

Glædelig jul!

Juleuker

- Hålandsdalen leirskole -



BERGEN KOMMUNE
BYRÅDSDAVDELING FOR
BARNEHAGE OG SKOLE

Navn: _____



Innholdsliste

Velkommen til juleleirskole!.....	4	ONSDAG	46
Bygdaregle	5	Treslag i Hålandsdalen.....	47
Gamlekyrkja i Hålandsdalen – Holdhus kyrkje.....	6	Juletreet	48
Slik budde dei.....	8	Rundt bålet!	48
TIRSDAG	12	Spor og sportegn.....	50
Som julekvelden på kjerringa.....	13	Julelauget i stampen.....	52
Mat til kvardag og høgtid	13	TORS DAG	56
Kinne smør og yste ost.....	15	Julaftan	57
Eldhuset – Kva brukte dei eldhuset til?.....	18	Julenek.....	60
Salting og røyking av fisk.....	19	Dompap – julas fugl.....	60
Lefser og flatbrød.....	20	Julepynt	61
Hausten var slaktetid.....	21	Oppskrifter	62
Oppskrifter	24	FREDAG	64
Pressing av bær og frukt	26	Juledag i Holdhus kirke.....	65
Julekaker – oppskrifter	28	Notat.....	68
Arbeid og førebuingar	30	Hålandsdalen Meterologiske institutt	69
Lys og støyning av lys.....	31		
Jarnet og smia.....	33		
Sauen – eit viktig husdyr	35		
Toving	36		
Sokkestopping.....	38		
Skinn og lærarbeid	39		
Trearbeid.....	42		
Fjordhesten.....	43		
Juleveden.....	44		
Notat.....	45		

Velkommen til juleleirskole!

Juleleirskole er en annerledes skoleuke, der rollespill er en viktig del av undervisningsopplegget. Flere ganger denne uken skal du skru tiden tilbake over 100 år og leve deg inn i hvordan det var å leve og feire jul rundt år 1900.

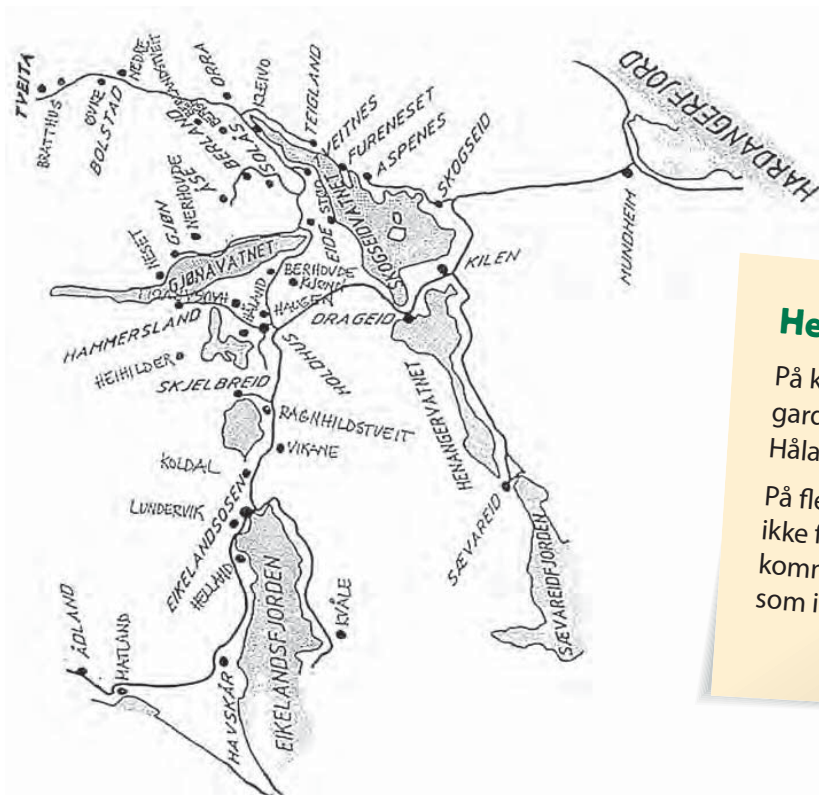
I 1900 var Norge fortsatt et land der alle måtte greie seg med det de selv kunne produsere av mat og klær. Det meste av arbeidet måtte utføres av familiene selv, og både voksne og barn måtte hjelpe til.

På juleukene vil du særlig få lære om de oppgavene som måtte løses før julen og vinteren tok til. Du vil også få lære om bakgrunnen for de ulike tradisjonene som vi har i julen. Hver dag i juleleirskoleuken har fokus på ulike sider av juletradisjonene:

- ❖ Mandag skal vi lære hverandre og bygden å kjenne
- ❖ Tirsdag lærer vi om all maten som måtte lages om høsten, og arbeid som måtte gjøres før vinteren satte inn
- ❖ Onsdag er det lillejulaften. Juletreet skulle hentes og familien må ta det store julebadet før høytiden tok til
- ❖ Torsdag er det julaften med pynting av huset, grøtspising og feiring av julekvelden
- ❖ Fredag er den store høytidsdagen etter gammelt. Dette er dagen for julefrokost og kirkegang i gamlekirken

Vel møtt til en trivelig leirskoleuke!

