

Saft og syltetøy



Ein av dei store og positive endringane i matvanane til folk på 1900-talet var at både jærbuar og folk elles i landet tok til å dyrka og bruka mykje meir frukt, bær og grønsaker. I 1890 var forbruket av frukt og bær her i landet oppgitt til 9 kilo pr. innbyggjar. I løpet av dei førti neste åra stig dette til heile 33 kilo. Samtidig aukar også grønsakforbruket, men ikkje så mykje - frå ca. 10 kilo pr. innbyggjar til 19 kilo. Grønsakforbruket gjer faktisk eit større hopp i tjuårsperioden frå 1930-talet til 1950-talet. I 1955 reknar ein at grønsakforbruket var ca. 35 kilo pr. innbyggjar, medan konsumet av frukt og bær då var stige til 41 kilo.

Me må gå ut frå at også jærbuen i tidlegare tider har hausta ville bær dersom dei hadde tilgang til dette. På bakgrunn av informantmaterialet ser det ikkje ut til at dette har hatt særleg stor betydning, sjølv om fleire informantar fortel at dei plukka tyttebær og blåbær. Ein informant frå Hå minnest det vaks mykje myrbær i hennar heimtrakter.

Utover 1900-talet fekk mange gardsbruk på Jæren seg egne hagar med ulike bærbuskar -stikkelsbær, rips og solbær. Somme planta også ulike frukttre, og dei dyrka rabarbra. Saft og syltetøy kom på det jærsket matbordet. Dei første ti-åra rett nok mest til sundags eller når det kom gjester. Men ulike fruktsupper og fruktgrautar blei vanlege til dessert både til kvardag og fest.

Og til høgtider og gjestebud var det nå sviskegraut med fløyte til dessert som stod på menyen. Nærast alle informantane framhevar at sviskegrauten blei brukt til både bryllaup, konfirmasjon, gravferd og jul. I seinare år overtok aprikoskremen noko av den rolla som sviskegrauten hadde.

Til mindre "fine" middagar kunne dei nøya seg med fruktgraut av heimeavla frukt, rabarbragraut o.likn. Tidlegare var det mange som sursylta bær, særleg stikkelsbær. Dette brukte dei til saftsuppe eller som tilsetjing i havregrynssuppe attåt middagen. *"Ho mor ho sursylta desse her stikkelsbæra. Hadde kanel og forskjelligt i. Og det brukte dei i havrasuba. Det var mest inkje sukker, men med ein del kanel og eddik i."*²⁵⁹

Som me tidlegare har peika på, steig også sukkerforbuket betydeleg i første halvdel av 1900-talet. Dei blei og rausare med sukkeret i saft og syltetøy.

*"Heile året sparde me på sukkeret i hushaldet. Men i syltetida måtte det sukker til. Det var det beste konserveringsmidlet me hadde då. Søt saft fraus ikkje om den stod på loftet over vinteren. Syltety med 1 kg sukker til 1 kg bær gjærde og mygla ikkje. Det vart stivt og heldt difor godt på C-vitaminet."*²⁶⁰

Etter kvart som avhaldsrørsla vaks fram i regionen, blei det mindre servering av øl i gjestebud. Mange stader serverte dei nå heller saft til maten. Over 100 flas-

ker om året var ikkje uvanleg i eit gardshushald.²⁶¹ Før saftkokaren si tid var saftinga meir omstendeleg. Bæra blei koka opp med noko vatn og sila gjennom ein bærpose eller "silepose". Så blei safta koka opp på nytt saman med sukker og tappa over på flasker. Bærskrottane kunne kokast opp fleire gonger. Til kvardags laut mange nøya seg med slik "skrottasaft." Flaskene måtte vera reine og varme. "Me vaska-rista flasker med grovt salt, sand og hagl. Gutane kunne rista så kraftig at flaska sprakk, og det var ille for det kosta pengar å få nye."²⁶²

Etter kvart blei det meir vanleg med hermetisering av frukt og bær. I 1940-og 1950-åra gjorde dei dette i dei fleste gardshushald. Ein del hadde frukttre sjølve, andre kjøpte plommer eller pærer og la ned på Norges-glas. Ein informant fortel at ho gjer dette på følgjande vis: "Eg lagar sukkerlage. Så legg eg pærene oppi, og så tømmer på sukkerlage. Eg kokar dei enten i ei gryte eller varmar dei i steikeovnen til det boblar inni glasa. Og så må du ikkje skrua fast lokket, for det må gå ut noge luft i dei. Så må du skrua til når du tek dei ut."²⁶³



Surt stikkelsbærsyltetøy Oppskriftsbok frå Klepp

1 kg. bær
1/4 kg. sukker
1 l. eddik

Kok eddik og sukker 1/4 time. Ha i bær som er reinska og vaska først. Kok 20 min. Skum heile tida. Slå det i krukker. Bind over når det er kaldt.

