

# Mer om bakst

## Flatbrød

Sigrid Nygård (f. 1926) har fortalt om tradisjonen med bakstekoner og flatbrødbakst fra Vingelen, slik mora skildra det da hun vokste opp etter hundreårsskiftet. Mora, Randi Torgersdatter Nasset, f. Nordvang, kom fra garden Nordvang i Vingelen og var født i 1895. Under Sigrids oppvekst på Bakkagata på Tolga i 1920- og 30-åra var også flatbrød i daglig bruk. Det vanligste navnet på flatbrød har vært brød, mens brød i østerdalsmålet benevnes som kake eller kakeskive.

*“Mor fortalte ifrå sin barndom i Vingilla at dom brukte mye i kosthaldet den gongen. Dom sparte på flatbrødet, men ikke på smøret. Heme hos a mor bakkå dom flatbrød to gonger om året, om høsten og om våren. Trulig bakte dom ta seksti kilo mjøl når dom bakte.*

*Dom bakkå ibvertfall en hel sekk med mjøl. Dom brukte mjølke (skumma mjølke) til flatbrødbaksten. Vatn har komme seinere. Og bakinga pågjekk nok i 3-4 dager. Dom laga deigen om mårrån, slik at det bare var til å bynne for bakstkona. Det var oppfyrt og gjort i stand.*

*Barbro Lien (f. 1858) hette ei av dom som gjekk og bakkå den gongen. Ho var flink, men ho var veldig nøyen. Ho måtte båndteres veldig pent og fekk ekstra forpleiing. En kopp kaffe med noe godt attåt ble servert midt i økten. Og så skulle det også bakkås når bakstkulla var inne og åt. Takka skulle aldri bli kald. På Vanga var det berre a bestemor som fekk bakkå, for det måtte ikke klines med noe deig nedi bakstffjola. Barbro Lien var svært nøye på at brødstoa var jamn og fin, og på at brødleven var pent bakt og riktig stekt. Bakstekona fikk med seg de tre siste leivene. Det var en vennlig gest, det, et lite privilegium som ho hadde. Bakstekona fikk nok beta-*



*Nybakt flatbrød på vei til stabburet. Vi kjenner to av personene, Siri Andersdatter og Olga Høye. Bildet er fra Midt-Høye i Rendalen. Reprø: Musea i Nord-Østerdalen (25963).*

ling og, en eller annen form.

Den gongen tvisteikte dom flatbrøda, dvs. at dom la på leiven først og stekte den på ei side, og så snudde dom 'n. Så kom dem med neste lev og la oppå den stekte sida, for da gjekk ingenting til spille av mjøl da. Så dom halvstekte kvar lev, da. Det hendte at det var med noen når dom stekte flatbrød.

Når dom bakkå, så la dom leivan' under press, og det var aldri noen som fekk ta av stø'en. Det lå veldig mye ære i å levere et skikkelig bakverk, der. Når stablene kom inn på buret, ble brødet lagt på en lem (ei bordplate), som var festa med snorer oppi taket. Det var for å bindre at det

kom mus på det. Press ble lagt på toppen av brød-stoa.

Om våren når det ble bakkå flatbrød, bretta dom det i hop, for at de skulle frakte det med til setern, eller i fjella. Leiven ble oppdelt i spjell. 'Spjell' var leiven delt i fire. Leiven ble og delt i spjell når dom bakkå finar' og tunnar' flatbrød til gjestebruk. Det stekte dom godt.

Viss du åt flatbrød attåt middagen, så åt du det sann det var. Til rakfisk for eksempel brukte en potet og smør på flatbrødet. Men både til frokost og til nons så smurte en på flatbrødet, både smør og ost (..) det flatbrødet som ble bruket da, var mye mer bastant enn det som blir bruket i



Foto fra bildesamlinga i Vingelen Kirke- og Skolemuseum: Som representant for bakstekjerringene tar vi med dette bildet av Marit Hagen (1888-1963) fra Vingelen. Marit var ikke den som sa nei når folk spurte om flatbrødbakst, og mange var nok de brød-"stør" hun bakte for bygdefolket. Eystein Eggen, bygdebokforfatteren, skrev noen vers om Marit, og slik lyder et av disse:

"All den baksten, store min,  
bygda åt og Marit baka.  
leiven bølka som ein vind,  
kjevlet rulla, fjøla knaka.  
Han som Gud og herre hette,  
fram til dagleg arbeid bød.  
I ditt dyre andlets sveitte,  
skal du mana fram ditt brød."

dag. Det skulle vær' mat i flatbrødet, og dom brukte det jo med smør og fisk på.

