



Bralsia at orlstyrara

2019 nr 4

Kära medlemmar!

Hösten hittills har varit ovanligt regnig och mörk, men det blir säkert bättre. Nu börjar tiden med tända ljus som värmer och lyser upp. Jag hoppas att ni kan ta er tid att komma och fika och sjunga julsånger med oss på Storgatan 11 den 30 november! Det blir till pianoackompanjering denna gång, så att även sådana som undertecknad kan hålla ton.

De av er, som var på senaste årsmötet, kommer säkert ihåg föredragshållaren Emma Elliot, som skrivit en bok om släktforskning. Hon håller nu på med en ny bok om skogsarbete och flotning i Jämtland. Till denna är hon

tacksam för att få lite mer material och efterlyser därför personer med erfarenhet och kunskap om sådan hantering. Om någon av er kan tänka sig att bli intervjuad av henne, så hör av er till mig så ska jag förmedla kontakten. Det finns säkert någon som kan ge ett värdefullt bidrag till dokumentationen.

Eva

Kommande aktiviteter
Förjulskaffe lördagen den 30 november
Årsmöte tisdagen den 12 mars 2020

Ovikenmusik får Mittnordiskt kulturpris

Föreningen Ovikenmusik tilldelas 2019 års Mittnordiska kulturpris på temat publikutveckling. Priset på 30 000 SEK delas ut av Mittnordenkommittén under de Mittnordiska kulturdagarna i Jakobstad 20-22 november.



Föreningen Ovikenmusik bildades 1993 och har sedan dess oförtrutet arbetat med att sprida kultur av hög kvalitet till en bred publik i Jämtlands län. Ovikenveckan är föreningens stora arrangemang som vartannat år erbjuder musik av nationell och internationell klass. I Avisen nr 2 detta år presenterades programmet för årets Ovikenvecka som gick av stapeln 6-14 juli. Primus motor för Ovikenveckan är Bengt-Eric Norlén som erhöll vårt hembygdsstipendium 2017 och som besökt oss vid ett par tillfällen.

Mittnordenkommittén är en av Nordiska Ministerrådets regionalpolitiska samarbete över gränserna i Norden. Medlemmar är Region Jämtland Härjedalen, Tröndelags fylkeskommune, Region Västernorrland och Österbottens förbund. Målsättningen är att utveckla det gränsregionala samarbetet i Norden. I koppling till Mittnordenkommittén finns en kulturarbetsgrupp som varje år sedan 1984 delar ut kulturpriser och bidrar till gemensamma samarbeten och kulturella mötesplatser i Mittnorden. De Mittnordiska Kulturdagarna genomförs i år den 20-22 november i Jakobstad, Österbotten, Finland och har temat publikutveckling.

Mittnordenkommittén är en av Nordiska Ministerrådets regionalpolitiska samarbete över gränserna i Norden. Medlemmar är Region Jämtland Härjedalen, Tröndelags fylkeskommune, Region Västernorrland och Österbottens förbund. Målsättningen är att utveckla det gränsregionala samarbetet i Norden. I koppling till Mittnordenkommittén finns en kulturarbetsgrupp som varje år sedan 1984 delar ut kulturpriser och bidrar till gemensamma samarbeten och kulturella mötesplatser i Mittnorden. De Mittnordiska Kulturdagarna genomförs i år den 20-22 november i Jakobstad, Österbotten, Finland och har temat publikutveckling.

Bilder från surströmmingsfesten

Reportage, se sidan 3. Fler bilder på hemsidan.



Det är vi som styr och ställer i Gillet:

Ordförande Eva Hjelm (327291), evahjelm@bahnhof.se **Vice ordförande** och **Sekreterare** Stefan Halvarsson (468065), stefan.halvarsson1@com-hem.se **Skattmästare** Bengt Hjelm (327291), bengthjelm@bahnhof.se **Bibliotekarie** Stellan Karlsson (525270), stellan.karlsson@tele2.se **Redaktör och hemsidesansvarig** Jan Enger (323240), jan@enger.se, Anna Lundin (0702 54 00 61), ann.k.lundin@gmail.com

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

Samisk kultur

I år erhöll den sydsamiske konstnären Folke Fjällström vårt hembygdsstipendium och på sista sidan i denna Avisen (digitala versionen) kan ni se några av konstverken. Gillet har också smakat på samisk mat-



kultur, År 2008 bjöd Gudrun Thomasson (till vänster i bilden) oss på samisk mat och här presenterar vi några recept tagna från en artikel av hennes dotter

Marja (till höger i bild). Gudruns farfar var för övrigt den legendariske samefotografen Nils Thomasson som flera gånger besökte Gillet under de första åren och som då var hedersledamot.

