



Bralsia at orlstyrara

2021 nr 3

Kära jämtar och härjedalingar!

Idag kan jag äntligen meddela att vi kan börja träffas igen. Det känns verkligen fantastiskt roligt att kunna få starta upp verksamheten efter denna långa påtvingade passivitet!

Från och med mitten på augusti så är Storgatan 11 öppet för bokningar och vi startar med vår surströmmingsfest den 10 september. Den kommer att bli som ni är vana vid och vi hoppas att ni vill komma och fortsätta traditionen. Ett litet förbehåll är dock att vi bara får vara hälften så många i lokalen som normalt. Det innebär 35 personer i stora salen och 17 personer i foajen utanför. Så anmäl er i god tid så att ni får plats! Kom ihåg att ta med sångboka! Den finns att köpa för 50 kr hos kassören för er som inte har någon.

Ytterligare en glädjande rapport är att vi nu kommer att få höra **Evert Vedung**, professor em. i statskunskap, berätta om märkvärdigheter i Härjedalen, något vi hade bokat in till årsmötet 2020. Då började tyvärr Covid-19 visa upp sitt fula

tryne och vi fick skjuta upp det. Men nu är jag jätteglad att Evert kan komma denna gång istället. Den som väntar på något gott.....

I detta nummer finns en artikel på norska vilket säkert inte är något större problem att läsa för våra medlemmar. Den handlar om rakfisk, Norges motsvarighet till surströmming. Har någon av er ätit sådan? Många av er minns säkert att vår medlem **Sven Lindgren**, professor em. vid Livsmedelsverket, för ett antal år sedan berättade för oss om surströmmingens egenskaper såsom kemi och mikrobiologi. Han visade då bl.a. att rakfisken har lite lägre salthalt än surströmmingen och därför har en något högre risk att vara farlig att äta. Men hos äkta surströmming har ingen någonsin funnit att den innehållit något ohälsosamt, tvärtom!

Hjärtligt välkomna att äta surströmming utan risk för vare sig covidsmitta eller matförgiftning!

Eva

Vår jämtlandiska OS-deltagare

Sverige lyckades ju förhållandevis bra i friidrott vid OS i Tokyo med bland annat tre medaljer i friidrott, varav två till Uppland (Armand Duplantis



och Simon Pettersson). Jämtlands friidrottsess Erika Kinsey lyckades dock inte nå finalen i sin gren, höjdhopp, utan blev utslagen i kvalet. Erika har dock haft en framgångsrik karriär men lägger nu av.

Erika föddes i Näliden 1988 och växte upp i Östersund. Hennes klubb är Trångsviken IF. Hon studerade på friidrottsgymnasiet i Umeå där hon debuterade som senior i Finnkampen 2006. Erika är en mycket mångsidig idrottare och har goda resultat i flera friidrottsgrenar. Bästa resultat i höjdhopp är 1,97 m. Hon har nått 3935 poäng i femkamp, Carolina Klüfts svenska rekord är på 4948 poäng.

År 2007 flyttade Erika till Oslo för att där ta upp den tidigare hockeykarriären från ungdomen med spel i Eliteserien i ishockey för kvinnor. Efter ett brutet revben och en punkterad lunga bestämde hon sig för att återvända till friidrotten.

Erika kommer att ställa upp i finnkampen 4-5 september, men det kanske är sista gången vi ser henne i större sammanhang.

Jan Enger

Det är vi som styr och ställer i Gillet:

Ordförande Eva Hjelm (073 690 86 84), evahjelm@bahnhof.se **Vice ordförande** och **Sekreterare** Stefan Halvarsson (018-46 80 65), stefanhalvarsson4@gmail.com **Skattmästare** Bengt Hjelm (072 250 54 70), bengthjelm@bahnhof.se

Bibliotekarie Stellan Karlsson (076 30 93 936), stellan.karlsson43@gmail.com **Redaktör och hemsidaansvarig**

Jan Enger (070 113 48 32), jan@enger.se, **Gillevärd** Anna Lundin (070 254 00 61), ann.k.lundin@gmail.com

Hemsida: www.jhgille.se **e-post:** info@jhgille.se **Plusgiro:** 39 30 09-6

Rakfisk - Norsk motsvarighet till surströmming



Elsket og hatet, men ikke la deg skremme av den kraftige lukten! Rakfisk har røtter helt tilbake til middelalderen, og navnet ”rakfisk” kan spores tilbake til så tidlige som 1348. Den er fremdeles en svært viktig tradisjon i juletiden for mange.

Andre land enn Norge har også tradisjon for fermentering av fisk, blant annet Sverige, Island, Russland, Japan og Kina. Man regner med at metoden har vært kjent i nærmere 5000 år.

Hvordan blir rakfisk til?

Ved å fermentere – altså utsette fisken for en gjæringsprosess – øker ikke bare holdbarheten, men også næringsinnholdet i fisken.

Raking av fisk er en langsom prosess hvor det er viktig å være både pinlig nøyaktig og renslig. Man spiller på lag med naturen hele veien og må ha god kjennskap til de prosessene som settes i gang i fisken underveis.

Rakfisk kommer i tre lagringsgrader; mild, lagret og vellagret. Noe for enhver smak og enhver gane!