Hilsen rektor Anne



Her bodde de

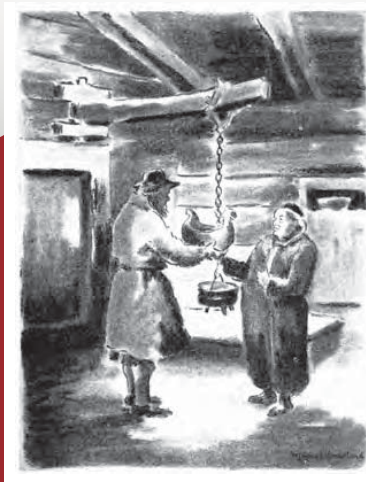
På kartet finner du alle
gardsbrukene som fantes i
Hålandsdalen omkring år 1900.

På flere av gardene bor det i dag
ikke folk, mens det samtidig er
kommet flere nye gardar og navn
som ikke finnes på dette kartet.

TIRSDAG

Julestri og gjøremål

*«Baka titt Tola, baka titt Tola!
Berre tri dagar og tri netter til Jola.»
Kikedalsbonden Jon venta vitjing i julehelga
og det ville vera stor skam om ikkje alt var
ferdig når presten frå Os kom til gards etter
julemessa i Hålandsdalskyrkja.*



- **Mat som skulle lagast**
- **Arbeid som skulle gjerast**

Som julekvelden på kjerringa

Ikkje sjeldan hende det at folk på fjellgardar og avsides plassar kunne koma ut av teljinga og såleis ta feil av tida. Då måtte dei til bygds for å få vita kva for dato det var. Slik var det nok og med Jon og Tola i Kikedalen (i året 1348), som brått berre hadde tre dagar att til jul. «Som julekvelden på kjerringa» heiter eit ordtak. Har ein mykje ein skal ha gjort og attpåtil har feilrekna tida, får ein det brennande travelt. Det har nok nokon og ein kvar fått kjent. Men ordtaket fortel og at det var kvinnene som tok det tyngste taket i tida fram til jul.

I byar og særleg på bygdene var det for hundre år sidan langt mindre ferdigvarer å få kjøpt enn i dag. Vile ein ha noko ekstra til jul, og det ville alle, måtte ein til vanleg laga det sjølve: mat, kle, gåver og pynt. Ikkje hadde folk flest så mykje pengar å kjøpe for heller. Ein laut ta til med juleførebuingane tidleg om ein skulle bli ferdig i rett tid. Rundt om på landsbygda hadde dei i stort mon naturalhushald på dei tider. Storparten av både maten og andre råemne hadde dei sjølv frå eige bruk eller frå bygda elles.

Strevsamt og tidkrevjande arbeid

Kva tid juleførebuinga tok til er vanskeleg å seie. Mykje av arbeidet som skulle til, både for julehøgtida og resten av året, starta tidleg på hausten. Då måtte ein berge inn avlingane, mat både til dyr og menneske, men og andre råemne til gards- og hushald, kle og utstyr. Til dømes var arbeidet med kornet ein lang og krevjande prosess som varte heile hausten fram til juletider. Etter at kornet var vel i hus måtte det først treskast og såldast. Berre handtreskinga kunne ta ein månad om ein avla 30 tunner korn. Det beste kornet vart til såkorn og til malt (ølbrygging). Resten av kornet vart turka og malt til grautmjøl eller til bakstemjøl. Arbeidet med kornet var det mannfolka som tok seg av fram til ferdig mjøl. Baking og anna matlaging var kvinnearbeid.

Eit anna tidkrevjande kvinnearbeid var tilverking av kle. Arbeidet med karding og spinning av ull og lin varte heile hausten, så først ut på etterjulsvinteren kunne kvinnene setje seg ned ved vevstolen.

Mat til kvardag og høgtid

Oppunder jul, først i desember, vart det fortgang i juleførebuingane. Med stabburet fullt av mat til høgtida, tok familiane til å minske på matinntaket i tida fram til jul! Det vart nok ikkje gjort av gjerrigskap, men ein fasteskikk i adventstida som stamma frå katolsk tid. Ein slik fasteskikk finn me lite att av i våre dagars julebordskikk.

Kornmaten

For byfolk, og særleg for dei litt finare med god råd, var brød, småbrød og kaker vanleg. Det bergenske bakarlag er eldst i landet, stifta i 1596. Men for folk flest som budde på landsbygda, strilar og vestlendingar elles, var det berre til jul dei kjøpte litt kveite og laga julekaker – runde kveitekaker.

