tørr at den kunne spises med hendene. Stekt flesk og fleskefett hørte med til mutti og det var vanlig å drikke surmelk til.

Hillo hørte til finnenes sikringskost, dette var noe de spiste stort sett hver dag gjennom vinteren. Retten besto av tyttebær som ble kokt med litt vann og plassert i tønner utenfor døra. Fra tønna ble det hentet inn et par sleiver eller ønsket mengde av den frosne massen som så ble rørt sammen med havremel til en slags grøt og spist kald som et kveldsmåltid.

Ole Svendsen (1924-2007) vokste opp i Austmarka på Søndre Finnskogen, han fortalte at moren Margit serverte *hillo* som kveldsmat da han var barn, og han mintes godt tønnene med den frosne tyttebærmassen som overvin-tret utenfor veggen i barndomshjemmet. Ole kjente også godt til retten *sillpo*, en rett som kan minne om lapskaus; moren serverte denne ”*da det fantes flesk å steke*” som han sa. Min farmor Helga fra Solør kalte retten for *moing*.



Lyster. Gaffelen på bildet er 12 cm bred og 9 cm høy, legg merke til mothakene. Skaftet, som ikke er avbildet i sin fulle høyde, er 1,30 cm langt. Privat eie.

Foto: Gerd Enger Jacobsen.

Sillpo (moing).

6 kokte poteter med skall, 200 gram lettsaltet stekt flesk, 1 stor hakket løk, melk. Brun oppskårne poteter, flesk og løk i fleskefettet, ha blandingen over i gryte og hell på melk til det dekker. La det putre til middels tykk lapskauskonsistens, spe på med mer melk underveis dersom det trengs.

Salt og pepper etter smak.

Finnene var flinke til å fiske. De brukte all slags redskap, fra vanlig fiskestang til håv, ruser og garn. Den mest særpregede fangstmetoden var *kattissa* (skrivemåten kan variere), den besto av sperregjerder av trespiler som ble satt ned i bunnen fra land i elver og i grunne vikar. Et ledegjerde av spiler med granbusker i ledet fisken inn i et fangstrom som var formet på en slik måte (omtrent som ei ruse) at fisken ikke kom seg ut igjen. Denne fangstredskapen kunne stå fast i flere år. Ole Svendsen kunne fortelle at i Storgryta ved Solemskogen kan man ved lav vannstand fortsatt se rester etter et kattissgjerde på bunnen av vannet.

Ellers var lystring en utbredt fangstmetode. Den gikk som oftest for seg om kvelden og natten, og i gamle dagar ble det benyttet en tyrifakkell for å blende fisken som dermed ble et lett bytte. En lyster kan minne om en stor gaffell med spisse tenner av jern, og hver tann har en mothake.

(Ønsker du å lese mer om svedjebruk og finnekultur anbefaler jeg Trygve Christensens bok "Skogfinner og Finnskoger".)

På 17- og 1800-tallet var det flere uår med kaldt vær over hele landet, Maridalen og Nordmarka inkludert. Kornet rakk ikke å bli modent, noe som førte til at folk igjen måtte finne ulike løsninger for å drøye melet. Barkebrød var ingen ny oppdagelse, i skriftlige kilder helt tilbake til middelalderen nevnes barkebrød som en del av kostholdet.

Barken fra alm egnet seg best til barkebrød fordi den fikk det ferdige brødet til å henge bedre sammen. Innerbarken ble samlet fra buskas og små trær for så å bli tørket og finmalt som mel.

Bark fra furu gikk også fint an å bruke, noe Jacob Bomstua forteller om i tidsskriftet *Folkebladet* fra 1892.

"Fra Nordmarka. Jacob Bomstua."

Oversatt fra gotisk av Erik Bjørndal:



"Folkebladet" fra 1892.

"Folk klager nu"; pleide gamlen å si, "jeg ser ikke annet enn at de har nok både til mat og klær og gods og fanteri; simpleste jenta er fjong som en frøken. Undres hvordan de hadde greid seg i den tid, vi ikke hadde annet enn barkebrød å leve av, mang en gang knapt nok det." Det var Jacobs forargelse, at folk klagde så ynkelig, samtidig som de skvaslet fine penge bort i gods og fanteri.

Barkebrødtilvirkningen forklarte han gikk til på følgende måte: Helst om våren, før sevjen steg, ble trærne barket. Gran dugde ikke, den var full av terpentinn og annet svineri, det måtte være furu. Barkestuffene ble skrapet på innsiden for å fjerne kvæ og sevje, om den fantes, og derpå lagt ut til tørking. Når så stoffene ble fullkomment tørre, skares det indre, harde skjellete laget vekk. Resten ble omhyggelig rensset og så til slutt malt på møllen. Hadde man da rug eller annet slags mel å blande oppi var det godt, men det hendte nok heller ikke så sjelden at barkemelet måtte nyttes ublandet. Brødet ble tørt og smakte bittert, minnet om kvæ. Det var dårlig kost, mente Jacob, og folk døde av det. Men verst gikk det dog senere, da tidene ble bedre, og korn kom til landet – overgangen ble for brå. Magen tålte ikke ordentlig kost, og da folk ikke viste måtehold for således litt etter litt å venne seg til de forandrede forhold, døde mange. "

Det fantes flere oppskrifter på barkebrød, her følger en fra min svigermor Astrids notater, hun var forøvrig gift med Kåre Jacobsen som var oldebarn av Jacob Bomstua. Det var ikke vanlig med gjær i barkebrød, så denne

oppskriften må hun enten ha arvet fra sin mor Gina Bjørnholt eller kanskje har hun prøvet den ut på egen hånd.

”Opskrift på et lite barkebrød.

*De godt tørrede barkstrimler fra alm eller furu knuses med en kraftig morter til melfint, og tilsettes derefter helst fint hvetemel, ellet annet mel man har for hånden, forholdet skal være $\frac{1}{4}$ til $\frac{1}{3}$. Tilsett $\frac{1}{2}$ liter temperert vann, 20 gram gjær og 1 ts. salt. Deigen må eltes meget godt og meget lenge. Form til et lite brød, sett lunt til heving med et håndklede over, **minst 4 timer**. Stek brødet på vanlig måte, dog ikke med for sterk varme i komfyren.”*

Oppskriften har jeg prøvd ut og brukte da vanlig finmalt hvetemel. Det ferdige brødet fikk en noe grålig farge, smaken var bitteraktig og brødet ble ikke av det letteste slaget. Dette skyldes nok at gjæren ikke bryter ned stivelsen i barken på samme måte som i korn, derfor var det vanskelig å få barkebrødet til å heve seg.

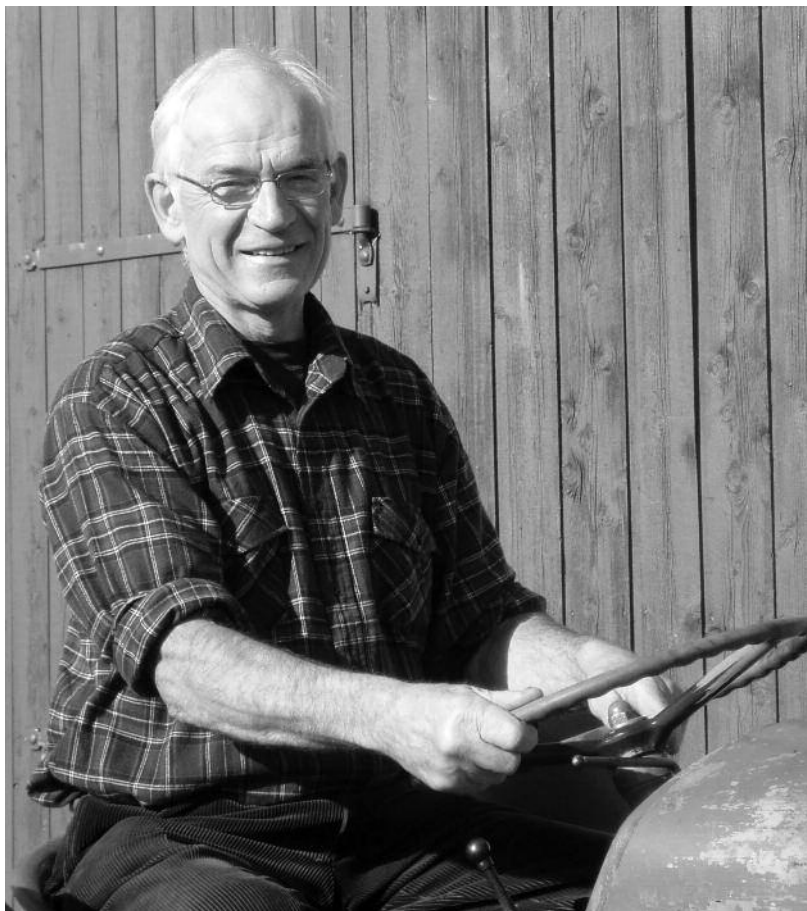
Det var spennende å prøve svigermors barkebrødsoppskrift, men det smakte ikke særlig godt. Kanskje var jeg ikke sulten nok.

Maridalen er ei typisk skogsbygd med et innenlandsklima som egner seg best til husdyrhold. Fram til 1967 var derfor melk- og kjøttproduksjon hovednæringen på alle gårdene i dalen.

Ivar Bakke på Skjerven gård forteller at kommunens strenge drikkevannsrestriksjoner, som for øvrig hadde pågått i mange år, da ble iverksatt for fullt, og forpakterne på de kommunale gårdene i bygda ble tvunget til å avvikle husdyrholdet og gå over til korn- og høyproduksjon.

Både på Skjerven og de andre gårdene ble det i tillegg også dyrket både poteter og kålrot; noe for salg og resten for privat bruk og til dyrefor. Ivars mor Astrid hadde kjøkkenhage der hun dyrket grovere grønnsaker til husholdningen, som for eksempel sommer- og vinterkål, rødbeter og andre rotgrønnsaker.

I dag drives det en forenklet jordbruksproduksjon på Skjerven, det dyrkes gras og korn som stort sett går til dyrefor på gården (hest og sau), resten selges til Statens kornforretning. Med tiden har det blitt fremavlet bedre kornsorter slik at det nå også dyrkes fram både hvete og høstrug på gårdene i Maridalen.



Ivar Bakke på Skjerven, her på sin gamle traktor "Gråtass".

Foto: Gerd Enger Jacobsen.

På Hammeren.

Da jeg vokste opp på Hammeren på 1940- og 50-tallet bodde det til sammen 14 familier der, det var som et lite tettsted å regne i Maridalen. Beboerne var fordelt i Funksjonærboligen (Oslo Lysverker), Maskinmesterboligen (Oslo Lysverker), Vannverksboligen (Oslo Vannverk), Møllerstua (Løvenskiold), Forstmesterboligen (Løvenskiold) og plassen Blåsås (Løvenskiold).

De 9 familiene i Lysverksboligene disponerte hver sin hage der det bl.a. ble dyrket grønnsaker av forskjellige slag; bærbusker og frukttrær var også vanlig. Flere av beboerne dyrket også poteter utenfor hagene, som her på bildet, hvor mine foreldre Sigrid og Holger Enger sammen med undertegnede er avbildet sensommeren 1942 foran familiens lille potetåker på østsiden av Funksjonærboligen. På grunn av kommunens drikkevannsrestriksjoner ble bygningen revet i 1975.



Holger og Sigrid Enger, med undertegnede på fanget, ved den lille potetåkeren ved Funksjonærboligen på Hammeren. I bakgrunnen ses Maskinmesterboligen og Vannverksboligen. Privat foto.

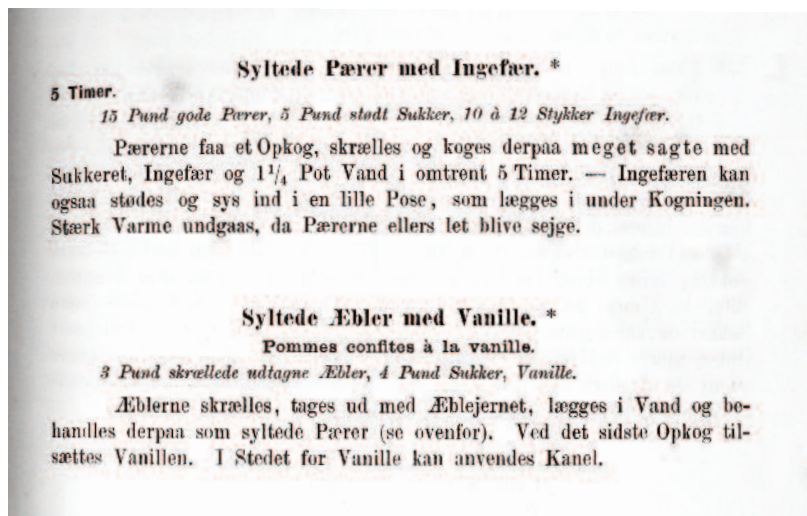
ALLE dyrket rabarbra i hagene på Hammeren. Vi ungene syns den med de røde stilkene var best, den var ikke så sur som den grønne utgaven. På våren var det en smaksopplevelse å duppe rabarbrastilkene i et glass med sukker, det var snadder for små ganer. Husmødrene visste å utnytte alt det hagene kastet av seg, og av rabarbraen kunne det bli både suppe, kompotter, grøt, marmelade, vin eller som her, *søndagsrabarbrakake*.

Søndagsrabarbrakake.

2 kg. rabarbrastilker
½ kg. sukker
1 teskje vaniljepulver
½ l. fløte
¼ l. melk
20 gr. potetesmel
6 egg
125 gr. sukker.

Stilkene renses og skjæres op, ikke for smått, legges i emaljert gryte lagvis med sukkeret (½ kg.). Kokes nettop møre. Tas op med hulslev og legges i en omelettform. Fløten, melken og potetesmelet vispes kaldt sammen, gis et opkok, helles i eggeplommene, som er vispet ¼ time med 125 gr. sukker; alt has tilbake i gryten, gis såvidt et opkok, — rør hele tiden. Tas av ilden, og de stivvispede hviter røres forsiktig i. Kremen helles over rabarbraen i formen, denne settes i varm ovn; stekes lys gulbrun. Saften fra rabarbraen kan siles, og i ½ liter saft oppløses 8 plater gelatin; denne gelé helles over, når kaken er kald, eller kaken kan pyntes med stivvispet fløte. Saften jevnes da med en teskje potetesmel og serveres til kaken.

Hjemme ble plommer, epler og pærer syltet ned, mens det av rips, solbær og stikkelsbær ble laget geleer, syltetøy og saft.



Oppskrift fra "Hagdahl Illustreret Kokebog"

Harriet Hansen bodde i Funksjonærboligen på 1940- og 50-tallet (senere ble hun bomvokter i Møllerstua), hun laget stikkelsbærgrøt som var så god at jeg aldri har kunnet glemme den spesielle smaken. Her følger hennes oppskrift på Maridalens beste stikkelsbærgrøt:

Harriets stikkelsbærgrøt.

½ l. ikke helt modne stikkelsbær, ½ l. vann, 1 ½ dl sukker,

1 ss vaniljesukker, 3 ss potetmel.

Rens bærene for stilk og blomst. Kok opp vann, sukker og vaniljesukker, hell bærene i, la koke under lokk i noen minutter på forsiktig varm, til bærene er myke. Lag jevning av potetmel og kaldt vann, ta kasserollen av platen og rør inn jevningen i en tynn stråle. La grøten så vidt koke opp igjen, men kun lenge nok til at den bobler bare et bittelite øyeblikk, ellers blir grøten seig. Hell over i en serveringsskål og dryss over litt sukker så grøten ikke "skinner" seg.

Servertes godt avkjølt med kald fløtemelk.

Nam nam!

Husmødrene på Hammeren var flinke til å drøye maten, og de byttet stadig oppskrifter og utvekslet materfaringer med hverandre. Henriette Schønberg Erken skriver i sin Store Kokebok fra 1939 om *husmødre*:

Av husmorens kjøkkenvidenskap avhenger både vår sundhet og vår økonomi. Hjemmets økonomi avhenger av husmorens stell; intetsteds kan der spares ufornuftigere og ødsles ufornuftigere enn i kjøkkenet.

I n n k j ø p av matvarer må bli husmorens sak. Ved innkjøp kan man ikke anvende omhu og omtanke nok. Varekunnskap må til! Det er ikke bare å telefonere efter det eller det eller gå ned på fiskebasar eller kjøttball og spørre: T r o r De det er godt? — Nei, man må selv v i t e det og helt ut forstå sig på hvad man har mest fordel av å kjøpe. Øvelse og erfaring lærer en det nok, men ofte kan det gå lang tid, og kostbar blir læretiden. Er man h u s m o r, har man påtatt sig et e m b e d e, og et embede fordrer alltid arbeide og forstandig arbeide.

På søndager duftet det godt over hele Hammeren, alle husmødrene laget middag omtrent på samme tid. Det var populært med suppegryter, de vanligste variantene var stort sett *fersk suppe*, *ertesuppe* eller *lapskaus*. Men når det bød seg anledning ble det servert både stek, kjøttkaker og annen kjøttmat.

Tilslørede bondepiker var en populær søndagsdessert og en av mine absolutte favoritter. Mamma laget den på følgende måte:

Sigrids tilslørede bondepiker:

5-6 epler; noen skjeer eplemos, 75 g sukker, 2 dl. vann, 3-4 tørre brød- eller kakesmuler, 4 ss sukker, 2 ss smør, 3 dl kremfløte.

Del eplene i biter og kok dem så vidt møre i sukkervann, avkjøl. Blandes med litt eplemos. Ha brødsmuler, sukker og smør i stekepannen og stek blandingen til den er gylden og sprø, la avkjøles. Pisk fløten til luftig krem og legg lagvis med eplekompott og smuler i en pen glassbolle, strø litt smuler på toppen til slutt.

Selv om det ikke var helt stuerent så ble det lystret ørret i kanalen ved Kraftstasjonen i gangstia da ørreten kom opp for å gyte, noe som resulterte i flere gode middager. Gjedde fra Maridalsvannet var også god matauk, men mamma var ikke så begeistret for å måtte tilberede den stygge fisken.

Her kommer en oppskrift som Astrid Tangen på Sørbråten har skrevet ned:

MARKAS BESTE GJEDDE KAKER
CA. 1KG MALT GJEDDE
3-4 KAVRINGER (KNUSTE)
2 STORE RÅ POTETER MALES MED GJEDDA
1 STOR LØK
1 EGG
1 DCL. MELK
SALT OG KRYDDER ETTER SMAK, HUSK
MALT HUSKATT NØTT
2 SS POTETMEL
1-2 SS HVETEMEL
LITT SPEKK MALES OG BLANDES I

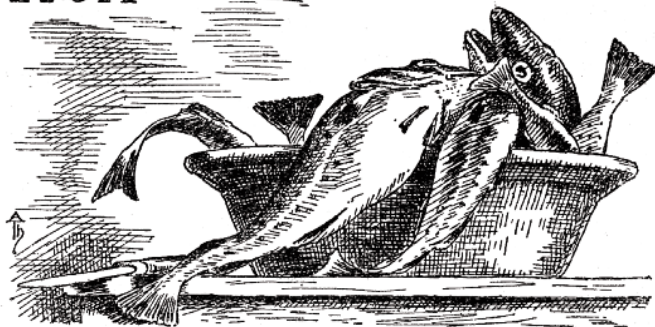
PRØV EN KAKE FØR RESTEN STEKES
HAR DU FØRST SMAKT EN AV DISSE
GJEDDEKAKENE, GLEMMER DU ALLDRI SMAKEN.