Heme på Bakkegata åt vi flatbrød til frokost, attåt middagen og attåt kveldsmaten. Dom bakkå både høst og vår, og da brukte dom øg potet i flatbrødet, men det flatbrødet var vanskelig å bakkå. Vi hadde nå alltid en brødstøe' på buret, og det var ihoplagt brød, som blei bruket på seter'n og på arbeid. Ho mor kosta av det overflødige mjølet (grynmjølet) og tok vare på det, og brukte det til brødmjøl. Det ble litt varmt og sprøtt, og var godt å kjevle.»

I 1930-åra var bl.a. Marit Volden Klausen fra Tolga var kjent for bakinga si. Hun bakte så fine og tynne leiver, og brukte «dallokk» for å få leiva så fin som mulig. Hun skar jevne kanter rundt leiva, og flytta dallokket rundt under steikinga, slik hvert brød ble jevnt og flatt.



*Et lite utvalg av oppskrifter*

#### *Flatbrød fra Tolga*

2 l skumma mjølk  
2,5 kg grynmjøl  
Litt rugmjøl

#### *Flatbrød fra Tynset<sup>1</sup>*

5 liter skumma mjølk (eller vann)  
5-6 kg mellomgrov hvete  
3/4 kg fin rug  
1 ss salt

*Berit Fremmergård, Fådalen, er en av dem som fortsatt baker flatbrød daglig. Foto: Musea i Nord-Østerdalen, 1998.*

Mjølka eller vannet ble kokt opp og slått over rugmjølet. Ofte lot en det stå slik fra kvelden til neste dag, og knadde hvete-mjølet da. Til utbakinga kunne en bruke sammalt hvete eller byggmjøl.

*(Hårdaskost og hærdaamat, 1980: 118.)*

## Lefse

Lefse ble for et hundreår sia brukt både om mjuke og harde brød som var stekt på takke. Seinere har lefse fått et redusert betydningsinnhold, slik vi nå bare bruker lefse eller lemse i Nord-Østerdalen om mjukt brød på takke.

Lemseoppskriftene kan variere en del fra distrikt til distrikt, og av og til fra bygd til bygd. Ei av de lokale oppskriftene vi har sett på trykk har inneholdt poteter, rugmjøl, saup, smør og sirup. Smøret og sirupen ble smurt på lemsa. Andre oppskrifter inneholdt fløte og mjølk, mjøl og hjortetak.

### *Lemse fra Vingelen*

1/2 kg rugmjøl  
1/2 kg hvetemjøl  
2 bs hjortesalt  
1 stor kopp fløte (evnt. råfløte)  
surmjølk

Det ble regna som en kunst å lage fine lemseser, understreker mange av informantene. Deigen måtte være slik at den ble lett å kjevle. Til utbakinga brukte de

grynmjøl eller hvetemjøl. Steikinga skulle være så jevn som mulig.

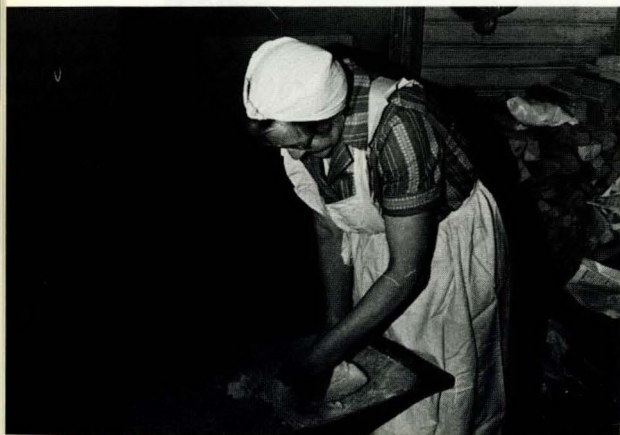
«Lemse bakkå dom til høgtider. På Toljen' og de andre bygdan' nordover smorte dom lemsa når ho var bakkå – med smør og sukker – og det var litt av en kunst. Dom skull' itt vær' knipen på smøret, men viss du hadde på for mye smør, så blotna lemsa. No rører dom smør og sukker kvitt før dom har det på, men det gjorde dom itte den gongen.» (Sigrid Nygaard.)