Sursylta stikkelsbær Oppskriftsbok frå Nærbø

1/2 kopp sukker
2 ts. heil ingefær
10 heile nellikkar
1 stykke heil kanel
litt eddik

Alt kokast saman til ein seig masse - lake. Legg i 1 kg. faste, umodne, store bær og kok sakte. Bæra bør ikkje sprekkja, men kokast klar i laken. Ha i krukker og bind over.

Rabarbrasyltetøy (billig) Oppskriftsbok frå Klepp

1 kg rabarbra
1/4 kg. sukker
2 dl. vatn
eller:
1 kg. rabarbra
3/4 kg. stikkelsbær
1/4 kg. aprikoser
1/2 kg. sukker

Vask rabarbra og skjer han opp i omlag 2 cm. lange bitar. Kok sukker og vatn til alt sukkeret brånar. Ha rabarbra i og la det koka med 1/2 time, skum godt. Slå det på reine krukker, bind over når det er kaldt.

Plommemarmelade Oppskriftsbok frå Nærbø

1 kg. plommer
775 gr. sukker

Vask plommene. Ta bort stilkane og legg plommene lagvis med sukkeret. La dei stå til neste dag og kok dei så 1/2 time.

Plommer med eddik Oppskriftsbok frå Nærbø

Vask plommene og tørk dei. Kok eddik og sukker saman. Hell det kaldt over og lat det stå 8 dagar. Hell eddiken ifrå og kok sausen inn litt. Ein kan ha i kanel eller nellik. Hell sausen kald på plommene og bind på krukkene.

Rognebærsyltetøy med eple Oppskriftsbok frå Time

1 kg. rognbær, modne, litt frosne
1 kg. epler
1/2 l. vatn
1 1/2 kg. sukker

Vatna ut bæra i vatn i 1 - 2 døgn, tilset litt eddik. Gje det eit oppkok. Kok sukkersaus og kok eplebitane møyre. Ha så både bær og eple i gryta og gje det eit godt oppkok. Oppbevarast på tette glas. Passar svært godt til blodmat.

Hermetisk nedlegging av frukt Oppskriftsbok frå Orre

1/2 l vatn
150 gr. sukker
plommer

Kok sausen av vatnet og sukkeret, skum den. La sukkersausen bli kald. Hell så

Oppskrifter

mykje saus over plommene at det er 1 1/2 cm. igjen til kanten av glaset. Legg så gumringen på og skru lokket godt på glaset. Undersøk om skrulokket er tett ved å la glaset stå med botnen opp ei stund. Legg eit klede i botnen på kokekaret, og papir rundt glasa. Kok opp vatnet og la det koka i 5 min. Stans kokinga og la glaset bli stående i vatnet til det er kaldt. Ta opp glaset, prøv og skru lokket fastare til.

Gulrotmarmelade Oppskriftsbok frå Time

1 kg. gulrot
200 gr. aprikos
100 gr. sukker
1 sitron

Kok og mal gulrøtene. Vask aprikosene og kok dei i litt gulrotvatn. Mal i kjøttkvern og kok med sukker, gulrotmasse og sitron.

Gulrotsyltetøy Oppskriftsbok frå Orre

1 kg gulerøtter
1/2 kg. sukker
1 1/4 dl. vatn
2 sitroner

Skjer opp røtene i passe jamne strimler med ein rotkniv. Veg og kok dei i vatn til dei er møre. Sukker og vatn kokast og skummast. Ha i pressa sitronsaft, finskore sitronskal og kokte gulrøter. Det heile kokast sakte i 15 min. Små stykke frå oppskjeringa kan nyttast til marmelade.