Ellers pilket pappa og flere andre etter småørret og abbor på Skjærsgjøen vinterstid når isen hadde lagt seg på vannet. Mamma tilberedte stekt abbor på sin måte:

"Rens og skrap abboren, tørr den, gni den inn med salt og la den ligge ½ time. Skyll og tørk godt. Visp et egg, vend fisken deri, derefter i revet brødrasp, stek så i smør eller smultgryte. Kokte poteter og stuede grønne bønner eller spinat kan serveres til."

Det var flere måter å tilberede abbor på, som her fra "Tante Maries Kokebok" fra 1922.

FISK



BBOR (steckt). 1½ kg. abbor, 2 teskeer salt, 100 gr. «Mono», 2–3 spiseskeer mel.

Fisken skal ikke skrapes, men efter at være aapnet, gnides den utvendig med litt eddike; skindet kan da efterpaa let skrapes bort; fisken tørres igjen og finnerne skjæres av. Fileterne skjæres ut, og rygbenet og alle smaa ben borttas. Fileterne lægges med skindsiden mot fjælen, og kjøttet skjæres fra skindet med en ikke for skarp kniv. Fileterne gnies med saltet, ligger og trækker med dette 1 time; tørkes med fiskeklæde. Vendes i melet; smørret brunes pent i pande, fiskefileterne lægges i og brunes paa begge sider til den har faat en pen gulbrun farve og er netop gjennomsteckt. Lægges op paa varmt fat, drysses over med litt utpresset citronsaft, pyntes med persille, overheldes let brunet smør like før fisken skal serveres. Fisken kan ogsaa overheldes med CITRONSAUS: 50 gr. «Mono», 3 eggeblommer, 3 dcl. fløte, 1 knivsodd salt, 1 knivsodd sukker, skal og saft av ½ liten citron, 2 spiseskeer finhakket persille.

Smørret smeltes, de vispede eggeblommer, fløte og krydderier tilsættes og saften; trækker under omrøren til den blir tyk og hævet, tilsættes citron efter smak. Persillen has i tilsidst, og sausen holdes varm i vandbad. Heldes over fisken umiddelbart før serveringen; fatet pyntes med citronskiver hvori er stukket fine persilleblade.

Oppskrift på abbor. Ill. fra "Tante Maries Kokebok" fra 1922 som var et reklamehefte for "Mono" margarin.

Mine foreldre holdt høner; en hønsemiddag i ny og ne samt ferske egg var ikke å forakte, spesielt ikke under krigsårene 1942-1945 da det var dårlig med mat. Eggene ble som oftest tilberedt hardkokt og brukt som pålegg, ellers ble det laget omelett eller eggerøre med gressløk.

*Min beste oppskrift på eggerøre
(til 4 personer).*

8 ferske egg, 8 ss fløte, meierismør (ikke margarin!), rikelig med frisk, finklippet gressløk, salt etter smak.

Visp sammen egg, fløte, gressløk og noen smørklatter, bland godt og la stå i ro et par minutter. Smelt 3-4 ss smør (må ikke bli brunt) i en middels varm stekepanne, hell i eggeblandingen som dras forsiktig mot midten med en treleiv. Gjenta til eggerøren er blank og fast. Hell den over i en lav bolle for å avkjøle. Legg så den kalde eggerøren over på serveringsfat, pynt med tomatbåter, reddiker og skivet slangeagurk. Smaker godt til spekemat og/eller røkelaks.

Egg kunne også konserveres, men med det antall høner mine foreldre holdt ble det ikke produsert mer egg enn at de gikk med i det daglige kostholdet.

V. Egg.

Egg som skal gjemmes lenge skal være helt friske, ikke over en uke gamle, ha sterkt skall, være rene og uten sprekker, men ikke vasket, for da skrubber en lett av det naturlige voks på skallet. Eggene bør ellers være av god kvalitet, d. v. s. hønsene må ha fått riktig og god mat.

Egg i vannglass. Den preserveringsmåte som mest brukes i hjemmene er nedlegging i vannglass (kiselsurt natrium). Bruk helst tette, vel rengjorte trebutter til å legge ned i, eller gode, hårdbrente stentøikrucker. Vannglass skader glassuren i de vanlige brune krukken.

Til ca. 100 egg trengs et kjørel som tar ca. 12 liter. En kjøper vannglass på flasker og fortynner den med 9 ganger så meget vann (1 l vannglass, 9 l vann). En kan nok bruke inntil styrkegraden 1 til 7, men 1 til 9 er den vanlige. Lag væsken til og ha alt på en gang i krukken. Legg eggene ned i hvert som en får samlet dem, om en ikke har hele porsjonen med en gang. Bind papir — helst pergamentpapir — over krukken, og sett den på trelist eller fjel på gulvet i kjelleren, eller på et annet kjølig og luftig, men frostfritt sted.

Egg i garantom. Blandt de nyere preserveringsmidler kan nevnes *garantom*. Det er i pulverform. En tar $\frac{3}{4}$ av en pakkes innhold og blander i 6 l vann. Resten av pulveret stroes mellom egglagene etter hvert som de legges ned.

Preservering av egg. Fra "Landbruksdepartementets småskrift nr. 48" fra 1938.

Av de eldste hønene som ble for gamle til å produsere egg ble det kokt suppe eller laget frikassè, og koketiden kunne da ta tid. Mamma hadde, som så mange andre husmødre på den tiden, en rekke gamle kokebøker som hun benyttet flittig. Her følger en oppskrift på *kokte høns*:

Kokte høns.

2 høns
1 suppevisk
1 knivsodd muskatplomme
90 gr. smør
60 gr. hvetemel
2 dcl. fløte
pepper
salt
2 l. kokende vann
grønnsaker.

Hønsene rengjøres på vanlig måte, legges i gryte med suppevisken, pepper, salt, gule og hvite røtter eller sellerirøtter alene, påhelles det kokende vann, koker over svak varme, inntil de er møre. Smør og mel røres sammen, spedes med den silte kraft fra hønsene til en passe jevn saus; den vispede fløte has i like før anretningen. Hønsene skjæres pent op og legges høit midt på fatet, de pent opskårne røtter legges omkring, sausen helles over.

Kokte høns serveres også i tomatsaus, østerssaus, løksaus eller pepperrotsaus.

Oppskrift på kokte høns er sakset fra "Schönberg Erken".



3 gamle kokebøker etter Sigrid Enger. Fra venstre "Illustreret Kogebog" fra 1883 av Hagdahl, "Kunsten at koge" fra 1909 av A. Escoffier og "Stor Kokebok" fra 1939 av Henriette Schönberg Erken. Foto: Gerd Enger Jacobsen

Under 2.verdenskrig holdt mine foreldre gris, sammen med noen av de andre familiene spleiset de på kostnadene for senere så å dele på kjøttet. I den forbindelse var en (1) gris vel lite så de gikk til ulovlig anskaffelse av en til. Da nyheten en dag kom om at en inspektør fra myndighetene var underveis ble det hektisk på Hammeren, den ulovlig tilegnede grisen måtte gjemmes i en fart, noe som krevde både hurtighet og kløkt. Suggen var av det storvokste slaget, så det måtte mer enn to karer til for å forflytte julematen! Den fikk et tau festet rundt halsen, og mens noen karer dro av harde livet på holkeføret gikk flere andre bak og dyttet den hylende grisen mot skjulestedet, nemlig doen inne på Kraftstasjonen. Det gikk med et skrik, bokstavelig talt, de fikk baksert suggen inn og låst dodøra akkurat i tide. Larmen fra turbinene overdøvet hylene slik at inspektøren ikke fattet noen som helst mistanke, og dermed var jula reddet for flere familier på Hammeren det året.

Svin.

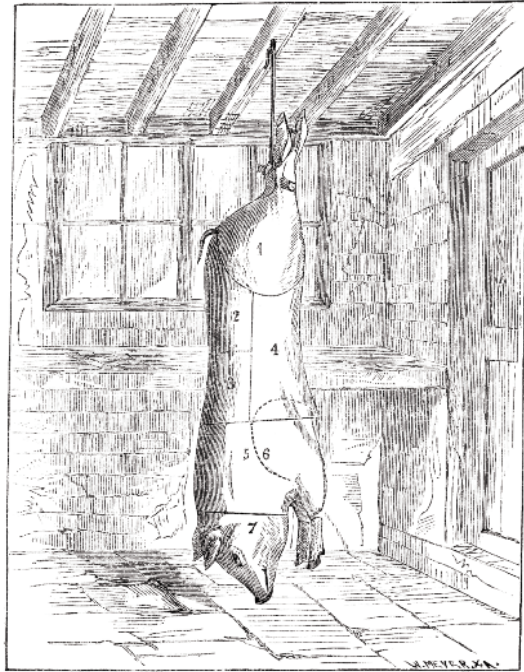


Fig. 29.

1. Skinke.
2. Sattel og Carré.
3. Karbonadestykket.
4. Bugstykket.
5. Kammen.
6. Bov.
7. Hoved.

Svineryg er Rygraden skilt fra Siderne.

Ribbensspjellet er den nedre Del af 3 og 5 eller alle Ribbenene sammenhængende.

Flæsk. Ved Valget af Flæsk bør man agte omhyggeligt paa, at Farven er meget lys, baade paa det fede og magre, samt at det magre er fintraadet. Huden bør være tynd og glat, men ikke klæbrig, thi da er Flæsket gammelt. Man bør omhyggeligt undgaa Flæsk, hvor det fede i Stedet for at være hvidt og rent i Farven, er opfyldt af Pletter eller smaa Kjertler; thi dette tyder paa Sygdom.

Partering av svin. Ill. fra "Hagdahl Illustrerede Kogebog".

Medisterkaker.

1 kg. oksekjøtt
1 kg. flesk
1 teskje pepper
1 teskje ingefær
1 spiseskje salt
ca. $\frac{1}{2}$ l. kokt, kald melk.

Mal kjøttet 4 ganger, flesket 2 ganger for sig. Arbeid alt sammen med krydderier og spe litt efter litt med melken. 50 gr. smør er nok til steking. Surkål serveres til.

Istedenfor til kaker kan man stoppe farsen i tarmer til pølser.

Medisterpølser.

1 kg. svinekjøtt
 $\frac{1}{4}$ kg. flesk
 $\frac{1}{4}$ kg. kalvekjøtt
30 gr. salt
25 gr. potetemel
1 teskje pepper
4 dcl. kald melk.

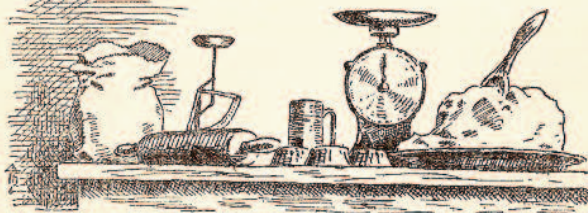
Tillagning som ved foregående oppskrift.

oppskrifter fra "Schönberg Erken".

Julemiddagen kunne variere noe fra familie til familie, og bortsett fra de berømmelige krigsårene ble det stort sett servert svinestek eller -ribbe, medisterkaker og -pølser. Hjemmelaget surkål og rørte tyttebær hørte med, og desserten besto av molte- eller riskrem. Enhver husmor på Hammeren med respekt for seg selv sørget selvsagt for at syv kakesorter sto på bordet gjennom jula, selv om oppskrifter og sorter kunne variere, alt avhengig av

de forskjellige mattradisjoner som fulgte familiene. Hjemme var det mest vanlig med smultringer, fattigmann, goro, krumkaker, berlinerkranser, sirupssnipper og smørpletter, men dette kunne variere noe fra år til år.

BAKNING



KOKUSKAKER. 6 egg, 200 gr. flormelis, 250 gr. «Mono», 350 gr. hvetemel, 1 teske bakepulver, 250 gr. kokusmasse. Eggeblommerne vispes $\frac{1}{4}$ time med sukkeret, røres det smeltede, avkjølede smør, røres med dette i 20 min.; tilsættes det sigtede hvetemel, hvori bakepulveret er utrørt, samt kokusmassen; tilsidst de stivvispede eggehviter. Deigen sættes med teske i topper paa smurt plate. Stekes lysegulbrune i varm ovn. — Er kokusmassen meget grov, saa hak den noget.



KOMMISBRØD. 8 egg, $\frac{1}{2}$ kg. sukker, 250 gr. «Munster F», 1 teske hjortetaksalt, hvetemel. Eggene og sukkeret slaaes $\frac{1}{2}$ time, tilsættes det smeltede, godt avkjølede smør, hjortetaksalt utrørt i det sigtede hvetemel. Tilsæt ikke mere mel end høist nødvendig, deigen maa være saa løs som mulig. Uttrilles i lange, smale brød, sættes paa smurt plate og stekes ca. $\frac{1}{2}$ time. Brødene skjæres over paa skraa i fingertykke skiver; disse sættes ind i ovnen igjen til eftertørring.

Reidar Bakken forteller

Kristian Bakken (1900-1990) kom til Maridalen med sine foreldre Ragna og Thorvald Martinsen da han var syv år gammel. Faren, som var vognmann på Sagene, hadde fått tuberkulose og ble anbefalt av legen om å bo landlig til. Familien flyttet derfor inn hos Kristians besteforeldre på husmannsplassen Bakken i Neskroken, og foreldrene tok siden navnet Bakken etter plassen. Det var to Bakkenplasser i Neskroken den gangen, de ble kalt Bakken 1 og Bakken 2, Lauritz Bergendahl bodde på den andre plassen som lå noe nærmere brua.

Kristian ble tidlig interessert i birøkting, han bygde sin første bikube i sløydtimene på Maridalen skole der han var elev fra 1907 til 1914, og han fikk sin første bisverm av en lærer der. Dette var sannsynligvis Gerhard Wergeland som var ansatt ved skolen fra 1910 til 1917. Interessen for birøkting og honning viste seg å skulle bli en livslang hobby for Kristian.

Etter hvert traff han Jenny Annette (1893-1965), hun var kommet til Maridalen med sine foreldre som arbeidet på Christiania Uldspinderi ved Øyungselva. De giftet seg, og sønnen Reidar ble født i 1926 på Bakken som fjerde generasjon der. Broren John ble født tre år senere.

Kristian jobbet for Løvenskiold; han kjørte tømmer med hest i skogen om vinteren, ellers skjøttet han jobben som arbeidsleder for fløtekarene på Maridalsvannet med båten "Mari II". Det ble fløtet slip, skogsved og tømmer fra vannene i Nordmarka, noe karene hadde ansvaret for å skulle skille fra hverandre. Slip og skogsved ble fløtet videre til kjeraten på Tangen (Grønvoldstangen) mens tømmeret gikk videre til Brekke Sag. Som en kuriositet kan Reidar fortelle at ingen av fløtekarene kunne svømme!



Fløtning på Maridalsvannet. Fra v. Ragnvald Sitpå, Aksel Kristiansen og Kristian Bakken. Privat foto utlånt av Reidar Bakken.



Båten "Mari II" med mannskap. Fra v. Ragnvald Sitpå, Sverre Vestby, Arne Brenders og Kristian Bakken. Privat foto utlånt av Reidar Bakken.

Karene i fløtegjengene satte ut teiner (ruser) i gangstida, det var mye abbor i Maridalsvannet. Gjeddene sto tett i vika nedenfor Nes gård og det var ingen sjeldenhet å se at gårdsgutta derfra spiddet dem med høygafler. De var nok ikke alene om verken å lystre gjedde eller å fiske abbor i Maridalsvannet på den tiden.

Hjemme på Bakken var det vanlig at etter nøye rensking ble de største abboene stekt, mens det ble kokt nydelig fiskesuppe på bena og hodene sammen med småabboren. Reidar forteller at av en eller annen grunn nektet moren Jenny Annette å tilberede gjedde.

Ved siden av alt annet arbeid dyrket Kristian havre, hvete og bygg på Bakken, og dette ble tresket på gamlemåten. Havre gikk til hestefor mens hvete og bygg ble malt og brukt i den daglige husholdningen.

Under 2. verdenskrig (1940-1945) utspant det seg en episode på Bakken som Reidar husker godt: Mens Kristian og Jenny Annette holdt på med tresking av kornet på låven dukket det opp en inspektør fra myndighetene, dette var jo vanlig den gangen. Han ønsket å få veiet kornet for å se at det ikke var mer enn den tillatte kvoten. Kristian var snarrådig, han ba inspektøren om å komme tilbake om noen dager når rensingen var ferdig. I mellomtiden fikk han gjemt unna en sekk med korn i høyet på låven. Resten av kornet ble så veiet og målt av inspektøren, alt var i skjønneste orden og han forlot Bakken i den tro.

Daværende bomvokter Hjalmar Bjørnholt på Sandermosen hadde en slektning som var møller i Hakadal, og en natt nærmere jul kjørte han og Kristian med hest og slede på skogsveiene gjennom Marka og fikk malt det ulovlig tilegnede og hardt tiltrengte kornet hos mølleren.

Jenny Annette brukte surdeig til den ukentlige brødbakingen, hun mente at brødene hang bedre sammen ved denne fremgangsmåten. Fra uke til uke tok hun vare på en slump deig som ble satt bort og blandet i neste deig uka etter.

Kristian og kona holdt høns, 2 griser, 4 kyr samt en okse. Når det ble slaktet på Bakken ble saltbalja flittig brukt, ellers hermetiserte Jenny Annette mye av det ferdig tilberedte kjøttet. Sylte ble laget av grisehodet, og hun laget også lungemos, medister- og spekepølser. Reidar husker at bestemoren Ragna hadde jobben med å rense grisetar-

mene ved å dra dem i sagflis, dette var en viktig del av rengjøringsprosessen.

At Kristian fikk tid til birøktingen ved siden av alt arbeidet er nesten utrolig. Men dette var noe han interesserte seg for, og han holdt det gående med honningproduksjon helt fram til krigen brøt ut i 1940, da døde biene etter hvert ut pga mangel på sukker.

Rett etter krigen hadde Reidar opptil 50 kaniner på Bakken. Han bygde bur av materialer som han fant etter tyskernes kanonstilling ved Kirkebyskjæringa. Kaninproduksjonen var god attåtnæring både matmesig og med tanke på skinnene som ble solgt.



Flåing av kanin. Ill. fra "Schönberg Erken".

I 1948 fant Reidar fram farens gamle bikuber fra låven og startet opp med birøkting på nytt. Av baneformann Einar Mikkelsen på Sandermosen fikk han en bisverm som ble satt ut i kubene som sto på Bakken og ellers på forskjellige steder i Maridalen. Etter hvert moderniserte han utstyret slik at røktingen ble mer rasjonell, og det ble til tider hundrevis av kilo med honning som ble solgt til Honningsentralen, men noe ble også solgt lokalt.

Reidar forteller her selv om birøkting:

"Som birøkter har man valgt et meget fascinerende foretak. Det er helt utrolig hva disse små insektene får utrettet på noen sommermåneder. I mars – april våkner de til liv etter vinterdvalen, skjønt dvale er ikke helt det riktige ordet, for biene må hele tiden spise for å holde en konstant temperatur på ca 18-20 grader i biklyngen. Røkteren må nå påse at kubene har rikelig med for samt en eggleggende dronning.

Kuben består nå av 1 kasse (yngelsrommet) med 10 rammer med voks. Ettersom bisamfunnet vokser i styrke får den kasse nr. 2 (skattekasse).