### *Åkostlemse*

Til åkostlemsa tok de deigen av flatbød og rulla den ut i hvetemjøl. Så lagde en ei god røre av god fløtemjøl, sukker, kanel (kardemomme opplyser noen) og et egg. Ved steikinga skulle flatbrødet steikes først på ei side. Deretter smurte en røra over på den sida som ikke var stekt, bretta leiva dobbelt og stekte den vidare på begge sider. Åkostlemsa skulle være mjuk. Dersom en stekte den for lenge, kunne den bli for hard. «Den åt dom ofte når den var varm,» ble det sagt på Tolga.

Åkostlemsa var god til suppe, og var særlig brukt de dagene i året da flatbrødsteikinga foregikk.

*Ingeborg Strømsøyen baker lemse på Johanbaugen, Alvdal. Foto: Per Hvamstad, 1970.*







## *Annen bakst*

### *Sirupstynnkake fra Rendalen*

2 l mjølk  
1 kg margarin  
1 3/4 kg hvetemjøl  
1/4 kg fint rugmjøl

#### Smurning:

1 l fløte  
1 l sirup  
2-4 ts kardemomme

(Oppskrift fra Øvre Rendal Bondekvinne-  
lag)

Framgangsmåten er at en først koker opp mjølk og margarin og rører inn litt etter litt av mjølet til en grøt. En rører av og til inn-til grøten er avkjølt.

Ingrediensene i smurningen skal også kokes opp. Grøten kjevles tynt og stekes på takka. Smurningen skal en smøre på leiven etter at den er stekt på begge sider. Den skal brettes dobbelt, stekes lysebrun og skjæres i firkanter.

Sirupstynnkake har blitt brukt til høgtider og fester som bryllup, barnedåp og konfirmasjon. Den blir kjevlet tynt, stekt på takke og smurt med ei «kosse»(røre) av sirup, fløte og kardemomme. Den blir brettet dobbelt, stekt godt og så skåret opp i firkanter.

Sirupstynnkaker er fremdeles arbeidsomt å lage, men bakstekona har iallfall færre ting å passe på enn før i tida. Da smurte de takka med smør i ei fille, og en måtte hele tida være påpasselig med vedfyringa for å få jevn steiking på kakene.

*Foto motstående side:*

*Magnhild Mestvedtbagen, Narjordet, smører lemse.  
Foto: Musea i Nord-Østerdalen, 1991, (13209).*

I Rendalen har det vært tradisjon å spise rømmtynnkake sammen med sirupstynnkake. Sirupstynnkaka var for et par generasjoner mest brukt i Rendalen, men nå er den nok nesten like mye brukt i andre bygder i Østerdalen. Oppskrifta er stort sett lik overalt.

Sirupstynnkake har gjerne også blitt kalt bare tynnkake eller 'tynnkæku'.

### *Skrivebrød*

Denne kaka blir brukt til de samme høgtidene som sirupstynnkaka. Deigen var rømmegrøt som var kokt av fløte, litt mjølk og hvetemjøl.

Skrivebrødet skulle en kjevle tynt, stikke ut rundinger og steike på ei takke. Rundingene tas igjen seinere, og en «skriver» ned på dem med ei «kosse»(røre) av fløte, sukker, mjøl og egg. Til slutt tørkes de i stekeovn ved svak varme. I gamle dager brukte en neverkam til å «skrive» med.

### *Kosse til ca 50 brød*

1 l fløte  
2,5 dl sukker  
3 ss potetmjøl  
3 ts kardemomme  
20 ss hvetemjøl  
1 egg  
(ca. 50 brød)

(Øvre Rendal Bondekvinne-  
lag)

Pisk krem og bland i resten. Kossa smøres på brødet, og det skal lages mønster. La brøda tørke i romtemperatur før de tørkes i steikeovnen ved 150 o C til de er svakt lysebrune.

### *Rømmtynnkake*

Den er kjevla tynt, skåret i firkanter og stekt på ei takke. Deigen inneholder bl.a. sukker, kanel og kardemomme. Kakene blir brukt til kaffe.