Vill ni smaka på samisk gourmet-meny? Besök då Hävvi i Glen. Varför inte samiskt julbord nu i december.

Torkat renkött med brynt, vispat smör

Ingredienser

Smör

Torkat renkött



Hetta upp smöret i en kastrull. Vispa så att inte smöret bränns i botten. Färgen mörknar vartefter och blir först gyllengul sedan aningen mörkare, här ska smöret bort från värmen och genast hällas över i en skål som är bra att vispa i.

Ställ smöret kallt och låt det stelna. När det stelnat tar du det från kylan och vispar upp det med en elvisp. Det ska bli fluffigt och nästan vitt. Har man tillgång till kokt märg så kan man med fördel blanda med den i smöret.

Lägg smöret i en spritspåse och spritsa upp det i snapsglas på fot som du sen sticker ner torrköttet i.

Renbringa med svartkål och märgben 4-6 portioner

Ingredienser

1-1,5 kg renbringa

Salt och peppar

600 g färsk grönkål/svartkål eller

400 g djupfryst grönkål/svartkål

1,5-2 dl crème fraiche eller syrad grädde



Märgben, klyvda på längden

Flingsalt

Lingon/picklad rödlök till dekoration

Grönkål/Svartkål:

Repa den färska grön-/svartkålen och dra loss den grova bladnerven i mitten

Skölj och hacka eller bryt sönder kålen till önskad storlek.

Koka upp vatten och salt och låt sedan bladen sjuda några minuter. Sila bort vattnet.

Värm den frysta grönkålen enligt förpackningen. Häll bort vattnet.

Tillsätt crème fraiche/syrade grädden till grön-/svartkålen och rör om.

Smaka av med salt och peppar.

Renbringa

Gnid in renbringan med salt och peppar och lägg på en plåt. Stek i ugnen 150 grader ca 1,5 timme. (eller tills spetsen på bringan blivit krokig)

Tillbehör

Rosta märgben i ugn 200 grader cirka 7 minuter. Salta med lite flingsalt.

Strö över naturella lingon eller picklad rödlök som tillför syra till anrättningen.

Getost med hjortron, hjortronsirap och färska granskott

Ingredienser

Vit getost

Hjortron, gärna några på kvist som dekoration

Granskott

Hjortronsirap



Hjortronsirap:

3 dl hjortron

1,5 dl strösocker

2 msk vit sirap

½ dl vatten

Lägg alla ingredienser till hjortronsirapen i en kastrull och mosa ihop. Sjud under omrörning i 10 minuter. Sila bort kärnorna. Spetsa eventuellt med lite vinäger/ättika för att få en spännande smakbrytning.

Skiva getosten i halvcentimetertjocka skivor. Servera dem kalla eller lätt värmda i stekpanna. Strössla med granskott och hjortron och ringla över hjortronsirapen. Dekorera med hela hjortron på kvist. Servera som en smårätt eller dessert.

An en gång därän, kan sättas som imperativ när medlemmarna i Gillet anmanats att övervara årets smakningsupplaga av den fermenterade fisken, denna gång uppdelad i både helt orensad och filéad version, och hade närmare fyrtioalet deltagare hörsammat kallelsen till samvaron i Pensionisternas hus å Storgatan i Upsala.

Stämningen blev per omgående gedigen, och lät sig alla väl smaka av fisken, tunnbrödet, ostarna och den goda drycken. Till trivseln bidrog i hög grad den goda allsången under eminent ledning av orlstyrarn emeritus **Ando Sundelin**. Numera ingår ju också sådan klassiska dängor som *Bätabyggsången* och *Bätarivarsången* i Gillets nya sångbok; därtill framstampades taktfast och med schwungfulla refränger slagnumret *Peran Bloss*.

För aftonen deltog också en av veteranerna i föreningen, **Anna-Maj Larsson**. Hon medförde en dikt författad av **Kicki Elf** från Ån i Hallen, betitlad *Samaritn*, på jamska. Efter någon stunds studier härav reciterades densamma på bästa möjliga tungomål av **Annika Sundelin**, så västgötska hon av födseln råkar vara – men hon lär via maken Ando och hans släktingar i Aærnsn ha fått mångårig övning i jamskan. Det var lysande!