*Reidar i arbeid ved bikubene på Bakken. Bildet er tatt på 1980-tallet.
Privat foto utlånt av Reidar Bakken.*

Er sommeren bra må den snart ha enda en kasse. Når birøkteren nå kommer for å høste honningen brukes en innretning (bitømmerbrett) som legges mellom kasse 2 og 3, kasse 3 tømmes nå for bier.

Så kan slyngingen begynne. Tavlene med honning settes nå ned i en nettingkurv i en slags sentrifuge. Honningen slynges ut av cellene i vokstavlene og siger så ned i bunnen på sentrifugen som har tappekran. Herfra går den gjennom meget finmaskede siler og over i større kar (mine tok 150 kg.) for etterbehandling. Honningen er nå tyntflytende, kan sammenlignes med konsistensen på sirup.

Etter en 3-4 dager er luft, som har kommet inn i honningen under slyngingen, kommet opp og lagt seg på toppen som skum. Dette skummes av for videre behandling som består i at honningen røres grundig 2 ganger hver dag. Etter noen dager blir honningen gråere, krystalliseringen er i gang

og røringen går tregere. Fra beholderen tappes honningen i emballasje for salg, honningen skal nå ha konsistens som meierismør. Først nå er det blitt til det produktet vi kjenner fra honningboksen på super'n.

Anvendelsesområdet er stort, f.eks. som pålegg på brødskiva, i kokende melk mot forkjølelse og som et ypperlig konserveringsmiddel. Min mors syltetøyglass fikk alltid en teskje honning på toppen. Honning smaker jo veldig søtt, ikke så rart; bestanddelene er frukt og druesukker, pollen og en del mineraler. Når man snakker om bier så tenker nok de fleste på honning, men det er så meget mer. Jeg kan nevne i fleng så som voks, propolis, pollen (blomsterfrø) og Dronninggele. Dette er produkter som bl.a. brukes i legemiddelindustrien. Jeg vil nevne det polleneringsarbeidet biene gjør i våre bær- og frukthager samt i bondens åker.

Når vi så kommer til september må vi til å fore biene. I motsetning til veps og humle overvintrer vår honningbie i et bisamfunn. Birøkteren var jo frekk og tok honningen som skulle være deres overvintringsgrunnlag. Dette blir så erstattet med sukker, 12-15 kg. pr. samfunn.

Dette var i svært korte trekk birøkterens gjøremål gjennom året.”

Reidar flyttet fra Bakken til Kjelsås i 1975, og han la ned honningproduksjonen i 1990.

Birgit Svendsen bor ved Møllerstua på Hammeren, hun var gift med Ole Svendsen (1924-2007), tidligere skogbestyrer hos Løvenskiold. De ble gift i 1958 og bodde på Sandermosen fram til 1991, og det var naboen Reidar Bakken i Neskroken som vekket Birgits interesse for birøkt. Senere har hun videreført sin erfaring til barn og barnebarn, hun har skrevet bøker om birøkt og er i nå ferd med å utgi en forsøksrapport om emnet. Vi lar Birgeit selv fortelle:

”Kubene til Reidar Bakken tok seg godt ut der de sto godt synlig til i hagen. Det var synet av disse kubene som vakte min interesse for birøkt.

Jeg kuttet ut høner, som jeg til da hadde drevet med, og kjøpte de første 3 kubene våren 1961 og året etter 5 kuber. Fra disse kubene utvidet jeg via avleggere til 90 kuber utover i årene som kom. Men før kubene kom på plass var min leselektyre bøker om bienes liv og virke.

I denne tiden ble det mange samtaler med Reidar og ved siden av medlemskap i Norges Birøkerlag, og i lokallaget fikk jeg førstehåndskjennskap til bisamfunnet. Men som birøktere flest fikk jeg snart bittert erfare at liv og lære ikke alltid stemte; samme problemet dukket nemlig opp igjen hvert eneste år.

Det er mange måter å stelle biene på, det er vel det som gjør bisamfunnet så fascinerende. Reidar hadde erfart seg frem til en metode som passet ham og biene, "Snelgrovemetoden", den ga godt honningutbytte. Som oftest fikk han adskillig mer honning pr. kube enn meg. Jeg hadde imidlertid blitt fanget av forsøksvirksomhet, og det gikk ut over honningutbyttet.

Hvert år hender det at birøkterne må slå sammen (forene) 2 bifolk for å redde det ene bifolket, - eller skifte ut en gammel dronning som legger lite med egg. Det er nemlig da det ofte går galt, da særlig på høsten fordi miljøene i kubene ofte er ulike. En tilsatt ung dronning blir ofte mishandlet eller drept og det blir da samtidig vilt slagsmål og drap mellom biene. Dette er trist å se på og er en katastrofe for den kubene året.

Disse sørgelige tilbakevendende hendelsene som skyldes birøkterens uforstand om problemet vakte min interesse for årsaken. Jeg begynte så smått å forstå at det er birøkteren som må rette seg etter bienes natur og ikke omvendt. Det dreide seg om bisamfunnets psyke. Jeg holdt et innlegg i Birøkerlaget om "Bienes indre liv og miljø" og ble oppfordret til å skrive en bok om dette.

Ved et tilfeldig forsøk i slutten av august 1977 fikk jeg en a-ha-opplevelse fra en bikube, en hendelse som styrket min forståelse av bisamfunnets psyke/miljø, og den kom til å bli retningsgivende for min bok "Grunnleggende miljøfaktorer for praktisk birøkt". Det var en vanskelig oppgave. En ting er å ha en forståelse – en annen ting er å sette ord på forståelsen. Et ord som psyke i forbindelse med bisamfunnet var et ukjent begrep i bi-litteraturen den gang, men jeg tenkte at når biene er sinte og stikker så er det ut i fra en psykisk tilstand.

I alle år i ettertid har jeg gjennom arbeidet med biene og gjennom forsøksvirksomhet etterprøvd min forståelse av bienes reaksjoner på de forskjellige metodene birøkterne anvender, og kommer stadig til samme resultat. Men å bevise at denne forståelsen er riktig datt i hodet mitt først på sensommeren 2006 med et enest ord: "kjønnslyst". Samtidig stilte jeg



Birgit i fullt birøkterutstyr høsten 2007. Foto: Tori Bakke.

spørsmålet: "kan det være slik at bidronningen forandrer feromonlukt etter antall døgn den har lagt egg". (Bisamfunnet har en livssyklus på 40 døgn). For hvordan ellers skal en forstå årsaken til at en ung dronning som har begynt egglegging øyeblikkelig blir drept ved bytte med en overvintret dronning som har fullført livsprosessen på 40 døgn, - mens en tilsvarende overvintret dronning blir øyeblikkelig godtatt og vise versa.

Ordet feromoner (også kalt "dronningstoff") er ikke et nytt ord i bi-litteraturen. Men ordet forklarte ingenting om bienes måte å reagere på ved bytte av dronning og sammenslåing av 2 bifolk.

Men at bidronningen forandrer feromonlukt etter antall døgn den har lagt egg er noe helt nytt og etter min forståelse bevist. Utallige forsøk samsvarer med dette. En må tilsette en dronning som har samme lukt i utviklingsprosessen. Med kunnskap om dette vil det bli enklere å være birøkter og honningprodusent. Jeg kommer til å utgi en forsøksrapport om dette i nærmeste fremtid.

Min mann Ole var til stor hjelp, han var flink til å lytte, og han leste korrektur og korrigerste. Teoretisk ble han "utlært i birøkt", men han så aldri ned i en bikube. Han hadde andre interesser som jakt og fiske utenom jobben som skogsbestyrer hos Løvenskiold. De siste 8 årene han levde var han inderlig opptatt av Maridalen Bygdetun som han hadde vært med på å stifte og hvor han var aktivt med helt til det siste.

Hammeren høsten 2007."

Birgit har sin egen favorittoppskrift på honningkake:

Ekte honningkake.

6 egg, 5 dl lynghonning, 8 dl hvetemel, 2 ts bakepulver, ½ ts nellik- eller ingefærpulver, 6 ss appelsinmarmelade.

Sett stekovnen på 165 grader. Pisk egg og honning til stiv eggedosis, Bland mel, bakepulver og krydder. Rør forsiktig inn mel og appelsinmarmelade i eggedosisen, hell røren i form (liten langpanne) dekket med bakepapir. Stek kaken på nederste rille i ca 40 minutter. Dekk til med et klede mens kaken avkjøles. Meget holdbar.



*Bjørgs foreldre Berte Marie og Thorbjørn Ruud på Blåsås en gang på 1950-tallet.
Privat foto utlånt av Bjørg Tømte.*

Björg og Kaare Tømte forteller

Både Björg (f. Ruud 1927) og Kaare Tømte (f.1921) har røtter tilbake til de eldste nordmarksslektene. De giftet seg i 1956 og flyttet samme året inn i huset på eiendommen Glitterhaug i Maridalen som Kaare hadde kjøpt i 1948.

Björg ble født på Blåsås på Hammeren der foreldrene Berte Marie (f. Bjørnholt 1909-1992) og Thorbjørn Ruud (1905-1963) bodde fram til 1940 da de overtok forpaktningen av den veiløse gården Liggern nord for Øyungskalven i Nordmarka. Der ble søsteren Tove (1942-1998) født et par år senere. Plassen var fra tidlig av sannsynligvis en av de tre første bebodde i Nordmarka, den har sine røtter langt tilbake i tid og har navnet etter Niels Ligger som i 1664 var leilending under Johan Garmann som var daværende eier av skogene.

Björg forteller at foreldrene til tider hadde opptil 12 kyr på båsen, i tillegg holdt de et par griser, 10-12 høner og noen kaniner. De var sjølberga med alt fra melk til smør og kjøtt, Berte Marie var flink til å hermetisere, og på Liggern var dette den vanligste måten å preservere kjøttet på. Hun la ned stekte koteletter, pølser og kjøttkaker i brun saus.

Når grisen skulle slaktes før jul ble morfaren Hjalmar Bjørnholt tilkalt, han var foruten å være bygdeslakter i Maridalen også fast slakter for Løvenskiold under den årlige elgjakta.

Kaare minnes at svigermoren lagde en rett som han kalte ”lommebok”; det var malt svinekjøtt, innmat samt blod og krydder som ble stappet i grisens nøyre rengjorte magesekk for så å bli lagt i press og så videre til speking.



*Hjalmar og Thorbjørn gjør grisen klar for slakting.
Privat foto utlånt av Bjørg Tømte.*



Grisen prøver å stikke av, men blir raskt innhentet av Hjalmar. Berte Marie står klar med bøtta for å tappe blodet. Privat foto utlånt av Bjørg Tømte.

Den ferdige halvflate ”pølsa” ble så skåret i to på langs og brettet til hver side, da lignet den på ei lommebok mente Kaare.

Thorbjørn satte garn i Øyungen ved siden av å fiske ørret, røye og abbor, men han tok ikke mer fisk enn at det holdt som ferskmat til måltidene. Ørret og røye ble stekt i smør og servert fylt med rømme og gressløk som middagsmat minnes Bjørg, abboren ble stekt og brukt til pålegg.

Det hendte at foreldrene sendte Bjørg en tur ”på butikken”, da måtte hun gå den lange veien til Rugda landhandleri i Maridalen. Hun husker handleturer da ryggsekken kunne veie opptil 15 kilo, dette var tungt å bære for ei ung jente. Etter endt handel hos Johansen på Rugda var det bare å legge iveri på hjemveien. Fra Nordbråten var det veiløst oppover langs elva, og framme ved Øyungen måtte hun hente årene som var gjemt oppe i skogen. Deretter rodde hun båten over vannet og tok bakken fatt oppover og hjem til Liggern.

På gården hadde de ei gammel smørkinne som opprinnelig kom fra Kamphaug. Der ble den i sin tid kjøpt på auksjon av Maria Gåslungen som ga den videre til niesen Berte Marie. Bjørg og Kaare har fortsatt den gamle kinna, den står på hytta i Valdres. Når de reiser opp dit kjøper de med seg med seg 4 liter rømme som de kinner på gamlemåten:

”Rømmen has over i smørkinna, så sveives det jevnt og trutt i ca. ½ time, smørmassen legges deretter over i et stort trau hvor det blir vasket og knadd ut i rent, kaldt vann.

Deretter tilsettes ønsket mengde salt som eltes godt inn.

Det ferdige hjemmelagede smøret (ca. 2 kilo) blir så lagret kaldt.”

Av kinnemelka lager Bjørg prim, den bør koke lenge for å bli god sier hun, sukker tilsettes etter smak

Sist sommer var vi så heldige å få en raus smaksprøve av det nykinna smøret, og det var av aller beste sort, maken får du ikke kjøpt i butikken.

1952 flyttet familien fra Liggern og tilbake til Blåsås på Hammeren da Thorbjørn og Berte Marie overtok forpaktingen der.

*(Mrk: Jeg har valgt å skrive **Liggern** slik Bjørg og hennes foreldre alltid har skrevet og uttalt navnet.*



Bjørg "vasker" smør på hytta i Valdres sommeren 2007.

Foto: Tor Erik Tømte.

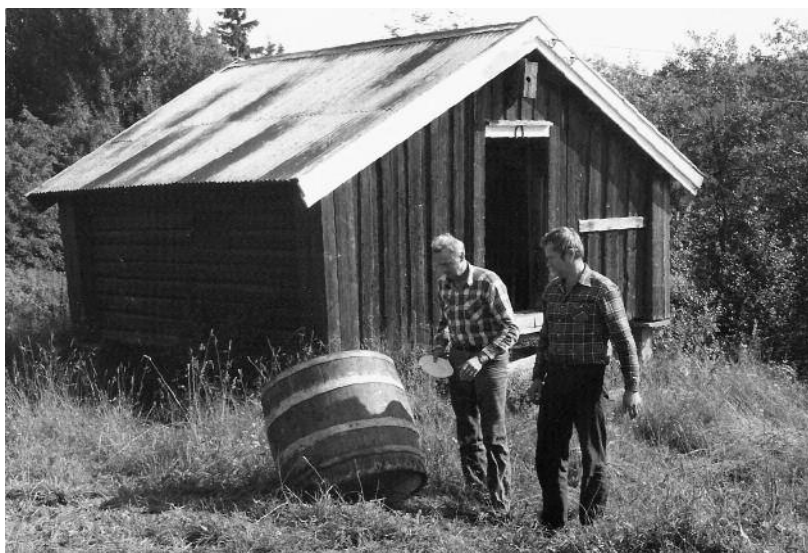
Kaare ble født på Turter i 1921, foreldrene var Anna (f. Sandungskalven 1898-1982) og Eugen Tømte (1898-1927). Kaare var bare var seks år gammel da faren døde, derfor kom bestefaren Adolf Sandungskalven og onklene til å bety mye for ham i oppveksten.

Bestefaren tok mye sik i gangstida fra oktober og fram til jul. Garna ble satt ved 2-3-tiden på ettermiddagen og ble tatt opp i grålysningen dagen etter. Det kunne bli store fangster, og bestefaren saltet ned siken omtrent som spekesild med mye grovt salt i en diger trebutt

Den gamle trebutten står nå på stas i hagen hos Bjørg og Kaare på Glitterhaug.

Kaare forteller at bestemor Ingeborg hadde oppgaven med å ”gre” fiskegarna, dette var en viktig jobb som krevde stor tålmodighet. Den gangen ble det brukt jernringer som tyngde på garna, så arbeidet var svært tungt å skjøtte.

Moren Anna var flink til å hermetisere kjøttmat minnes Kaare, spesielt gode syns han svinekotelettene i brun saus ble etter hermetiseringen. Pølsene og kjøttkakene ble også nydelige på smak.



Kaare og fetteren Kjell Jensen Sandungskalven henter ut den gamle trebutten fra Stabburet på Sandungskalven. Bildet er tatt rundt 1980. Privat foto utlånt av Kaare Tømte.

Ellers ble det bakt mye, og det var fast brødbakedag hver uke. I kjelleren på Turter hang det i en ståltråd fra taket en stor brødkasse med en stein på lokket for å holde mus og rotter borte. Med hjemmebak brød dag ut og dag inn kan Kaare huske at kjøpebrød med sirup på smakte ekstra godt en gang i blant...

Som barn tilbragte Kaare hver sommer hos besteforeldrene på Sandungskalven. Det var bestefaren og onklene som lærte ham å jakte, lærdommen har han tatt med seg videre gjennom livet og har i alle år vært en ivrig jeger. I dag jakter han rådyr og hare i Kamphaugdistriktet (mellom Møllerstua og Gåslungen), småviltjakt starter 10. september og varer fram til 23. desember hvert år.

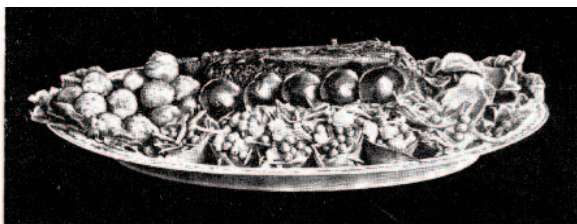


Kaare og Peik ved Gåslungen i 1999. I dag er det King som har overtatt som tur- og jaktkamerat. Privat foto utlånt av Kaare Tømte.

Björg tilbereder hare på følgende måte:

"Vann ut en hare et døgns tid, tørk kjøttet godt og skjær det opp i passende stykker som stekes på alle sider i en gryte. Småkok i ca. 1 ½ time, plukk kjøttet fra bena og ha over i en god viltsaus. Server med kokte poteter, ripsgele og gjerne stuede kantareller. Øl og akevitt hører med."

Rådyrkjøtt er magert, så det er mest lår og bog på dyret som blir utnyttet. Av dette lager Björg stek som hun tilbereder på tradisjonelt vis. Ryggen på dyret blir også brukt.



Dyrrerygg à la Conti.

Dyrestek.

(Renne røti.)

3 kg. dyrekjøtt
100 gr. flesk
1 spiseskje salt
100 gr. smør
1 l. vann
1 l. melk
vann og eddik.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
1 knivsodd sukker
1—1½ dcl. sur fløte
sky.

Steken fraskjæres alle sener. Steken vaskes og avtørres, spekkes med fleskestrimler, brunes i smøret, saltes, påspedes det kokende vann og melken; småkoker under lokk 2—3 timer.

Sausen: Smøret brunes, irøres melet, spedes med den silte sky, småkoker 5 minutter, tilsettes sukker og den sure fløte, salt efter smak. Viltsaus serveres også til dyrestek, likeså ripsgelé eller rognebærgelé, hvis ikke sausen er tilsatt hermed.

Dyrrerygg.

(Selle de renne.)

3 kg. kjøtt
3 teskjeer salt
50 gr. flesk
1 l. vann.

Saus:

50 gr. smør
40 gr. hvetemel
kraft
1 dcl. sur fløte
1 teskje ripsylltøi.

Kjøttet vaskes i lunkent vann; befries for det ytre skinn, spekkes med fleskestrimler, inngnides med saltet, belegges med hvitt papir, be-smurt med kaldt smør, legges i panne, påhelles det kokende vann; stekes ca. 2 timer.

Sausen:

Smøret brunes, irøres melet, spedes med den silte, skummede sky, gis et opkok, tilsettes den sure fløte og syltøiet, gis et opkok igjen.

Oppskrift på dyrestek og dyrrerygg fra "Schönberg Erken".



Alma og Alfred Baklien i 1963. Privat foto utlånt av Arne Baklien.

