

# Karis matgledede be



**NØSSVOLD:** Gården ligger fritt i Åsligrenda, 714 meter over havet.



**NYTT PÅBYGG:** Moderne ystebu og mjølkerom skaper næringsgrunnlag for å bevare det gamle fjøset på Nøssvold.



**PULTOST:** Salt, karve og nedarvet kunnskap skal til for å lage den populære pultosten fra Nøssvold gård. Produksjonen foregår på vinterstid, fra oktober til mai.



**DØRÅPNING:** Gammelt panel foran en ukjent døråpning kom til syne når de gamle huntonittplattene ble revet ned.

**NORDSINNI:** Moderne «produksjonskjøkken» for pultost, rømme og smør gir Kari Nøssvold (46) mulighet for stedsutvikling der «ingen skulle tru at nokon kunne bu».

**Inger Christine Årstad**

På gården Nøssvold i Åslibygd i Nordre Land kan mjølkebilene bare hente mjølka i sommermånedene. Vegen er for bratt og svingete på vinterstid. Likevel løper odelsgutten på 6 år rundt 10 mjølkekyr på beitet, 714 meter over havet.

Gjennom å holde produksjonen av tradisjonsmat i hevd, er det liv laga å bevare gårdstunet også for neste generasjon.

#### Ystebu

– Vi er bare to familier igjen her oppe. Men jeg vil bruke mulighetene som både mor og hennes formødre brukte, forteller Kari Nøssvold.

Når vinteren hindrer mjølkebilene, fra oktober til mai, foredles

mjølka fra ti mjølkekyr slik mora gjorde det før henne. Ved hjelp av salt og karve lager hun en pultost som kundene ikke får nok av.

Smør og rømme forsvinner som dugg for solen når hun og mannen Per tilbyr varene blant annet på Bondens marked, Rakfiskfestivalen og Landsbymarkedet på Dokka.

For ti år siden moderniserte Kari fjøset med både nytt mjølkerom og ystebu.

#### Stål og tømmer

– Naturlige sprekker er fint, men jeg har brukt lim og sagflis i de verste hullene, forklarer Kari.

Sommeren er brukt til å rive ned gamle huntonittplater og få fram de gamle tømmerveggene på kjøkkenet i våningshuset. Det okernmalte tømmeret er milevis unna de glatte veggene og stålbenken i produksjonslokalene på låven. Innomhus bærer de «nye» veggene preg av både gjenbruk og tidens tann. Kanskje ikke så rart når stakkene og sammenføyningen er de samme som tålte en sagnomst transport fra nabogården?

#### Grønnsåpeflytting

Hovedbygningen på Nøssvold skled regelrett ned på tunet når gården ble utskilt fra hovedbøle Nøss i 1915. Hele huset ble flyttet

ned den bratte bakken på tømmerstokker smurt inn med grønnsåpe. Fortellingen sier at parafinlampa i vinduet kom uskadd unna aketuren.

I sommer fjernes gammelt panel og huntonittplater. Ny kjøkkeninnredning i gammel stil skal snart festes på gamle tømmervegger. Under restaureringsarbeidet ble Kari overrasket av en ny døråpning dekket av smale panelbord. Skjøter og lister viser at man i denne byggeperioden ikke lot noe materiale gå til spille.

Kari må nå velge mellom hjemmelaget panel og døråpning. Planen er at en gammel dør kan gi et nytt og uventet skap på det koselege kjøkkenet.

#### Der ingen skulle tru...

Deltakelse i NRK-programmet *Der ingen skulle tru at nokon kunne bu* i 2005 skapte en endring for Kari Nøssvold. Før tv-programmet ble det ikke tatt hensyn til at beliggenheten til Nøssvold krevde at mjølka som ble produsert måtte foredles på gården.

Mjølkebilene ville ikke kjøre opp de bratte bakkene. Tine meierier reduserte smøret hun leverte til dyrefôr fordi det ble produsert lokalt.

