

Sluttrapport for tilskudd til seteraktivitet på leirskole

Den Norske Fjellskolen, Høvringen

Da vi søkte om midler til seteraktivitet på leirskolen fra Norsk Seterkultur hadde vi en tanke om at vi ønsket å ha med elevene på kinning av smør. Vi ønsket da at elevene skulle få være med på hele prosessen – fra fersk melk til smør.

Jeg kontaktet Brennabu leirskole for å høre hva slags erfaringer de hadde gjort seg omkring sitt seteropplegg og kinning av smør. Her fikk vi mange gode tips og vi ønsket å videreføre Brennabu sitt seteropplegg. Vi fikk tips om å kontakte Mattilsynet i kommunen ettersom vi skulle benytte oss av fersk melk. Kontakt ble opprettet, men satt på vent da vi ikke visste om vi i kom til å bruke fersk melk i vårt opplegg. Utfordringen vår var å få fraktet den ferske melken fra gården til leirskolen innenfor en viss tid. Dette ble vanskelig for oss ettersom gården ligger 45 minutter unna leirskolen og det var det som var tidsbegrensningen. Vi fant da ut at vi skulle utsette denne problematikken til vi hadde vært på kinnekurs, hvor vi her kunne få tips og triks om gjennomføring. Vi kontaktet Kathrin Aslaksby, budeie på Olestølen i Valdres. Her var vi på kinnekurs over 2 dager i slutten av juni 23. Dette kurset var utrolig lærerikt og vi fikk mange tips om hvordan vi kunne gjennomføre et godt pedagogisk opplegg omkring kinning uten å bruke fersk melk. Vi satte oss ned og lagde en plan over hvordan vi ønsket å gjennomføre økten med kinning. Vi var alle enige om at vi måtte prøve oss fram og eventuelt gjøre endringer underveis.

Pedagogisk opplegg

Vårt utgangspunkt var et opplegg på 3 timer med 12 elever av gangen.

Økten starter med at elevene setter seg rundt et stort bord. Her snakker vi om historien til seterdriften i Norge med utgangspunkt i Høvringen. Punktene vi går gjennom er:

- hvorfor hadde gårdene seterdrift på fjellet?
- hvordan setrene var bygd opp
- beitedyra og budeie
- ysting, kinning, separering, hygiene, utfordringer
- redskaper

Her har vi en del bilder som elevene ser på. Dette er for å illustrere hvordan livet på setra var. Vi hører også på en sang laget av en gammel dikter fra nabokommunen (Edvard Storm, Stormti - Sæterreise). Denne bruker vi for å illustrere det vi har snakket om, nemlig seterlivet. Vi ser også på bilder av ulike redskaper som ble brukt i kinneprosessen. Trau, sleiv og håndkinne har vi kjøpt inn slik at elevene kan få sette dette.



Deretter starter vi på selve kinningen. Da starter vi med en gjennomgang av kinningen – kinne, vaske, salte og smake. Deretter er det på med forkle og tørkle i håret. Vi bruker seterrømme i vårt opplegg, da dette er det letteste å håndtere i forhold til hygiene og gjennomføring. Vi benytter oss av en stor manuell rullekinne av metall. Elevene heller i riktig mengde seterrømme og blir enige om rekkefølgen på sveiven. I forkant har vi pratet om romtemperatur på rømmen og hvor lang tid det vil ta hvis temperaturen på rømmen er passe. Vi har tatt ut rømmen av kjøleskapet tidligere slik at temperaturen er noe varmere enn rett fra kjøleskapet. Vi tar tiden og elevene bytter etter 1 minutt. Som regel har rømmen vært noe kaldere enn romtemperatur som vil si at vi har brukt omkring det dobbelte av tiden en egentlig bruker. Dette prater vi også om da vi ser hvor lang tid vi har brukt når smøret har skilt seg.



Da smøret har skilt seg og det har blitt smør og saup i kinnen tar elevene ut smøret i en bolle og saupen i en annen bolle. Elevene smaker på saupen og kjenner på den syrlige smaken. Da er tiden inne for vasking. Smøret fordeles i flere boller og elevene heller i litt kaldt vann i sin bolle. Deretter begynner elevene å vaske smøret i flere omganger. Her har vi fokuset på hvordan vannet så ut etter første vask og etter siste. Vi må gjerne ha 3-4 vask.



Etter elevene har vasket smøret ferdig skal smøret saltes. Her knar de inn saltet med hendene. Og nå venter det beste, nemlig smaking. Vi har i forkant av økten lagd en lapperøre med saup fra tidligere økter. Vi har en steketakke klar og de elevene som ønsker er med å steke lapper. Nå vi har stekt opp nok setter vi oss rundt bordet og smaker på lappene lagd av saup sammen med smøret og kanskje litt kanel og sukker.



Konklusjon

Vi fikk gjennomført dette i 4 uker med 4 økter per uke. Det har fungert svært godt og vi har bare fått gode tilbakemeldinger fra elever og lærere. Vi mangler noe utstyr for å forbedre opplegget vårt.

Bildene vi viser til elevene er printet ut og i noe dårlig kvalitet. Vi jobber med å få tak i bilder med bedre kvalitet. Vi har også et ønske om å kanskje kunne få tilgang til en av setrene i nærheten av leirskolen, slik at de får en liten følelse av hvordan det er å være på en seter.

Vi er også i gang med å finne redskaper vi kan kjøpe til bruk som illustrasjon. Vi ønsker å kjøpe en gammel separator slik at elevene kan se hvordan man separerte melken før. Dette har vi kun på bilde per nå og vi føler at en separator de kan se vil fungere bedre. Vi ønsker også å kjøpe inn ulike type kinner slik at de kan få sett disse og ikke bare på et bilde.

Da vi var på kinnekurs hadde Kathrin en mindre manuell kinne i metall enn den vi har fått tak i. Vi ønsker, og jobber nå med å prøve å få tak i slike kinner. Dette er litt vanskelig å oppdrive, men vi håper vi får napp slik at vi har de til våren igjen. Vi ønsker oss 2 slik at flere av elevene blir mer delaktig i prosessen når de skal kinne rømmen til smør.

Under vask av smør har vi per nå brukt glassbolle og vanlig spiseskje. Dette har vi valgt på grunn av hygiene og vask av utstyr. Vi ønsker nå å kjøpe inn små trau og mindre sleiver slik at de får prøve utstyret de brukte før i tiden. Vi føler vi mister litt av poenget når de må bruke skje og glassbolle.

Vi er svært fornøyde med å ha et slik opplegg med elevene. Vi ser at dette er noe som er spennende og engasjerer stort sett alle i gruppen på ulike måter. Dette er noe helt nytt for de

aller fleste og mange av de vet rett og slett ikke hvor smøret egentlig kommer fra. Et slikt opplegg hvor elevene er delaktig i hele prosessen passer utmerket på en leirskole. Dette kommer vi til å fortsette med både gjennom vår –og høstsesongene våre.

Elise Gjestvang

30.12 2023