*De ha vårthe så klänt mä ordning å reda
så de é nu så bra att du kom å ske städa
Je kom int ifrå hårr je vri å je vään
att ålderdomskrämpän ji se tå kään:*

*De é nå så mytje som int ske få glömes
sänga ske bäddes å sopan ske tömes
å glasöuga lägg je än hit å än dit
så visst ere bra te ha samarit.*

*Tidningen slängt på skåpa å stolan
å perskala å brösmala tjuckt pöne bolan
å de osnu så stärt ta gröta je bränt
de é at å hännme nå tåcke i blaant*

*Blomman ske vattnes å mat ske du laga
smaklen å go å tjenlen att maga.
De é ju så viktut man gammaln kropp
att magan ske skötse så de int blir stopp*

*Klea ske tvättes, de blir te maskina
å fönstra ske blankes, å byttes gardina.
Ja, de é ju så mytje je promt vill ha gjort
å allt ske du vinn på, fast klocka går fort.*

*Håre ske tvättes, å linnes på rullan
te jul må du baka bå krusa å bullan
å då vill je brymé å lägg mé oppii
ere tåcke dom kal senildemmenti.*

*Men når du kom ifrå posta å butika
då hånne iblant att mä satt oss å fika
å då må du tro att je trivs å je mår
men de blir nå så tyst å så trist när du går.*

*Du é ej ta de bästom je ha här på jola
så je fammel å lejt äät all finesta ola
men järncellan krylse tén tjorvon smet
ja de é litte kneput te mens va poet.*

*Så nu lägg je penna å papper på sia
å väänt du ske komma, de e ju den tia.
Ja må Gu välsingde i smått å é stort
å tack för allt gott som du gjär å ha gjort.*

Vidare förevar frågetävling i jamska, jämte några specifika utslagsfrågor om geografi, historia m.m. från hemprovinserna Jamtland och Härjeådalen. Här återges de rätta svaren:

<u>Jamska</u>	<u>Svensk översättning</u>
<i>horrt</i>	antingen
<i>hjell</i>	höskulle
<i>huvuln</i>	försommaren
<i>håglein</i>	trevlig, sympatisk, hygglig, smakfull, praktig (alla är korrekta!)
<i>håmmer</i>	gnägga
<i>håtjeppan</i>	årtull

I utslagsfrågorna gällde det att först inplacera ett antal fjäll eller fjällområden från söder till norr i Härjeådalen och Jamtland, i rätt ordning. Dessvärre gick alla bet på ordningen Skärvagsvålen, Norra Gröndörrestöten, Krustjärnstöten, Härjängsfjällen, Smällhögarna, Tjallingklumpen. Härnäst gällde det att ange året när domen föll i den tingssak i vilken Herr Ola i Trång var inblandad och som ledde till att ett kapell i Landön skulle rivas; rätt svar är 1622 (jfr Carl Wangby: *Jämtlands Reformator* Landsprosten Erik Andersson i Oviken och hans samtid, 1975, s. 96-97). Tredje delfrågan handlade om att översätta det jamska ordet *hev*. Några lag klarade galant betydelseerna duktig, bra, skicklig. Utslagsfråga 4 rörde vilka orter i Härjeådalen som landshövdingen 1815 angav vara bra för perodling – det handlade om Ljusnedals bruk och Funäsdalen (se *Urkunder rörande Jämtlands läns tillkomst*, s. 69). Alla gick bet i den delen. Desto lättare var sedan att på jamska ange ett lämpligt ord för skördetid (= *höyanna*). Knepig var också den sista frågan vem som i Ola Gerhardt Henrikssons hemby behärskade ånglingskonsten, d.v.s. att meta eller fiska; det var Lars Orsa.

Vann tävlingen i glänsande stil gjorde laget **De Vitas gäng**, med bl.a. **Kerstin Olofsson** och **Birgitta Fjellström**, som belönades med god Årechoklad. Avslutningsvis förevar även lotteridragning med idel högvinster.

Stefan Halvarsson

Några bilder från surströmmingskalaset finns på första sidan. Se även www.jhgille.se

Konstverk av Folke Fjällström, 2019 års hembygdsstipendiat



Halvhornskniv



Balanskonstnären, Jokkmokk



Vävsked av renhorn



Konstverket Gaaltije



Konstverket Letti



Det samiska altaret i Nidaros dom

Jämtar och Härjedalingar i Uppsala med omnejd
hälsas välkomna till

Förjulskaffe

Pensionärernas Hus Storgatan 11
lördagen den 30 november 2019 kl 14.00

Allsång med pianoackompanjemang

Tag med Nya sångboka eller köp den på plats

Glögg och kaffe med tillbehör till en kostnad av 100 kr

Betala gärna in kostnaden i förväg på vårt plusgiro 39 30 09-6

Anmälan senast lördagen 23 november till Anna Lundin, gillevard@jhgille.se
eller tel. 0702 54 00 61