Men etter publisiteten på NRK fikk Karis arbeid for tun og mattradisjoner støtte fra flere ildsjeler. Resultatet ble at Tine gjorde helomvending og hun fikk levere melk på sommerstid. Samtidig ble produktene fra Nøssvold gård kjent over hele landet.



#### Kjærringråd

- Ikke la ting stå ubrukt. Har du en trebutt så bruk den, gjør du ikke det faller den fra hverandre. Slik er det også med hus.
- Når du river ned noe, er det ikke bestandig du trenger å tilføre noe nytt. Et eksempel er å ta fram igjen en tømmervegg.
- Oppskrift på kokost: Bruk gammel og sterk pultost. Tilsett melk eller fløte som kokes inn og avkjøles.

#### Kari Nøssvold (46)

- Gardbruker og næringsdrivende
- Hjelpepleier, men trappet ned yrket til fordel for gardsdrifta
- Gift med Per, ett barn

#### Nøssvold Gård

**Kontaktpersoner:** Kari Nøssvold og Per Bech

**Adresse:** Veståsveien 869 2870 Dokka

**Telefon:** 61 11 35 01/410 88 599

**E-post:** ka-noes@online.no

**Produkter:** Smør, rømme og pultost



**MODERNE OG GAMMELT:** I sommer har gamle tømmervegger kommet fram i lyset for å gi plass til moderne kjøkkeninnredning.

# Bevarer gårdstunet



**MJØLKEKYR:** Kari Nøssvold har ti mjølkekyr pluss kviger og kalver på beite rundt gården.

## Lokal mat som stedsutvikling

- I Oppland fylke er det over 130 lokale matprodusenter som dyrker, slakter og foredler egne råvarer. Det er liten tvil om at denne typen produksjon er med på å holde liv i hus og tun som ellers ville vært nedlagt.
- Bakst, mjølkeprodukter som ost og smør, kjøttvarer som spekemat og produkter av innlandsfisk står ofte på menyen i Oppland.
- Maten selges i lokale butikker, spesialbutikker, på markeder og torg som Bondens marked, Landsbymarkedet på Dokka eller fra egen gård og butikk. Mange har økologisk profil på produksjonen.
- Tydelig trend: Interessen for norsk mat øker. Markedet etterspør det ekte, det naturlige og det opprinnelige.
- Antall småskalaprodusenter er i kraftig vekst. Ca. 4300 produkter defineres som lokalmat i Norge, fordelt på 90 forskjellige varegrupper.
- De store aktørene, både kjeder og produsenter, øker profileringen av lokalprodusert mat.
- Jordbruksavtalen vektlegger satsing på spesialprodukter som har konkurransekraft gjennom særpreg og lokal identitet.
- Regjeringen har som mål at 20 prosent av matomsetningen i butikkene i 2020 skal være norske spesialiteter.
- Lokalprodusert mat skaper grunnlag for å utvikle attraktive reiselivsdestinasjoner.
- Stadig flere hotellkjeder profilerer seg med økologisk og lokal/kortreist mat.
- Fire av fem forbrukere ønsker mer lokalmat i butikkene. (Coop)

**Kilde:** [matfranorge.no](http://matfranorge.no)

### [www.kjerringråd.info](http://www.kjerringråd.info)

- Hvem skal definere hvordan vi viderefører kulturarven?
- Nettverket skal gi kompetanse og relasjonsbygging.
- Nettverket ble etablert i mai, 2008 og nå er nesten 50 kvinner medlemmer. Nettverket
- «Kjerringråd» har temakvelder, fagekursjoner, lokale prosjekter og nettverkspost. Gjennom å delta knytter du viktige kontakter for inspirasjon, samarbeid og utvikling!
- Gjennom artikkelserien vil Oppland Arbeiderblad presentere lokale kvinner som har bidratt til både stedsutvikling og bevaring gjennom sitt bygningsvern.

**Adresse:**

Kjerringråd  
Kvinnovasjon, Landsbyen næringshage  
Jevnakerveien 3, 2870 Dokka  
Tlf. 61 11 83 33  
E-post: [post@kjerringråd.info](mailto:post@kjerringråd.info)