Det er mange måter å servere rakfisk på. Utenom rakfisk er tilbehøret viktig og kan løfte rakfisk til nye høyder!

Tradisjonelt har man brukt ferskvannsfisk som ørret, laks, røye og sik, men i dagens moderne produksjon er det hovedsakelig ørret som brukes, både oppdrettsfisk av regnbueørret og fjellørret.

Slik serverer du rakfisk

Fersk ørret på 750 gram eller mer renses, vaskes, saltes og legges lagvis med buken opp i en butt (et stort kar) på høsten. Da rekker den å bli klar til jul et par måneder senere.

Fisken dekkes med saltlake, før den settes til modning. I buken har fisken 60 g salt per kilo fisk.

Et lokk med en vekt oppå legges på fisken slik at den presses ned. Etter noen dager sjekkes det at fisken fremdeles ligger dekket i lake. Hvis ikke, tilsettes mer lake. Deretter står fisken til modning i temperatur på rundt +4 grader.

Rakfisk er for mange et høydepunkt hvert år når den er ferdigmodnet og serveringsklar. På lik linje med fårikål, lutefisk og skrei er dette en tradisjonsrik rett med mange trofaste venner over det ganske land, som elsker den og gjør stor stas på den når den ankommer.

Det kan ikke vitne om annet enn ekte kjærlighet!

Tradisjonelt tilbehør til rakfisk

Mandelpotetlefser eller andre potetlefser.

Godt flatbrød

Rømme

Løk i ulike varianter med ulike smaker som purre, rødløk, gul løk, gressløk

Godt, ekte smør

Annet godt tilbehør

Et utvalg god drikke - her er øl og akevitt er veldig vanlig, men en god eplemost er et godt alkoholfritt alternativ.

Kårabistappe

Ertestuing av ringeriks-erter

Rødbeter eller rødbetsalat

Ett alternativ är rakfisk i lefse (stut).



Källa: meny.no

Jan Enger

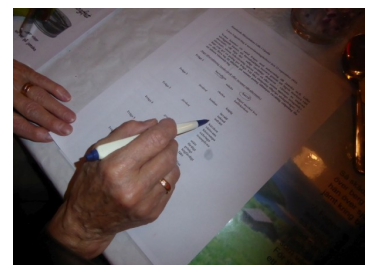
Jamska nyord

En tradition vid JH Gilles surströmmingsfester har varit språktester. Många är de geniknölar som gnuggats efter aväten surströmming. Och det klart, de som är äldst, de som kommer från landet har haft en fördel. Några av oss är uppväxta med jamska.



Men de ord vi testat och tävlat om, är den gamla jamskan. Men hur är det med nyorden? Finns de, utvecklas jamskan. Ja, det gör den. Bland annat har Bo Oscarsson, vår hembygdsstipendiat föreslagit nya ord för att jamskan skall kunna följa den moderna språkutvecklingen, och många andra har lämnat bidrag till debatten. Här ger vi några exempel som man kan hitta på nätet. Kanske har våra medlemmar andra förslag.

Snabel-a	råmp-a
platt-tv	magerglåmen
snowboard	snöfjöl
scanna	fnoe
pommes frites	spjaelaperan
läsplatta	glåmhäll
smartphone	klönlur
glesbygdsbo	glesing
frysskåp	ganntjälaskåpe
teve, kikare	glåmskå
cykelpump	verknuff
golfbana	gjaeralaustäkta
hundförare	tjuppstyrar
rödtjut	raurål
golfbana	garalaushägna
facebook	gäralausboka, fjösboka
mobiltelefon	ghakalur
loppmarknad	ratutfliingsställe
SMS (Small Message Service)	Stutt Men Snaerrspt
kundpinne	hitten



JH-kunskap

Nu är det dags att testa JH Gilles medlemmars kunskaper om hembygden. Svar finner ni i Avisen som ligger på hemsidan jhgille.se

*När och var skedde sista införlivandet av Jämtland i Sverige?
En medlem av kungafamiljen har varit hertig av Jämtland. Vem?
Vem ansågs vara ansvarig för katastrofen Döda fallet 1796?
Världens nordligaste runsten finns i Jämtland. Vad heter den?
Vad heter nuvarande landshövding i Jämtlands län?
Hur många kommuner har Jämtlands län? Kan du nämna dem?
Vad hette JH Gilles första ordförande?
Vilka har varit Republiken Jämtlands presidenter?
Vilket är Jämtland-Härjedalens högsta fjäll?*



Jämtar och Härjedalingar i Uppsala med omnejd hälsas välkomna till

Årets Surströmmingskalas

Pensionärernas Hus, Storgatan 11, fredag den 10 september kl 18.30

OBS! Begränsat antal platser, först till kvarn gäller!

Vi får höra (uppskjutet föredrag)

Evert Vedung:

"Ingen kunde Pater Noster i Ström!"

Om Alltinget i Sveg, Nidälvens källor och andra härjedalska märkvärdigheter

Vi undfägnas med den goda strömmingen, tunnbröd samt ostar, öl, kaffe och kaka, allt till en kostnad av 150 kr. Starköl och snaps finns till försäljning. Glöm inte sångboka

Anmälan senast 3 september till gillevard@jhgille.se eller Anna Lundin, tel. 070 254 00 61

Betala gärna i förväg till vårt plusgiro 39 30 09-6