Arne Baklien forteller

Alma (f. Ruud, 1918-2005) og Alfred Baklien (1908-1997) kom til Nordmarka fra Landåsbygda ved Dokka. Alfred ble ansatt som skogsarbeider hos Løvenskiold fra 1927 til 1937 da han og Alma som nygifte samme året flyttet inn på Katnosdammen. Der ble datteren Randi født og de ble boende der fram til 1941 da de flyttet til Damvokterboligen på Bjørnholt. Her var Alfred ansatt som damvokter for Akerselvans brukseierforening og senere for Oslo Kommune. Barna Arne og Jon ble født her, og sammen med søsteren Randi hadde de en fin oppvekst på Bjørnholt. Alma betjente derfra målingene for Metereologisk institutt i femti år og mottok for denne innsatsen Kongens fortjenestemedalje.

Nå er både Alma og Alfred borte, det er sønnen Arne som nå bor i barndomshjemmet der han har stilling som damvokter etter faren. Han har også overtatt morens jobb med daglige målinger for Metereologisk institutt.

Arne har tatt vare på morens kokebøker, oppskrifter og matrelaterte notater; i alt to kjøkkenskuffer fulle av matkultur. Alma samlet på matutklipp fra bl.a. ukeblader, de ble arkivert i mapper sammen med hennes egne håndskrevne oppskrifter. Hun var, som de fleste husmødre på den tiden, også eier av en av de mange utgavene av Fru Henriette Schønberg Erkens "Store Kokebok", og at denne har vært i flittig bruk er lett å se, noe Arne også kan bekrefte.

FRU HENRIETTE SCHØNBERG ERKEN

STOR KOKEBOK

FOR STØRRE OG MINDRE HUSHOLDNINGER

KOKING · BAKNING · SYLTNING · RÅSYLTNING
VINLEGNING · SLAKTNING · HERMETIKK · SYKEKOST
OG DIÆTKOST · MENYER · ANRETNING

MED ILLUSTRASJONER I SORT OG FARVER

TRETTENDE ØKEDE UTGAVE

(100. tusen)



OSLO

FORLAGT AV H. ASCHEHOUG & CO.
(W. NYGAARD)

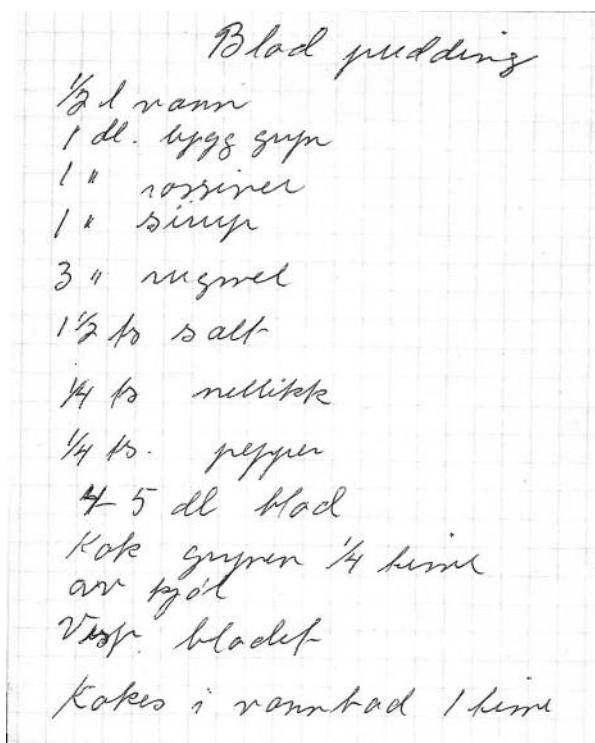
1939

Fru Henriette Schønberg Erkens Stor Kokebok.

Av husdyr holdt Alma og Alfred 2 griser, 3 kuer og 4-5 høner. Grisene ble kjøpt om våren og slaktet av Alfred før jul. Arne forteller at et år ble det slaktet en sugg av en gris hjemme på Bjørnholt, den veide hele 186 kilo! Spekklaget var så tykt som en mannsneve, og det ble mye feit lapskaus utover vinteren det året minnes Arne. Ifølge gamle folk utgjør hver skinke 10 % av slaktevekta, det vil da tilsi at skinkene på denne grisen veide rundt 18 kilo hver. Man kan vel trygt si at denne suggen ikke akkurat var noen stjernegris.

Arne forteller at den vanligste måten å preservere skinkene på var å salte dem ned i trebaljer der de ble vendt med jevne mellomrom. Etterhvert ble skinkene hengt opp på stabburet for modning og var ferdig speket først når gauken gol for første gang på våren.

Av griseblodet laget Alma plodpudding:



Almas egen oppskrift på blodpudding.

Alma hermetiserte pølser og hjemmelagede kjøttkaker på store Norgesglass. Da fryseren gjorde sitt inntog i hjemmet ble det slutt på hermetisering.

Karbonader, hermetiske.

Les hovedregler.

Karbonader kan lages av forskjellig slags kjøtt, — f. eks. av okse, svin, sau, elg, høns.

Mal kjøttet 2 ganger med 1 ss. salt pr. kg kjøtt, tilsett en god spiseskje potetmel, ca. 1 ts. krydder (pepper eller ingefær) og spe med 1—2 kopper vann, alt pr. kg kjøtt. Deigen må ikke arbeides så meget at den blir seig.

Lag ikke for tynne kaker og stek dem godt brune. Legg dem straks i boks, ha kraft på, lukk boksen (glasset) og kok dem $\frac{3}{4}$ —1 time (eller $1\frac{1}{4}$ time fordelt på to dager).

Vil en heller ha *almindelige kjøttkaker*, tar en 2 skjeer potetmel pr. kg og sper og arbeider deigen mer.

Tillagingsmåten er den samme for kaker av okse, sau og svin.

Koteletter av svin og sau, hermetiske.

Les hovedregler.

Skjær kotelettene noe tykke, hugg noe av knokene fra og ta det i kraften. Bank kotelettene, ha litt salt, eventuelt pepper på, brun dem pent gyllenbrune. Legg dem straks i boks eller glass og hell brun, god kraft på, ikke for meget. Kok dem $\frac{3}{4}$ —1 time. Stell ellers som nevnt under «Hovedregler». Avkjøl alltid fort etter kokingen.

Oppskrifter fra "Matvarer" (Landbruksdepartementets småskrift fra 1938)

I 1954-55 tok husdyrholdet slutt på plassen, og Arne forteller at den siste kua da ble levert til folket på Gåslungen.

Kjøtt var ikke hverdagskost, det var vanlig med grøt og pannekaker flere ganger i uka der hjemme som så mange andre steder. Type grøt varierte etter hva slags mel som var tilgjengelig.

Alma lagde ofte noe hun kalte "Hulderlampe". Dette var små lapper som ble stekt i panna, og Arne kan huske at han noen ganger fikk med seg disse som skoleniste da han gikk på Bjørnholt skole. Her følger Almas oppskrift på Hulderlampe:

Gulderlampe

2 egg
 2 kopper sukker (vispes
 2 " melk (gjære 1 sur
 250 gr. margarin (smeltet
 mel til passe deig
 2 ts hard-salt
 1/2 ts vanilje sukker

Alfred jaktet elg på høsten, og da ble det både elgstek og karbonader minnes Arne. Deler av slaktet ble også speket, men Alma valgte å hermetisere karbonadene.

Elgkarbonader.

2 kg. kjøtt
 1/2 kg. flesk
 2 egg
 2 dcl. kraft eller sur fløte
 salt
 pepper.

Mal kjøtt og flesk 2 ganger, tilsett pepper, salt, de vispede egg og kraften. Dannes til runde kaker, stekes i smør eller fett. Egner sig godt til hermetisk nedlegning.

Oppskrift fra "Schönberg Erken".

Hver "Bedagshelg" (bot- og bededag 28.oktober) dro Alfred og broren Andreas til Katnosa for å fiske røye. Denne ble stekt og spist fersk og var for rene festmaten å regne minnes Arne.

På senhøsten når isen begynte å legge seg var det garnfiske på sik i Bjørnsjøen og i Katnosa, og av fangsten laget Alma sikkaker.

Sik kaker.
26 sik
1 stor løk
3 s.s. Potetmel
1/2 l. melk
4 egg
1/4 l Kremfløte
3/4 s.s. salt
3/4 s.s. pepper

Almas egen oppskrift på sik-kaker.

Lutefisk sto på menyen på senhøsten når det var tørrfisk av torsk å få kjøpt nede i Oslo. Tørrfisken ble lagt i ruser og hengt til bløyting nede i dammen ved utløpet av Bjørnsjøen. Alfred lagde skaralut som var kokt på bjerkeved, det var den beste luten. Etter lutingsprosessen ble fisken lagt til skylling før den ble tilberedt på vanlig måte og servert med kokte poteter til, det var ikke vanlig med så mye ekstra til forteller Arne.

Julematen var tradisjonell og besto alltid av ribbe med surkål og poteter, det ble servert hjemmelaget øl til maten og til dessert var det multekrem laget av sjøplukkede multer fra Nordmarka.

Mormors øl
7½ l vann
2 fl. vorte øl
½ ⅛ sukker
et lite porsen av
en gte gjer.
alt blandes sam-
men i en kjele
med løkke og
står til neste
dag. tappes på
flasker
ferdig etter 6-7 dager

Almas oppskrift på "Mormors øl".



Trehørningen gård høsten 2007. Foto: Gerd Enger Jacobsen.

Aase Marie og Gunnar Løkken forteller

Aase Marie og Gunnar Løkken flyttet inn på Trehørningen i Nordmarka på nyåret i 1987, Gunnar hadde da vært ansatt som skogsarbeider hos Løvenskiold siden 1978.

Gunnar har jaktet elg fra tidlig på 1990-tallet, de første årene på Sørli terreng vest for Harestuvannet, senere på Hytten terreng som ligger vest for Hakadal Verk. I 2007 besto laget foruten av ham selv også av broren Ådne Løkken, Johan Mago og jaktleder Jostein Andersen. Antall fellingstillatelser varierer, dette året ble laget tildelt 4 dyr; okse, ku, ungdyr og kalv.



Jaktlaget Hytten. Fra venstre: Gunnar Løkken, Jostein Andersen og Ådne Løkken. Johan Mago var ikke tilstede da bildet ble tatt under elgjakta i 2007. Foto: Gerd Enger Jacobsen.



*Elgslakt på Trehørningen oktober 2007. Fra venstre henger ku, kalv og et ungdyr.
Foto: Gerd Enger Jacobsen.*

En elgskrott utgjør mye god mat, og ingenting går til spille når dyret parteres. Det blir kokt kraft av ryggraden og av alle bein fra bog og lår, det er margen som setter den gode smaken sier Gunnar. Han tilsetter gjerne rotgrønnsaker og lar kraften koke i minst 3 timer. Etter at det hele er nedkjølt blir bein og grønnsaker fjernet. Kraften kan så med hell fryses ned i porsjoner for senere bruk til kraftsupper.

Jostein foretrekker å lage *elg-carpaccio* av enten indrefilet eller biff.

"Josteins carpaccio

Et frossent stykke indrefilet eller biff av elg halvtines og skjæres i løvtynne skiver. Legges så på en seng av ruccolasalat, dynkes med god olivenolje og overstrøs med litt flaksalt, grovmalt pepper og pinjekjerner."

Ådne tar gjerne ut lårtungen som han lar koke lenge, dette egner seg godt til pålegg sier han, og det samme gjelder tunga og hjertet på dyret. Noe av det beste han vet er tradisjonell elgstek. Kona Reidun foretrekker en god suppetallerken, og deretter suppekjøttet med sursøt saus over og grønnsaker ved siden av.

Aase Marie lærte i sin tid av sin tante Astrid å tilberede elgstek: steken ble brunet på alle sider for så å bli lagt i ei gryte, vann ble fylt på til halveis opp på kjøttet. Så ble det tilsatt salt, pepper og einebær og det hele ble surret på forsiktig varme på ovnen til det var mørt.

I dag bruner hun fortsatt steken på alle sider, men nå legger hun den i en stekepose i komfyren og lar den langsteke på ca. 70 grader natten over. Så koker hun marinade av kraft tilsatt salt, pepper, sukker, laurbær, eddik, einebær, muskat og ingefær. Deretter legges steika i den varme marinaden, dette står noen timer til det hele er nedkjølt. Steken serveres kald med varm saus som Aase Marie lager av elgkraften.



Reidun (kona til Ådne) og Aase Marie Løkken.



Gunnars røykovn. Foto: Eva Norgaard Johansen.

Gunnar er en av dem som fortsatt fisker sik på tradisjonelt vis i Nordmarka, men, som han sier, *"det som før var en nødvendig matauk gjøres i dag mest for moro skyld"*.

I slutten av oktober / begynnelsen av november går siken inn i elveoset for å gyte, og før i tiden var det vanlig å "jage" siken i garna. Gunnar forteller at dette foregikk på følgende måte: Etter mørkets frembrudd rodde man lydløst mot elveoset og satte ut garna. Deretter fortsatte de inn i osen der det ble plasket med årene, bråkt og laget spektakkel slik at siken ble skremt ut mot vannet og inn i garna. Det ble fisket sik i de fleste elveosene i marka, så som Katnosa, Sandungen, Hakloa og Bjørnsjøen. Fangstene kunne til tider bli svært store. Før Skjærsjøen ble fredet for fiske var Gunnar med Harald Skjærsjøen og fanget sik også der. I dag setter han garn i Helgeren hvor det fortsatt er mye sik.

Aase Marie flår og fileterer siken og vender den deretter i strøkavring som er tilsatt salt og sitronpepper, deretter blir fisken stekt i smør over middels varme. Ved siden av serverer hun revne gulrøtter tilsatt sitronsaft, og rømme irørt litt *gresk dressingpulver* smaker ekstra godt til syns Aase Marie, hun er ikke redd for å teste ut nye smakstilsetninger.

Aase Marie og Gunnars oppskrift på gravet sik.

Til en stor porsjon: 1 del pepper, 2 deler salt, 4 deler sukker, ½ flaske sterkt øl og masse dill. Legg alt lagvis under lett press i aluminumsfolie, la stå i 2-3 døgn i romtemperatur. Kan fryses ned.

Det er mange måter å røyke sik på. Gunnar har bygget en transportabel røykovn som består av en røykekasse på 60 x 60 x 100 cm. Under denne er det plassert en liten ovn, dette blir da *varmrøyking*. I kassa er det plass til 30-40 sik. Fisken, som på forhånd har ligget noen timer i 10% saltlake, henges opp etter ryggen med en krok. Ovnens fyres med oreved, så blir det lagt på litt eier fra tid til annen, Gunnar er nøye med å ikke bruke gran- eller furukvister da dette vil gi fisken en besk smak. Røykekasse bør holde ca. 60 grader i 1 ½-2 timer, deretter opp mot 80 grader til fisken er ferdig, dette tar ca. en times tid.



Fangsten klar for røyking. Foto: Aase Marie Løkken.



Rotgrønnsaker. Ill. fra "Schönberg Erken".

Rotfrukter og grønnsaker

Gulrot (*Daucus carota*) har vært et fast innslag i de aller fleste kjøkkenhagene i Maridalen og Nordmarka. Den har vært dyrket i Midt-Østen og Asia i over 2000 år, men først på 1800-tallet ble det populært hos oss å dyrke de oransje gulrøttene vi kjenner best. I dag er gulrot en av de mest brukte grønnsakene i Norge. Den inneholder *betakaroten*, et stoff som blir omgjort til A-vitamin i kroppen. Gulroten er kjent som en typisk suppegrønnsak, men kan også brukes på mange andre måter, for eksempel som ingrediens i gulrotkake. Denne oppskriften har jeg fått av en venninne:

Gulrotkake.

4 egg, 3 dl sukker, 3 dl hvetemel, 2 ts natron 2 ts kanel 1 ts salt

1 ss vaniljesukker, 1 ½ dl rapsolje (eller soya), 5 dl finrevet gulrot.

Pisk egg og sukker til eggedosis, bland det tørre og tilsett dette annenhver gang med olje og raspede gulrøtter. Hell røren i en smurt og strødd form (24cm Ø). Steke kaken på nederste rille i ovnen i 60 min. ved 190 grader.

Glasur: 100 g smøreost (naturell), 1 ts vaniljesukker, 50 g mykt smør,

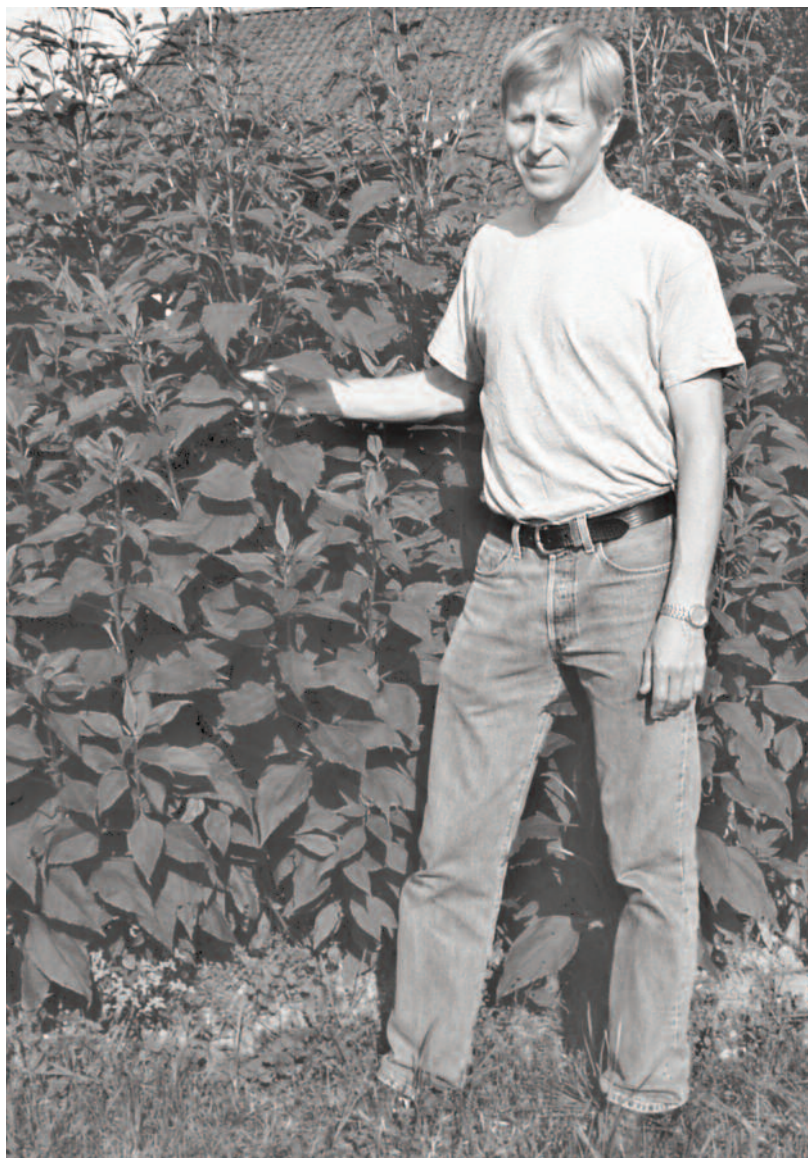
125 g melis. Sikt sammen melis og vaniljesukker, bland med smøret,

tilsett osten, rør alt godt sammen. Smøres på den avkjølte kaken,

pynt med hakkede nøtter.