### *Rømtynnkake*

3/4 l fløte  
1/4 l mjølk  
1,5 dl mjølk  
5 ss hvetemjøl  
3 ss byggmjøl  
Ca. 3 3/4 dl hvetemjøl  
(Oppskrift fra Øvre Rendal  
Bondekvinnelag)

Jevningen kokes opp og vispes godt. Deretter tar en i resten av det tørre til grøten slipper kjelekanten. Grøten røres av og til til den er kald. Grøten skal kjevles og skjæres i firkanter som sirupstynnkakene.

### *Goro og rosettbakkels*

Goro blir brukt over hele landet, spesielt til jul. Den blir kjevlet tynt, skåret i rektan-

gulære stykker og stekt i jern som er delt i tre. Den er god til kaffe og sammen med dessert.

Rosettbakkels lages av ei tynn røre som består av egg, mjølk, mjøl og litt sukker. De kokes i smult med et rosettbakkelsjern. Melis kan drysses over kakene før en serverer dem.

### *Jønnbrød fra Rendalen*

1/2 l fløte  
1 dl vatn  
1/2 ts salt  
(1 ts sukker)  
2 kopper hvetemjøl  
2 ss byggmjøl

( Øvre Rendal Bondekvinnelag)

Alt skal blandes sammen og steikes i rundt krumkakejern.

Røra til disse kakene består av fløte,



*Vaffeljern fra Tufsingdalen. Foto: Musea i Nord-Østerdalen, 1994 (18912).*



vann og mjøl. Kakene blir stekt i krumkakejern. Jønnbrød inneholder som regel ikke sukker.

I Årbok for Nord-Østerdalen 1992 har Amund Spangen skrevet om jønnbrødet, og der nevner han bl. a. at denne kakesorten også har navn som 'godbrød' og 'stekbrød' i Nord-Østerdalen. I Follidal kalles kakesorten 'avletto', slik den gjør i Gudbrandsdalen.

### *Mjølketynnkake fra Rendalen*

2 l mjøl  
1 kg hvetemjøl  
1 kg rugmjøl  
1 kg margarin

Lages som sirupstynnkake. Kakene skal kjevles tynne og stekes på begge sidene.

Smør så med denne røra:

1 l fløte  
4 store kopper sukker  
1 pk. kardemomme  
2 eggeplommer  
2 ss potetmjøl  
400 g hvetemjøl

(Øvre Rendal Bondekvinne­lag)

Lag litt mønster og la leiven tørke før den skjæres opp.

### *Snipp fra Rendalen*

1/2 l mjøl  
1/4 kg smeltet margarin  
375 g sukker  
1 1/2 ss hornsalt  
Ca. 500 g hvetemjøl

(Øvre Rendal Bondekvinne­lag)

Alt skal blandes sammen, kjevles og skjæres ut i snipper. Steik snippene lysebrune i ca. 10-12 min. på 180 oC. Også i de nord-

ligste bygdene var mjuksnepp mye brukt.

### *Seterbrød*

Seterbrødet inneholdt fløte, sukker, vaniljesukker og hvetemjøl og ble steikt som ei tynn flatbrødleiv på takke (over svak varme), og ble skåret opp i snipper. Seterbrødet ble tynt og sprøtt. Seterbrødet ble lagra i bokser, og var kaffimat som de hadde hele sommeren på setra.

### *Natronkake fra Tolga*

1 l kulturmjøl  
1 1/2 ts natron, søp  
1 kg rugmjøl  
hvetemjøl til utbaking

Natronkakene skulle kjevles ut og steikes på takke, men var tjukkere og mjukere enn enn flatbrød. Det ble vanligvis ikke brukt sukker i natronkakene, slik vi kan se det i oppskrifter fra Gudbrandsdalen.

### *Tynning fra Dalsbygda*

500 g rugmjøl  
200 g ertermjøl  
2 kopper sur fløte  
4 ts hjortesalt, saup til passe deig

Først ble rugmjøl og ertermjøl blanda, og hjortesaltet ble rørt ut i noe av saupet. Deigen skulle kjevles i små leiver, og stekt på takka. Dette flatbrødet ble brukt med smør og pålegg.

(Hårdaskost og hær­dasm­at 1980: 119.)