Før handel med matvarer vart vanleg også på landsbygda (utover på 1800-talet) måtte ein bruke det garden hadde. Kveitemjøl, sukker, bakaromnar, gjær eller anna hevemiddel var ikkje vanleg. Flatbrød var det vanlege brødet, men til fest og høgtid baka dei og lefse. Lefsa var mjuk og klint med smør eller rømme og seinare og sukker eller sirup. Når poteta kom i vanleg bruk vart ho ofte nytta i lefsedeigen, men og til reine potetkaker. Mjølkekaka kom seinare og kravde fint mjøl og helst egg. Først ved århundreskiftet vart det vanleg med julekaker slik me kjenner i dag, kaker som fattigmann og hjortebakkels steikt i smult, eller kaker steikt i jern som goro. Vassgrauten vart i julehøgtida bytta ut med finare graut med mjølk og rømme, seinare og av risgryn. Til kornmaten, eller grynmaten som dei og sa, åt dei sulv. Dette var fersk eller salta fisk, kjøttmat og flesk.



Slaktetid

Folk ville gjerne ha fersk kjøttmat til jul, og det finaste var å ha ein gjødd gris, så velfødd at han knapt kunne setje alle fire føtene under seg. Mange stader heiter det at dei sparte grisen så lenge at dei så vidt rakk å få ferdig sylta til jul. Før det vart vanleg med gris, var juleslaktet gjerne ein sau eller ei geit. Juleslaktinga var unntaket, det var hausten som var slaktetid, då var dyra fine og feite etter sommararbeite. Det ein då slakta skulle halde heilt fram til neste haust. Då vart og storparten av pølsene og blodmaten laga.

Fisk

Dei faste, gamle fiskerettane til jul var fersk torsk, kveite, sei og lutefisk. Fersk fisk vart gjerne nytta av dei som budde ved sjøen. Lutefisken var fast i julematstellet, og i innlandet, for tørrfisken var det alltid ei råd å få kjøpt. Det var alltid bjørkeoske som vart nytta til lutinga og så sterk at han svei på tunga. I innlandet var det og vanleg med ferskvassfisk som rakkfisk, røykt eller graven fisk.

Juletreet



*«Du grønne glitrende tre god-dag
Velkommen du som vi ser så gjerne»*

J.Krohn

Kvar oppstod juletreet?

Tradisjonen med juletre slik vi kjenner det i dag, oppsto i Tyskland tidleg på 1600-talet etter reformasjonen. Skriftlege kjelder frå 1605 fortel: «Til jul stiller man opp bartre i heimmene og henger på dem roser og mangefarget papir, epler, oblater, glitnergull, sukker o.s.v.» Protestantane utforma denne skikken for å få den eigentlege julefeiringa til å bli halden i heimane i motsetning til katolikkane som hadde si hovudfeiring i kyrkjene. På 1600- og 1700-talet spreidde skikken seg får by til by gjennom embetsmenn og rikfolk. Mot slutten av 1700-talet nådde tradisjonen Skandinavia, men blei ikkje vanleg i Norge før mot slutten av 1800-talet.

Juletreet kjem til Norge

Tradisjonen med juletre er altså forholdsvis ny i Norge. Ikkje eldre enn rundt hundre og femti år. Det var ein viss motvilje blant vanlege folk mot å «apa etter dei finare» med å ha juletre, og mange opplevde det som gudsspotting å dansa rundt eit pynta tre. Dei mange vakre juleskildringane til forfattarar som Goethe, H. C. Andersen, Wergeland og Jørgen Moe har ein vesentleg del av æra for at skikken blei spreidd. Gjennom skulen og lærarar blei skikken allemannseige. Det vart snart vanleg med julefestar med juletre på skulane, og borna var ivrige forkjemparar for juletre i heimane.

Kva treslag vart nytta?

Grana har nok blitt sett på som det finaste til juletre. Men det er ikkje alle stader det vaks gran, så folk brukte det bartreet dei kunne få tak i. Her på vestlandet veit vi at furu var mykje nytta. Gran vaks ikkje naturleg her og det var ikkje lett å få tak i. I Hålandsdalen var det mest snautt for tre for 100 år sidan, så brakje (einer) vart truleg nytta ein del.

Symbol

Juletreet er i dag blitt det fremste symbol på den store høgtida. I fylgje kristen forståing kan treet vera eit symbol på det evige liv. Det kan minna oss om livets tre i Paradis-hagen og det kan minna oss om Jesus, sidan han på vegen mot Golgata kalla seg sjølv «det grønne tre».

Å henta juletre

For mange var det mest som ein seremoni det å henta juletreet i heimeskogen vetle julaftan eller julaftan. Det var oftast far og eit eller fleire av borna som drog til skogs med hest og slede. Dette var ein god tradisjon som bar i seg forventning og glede. I vårt samfunn er juletreet blitt ein heil industri. Årleg vert det seld om lag 500 000 juletre i Norge.