Jordskakk (*Helianthus tuberosus*) er en svært gammel kulturplante. Den kom til Norge for første gang på midten av 1600-tallet og ble etter hvert utbredt og kjent som en mangfoldig og utsøkt grønnsak, svært rik på iner og mineraler. Det nordiske navnet jordskakk har sitt utspring i ordene *jord* og *artisjokk*, det siste mest trolig på grunn av smaken på knollen. Jordskokken ble etter noen tiår utkonkurrert av poteten og forsvant delvis ut av det daglige kostholdet. I dag er den imidlertid på vei tilbake, men

finnes foreløpig bare i de største matvareforretningene.
Den blir dessuten brukt innen restaurantbransjen.



Per ved jordskokken. Bildet ble tatt i juli 2007. Foto: Gerd Enger Jacobsen.



Jordskokk-knoller. Foto: Gerd Enger Jacobsen.

Per Skorge på Øvre Kirkeby gård har satt en rad med jordskokk i åkerkan-
ten på gården, bildet ble tatt den 20.august i 2007 og planten hadde da aller-
ede rukket å bli stor og kraftig, den kan imidlertid bli opptil 2 ½ meter høy.

I september tok vi opp noen knoller, de var ikke veldig store, men smaken
var upåklagelig. I *Schønberg Erkens Store Kokebok* fant jeg denne
oppskriften:

"Innbakte jordskokker:

*250 gr. hvetemel, 3 egg, 50 gr. kronolje, ¼ l. melk, salt, jordskokker.
Melet irøres melken og de vispede egg, tilsettes fett og salt. I denne deig
dyppes de kokte jordskokker; kokes i smult eller kronolje. Stekt persille
kan serveres til. Til 6-8 personer."*

Kålrot (kålrabi) (*Brassica napus*) er en gammel kulturplante som har vært
dyrket i Norge siden 1600-tallet. Den ble tidligere også dyrket på gårdene

i Maridalen. Kålroten er lys gul i fargen og er svært rik på C-vitaminer, noe som kanskje er årsaken til at den har fått tilnavnet *nordens appelsin*. Til forskjell fra flere andre kålsorter er det knollen og ikke bladene som spises, den egner seg til godt til stappe eller som suppegrønnsak. Størrelsen på roten kan variere fra under 1 til 3-4 kilo,

Nepe (*Brassica rapa*) er også en gammel kulturplante som hadde stor ernæringsmessig betydning før poteten kom. Finnene sådde sine medbragte nepefrø da de slo seg ned i Nordmarka på 1600-tallet, nepa var et svært viktig tilskudd i deres daglige kosthold. Den var svært C-vitaminrik og ble tidlig høstet etter bare 6 uker, da hadde den en diameter på ca 7- 8 cm. og var mild og god i smaken. Vokste den seg større ble den besk og treen og egnet seg da best til dyrefor. Nå har matnepa kommet ”på mote” igjen, den egner seg til både å kokes og stekes; smørdampet nepe smaker nydelig til bl.a. vilt og kalkun. I dag finnes nepe i grønnsaksdiskene i de aller fleste matvareforretninger i vårt nærområde.

Potet (*Solanum tuberosum*), også kalt *jordapal* / *jordeple*, kom til Norge allerede på slutten av 1500-tallet men ble vanlig her hos oss først på 1800-tallet. Kostholdet på den tiden var C-vitaminfattig og det var mye skjorbuk på bygdene. Da poteten kom inn i det daglige kostholdet forsvant skjorbukken uten at folk forsto hvorfor, og etterhvert ble den en viktig matressurs for folk flest. Den gled gradvis inn i oppskrifter som en viktig ingrediens i bl.a. flatbrød, lefser, rotfruktstapper og stuinger. Her følger en gammel oppskrift:

”Stuede poteter

*Kokte kolde poteter, 50 gr. smør, 35 gr. hvitemel, ½-¾ l. melk, salt,
1 spiseskje hakket persille.*

Smøret smeltes, irøres melet, spedes med melken, gis et oppkok; heri has de pent opskårne, kokte, kolde poteter, salt efter smak, gis igjen et opkok, bestrøes med den fint hakkede persille.”

Før ble det dyrket poteter på gårdene i Maridalen. I min barndom fikk de eldste elevene på Maridalen skole ”potetferie” på høsten og vi tjente noen kroner ved å være med og ta opp poteter på de forskjellige gårdene i bygda. Selv var jeg potetplukker på Skjerven gård hver høst.



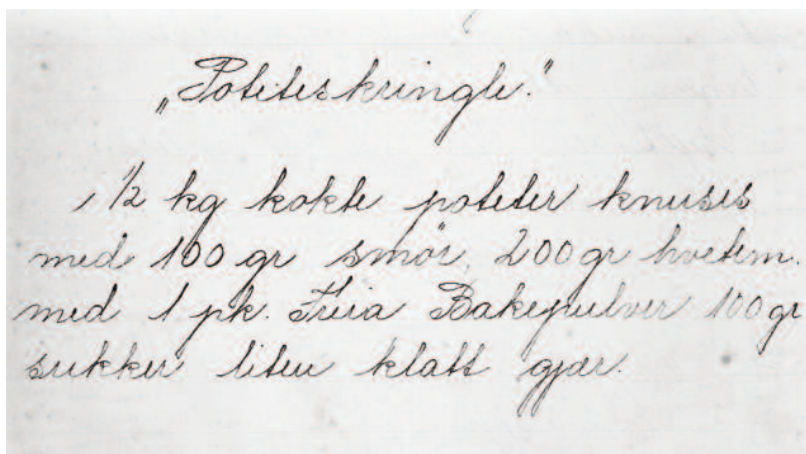
Illustrasjon fra "Matlære. Kokebok for barneskolen 1922".



Potethøsting på plassen Hølet i Maridalen ca. 1910.

Bildet er utlånt av Maridalen Bygdetun.

Det var ikke bare på bondegårdene det ble dyrket poteter, alle som kunne avse en jordteig gjorde det samme, om enn i mindre målestokk, for å sikre seg et lite vinterforråd av den svært så matnyttige knollen.



Astrids oppskrift på "Poteteskringle".

Potet- bløtkake .1944.

4 gr. knuste eller malte poteter
2 ts. eggpulver 1 ts. bakepulver
mandelolje, 8 kystolosekker eller
søkker. Bland alt og rør godt om
legg i smurt form og stek i 1/2 time
ovnn oven. Serveres med syltetøy
og helst melis oppå.

Haken bli bedekt med en
nær karamell av ett egg
vis det skal. Tistunden før eggpulver

Hakloa 20. september.

Almas oppskrift på "Potetbløtkake" fra 1944.

Poteten kunne både kokes, stekes og bakes, men den har også blitt benyttet som ingrediens i både kaker og vafler. Her følger en oppskrift på *poteteskingle*, den ble skrevet ned på 1930-tallet av Astrid Bjørnholt (senere Jacobsen) som da bodde i Bomstuen på Sandermosen.

Astrids tante Alma Larsen (Bjørnholt) (1900-2000) bodde på Hakloa fra 1938 til 1958. Det var der hun den 30. september 1944 skrev ned oppskriften på *potetbløtkake*. Datteren Marit Bjørnholt gjør oppmerksom på at det trolig skal være 400 gr. poteter og ikke 4 gr. som det står i oppskriften. Oppskriften på *potetkake 'god'* er skrevet ned samtidig.

Mamma lagde gode *potetvafler*; her er hennes oppskrift:

Sigrids potetvafler.

450 g kokte, skrelte poteter, 100 g godt smør, ½ ltr surmelk (kefir),

1 dl kaldt vann, 2 egg, ½ ts salt, 4 ss farin, 2 ts bakepulver;

4 dl hvetemel, 1 dl potetmel.

Finmos de varme potetene med gaffel, tilsett smeltet smør og bland godt sammen. Visp inn melk, vann, og egg, bland i det tørre og pisk eller rør blandingen til en jevn og tykk røre til det ikke finnes melklumper. La røren hvile i ½ time før den stekes i godt smurt jern.

Potetkake 1 god.
 130 gr. poteter
 45 " havregryn
 130 " sukker
 60 " smør
 10 mandeldråper.
 Alt blandes sammen

Almas oppskrift på "Potetkake 'god'".

Purre (*Allium ampelorasum*) er en løkplante som er svært rik på C-vitamin. Den kom opprinnelig fra middelhavslandene og fant veien hit på slutten av 1600-tallet. Purre har blitt dyrket i de fleste kjøkkenhagene rundt om og er en typisk suppegrønnsak. Den kan også tilberedes på andre måter, her som farsert.



Farserte purre. Ill. fra "Schönberg Erken".

Farserte purrer.

Purrer
kjøttfarse.

Purrene renses og skjæres like lange, omtrent alt grønt skjæres vekk; kokes 10 minutter i lett saltet vann, avkjøles.—Kjøttfarse legges utover en fjel, trykkes noget flat, og på hver del legges en purre, farsen legges omkring, således at purren på alle kanter er helt dekket av farse. De farserte purrer kan enten kokes i tynn kjøttkraft, men hver enkelt må da være lagt inn i et tynt stykke tøy, eller man kan griljere dem i kavring, egg og kavring og brune dem i smør på panne. Fatet pyntes med persille og små glarserte løk.

Oppskrift fra "Schönberg Erken".

Tips til alle sangglade: Det sies at Keiser Nero spiste purre for å få bedre sangstemme, og selv om han var kjent for å være "litt spesiell" så kanskje det allikevel er vel verdt et forsøk å prøve ut dette?

Rødbete (*Beta vulgaris*) er som de fleste rotfrukter en svært gammel kulturplante, den er lettdyrket og hardfør og kom hit til vårt område sent på 1400-tallet. I gamle dager kan den ha blitt dyrket for matproduksjon på enkelte gårder i Maridalen, men man fant den vel helst i de mange kjøkkenhagene rundt om i dalen. Rødbeten egner seg godt for nedsyrling, men kan med hell serveres som biffer på samme måte som selleribiff (se sellerirot), men røttene må da kokes hele før de flåes og skjæres i skiver, ellers vil de "blø". Legg skivene i eddik et par minutter for å få fram en sterkere smak, stek dem deretter på samme måte som selleribiffer.

Mine foreldre satte hetvin på rødbeter.

Rødbetevin.

¼ kg rosiner, 2 kg rødbeter, 2 kg farin, 5 l. vann,

50 gr gjær som smøres på 2 skiver fint brød.

Rødbetene skrelles, skjæres derefter i tynne skiver, påhelles vannet, la koke opp. Trekkes ved lav varme i 10 timer til rødbeten har bleknet Fjern rødbetene. Væsken skal måle 5 l. ferdig kokt, spe om nødvendig på med vann. Legg i rosiner og brød påsmurt gjæren. La stå i minst 3 uker før den tappes på flasker.

Vinen bør lagres i minst ett år, jo lenger den lagres jo bedre blir den.

Sellerirot (*Apium graveolens*) kom med munkene fra England og Frankrike allerede i middelalderen. Sellerirot er klassifisert som rotgrønnsak, men er egentlig en oppsvulmet del av stilken som vokser over bakken. Knollen er rik på kalium og inneholder mye B- og en del C-vitaminer. I Maridalen var den et populært innslag i kjøkkenhagene, den ble ansett for å være en typisk suppegrønnsak, men bruksområdene er mange, til grønnsaksstapper egner den seg svært godt. Mamma lagde noe hun kalte ”selleribiff”, en velsmakende rett som jeg fortsatt tilbereder en gang i blant. Jeg velger imidlertid å servere biffene med stekt bacon ved siden av.

Selleribiff.

Fingertykke skiver av sellerirot, lettsaltet vann eller grønnsaksbuljong, 1 løk, smør til steking.

Skrap sellerirot, skjær fingertykke skiver som dampkokes i litt vann eller buljong til knapt møre. Hell av kraften og la skivene dampe av. (Kraften kan evt. brukes til suppe eller saus senere).

Skjær løken i skiver og stek den gyldenbrun og myk i litt smør. Vend selleriskivene i mel tilsatt salt og pepper, stek dem i panne på begge sider i brunet smør. Serveres varme med stekt løk på hver skive.

Sukkererter (*Pisum sativum*) kom opprinnelig fra Asia, men var kjent i Europa allerede i bronsealderen. På 17- og 1800-tallet ble den svært utbredt, den var enkel både å dyrke og å oppbevare gjennom vinteren. Sukkererter var et populært innslag i kjøkkenhagene, ikke bare på grunn av sitt rike innhold av proteiner og C-vitaminer, men også på grunn av de dekorative blomstene.

De fleste rotfrukter ble vinterlagret i kjelleren, mens det var vanlig både å sylte, tørke, hermetisere og salte ned grønnsaker. Etter at fryseren gjorde sitt inntog ble det imidlertid etterhvert slutt på å benytte de gamle preserveringsmetodene.



Ill. fra "Schönberg Erken".



Krepseoppsats med dill. Ill. fra "Schönberg Erken".

Litt om urter og annet grønt

Bakketimian (*Thymus pulegioides*) vokser vilt i Maridalen, spesielt i området ovenfor Øvre Kirkeby og videre mot Hammeren der de gamle askekallene står.

Timian bør skjæres senest i august og kan både tørkes og fryses for videre bruk gjennom vinteren. I ertesuppe er timian helt uunnværlig, dessuten passer den særegne smaken seg godt som tilsetning i retter av innmat. Timian egner seg også som smakstilsetning i snaps, servert sammen med øl smaker det godt til bl.a. god, gammeldags ertesuppe eller til spekemat.

Timiansnaps.

1 flaske (7 ½ dl.) ukrydret 45 % brennevin, friske timiankvister.

Legg timiankvister på en ren flaske og fyll opp med brennevin, sett på tett kork, la stå og godgjøre seg et par måneder.

Det er ikke nødvendig å sile snapsen før den skal nytes.

Brennesle (*Urtica dioica*) er en verdifull matplante som vokser overalt både i Maridalen og i Nordmarka, spesielt ved dyrket mark (og veldig ofte bak en utedo). På grunn av det høye innholdet av C-vitamin var brennesle i eldre tider til god hjelp mot skjærbuk. Som tilsetning i supper og stuinger egner den seg svært godt. Neslen ble tidligere også tørket og knust for videre bruk gjennom vinteren; i dag kan den med hell forvelles og så fryses ned. Bladene bør sannes tidlig på våren før planten når 15 cm. høyde, da inneholder neslen massevis av proteiner og smaker aller best.



Humleblomst. Foto: Gerd Enger Jacobsen.

Neslesuppe.

2 liter nyplukkede nesleskudd skylles godt og has over i en kjele med 1 liter kokende vann, la koke i 3-4 min. Ta opp neslene med hullsleiv og la dem renne godt av i et døsleg, ta vare på kraften.

Smelt 2 ss smør (må ikke bli brunt) i en gryte, tilsett nesleskuddene og la dem frese med smøret et snaut minutt, strø over 2 ss hvetemel og rør om.

Spe med kraften, litt om gangen, la det koke opp.

Tilsett 2 terninger av grønnsaksbuljong, smaktilsett gjerne med et lite timiandryss og finhakket gressløk.

Dill (*Anethum graveolens*) er en vanlig kjøkkenurt. Det er kjent at dill ble dyrket ved Akershus slott i årene 1664-1669. Bladene blir brukt som garniture på samme måten som persille. Ved sylting av agurker legges hele blomsterkronen ned, frøene brukes som kryddertilsetning i bl.a. sauser. Ved koking av kreps er dill uunnværlig.

Gressløk (*Allium schoenoprasum*) var vanlig allerede i middelalderen. Den er flerårig og er en kjent og populær aromatisk grønnsak, selv om mange kaller den en krydderurt. Den finnes noen steder viltvoksende i Maridalen etter å ha spredd seg fra hagene rundt om. Gressløken har lukt og smak som kan minne om løk og passer spesielt godt til fiskesuppe og ellers til all stekt fisk samt som tilsetning i eggerøre.

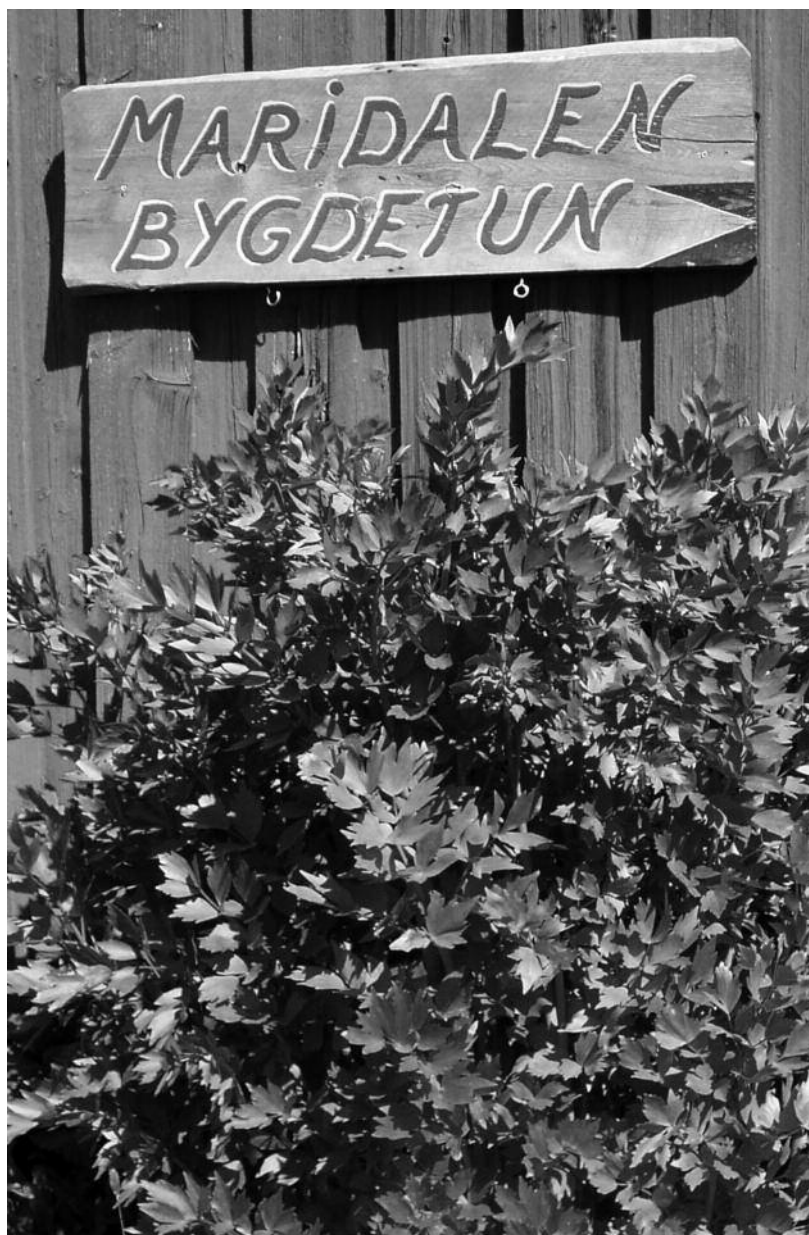
Gressløk er også anvendelig på andre bruksområder, her følger et par nyttige kjerringråd:

Råd 1. Kok et uttrekk av gressløk, avkjøl og sprøyt på stikkelsbær- og agurkplanter, enkel måte å bekjempe meldugg på.

Råd 2. Plant gressløk under epletreet for å motvirke skurv.

