

Spørreliste nr. 229

## BRØD

Den som besvarer listen er innforstått med at svaret blir arkivert (anonymt) og blir brukt av forskere i dag og i fremtiden. Brukere av materialet må forplikte seg til å verne opphavspersonens og eventuelt andre personers integritet.

*I 1947 sendte NEG ut en spørreliste om baking. Det var en meget omfattende liste, med detaljerte spørsmål knyttet til skikk og bruk i det gamle bondesamfunnet. Nå er det gått over 50 år, og vi synes det er på tide å bringe brødet på banen igjen! Vi ønsker oss fortellinger om den plassen brødet har i dagens kosthold, om hjemmebaking, kjøpebrød og brødspising til ulike måltider. Men vi ønsker oss også fortellinger om baking og bruk av brød i barndom og yngre år, og om minner om godlukt fra kjøkken og bakerbutikk.*

*Begynn gjerne med å fortelle hvor stor din husholdning er i dag, og hvor stor den har vært tidligere i livet.*

*Skriv fritt – bruk spørsmålene som inspirasjon, og les nøye gjennom hele listen før du begynner å skrive.*

### **Bake brød**

*Hvis du eller andre i familien baker – eller tidligere har pleid å bake brød – vil vi gjerne at du forteller om det. Vi vil gjerne ha så mange detaljer som mulig, både om hva du har i brødet og om bake- og stekeprosessen. Fortell gjerne om endringer i bakevanene gjennom livet.*

Hvem i familien baker?

Hvilke brødtyper bakes: vanlig matbrød, loff, grove og fine rundstykker? Bakes søtt brød?

Bakes lefse, lompe, scones, flatbrød og/eller annet?

Hvilke mel- og kornsorter brukes til ulike brødtyper? Hva med økologisk mel? Bruker du spelt?

Brukes ferdigblandinger? Hva slags?

Bruker du noen gang tilsetning til brød og rundstykker: nøtter, frukt, krydder, kjøtt, ost, grønnsaker?

Hva slags brødvæske bruker du?

Bruker du tørr eller fersk gjær, natron, bakepulver?

Lager du surdeigbrød? Hvor får du surdeigen fra? Lager du den?

*Vi vil gjerne at du beskriver bakeprosessen.*

Bruker du brødbakemaskin eller kjøkkenmaskin eller gjør du alt for hånd? Fortell hvilke redskaper og kjøreler som er i bruk når du baker brød.

Bruker du varm eller kald heving når du baker brød?

Strykkes det noe på overflaten av brødet før det stekes?

Steker du med eller uten former?

Fortell om steking av ulike brødvarer. Har du stekeovn, bakerovn, takke?

Liker du variasjon i brødet? Hvor hentes inspirasjon fra? Er tradisjon viktig?

Gi oss gjerne ”din” brøddoppskrift.

## **Kjøre brød**

*Hvis du pleier å kjøpe brød vil vi gjerne vite hva du kjøper til daglig og til spesielle anledninger. Fortell om dette har endret seg gjennom livet.*

Hvilke brødvarer fører butikken der du handler? Fortell om utvalget, med navn på brød. Hvilke brødsorter kjøpes inn i din husholdning (inkl. loff, rundstykker og annet)? Hvorfor velges disse sortene? Er du nøye med å lese innholdsdeklarasjonen? Fortell om endringer i brøddinnkjøp over tid.

Fins det et lokalt bakeri på ditt hjemsted? Bakes det lokale brødsorter? Kjøper du brød i det lokale bakeriet? Fortell.

Kjøper du økologiske brødvarer?

Hva bruker du av knekkebrød, flatbrød, kjeks, klibrød?

Spiller innpakning/emballasje noen rolle for valg av brød? Hva med navnet på brødet?

Kjøpes ferdig oppskåret brød? Halvstekt brød?

Spiller prisen noen rolle for valg av brød?

## **Spise brød**

Bruker du/dere både hjemmebakt og kjøpebrød?

Til hvilke måltider bruker du/dere brød? Hva slags brød?

Hvordan synes du at et godt matbrød skal være: smak, lukt, størrelse, konsistens, skorpe?

Hva skal til for at et brød regnes som ”grovt”?

Når spises knekkebrød, flatbrød, kjeks? Hva med lomper, lefser og scones?

Brukes ristet brød? Til hvilke måltider?

Skalken, – hvem vil ha den?

Bakes/kjøpes det spesielle brødsorter til helger og festligheter? Bakes/kjøpes tradisjonelt brød, for eksempel til spesielle høytider? Fortell.

Hvordan oppbevares ulike brødtyper (boks, plast, matskap, kjøleskap, fryser)?

Brukes brød som erstatning for poteter?

Synes du spesielle brødsorter og enkelte typer pålegg hører sammen? Er det noe som absolutt ikke passer? Har familiemedlemmer egne preferanser? Fortell.

Beskriv dine vanlige brødsriver.

Fortell om matpakken.

Brukes gammelt brød/brødsmler og til hva (brødpudding, arme riddere, annet)?

## **Nytt og fremmed**

Hva synes du om brød som du får å spise i utlandet? Kjøper du brødtyper som er kommet hit fra andre land og kulturer? Hvordan brukes de? Fortell.

Har du noen gang reagert på uvant bruk av brød?

## **Brød og helse**

*Bruk av brød i kostholdet er i dag stadig oppe til diskusjon. Ernærings- og helsekosteksperter og andre deltar i diskusjonen og fremmer sitt syn og sine produkter: Er brød sunt? Er brød fetende? Hvilket brød er sunnest?*

Følger du med i diskusjonen om mat og helse i media (tv, aviser, ukeblad)?

Hvordan stiller du deg til denne diskusjonen?

Hva er din oppfatning om temaet brød og helse? Mener du vi kan ha en særskilt helsegevinst av å spise brød?

## **Minner om brød**

Husker du eldre brødsorter som er gått ut av bruk eller som du ikke baker/kjøper mer?

Fortell om endringer i bruk av brød til måltider, servering, pålegg og mengden av brød som ble spist.

Fortell om endringer i oppbevaring.

Hvis du kan huske barndomsopplevelser, eller har gode/dårlige minner om brød, vil vi gjerne at du skriver ned dine fortellinger.

Norsk etnologisk gransking