Humle (*Humulus lupulus*) er viltvoksende, men i Maridalen står denne særegne planten flere steder ved hushjørnet hvor den i løpet av sommeren slynger seg til helt opp til takmønet. Humlen er villig og kan vokse inntil 18 cm. i døgnet, i hagen hjemme på Sørbråten har jeg ledet den rundt en buegang, den er svært dekorativ

Humleblomsten inneholder *lupolin* som er et naturlig konserveringsmiddel. Opprinnelig var det lupolinet som gjorde at man begynte å bruke humle ved framstilling av øl og mjød, det hindrer visse bakterier i å vokse under fremstillingen. Planten kan også brukes på andre matnyttige



Løpstikka på Maridalen Bygdetun. Bildet er tatt i juli. Foto: Gerd Enger Jacobsen.

områder; vårens første humleskudd som stikker opp fra bakken kan for eksempel anbefales som et alternativ til asparges, damp skuddene i ca. 10 minutter og server med en smørklatt, det smaker herlig.

Karve (*Carum carvi*) var tidligere en svært utbredt plante og ble samlet inn og brukt i store mengder. Det er sannsynlig at karve ble brukt allerede i middelalderen, men man har ikke kunnet belegge dette. Tidligere var frøet den mest brukte delen av planten, det vanligste var som tilsetning i pultost og brød. I surkål er frøene selvsagt uunnværlig. Bladene og røttene på planten bør høstes tidlig på våren, helst før utgangen av mai eller senest i midten av juni. Da er næringslaget på sitt beste, og karvekålsuppe som er kokt på røtter og blader blir rett og slett en kulinarisk opplevelse. Pappa var flink til å sanke inn planten, det som ikke ble benyttet til suppe om våren ble buntet og hengt til tork på loftet og brukt som smakstilsetning i gryteretter og supper utover vinteren. Karvekål kunne også bli hermetisert:

"Karvekålen skylles godt i flere vann, forvelles i 10 g. salt til 1 l. vann i 5 minutter, skylles i kaldt vann, hakkes fin, fylles på glass. Steriliseres ved 100 grader C i 1 time. Omsteriliseres ved 100 grader i 15 minutter."

I *"Fru J. Knophs Nyeste kokebok"* fra 1907 fant jeg denne oppskriften på karvekålsuppe:

"Suppe af Karvekaal.

Kaalen vaskes godt, skræbes og finhakkes; roden maa ikke skjæres af, da det er den, som giver smag. 30 gr. smør smeltes, deri røres 35 gr. hvedemel og opspædes lidt efter lidt med 2 liter kjødkraft. Kaalen haves i og smaa koger i 10 minutter. Lidt muskadnøtt kommes i. Spises med forlorne æg og smørbrød til."

Løpstikke (*Levisticum officinale*), også kalt *kjærlighets* - eller *maggiurt*, ble dyrket i klosterhagene i Oslo allerede i middelalderen og brukt som legeplante ved bl.a. magesmerter, fordøyelsesbesvær, migrene og hevelser i ankler og ben. Som grønnsak- og krydderurt ble bladene brukt som tilsetning i brød, supper og sauser. Løpstikka smaker litt som selleri, men bør brukes med forsiktighet da den er svært kraftig på smak.
NB! Gravide kvinner og folk med nyreproblemer bør ikke bruke denne urten.

Kogebog

med god, sparsommelig Madlavning

for

nøisomme Hjem.



Kristiania

J. H. Kienholdts Forlag.

"Kogebog for nøisomme Hjem".

I sørveggen ved bryggerhusbygningen på Maridalen Bygdetun (Øvre Kirkeby gård) står et flott eksemplar av en løpstikke, den ble plantet der i 1996 av daværende forpakter Randi Grande. Hun hadde fått en del av en rot fra en gammel plante som sto hos Jorunn Sandbråten i Sørkedalen. Ved å besøke Bygdetunet til sommeren kan du ved selvsyn se at løpstikka kan bli opptil 2 meter høy i løpet av august.

Persille (*Apium petroselinum*) var uunnværlig i kjøkkenet før i tiden og ble brukt som tilsetning i mange slags retter, som for eksempel i sauser og supper og som krydder til kjøtt og fisk. Man vet at persille ble dyrket ved Akershus slott i 1664-69, og det er derfor ikke utenkelig at den også ble dyrket på gårder og plasser i Maridalen på den tiden. Persille var og er yndet som pynt på maten, og i 1800-tallets kokebøker hadde den en viktig plass og var et av de få urtekrydder som da ble nevnt.

Følgende om persille er sakset fra *"Kogebog for nøisomme Hjem"* som ble utgitt av J. H. Ruenholdts Forlag i Kristiania, forfatter og utgivelsesår er ikke nevnt.

"Persillen er nyttig, og det er behagelig at have den som frisk om Vinteren. Dette lader sig let gjøre, ved at man planter Persillerødder i Kasser, som faar henstaa paa et lyst, frostfrit Sted."

Her følger en gammel oppskrift på persillesmør:

*"200 gram meierismør, 1 spiseskje full finhakket persille,
1 spiseskje full vann.
Vannet og persillen gis et oppkok, gryten tas av ilden, avkjøles litt, og det kolde smør røres i; røres til en krem, må ikke smeltes. Serveres til såvel avkokt som til røket fisk."*

Pors (*Myrica gale*) er en liten busk som kan bli ca. 50 cm. høy, den vokser vilt i myrlendt terreng og nær elver, gjerne sammen med vier. Bladene fra planten har en besk og krydret smak og en duft som kan minne om kamfer. Før *humle* ble pors ofte brukt ved ølbrygging, men den hadde et dårlig rykte da man fikk vondt i hodet av den (!). Den ble også kalt *fattigmannshumle* i gamle dager. Pors brukes ennå for å smaksette snaps og likør, og friske eller tørkede blader kan i små mengder tilsettes i supper, stuinger og kjøttretter for smakens skyld.

Kildemateriale

”De eldste sporene i jordbrukslandskapet”

Norges Bondelag 1.utg. 1999

”Havreopskrifter”

Ester Mejdell 1925

”Historien om de norske skogfinnene”

Asbjørn Fossen 1992

”Historien om Nordmarka gjennom de siste 200 år”

Tallak Moland 2006

”Illustrered Kogebog”

Dr. Ch. Em. Hagdahl 1883

”Kogebog for nøisomme Hjem”

Ukjent forfatter og utg.år (Ruenholds Forlag Kristiania)

”Kunsten at Koge”

Escoffier 1909

”Matlære. Kokebok for barneskolen”

Inga Høst og Ingeborg Milberg

Forlagt av H. Schehoug & Co. (W.Nygaard) 1922

”Mattradisjoner fra Akershus 1996 – 1998”

Akershus Bondekvinnelag

”Norges Kongesagaer”

Snorre Sturluson

Gyldendal Norsk Forlag A/S 1979

”Nyeste Kokebok”

Fru J. Knoph 1907

”Opbevaring og konservering av matvarer”

Dina Larsen og Dorthea Rabbe

Landbruksdepartementets småskrift 1938

”Oppskrifter ved Burre B”

Honningcentralen ca. 1960-tallet

”Skogfinner og finnskoger”

Trygve Christensen 2002

”Stor Kokebok for større og mindre husholdninger”

Henriette Schønberg Erken

”Tante Maries Kokebok”

Henriette Schønberg Erken 1922

”Urter og urtemedisin”

Georg Borchhorst 1991

”Viking Kokebok”

Egmont Bøker

”Vikingtog og Vikingtid”

Sch. Schibsteds Forlag 1977

ÅRSMØTEINNKALLING

MARIDALENS VENNER OG MARIDALSSPILLET

Til medlemmene, innkalling til årsmøte 2007

Tid: Torsdag 6. desember kl. 19.00

Sted: Maridalen Velhus, krysset Maridalsveien/Kasaveien

- I Rolf Utgård og Jørn Simen Øverli:
”Gjennom Nordmarka med sang og skøytestål”
- II Forslag til dagsorden årsmøtet Maridalens Venner:
 - 1. Valg av dirigent og referent
 - 2. Godkjenning av innkalling
 - 3. Godkjenning av dagsorden
 - 4. Årsmelding
 - 5. Regnskap
 - 6. Innkomne forslag.
Vedtektsendring: Forslag fra styret i Maridalsspillet
om at regnskapsåret skal følge kalenderåret.
 - 7. Fastsettelse av kontingent for 2008
 - 8. Valg
- III Årsmøtet Maridalsspillet
- IV Servering av kaffe og eplekaker fra Ullevålseter.
Salg av Maridalen Bygdetuns kalender for 2008

Salg av bøker fra Oslomarka fra Andresen & Butenschøn forlag.

Vel møtt!

Hilsen styret

ÅRSMELDING MARIDALENS VENNER 2007

1. Styret i 2007

Leder Tor Øystein Olsen

Konvallveien 67

2742 Grua

e-post: maridalensvenner@mobilpost.no

Nestleder Lars Flugsrud

Gamle Maridalsvei 86

0890 Oslo

e-post: lars.flugsrud@grindaker.no

Kasserer Trond Hjelle

Langmyrgrenda 49

0861 Oslo

e-post: trond.hjelle@riksrevisjonen.no

Styremedlem Jon Ivar Bakke

Skjerven gård

Maridalsveien 469

0890 Oslo

e-post: toribakk@online.no

Styremedlem Otto Ullevålseter

Ullevålseter, Nordmarka

0890 Oslo

e-post: reiott@online.no

Styremedlem Torbjørn Røberg

Selteveien 188

3512 Hønefoss

e-post: odel@odel.no

Styremedlem Tone Berild Kristiansen

Langåsveien 13

0880 Oslo

e-post: tberi-kr@online.no

Varamedlem Stine Frøystadvåg

Stårputtveien 23

0891 Oslo

e-post: stinefro@start.no

Varamedlem Turid Kjeverud

Sørbråtv. 39

0891 Oslo

e-post: turid.kjeverud@skanska.no

Varamedlem Geir Erik Berge

Havnabakken 18 b

0874 Oslo

e-post: geirerik@ringnett.no

Varamedlem Thor Furuholmen

Fridtjof Nansens Vei 24 A

0369 Oslo

e-post: tf@fi-as.no

2. Andre tillitsverv

Revisorer: Ragnhild Noer og Ola Kjær

Valgkomite: Gerd Enger Jacobsen, Helge Haakenstad og John Eirik Telle

3. Visjon for Maridalens Venner

Visjonen for Maridalens Venner er:

*"Maridalen skal være et **kunnskapssenter** for kulturlandskap, og være ei levende og livskraftig kulturbygd!"*

4. Mål for Maridalens Venner 2007

Maridalens Venner ble stiftet i 1970 for å hindre at dalens gårder skulle bli revet. På 80- og 90-tallet var det arbeidet for vern av Maridalen og kampen mot golfbaneanlegg som sto mest i fokus. Maridalens Venner var med på å forhindre en kommunal rivningsplan og bidro isteden til å få utarbeidet en statlig verneplan. I dag jobber foreningen for å oppnå formålet med vernet av dalen; å ta vare på et historisk jord- og skogbrukslandskap. Man kan si at Maridalens Venner har utviklet seg fra å bekjempe en **rivningsplan** på 70-tallet, via å få utarbeidet en **verneplan** på 90-tallet, til i dag å jobbe for å oppnå formålet med verneplanen gjennom å utarbeide en konkret **handlingsplan** mot gjengroingen av landskapet.

Maridalens Venner jobber derfor aktivt for å bevare og utvikle det vakre og egenartede kulturlandskapet i Maridalen og tar del i arbeidet som gjør dalen til ei levende og livskraftig jord- og skogbruksbygd. Dette oppnår vi gjennom:

1. Skjøtselstiltak - kampen mot gjengroingen!
2. Kulturarrangementer
3. Årsskrift
4. Skar leir
5. Registrering av insekter
6. Visebok og CD
7. Nettsted

Mål 1) Skjøtselstiltak – kampen mot gjengroingen!

Dagens utfordring er: **Hvordan forvalte vernevedtaket i praksis.**

Maridalen er et jord- og skogbrukslandskap med dype historiske røtter. Vi vektlegger bevaring av *natrtyper*, *vegetasjonstyper* og *kulturmarkstyper* – med et *arts mangfold* – og *kulturminner* som viser særpreg fra tidligere tiders jordbrukslandskap.

Maridalens Venner ønsker å samle alle gode krefter, private og offentlige aktører, organisasjoner, lokalbefolkning og gårdbrukere for å få realisert innholdet i verneplanen og for å oppnå formålet med vernet.

Etter at Maridalen ble vernet som landskapsvernområde, er oppgavene mange: Gammel kulturmark skal ryddes og restaureres, randsoner skal ryddes, verneverdige hus skal holdes ved like, styvingstrær og andre trær skal beskjæres, ferdselsveier, vann- og elveanlegg og andre kulturminner skal restaureres og holdes ved like. Vi skal tilrettelegge for friluftsliv, og kulturarrangementene skal videreutvikles, dalen skal ha et levende bygdemiljø med aktive og sjølstendige bønder, og alt dette skal folkeopplyses. Dette krever **aktiv handling** i form av arbeidskraft, kompetanse, engasjement, tilstrekkelige bevilgninger og evne til å prioritere og samarbeide.

Maridalens Venner har følgende *sju delmål* når det gjelder *forvaltningen av landskapet*:

- a) Maridalens Venner skal fullføre restaureringen av de høyest prioriterte *slåttemarkene* i Maridalen. Årlig slått og raking vil bli gjennomført.
- b) Bidra til at de høyest prioriterte gjengrodde *beitemarkene* blir restaurert og tatt i bruk.

- c) Bidra til at de høyest prioriterte tilplantede og/eller gjengrodde områdene med *dyrkamark* blir restaurert og tilbakeført (f. eks. Svingen på Hammeren, det gamle Turterjordet, Skolejordet og Hallsetjordet på Skar).
- d) Bidra til at *skogsbyn* (randsoner mellom dyrkamark og skogsmark) blir ryddet og restaurert, særlig mot sør, vest og øst, og i områder med størst verneverdi (f. eks. Kirkebyområdet).
- e) Bidra til at verneverdige forfalte *gårdsbygninger* blir restaurert.
- f) Bidra til at *veikantene* langs hovedveiene i Maridalen blir ryddet i en forsvarlig bredde. Påse at veikantene blir slått i god bredde hvert år til riktig tidspunkt.
- g) Bidra til at det anlegges en egen turvei (gang- og sykkelvei) fra Brekke og Grindajordet, mot Låkeberget til Hammeren og Nordmarksveien. Denne veien vil bli en del av et *helhetlig ferdselsvei-, sti- og skiløypenett* til, i, gjennom og fra Maridalen.

Mål 2) Kulturarrangementer

Maridalens Venner er medarrangør i store kulturarrangementer ved kirke-ruinene i pinsa, på olsok og i en årlig kulturminnevandring.

Mål 3) Årsskrift

Hvert år gir vi ut et innholdsrikt årsskrift. Tema for årsskriftet 2007 blir: ”Matkultur i Nordmarka og Maridalen – gjennom tidene”.

Mål 4) Skar leir

I løpet av 2007 må det komme en avklaring om den kommende bruken av Skar leir. Det er nedsatt en egen aksjonsgruppe for Skar leir.

Mål 5) Registrering av insekter

Maridalens Venner ønsker å støtte registrering av rødlistede insektarter i Maridalen. Dette arbeidet blir utført av Naturhistorisk museum (NHM), Universitetet i Oslo.

Mål 6) Visebok og CD

Maridalens Venner ønsker å bidra til utgivelse av Jørn Simen Øverlis visebok og CD-plate med viser fra Nordmarka og Maridalen.

Mål 7) Nettstedet www.maridalensvenner.no

En stor oppgave blir å videreutvikle nettstedet [maridalensvenner.no](http://www.maridalensvenner.no).

Vi ønsker også å arbeide for at *verneplankartet for Maridalen blir digitalisert*.

5. Måloppnåelse

Mål 1) Skjøtselstiltak – kampen mot gjengroingen!

- *Delmål a) Restaurering og årlig pleie av slåttemark:* Her vises det til kapittel 8.
- *Delmål b) Restaurering av beitemarker:* Her vises det til kapittel 9.
- *Delmål c) Restaurering av dyrkamark:* Friluftsetaten har tidligere avskoget arealer med tilplantet gammel dyrkamark. Heller ikke i år er noe av dette blitt tilbakeført til dyrkamark/overflatedyrka mark, men noen arealer er blitt beitet.
- *Delmål d) Skogsbryn (randsoner i overgangen mellom dyrkamark og skogsmark) blir restaurert:* I forbindelse med Friluftsetatens tynning av skog sør for Brenningen ble åkerkantene ryddet. Dette gir lys på jordene. Men hogstavfallet ble ikke ryddet bort, og mye av hogstavfallet fra skogen lengre inn ble også lagt i åkerkanten. Dette hindrer ønskede lyselskende og hevdavhengige arter i å etablere seg. Dessuten blir det svært vanskelig å etablere og skjøtte et trappepreget skogsbryn når det ligger mengder av hogstavfall på bakken. Det å sørge for velpleide skogsbryn er en viktig skjøtelsoppgave av følgende grunner:
 - Det bidrar til at den delen av dyrkamarka som tidligere har ligget i skyggen, nå vil få mer sollys og dermed bli mer produktiv.
 - Det framelsker mangfoldet av arter som naturlig hører hjemme i slike skogsbryn og som er avhengige av sollys og varme.
 - Det frambringer viktige ferdselsområder for dyr og mennesker.
 - Det bidrar til at jordbrukslandskapet framstår mer som en naturlig del av det helhetlige landskapet.
 - Det hindrer spredning av uønskede rotskudd og ugras i dyrkamarka.

Skogsbrynene bør ha en gradvis overgang fra dyrkamark til skogsmark. Særlig gjelder dette der granskogen skygger mest, mot sør og øst. Skogsbrynenes bredde bør tilsvare en normal trehøyde, slik at man unngår at trærnes skygge faller på dyrkamarka. Dessuten bør et trappepreget bryn tilstrebes, der urter blir etterfulgt av ønskede busker og løvtrær. Bakkenfor dette området bør den nærmeste skogen være

lysåpen, slik at en unngår en vegg mellom det skjøttede skogsbrynet og skogsmarka. I praksis innebærer dette årlig kantslått nærmest dyrkamarka (ekstensiv skjøtsel), og ryddesagslått og tynning hvert 3.-5. år for å fjerne uønskede rotskudd og stubbeskudd nærmere skogen.

- *Delmål e) Gårdsbygninger blir restaurert:* Maridalens Venner har ikke registrert noe restaurering i år.
- *Delmål f) Rydding av veikantene:* Skjerven gård og Store Brennenga gård har på eget initiativ slått veikantene i flere meters bredde der jordene deres grenser mot Maridalsveien.

Samferdselsetaten slo veikantene i en meters bredde på forsommeren. Seinere ble veikantene i dalen for første gang på mange år slått i god bredde. Det er ikke foretatt noen restaurering av veikantene.

- *Delmål g) Turvei fra Brekke og Grindajordet, mot Låkeberget til Hammeren og Nordmarksveien:* Friluftsetaten fullførte bygging av veien fra Brekke til Låkeberget i 2007. Den viktige forbindelsen fra Grindajordet er ikke bygget. Der veien går i åkerkantene, er det ryddet en åpen og riktig anlagt randsone, der også kvisten er fjernet. Veikantslått mot dyrkamarka blir i framtida viktig for å utvikle og beholde denne randsonen. Dette gjelder hele veistrekningen.

I forbindelse med bystyrets behandling av flerbruksplanen for Oslo kommunes skoger 2007-2015, fattet bystyret i juni følgende vedtak: ”Det settes opp belysning langs den nye turveien fra Brekkekrysset til Låkeberget for å gjøre den mest mulig tilgjengelig.” I tillegg vedtok bystyret følgende: ”Det anlegges en asfaltert sykkelvei på veiskulderen langs Maridalsveien.”

Disse vedtakene er i grove trekk i tråd med det en rekke organisasjoner ble enige om på et temamøte i Maridalen i juni 2005:

”Gang- og sykkelvei i Maridalen - en del av et helhetlig ferdselsveinett - sommer og vinter - til, i, gjennom og fra Maridalen!”

Undertegnede organisasjoner og personer samlet til møte i Maridalen 22. juni 2005 ble enige om følgende vedtak:

1. Vi ønsker at det anlegges en egen turvei (gang- og sykkelvei) fra Brekke og Grindajordet, som snor seg vakkert i jordekantene mot Låkeberget til Hammeren og Nordmarksveien. Denne turveien vil bli en forlengelse av den nylig anlagte gang- og sykkelveien langs Akerselva til Brekke. Traséen er på oppdrag av Oslo og Omland Friluftsråd (og finansiert av fylkesmannens miljøvernnavdeling), tegnet av Anne Kaurin (landskapsarkitekt MNLA). Veien bør ha fast dekke, være 3-4 meter bred, lyssettes og vinterbrøytes. Parallelt med veien, i randsonen mot dyrkamarka, bør det være en egen gressbevokst trasé som kan brukes som gangvei i sommerhalvåret og som skiløype om vinteren. Denne turveien vil bli en del av et helhetlig ferdselsveinett - sommer og vinter - til, i, gjennom og fra Maridalen. Ved Brekkekrysset ønsker vi at det anlegges en ny utfartsparkeringsplass i det gamle steinbruddet.
2. Maridalsveien fra Brekke til Skar må av trafiksikkerhetsmessige årsaker utvides med en skulderbredde på minimum en meter, beregnet på myke trafikanter.”

Neste oppgave for Maridalens Venner blir å påse at bystyrevedtaket blir realisert. Belysningen langs den nye turveien må gå helt fram til bussholdeplassen på Hammeren.

Friluftsetaten ønsker dessuten en ny gruset helårstrasé fra Brekke, via Grinda, og videre til Sognsvann - med lys. Traséen skal ha samme kvalitet som den nye veien fra Brekke til Låkeberget.

Mål 2) Kulturarrangementer – se kapittel 6

Mål 3) Årsskrift

Årsskriftet for 2007 er viet matkultur i Maridalen og Nordmarka – gjennom tidene. Forfatter er Gerd Enger Jacobsen.

Mål 4) Skar leir

Maridalens Venner har deltatt på to møter hos byråd for byutvikling, der tema har vært Skar leir. Vi arrangerte et temamøte om framtiden for Skar leir sammen med Birkebeinerlaugets Bedriftsutvikling og Aksjonsgruppa for Skar leir. Aksjonsgruppa for Skar leir og et forprosjekt til Birkebeinerlaugets Bedriftsutvikling har slått seg sammen til ei gruppe; Skarprosjektet. Oslo kommune kjøpte Skar leir i 2007. Utfordringen framover blir å fylle leiren med et innhold til beste for Maridalen, Nordmarka og byens øvrige befolkning.

Mål 5) Registrering av insekter

I 2007 startet Naturhistorisk museum, Universitetet i Oslo, registrering av rødlistede insektarter i Maridalen. Det er meningen at prosjektet skal gå over minimum tre år. Det vil foreligge en rapport for arbeidet i løpet av året. Den vil bli lagt ut på Maridalens Venner sine nettsider straks den foreligger. Registreringen i Maridalen er for 2007 kostnadsberegnet til kr 100 000, der Maridalens Venner bidrar med kr 50 000.

Mål 6) Visebok og CD

Andresen & Butenschøn forlag jobber med å lage ei praktbok av årsskriftet for 2006: "Viser fra Nordmarka" ved Jørn Simen Øverli. Løvenskiold-Vækerø har gitt tilsagn om støtte med kr 20 000 til Maridalens Venner, øremerket utgivelse av boka.

Mål 7) Nettstedet www.maridalensvenner.no

Arbeidet med å utvikle vårt eget nettsted pågår kontinuerlig og er et viktig redskap i arbeidet for å oppnå Maridalens Venners visjon om at Maridalen skal være et kunnskapssenter for kulturlandskap. *Nettinfo* er vår samarbeidspartner. Arbeidet med å digitalisere verneplankartet har ikke startet.

I løpet av de 12 siste månedene har nettstedet hatt til sammen 381 000 treff og 92 400 besøkende (inklusive www.maridalenbygdetun.no og www.maridalenvel.no).

6. Kulturarrangementer

a) 2. pinsedag

Årets prostigudstjeneste regnet bort og ble flyttet til Maridalen kirke. Gudstjenesten ble ledet av biskop Øystein Larsen og prost Trond Bakkevig. Etter gudstjenesten var det aktiviteter på Maridalen Bygdetun. Arrangementet er et samarbeid mellom Vestre Aker prosti, Maridalen menighetsråd, Maridalens Venner og Maridalen Bygdetun.

b) Blomsterengtur

Skiforeningen, Norsk Botanisk Forening og Maridalens Venner samarbeidet i år om en vandring til blomsterengene rundt Blankvann søndag 24. juni. Turen gikk fra Kopperhaughytta via Blankvannsbråten til Slakteren. En håndfull personer deltok på arrangementet. Tor Øystein Olsen var turlleder.

c) Orkidétur til Slåttemyra, Nittedal

Søndag 1. juli deltok 110 personer på en vandring på Slåttemyra, et samarbeid mellom Nittedal Historielag, Norsk Botanisk Forening og Maridalens Venner.

Arrangementet ble åpnet med Prøysensang ved Hans Christian Høie og Toril Born. Det ble servert gratis skaukaffe. Tor Øystein Olsen ledet vandringsen på myra.

d) Olsok

Årets stevne samlet i underkant av 150 personer. Arrangementet var et samarbeid mellom Maridalen og Nordberg menigheter og Maridalens Venner. Det var olsokkonsert med Eli Storbekken, Lillebror Vassåsen og Frank Kvinge.

Line Kvalvaag fra Nordberg menighet ledet olsokgudstjenesten, og Skjervens gård serverte kaffe og kaker.

d) Kulturminnevandring Kirkebyområdet

E-CO Energi AS, Friluftsetaten i Oslo, Maridalen skole og Maridalens Venner samarbeidet søndag 2. september om en kulturminnevandring i Kirkebyområdet. Fylkesmiljøvernssjef Åsmund Sæther talte og Jørn Simen Øverli, Hege Rimestad og elever fra Maridalen skole underholdt i parken ved peisestua på Hammeren etter vandringsen. Det ble servert gratis grillmat, kaffe og kaker. I overkant av 100 personer deltok på arrangementet.

7. Temamøter

Siden 2002 har Maridalens Venner gjennomført en serie med temamøter. Vi ønsker at Maridalens Venner skal være et åpent forum for debatt, studier og folkeopplysning for alle interesserte. Vi inviterer spesielt folk fra dalen (særlig gårdbrukerne), fagfolk, grunneiere, friluftsrådet, politikere, Fylkesmannen, ulike kommunale etater og andre som er interessert i forvaltningen av Maridalen.

Følgende temaer har vært diskutert i 2007:

- Offentlige støtteordninger innenfor jord- og skogbruket
- Framtida for Skar leir

Møtene ble holdt i drengestua på Skjervens gård og på Martinhytta.

8. Restaurering og årlig pleie av slåttemarken i 2007

Arbeid som er utført:

Bjørkelunden - ei magereng

Midtsommers ble enga slått (med ryddesag med krattkniv). Graset ble raket og fjernet. Stammeskudd og stubbeskudd på styvingsstrærne ble fjernet. Stubber og steiner blir kontinuerlig ryddet bort.

Rikenga (tidligere kalt friskmarksenga)

Enga ble midtsommers slått med ryddesag med krattkniv, og graset ble raket og fjernet. Styvingstrærne ble ryddet for uønskede rotskudd og stammeskudd. Grasmatta er i ferd med å bli tett. Stubber og steiner ble fjernet for å lette framtidig slått.

Løvenga

Enga ble slått med ryddesag med krattkniv midtsommer, og den ble raket. Styvingstrærne ble ryddet for uønskede rotskudd og stammeskudd.

Bekkedalen

Den sørligste delen ble ferdigraket tidlig i vår. For første gang ble de mest næringsrike områdene i sør og nord slått to ganger (med ryddesag med krattkniv), og graset ble raket og fjernet. Dette ble gjort fordi den rike naturlige fuktenga (og noe tidligere dyrkamark) er svært produktiv. Første slått startet 12. juni og andre slått 2. oktober. De magreste delene på flatene ble slått på høsten samtidig med andreslått. Styvingstrærne ble ryddet for uønskede rotskudd og stammeskudd. Stubber og steiner ble fjernet for å lette framtidig slått.

Vegetasjonskantene langs bekken er blitt tette og grønne, noe som binder jorda. På forsommeren blomstrer mengder av hane kam i bekkkantene og i den naturlige fuktenga i nord.

I den midtre delen ble høye stubber fjernet og hogstavfall ble ryddet og brent. Uønskede rotskudd og stubbeskudd vil bli fjernet til våren.

Tørrenga rundt kirkeruinene

Mesteparten av enga ble slått og raket i forbindelse med olsok. Et lite område i sør og i nordøst ble ikke ferdig.

Strandenga ved Lautabekkens utløp

Daugraset på hele strandenga ble svidd av tidlig i vår. På slike frodige områder som Strandenga synes denne formen for skjøtsel å være et godt alternativ til slått og raking, forutsatt at det blir foretatt på optimalt tidspunkt. Strandenga er avgrenset både av åpent vann, åpen, stor bekk og dyrkamark, noe som gjør det mulig å foreta en kontrollert avsviing. Oppslag med løvtrær (tenning) vil bli manuelt ryddet og brent.

Kirkebjørkelunden

For første gang ble de mest næringsrike områdene sør og øst for kirka slått to ganger (med ryddesag med krattkniv), og graset ble raket og fjernet. Dette ble gjort fordi denne delen av enga er svært produktiv. De magreste delene sør for kirka ble slått på høsten samtidig med andreslått. Første slått startet 6. juni og andre slått 9. oktober.

Den mest artsrike delen av *enga rundt Martinhytta* ble også slått med krattkniv og raket. Den er fargerik med mye ballblom, knollerte knapp og orkidéen grov nattfiol.

Vi vil takke Skjervan gård for raking og bortkjøring av gras. Familien Dons og Eirik Stangeland takkes for raking, rydding av trær og brenning av kvist. Rita Olsen og Arild Andresen takkes for raking og fjerning av gras.

Fylkesmannen i Oslo og Akershus bidrar med kr 40 000 i støtte til Maridalens Venner for årets restaurering og pleie av slåttemarkene.

9. Rydding av beitemark i Maridalen i 2007

Maridalens Venner ønsker å bidra til at de høyest prioriterte gjengrodde (og tilplantede) beitemarkene i Maridalen blir restaurert og tatt i bruk. Vår målsetting for rydding av beitemark i 2007 var at Sanderhagen og Ødegårdshagen skulle bli ryddet og ferdig restaurert, slik at de ville være klare for beiting i løpet av dette året.

Dessuten ønsket vi at *Skjervan* og *Brennengahagen* ble ferdig restaurert i løpet av 2007. For beskrivelse av Skjervan og Brennengahagen, se årsmeldingen for 2004, punkt 9. For beskrivelse av ”Prosjekt Sanderhagen og Ødegårdshagen”, se årsmeldingen for 2006, punkt 9.

Oppsummering av utført arbeid Skjervan i 2007:

På forsommeren ble det satt opp et permanent gjerde rundt hele Skjervan. Dette gjerdet erstattet den midlertidige inngjerdingen fra 2005 og 2006. Hester har beitet i havnehagen siden 2005 og sauer beitet i havnehagen for første gang i år. De best ryddete delene mot Maridalsveien er i ferd med å få en tett vegetasjonsmatte, og et storslått beitelandskap åpner seg.

Etter at beitesesongen var slutt, startet Skjervan gård rydding av uønsket oppslag i den ryddete delen av havnehagen. Den delen som ikke ble ryddet i 2006, ble slått med ryddesag. Maridalens Venner har støttet dette arbeidet med kr 10 000.

Ungskogfeltet på 12 mål (med grønt og frodig feltsjikt) midt inne i Skjervan er ikke ryddet, men hestene og sauene beiter der. Nødvendig restaurering av delebekken mellom Skjervan og Brennenga er ikke utført.

Oppsummering av utført arbeid i Sanderhagen og Ødegårdshagen i 2007: Ødegården har ryddet en del av den vestre delen av Ødegårdshagen, og hester har beitet på dette arealet i år. I tillegg har Ødegården ryddet tunet på gamle Turter gård og hester har beitet. Lite har skjedd for å få ryddet Sanderhagen.

Øvre Vaggstein gård har også ryddet en havnehage med naturlig beitemark nord for gården. Uønsket oppslag (mye skogbjørnebær) er ryddet med ryddesag. Maridalens Venner har støttet dette arbeidet med kr 5 000. Dessuten har vi støttet *Øvre Kirkeby gård* med kr 10 000 for tilsvarende rydding av Øvre Kirkebyhagen.

10. Flerbruksplanen for Oslo kommunes skoger 2007-2015

Bystyret vedtok blant annet følgende for Oslo kommunes areal innenfor Maridalen landskapsvernområde: "I Maridalen legges forvaltningsplanen for Maridalen landskapsvernområde til grunn for kommunens arbeid med kulturlandskapet." Se også punkt 5 i årsmeldingen. Vi viser også til årsmeldingen fra 2005, punkt 10: "Manglende samsvar mellom Friluftsetatens foreslåtte flerbruksplan og Fylkesmannens vedtatte forvaltningsplan for Maridalen landskapsvernområde."

11. Lov om naturområder i Oslo og nærliggende kommuner (Marka)

I medhold av lov om naturvern av 19. juni 1970 nr. 63, § 5, jf. § 6, samt § 21, § 22 og § 23, ble Maridalen i Oslo kommune, Oslo fylke, vernet som landskapsvernområde (med tilhørende forskrifter) ved kgl.res. av 31. august 2001, under navnet Maridalen landskapsvernområde. Formålet med vernet er å bevare det vakre og egenartede natur- og kulturlandskapet i Maridalen som en helhet, med særpreg fra tidligere tiders jordbrukslandskap, og med de biologiske, geologiske og kulturhistoriske elementer som bidrar til å gi området dets verdifulle karakter. Bygd på verneforskriftene

ble det av Fylkesmannen i Oslo og Akershus i januar 2002 vedtatt en forvaltningsplan som inneholder nærmere retningslinjer for forvaltningen av området. Denne planen gjelder for en periode på ti år.

Maridalens Venner forutsetter at den kommende "Markaloven" ikke blir gjort gjeldene for de områder i Marka som er vernet etter naturvernloven (naturreservater og landskapsvernområder). Miljøverndepartementet skriver i sitt høringsnotat til "Markaloven" (punkt 2.9): "En del områder i Marka er vernet ved forskrift etter naturvernloven, enten som landskapsvernområder etter §§ 5-7 eller naturreservater etter §§ 8-10. Særskilte begrensninger på arealbruken i slike områder følger av forskriftene." Maridalens Venner forstår punkt 2.9 slik at i Maridalen landskapsvernområde vil verneforskriftene og den vedtatte forvaltningsplanen fortsatt være det som gjelder.

12. Fylkesmannens rådgivende gruppe

Det har ikke vært avholdt møter i den rådgivende gruppa for forvaltningen av Maridalen landskapsvernområde.

13. Omvisninger for Grefsen videregående skole og Statens landbruksforvaltning

Tor Øystein Olsen har hatt omvisninger i Kirkebyområdet for geografielevene på Grefsen videregående skole og for ansatte hos Statens landbruksforvaltning.

14. Bystyret i Oslo bevilget kr 750 000 til Maridalens Venner

Bystyret i Oslo vedtok i desember 2006 budsjett for Oslo kommune for 2007. I dette budsjettvedtaket ble det bevilget kr 750 000 til Maridalens Venner (budsjett for Oslo kommune 2007, bystyrets vedtak, punkt nr. 540, "- Maridalens Venner - biologisk mangfold 750.000").

15. Godtgjøring til leder av Maridalens Venner

Kr 30 000 pr. mnd. (inkludert arbeidsgiveravgift og administrasjon) er avsatt i lønn til Tor Øystein Olsen. I tillegg kommer lovpålagt innskuddspensjon.

Maridalens Venner har arbeidsgiveransvaret, og Carsten Bakke er administrativ ansvarlig.





Alle foto i årsmeldingen: Enok Karlsen

ÅRSMELDING FOR MARIDALSSPILLET 2007

Maridalsspillet viste seks ordinære forestillinger ved kirkeruinene i perioden 24. - 28. august, i tillegg ble det vist en lukket skoleforestilling for over 800 elever den 29. august.

”Svartedauen”, som er Carl Fredrik Engelstads mest kjente og spilte skuespill, ble skrevet spesielt for Maridalsspillet og kirkeruinene, og første gang oppført i 1974. Dramaet handler om maktmisbruk og motsetninger mellom folk, kirke og kongemakt, i tillegg til forbudt kjærlighet mellom to søskenbarn. Stykket viser ellers livet slik det antakeligvis var i Maridalen på midten av trettenhundretallet, rett før pesten brøt ut, og nær avfolket dalen for flere hundre år.

Maridalsspillet 2007 ble åpnet av Ingrid Schulerud som holdt en flott og innholdsrik tale. Hun fikk overrakt en Maridalsspill-plakat fra 1977 da hennes far Mentz Schulerud var regissør. Hun kom sammen med sin mann, statsminister Jens Stoltenberg, og de vandret som resten av publikum ruten ned fra Hønefoten gjennom skogen der de stemningsfulle tablåene utspilte seg. Tablåene besto av syngende munk, dansende barn, syke og utstøtte kvinner, tiggende, klagende og sørgende folk og artige hekser, strenge knekter og skremmende pestkjerringer. Stien var under kveldsforestillingene lyst opp med et hundretalls fakler, passet på av frivillige brannmenn.



St. Margareta og månen i bueåpningen.

Selv om det var noen dager før månen var full spilte månen perfekt med som kulisse på alle forestillingsdagene, og på premieren var det flere som fra sin plass opplevde at månen endte i bueåpningen i ruinene i sluttscenen.

Det har vært økt satsning på både lokale, frivillige og profesjonelle krefter, og om lag 200 aktører deltok foran og bak scenen. Alle har de vært med på å gjøre dette til en flott opplevelse. Vi satset i år stort på å gjøre hele opplevelsen bedre for vårt publikum. Med stor tribune bakerst og enda flere benker, ble bekvemmelighet og utsyn bedre. I tillegg var scenen bygd opp, og gjort større enn tidligere år, og lyd og lys var forbedret. Siste forestilling opplevde vi publikumsrekord. De nær 1000 fremmøtte fikk oppleve en magisk fullmåneforestilling, og for å få plass til alle måtte folk stadig sette seg tettere, og publikum tok forsinkelsen som oppsto grunnet dette, med stor ro og godt humør.

Regissør Svein Gundersen og musikalsk ansvarlig Eli Storbekken, har med sine bearbeidelser og nye tilføringer skapt et gripende, musikalsk teaterstykke, og publikum var igjen begeistret. "Dere blir bare bedre og bedre for hvert år", "Dette var virkelig flott!" og "Gripende", var noen av de positive tilbakemeldingene vi fikk fra publikum. Ca. 3400 personer så forestillingen.



Knut Rask med knekter i diskusjon med bonden Ogmund. Fra venstre: Tommy Henriksen, Rolf Arly Lund, Anne-Marthe Lund Engnes, Ronny Fagereng, Svend Erichsen og Per Arne Løset

Medvirkende

Rolf Arly Lund har vært med på alle de profesjonelt oppsatte Engelstad-stykkene i Maridalsspillet historie, han er til daglig ansatt ved Nationaltheatret. Han har vært gjennom flere av rollene i Svartedauen, og de siste årene har han hatt rollen som Ogmund, bonden fra gården Tømte. Presten på Kirkeby ble spilt av skuespiller Per Arne Løset, aktiv blant annet i barneteater i inn- og utland. Prestens husholderske Tordis ble spilt av skuespiller Karen Høie, som også står for teksten til tablåene i samarbeid med regissøren. Sønnen til Ogmund, Jon, ble spilt av Henrik Høie, aktiv skuespiller med mye erfaring. Hans halvsøskenbarn Marit ble spilt av Anne-Marthe Lund Engnes, hun også en aktiv skuespiller og teaterkursholder. Den usympatiske futen Knut Rask ble igjen spilt av Ronny Fagereng, aktiv og engasjert skuespiller og kulturpolitiker. Vår lokale skuespiller, Fred Borg fra Sørbråten, spilte igjen kansleren Arne Aslaksson, den eneste historiske personen i stykket.

Siden vi fikk i gang Maridalsspillet igjen i 2003, har flere av statistene stilt opp årlig, men i år var det med flere enn noen gang. Flere profesjonelle aktører var med som statister og aktører i tablåene, og stilte frivillig opp på lik linje med amatørerne. Ca en tredjedel av de medvirkende var



Oversiktsbilde



Eli Storbekken, ti av koristene og Birger Misteregg



Fra tablåene



Fra skuespillet

lokale krefter, ellers var det medvirkende fra hele Oslo, men også fra Bærum, Nesodden og til og med fra Nøtterøy. Statistene og aktørene i tablåene medvirket til det gode miljøet og mange bidro ekstra i forhold til arrangement og gjennomføring.

Eli Storbekken ledet musikerne og koret bestående av seksten erfarne sangere. De har øvd i Maridalen kirke og på ruinene. Profesjonelle musikere var Sverre Jensen på middelalderinstrumenter, Birger Mistereggen på perkusjon, og ny i år, Jørn Simenstad, på blant annet lur og bukkehorn.

Samarbeid og lokalt engasjement

I år har Maridalsspillet arrangert sommerkurs for barn og unge i uka før Maridalsspillet. Vi samarbeidet med Maridalen skole, og fikk bruke gymsalen til gjennomføring av kurset. Hilde Veronika Høie var kursholder, og selv om det til slutt bare ble seks deltakere, er vi fornøyde siden det var første gang vi gjorde dette. Alle deltakerne stortrivdes og ønsket også å være med i spillet. De fikk vist seg frem i et eget gjøgler-tablå på bygdetunet og som bygdebarn i selve stykket.

Heksene Tone Ingulstad og Monica Enger Ottesen



Vi har møtt stor imøtekommenhet angående gjennomføringen av arrangementet fra de nærmeste naboene til ruinplassen, Øvre og Nedre Kirkeby. Av Maridalen bygdetun fikk vi igjen benytte hønsehuset under spillet. Bygdetunet holdt åpent søndagen, og hadde eget salg av kaffe, kaker og vafler. På ruinplassen var det i år Markakoret som sto for matsalget under spillet, og serverte mat og drikke, til inntekt for sin jubileumstur til Paris. Matserveringen under øvelser og premiere sto spillstyret for, i tillegg til at det på langøvinger og avslutningsfest ble laget ekstra god (og sunn) mat av Romina Yttesen, dette ble veldig populært blant de mange medvirkende.

Propell PA, og Pluss regnskapskontor, begge fra Sørbråten, har vært våre samarbeidspartnere siden 2003. Det samme har Ivar Bakke fra Skjervan Gård og Tore Klever fra Sander gård vært. I år stilte gårdene med hestepassere og utstyr, og Sander Gård med fem hester. Tore Klever var igjen hesteansvarlig og en flott knekt. Tore Frisell Haagensen fra Kulturpunktet Sandermosen Stasjon, er styremedlem og knekt i spillet, og stilte også i år med stasjonen som hyggelig lokale for møter og tilstelninger!

Bygdefolk, Elisabeth A. Mathisen, Ebba Devold, Ella Devold og Øystein Moe





Før siste applaus samles alle aktører på scenen.





Anne-Marthe Lund Engnes i rollen som Marit

Praktisk ansvarlig på ruinplassen var Enok Karlsen fra Sørbråten, i tillegg har Fred Borg, Sissel Syriansen, Lars Flugsrud, Tom Melby, Lise Broen, Fred Olsen, Monica Olsen, Trine Tømte, Tore Hansen og Christin Reinbakk, vært nødvendige lokale krefter i forbindelse med praktisk gjennomføring av arrangementet.

Regiassistent og regionsvarlig for kampscener var Hilde Veronika Høie. Sminkører var Cathrine Kleivdal og assistent Mari Schjøll fra Sørbråten, på skoleforestillingen var det Mari som hadde eneansvaret. Lea Agathe Basch Opheim var rekvisitør og assisterende på regi, og Helen Rønningsbakken sto igjen for produksjon av flere nye kostymer. Kostymeansvarlig har vært Maj-Britt Johnsgård, i tillegg til Johanne Hannay og styret. Kostymeansvarlig har også sydd og reparert kostymer. Aktører fra Akerselva Kultur- og teaterlag har medvirket i spillet og tablåene. Andre samarbeidspartnere var Maridalen og Nordberg menighet, friluftsetaten, Oslo Sporveier og Stiftelsen Oslo Middelalderfestival. Se ellers i programmet og på nettstedet for alle bidragsytere og medvirkende i årets spill.

Maridalsspillets styre har bestått hovedsakelig av lokale folk (fra Sørbråten, Maridalen, Kjelsås og Grefsen): Stine Frøystadvåg (styreleder), Ivar Christiansen (nestleder og presseansvarlig), Anne-Lise Hansen (kasserer), Tore Frisell Haagenen, Linda Wendelberg, Ivar Andersen (også webansvarlig) og Dagfinn Kristoffersen. Spillstyret jobber på frivillig basis og har møter jevnlig gjennom året. Styreleder er siden desember 2004 tilsatt som leder i Maridalsspillet .

Profilering av Maridalsspillet:

Nettstedet vårt er et viktig profileringssted. Vi var tidlig ute med løpesedler og småplakater, og nærmere sommeren med brosjyrer og plakater. Billettene ble lagt ut for salg før påske. Vi kan også i år se oss fornøyd med pressedekningen, Maridalsspillet har blitt omtalt i store og mindre aviser i tillegg til i flere radiokanaler og TV-kanaler. Vi hadde i år økt budsjettet for annonsering og PR. Til forestillingene ble det utdelt gratis program til publikum. Design og utforming av alt materiale ble utført av leder.

I april deltok Maridalsspillet i Grønn messe i Maridalen kirke, i juni deltok to representanter fra spillet på Spelseminar i Florø, og leder er fortsatt med i et arbeidsutvalg for spelsamarbeid i Norge.



Inger Thaugland og Ingrid Sandnes Laurvik

I juni deltok vi med egen informasjonsbod og mange frivillige under Middelalderfestivalen i Oslo, og i år stilte Tore Klever og Ivar Christiansen på hester, og Maridalsspillet fikk mye oppmerksomhet. I begynnelsen av august ble det gjennomført en større markering i Nydalen og på Storo-senteret for Sparebank 1, med skuespillere og medvirkende i kostymer, og informasjon og brosjyrer om spillet ble utdelt. I september stilte Maridalsspillet med bod under det populære Høstmarkedet på bygdetunet.

Økonomi:

Maridalsspillet 2007 har vært støttet av Oslo kommune, kultur- og idretts-etaten, Norsk Kulturråd, Frifond, Nordmarksmidler og AOF. Sparebank 1 har vært sponsor. Dynamic Web har siden 2003 vært sponsor for nettstedet www.maridalsspillet.no. Disse er alle viktige støttespillere! Takket være støtten og billettinntektene gikk vi i år i pluss. Overskuddet gjør at vi lettere kan planlegge fremtiden mens vi søker nye midler for 2008, økonomien er sårbar, og det er med spenning vi venter svar fra kommune, bydel og kulturråd samt andre støttepartnere og mulige sponsorer.

Maridalsspillet er Oslos eneste historiske friluftsspill. Vi er mange som jevnlig jobber hardt for å få spillet til å være oppegående. Vi planlegger seks flotte Svartedauen-forestillinger fra den 15. – 20. august 2008, og ønsker velkommen til gamle og nye publikummere!

For Maridalsspillet 2007

Stine Frøystadvåg
Leder



Fra tablåene: Marianne Faye og Johanna Engen



*Fra Middelalderfestivalen, Tom Melby som "Døden" og
Anne Gerd Johannessen som pestkjerring*



I tablå: Linn Sailor



Mor og sønn i nød: Morten Kolstad Solberg og Nina Kristin Kolstad

PROTOKOLL FRA ÅRSMØTE I MARIDALENS VENNER OG MARIDALSSPILLET 2006

Årsmøtene i Maridalens Venner og Maridalsspillet ble avholdt torsdag 7. desember i Maridalen Velhus. Lederen i Maridalens Venner, Tor Øystein Olsen, ønsket velkommen.

JØRN SIMEN ØVERLI UNDERHOLDT MED VISER FRA NORDMARKA

ÅRSMØTESAKER:

I ÅRSMØTE MARIDALENS VENNER

1. Ordstyrer, referent

Ivar Christiansen ble valgt til ordstyrer og Lars Flugsrud til referent.

2. Godkjenning av innkallingen

Årsmøteinnkallingen ble godkjent.

3. Godkjenning av dagsorden

Dagsorden ble godkjent.

4. Årsmeldingen

Ordstyreren gikk gjennom årsmeldingen. Årsmeldingen ble enstemmig godkjent.

5. Regnskap

Regnskapet ble delt ut og revisorenes beretning ble lest opp. Det savnes vedtak fra styret angående diverse naturalytelser til leder. Revisorene anbefalte årsmøtet å godkjenne regnskapet. Regnskapet ble godkjent.

6. Innkomne forslag

Ingen innkomne forslag.

7. Kontingent for 2007

Kontingenten ble fastsatt til kr 150.

8. Valg

Valgkomitèen ved Jon Eirik Telle foreslo følgende, som ble enstemmig ble valgt:

Styret:

Tor Øystein Olsen, leder	ikke på valg
Lars Flugsrud	ikke på valg
Trond Hjelle	ikke på valg
Tone Berild Kristiansen	ikke på valg
Jon Ivar Bakke	valgt for to år
Otto Ullevålseter	valgt for to år
Torbjørn Røberg	valgt for to år

Varamedlemmer

Geir Erik Berge	valgt for ett år
Thor Furuholmen	valgt for ett år
Turid Kjeverud	valgt for ett år
Stine Frøystadvåg	valgt for ett år

Revisorer: Ola Kjær og Ragnhild Noer, valgt for ett år.

Valgkomite: John Eirik Telle, Gerd Enger Jacobsen, Helge Haakenstad, valgt for ett år.

II ÅRSMØTE MARIDALSSPILLET

1. Ordstyrer, referent

Ivar Christiansen ble valgt til ordstyrer og Lars Flugsrud til referent.

2. Årsmeldingen

Ordstyreren leste årsmeldingen. Årsmeldingen ble enstemmig godkjent.

3. Regnskap

Regnskapet ble delt ut og revisorenes beretning ble lest opp.

Revisorene anbefalte årsmøtet å godkjenne regnskapet. Regnskapet ble godkjent.

4. Innkomne forslag

Ingen innkomne forslag.

5. Valg

Følgende forslag til styre ble lest opp og enstemmig valgt:

Stine Frøystadvåg, leder	ikke på valg
Ivar Christiansen	på valg
Marianne Faye	ikke på valg
Tore Frisell Haagensen	på valg
Linda Wendelberg	ikke på valg
Anne-Lise Hansen	ny
<u>Varamedlemmer</u>	
Ivar Andersen	på valg
Dagfinn Kristoffersen	ny

Styremedlemmene velges for to år. Varamedlemmene velges for ett år. Styret konstituerer seg selv med nestleder, kasserer, sekretær og styremedlemmer.

KAFFE OG EPLEKAKER (fra Ullevålseter)

OLA ELVESTUEN:

”OSLO KOMMUNES VYER FOR MARIDALEN”

Maridalen har tre viktige bein å stå på:

- Maridalens Venner
- Bøndene
- Offentlig forvaltning

Det må være et mål at disse beina skal fungere godt sammen.

Forpaktningsavtalene bør revideres – ikke detaljstyring.

Hele landskapet rundt Kirkeruinene er som en katedral.

Stoppe motstanden mot serveringssteder.

Skal være en levende bygd – det skal bo folk i dalen.

Skar leir er et potensial i byen (kommunen må kjøpe leiren).

Markaloven er en utfordring.

Byen må beholde bevisstheten om å bevare Maridalen.

Årsmøtet avsluttet (Lars Flugsrud ref.)

Regnskap for Maridalens Venner

Regnskapsåret fra 15. november 2005 til 15. november 2006

	Inntekter	Utgifter
Kontingenter og støttebeløp	93 980	
Støtte fra Oslo kommune	700 000	
Støtte til skjøtsel 2005 fra		
Fylkesmannens miljøvernavdelinge	40 000	
Renter	412	
Årsskrift 2005		98 037
Årsskrift 2006		50 000
Kulturarrangementer		41 319
Nettsted		8 739
Skjøtselstiltak		74 484
Kjøregodtgjøring		10 000
Medlemssørvis		11 904
Mobiltelefon, faks, e-post og internett		23 507
Godtgjøring til leder, inkl. arbeidsgiveravgift, adm.		359 983
Administrasjon og IT-utstyr		30 025
Martinhytta		11 747
Støtte til Maridalen Bygdetun		60 000
Sum	834 392	779 745
Avsetning for 2007:		
Lønn og adm. des -06 og jan-april -07, og årsskrift		54 647
Sum	834 392	834 392
Balanse	15-11-06	15-11-05
Postbanken, hovedkonto	287 753,40	233 128,44
Postbanken, lønnskonto	6,32	1,40
Odal Sparebank lønnskonto	3 647,64	11 635,00
Trekkinskudd	9 009,00	8,00
Skyldig skattetrekk	-10 876,00	-9 876,00
Skyldig arbeidsgiveravgift	-1 764,00	-1 767,00
Sum beholdning	287 776,36	233 129,84

Trond Hjelle
kasserer

Regnskap for Maridalsspillet

Regnskapsåret fra 01. desember 2005 til 30. november 2006

	Inntekter	Utgifter
Støtte Oslo Kommune	400 000	
Norsk kulturråd	75 000	
Bydel Nordre Aker	30 000	
AOF	29 720	
Nordmarksmidler	5 000	
Frifond	40 000	
Diverse støtte	45 000	
Billettinntekter og andre salgsinntekter	351 890	
Renteinntekter bank	268	
Honorarer, lønnsutgifter og avgifter		513 633
Arrangementsutgifter, inkl leieutgifter, lydutgifter, strømskap		170 836
Kontorutgifter, utstyr, profileringskostnader		188 296
Andre utgifter		4 660
Avskrivninger		6 180
Sum	976 878	883 604
 Overskudd/ -underskudd		 93 274
Sum	976 878	976 878
 Balanse	 30-11-06	 30-11-05
Eiendeler		
Anleggsmidler	-	-
Varige driftsmidler	12 362	18 542
Omløpsmidler		
Andre fordringer	55 000	47 763
Bankinnskudd, kontanter og lignende	89 570	11 514
Sum eiendeler	156 932	77 819
 Egenkapital og gjeld		
Sum egenkapital	139 945	46 671
Annen langsiktig gjeld	0	0
Skyldige offentlige avgifter	1 930	0
Annen kortsiktig gjeld	15 058	31 148
Sum beholdning	156 932	77 819

Stine Frøystadvåg
Styrets leder

Marianne Faye
kasserer

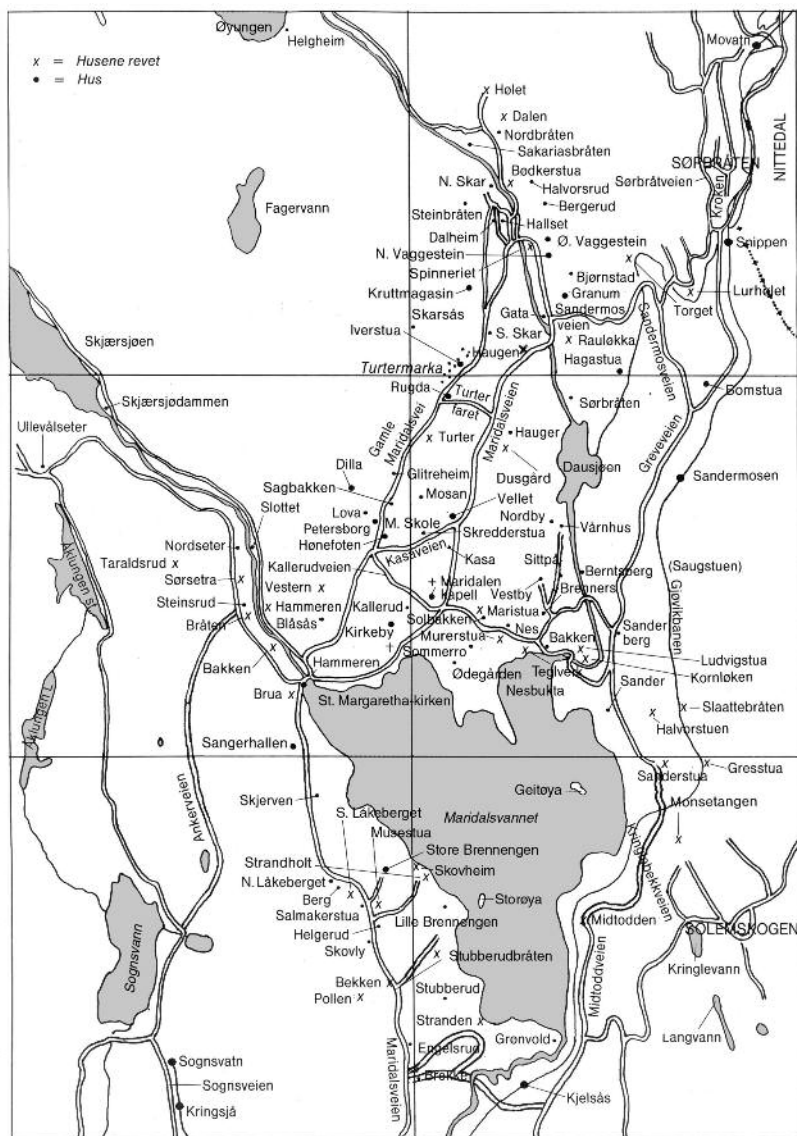
Returadresse:
Maridalens Venner
Konvallveien 67
2742 Grya

B ØKONOMI ÉCONOMIQUE



.....
NORGE

P.P.



www.maridalensvenner.no
www.maridalspillet.no

ISBN 82-92553-00-2



9 788292 553008

www.borg-as.no 14024