

# Uten mat og drikke duger helten ikke!

*Billedoppgaver i friluftsmuseet for skoleklasser*



**Ulike alternativer til gjennomføring:**

1. Ulike alternativer til gjennomføring:
2. Elevene sendes ut til en og en billedserie, elevene må rapportere tilbake om hvor billedmotivet er funnet og ny oppgave kan gis. Læreren gir faktainformasjon.
3. Læreren følger gruppa og snakker seg gjennom tun for tun.
4. Elevene løser oppgaven på egenhånd etter en fellesgjennomgang, og merker av på kartet med riktig tall og bokstav (eks 1b) hvor de fant billedmotivet.
5. Læreren har en gjennomgang ved oppstart, elevene løser oppgavene alene ved å sende bilde med sin mobil til lærerne. Læreren har oppsummering.

## Bildeserie 1.

Bilde A. **Øygarden, stallen.** For å dyrke jorda må man først bearbeide den så det er mulig for nyttevekstene å vokse der. Potetjordet må pløyas. På veggen på hestestallen på Øygarden henger en ard. Det er en gammel type plog. På kornåkeren måtte man også sørge for at jordklumper ble slettet ut så det var så jevnt som mulig. Da var harva fin å ha. Både harva og arden på veggen på stallen er av tre. Harva er leddet så den kan bevege seg lett å slå jordklumpene i stykker. I stallen stod hestene som var viktige samarbeidspartnere i landbruket.

Bilde B. **Brønnen.** Til både matlaging og rengjøring er vann helt nødvendig. Både folk og dyr er avhengige av vann. Å ha brønnen inne på tunet, slik som her var selvfølgelig praktisk. Det var ikke så langt å gå for å hente det livsviktige vannet. For at ei ku skal gi maksimalt med melk må den ha mye vann. Budeiene bar mange bøtter vann til hver ku om vinteren når de stod inne i fjøset på bås. En brønn er utsatt for overflate forurensning, derfor er det fint med brønnhus.

Bilde C. **Aurbu** i skolemesterstua. Aurbua er en underjordisk frostfri kjeller til oppbevaring av poteter og andre grønnsaker. Også andre matvarer som ost og smør som ikke tålte ekstremt varme dager eller kuldegrader som det kunne bli på stabburet, ble oppbevart i aurbua. Under jorden er det en konstant temperatur på mellom 5 og 7 grader. Omtrent kjøleskaptemperatur.

Bilde D og E. **Sommerstua** (Holøstua) Over varmen i peisen henger den store gryta. I den kokte man vassgraut som var laget av byggmel og vann og litt salt. Vassgraut var hverdagskost og ble servert i treboller, der tre eller fire spiste ut av samme bolle, men med hver sin skje. Liggende opp ned på den fine akantushylla ser vi noen dreide grautboller og et stettefat. På bygda i Gudbrandsdalen brukte man tretallerkenner, slirekniv og treskje til ut på 1900-tallet. Nye materialer som porselen og fajanse var tilgjengelig allerede på 1700-tallet, sammen med kniv skje og gaffel, men først og fremst for byfolk og fintfolk.

Bilde F. **Matbu.** Dette huset på Øygarden er til oppbevaring av de matvarene som tåler både vinter og sommertemperaturer. Slike hus kalles ofte stabbur. Dette huset er egentlig et såkalt loft. Det har utvendig trapp til andre etasje. Matvarene var i første etasje, mens andre etasje kanskje ble brukt til oppbevaring av klær og til overnatting i sommerhalvåret. De bakte flatbrød av byggmel og poteter. Det ble lagret i store stabler på buret. Spekeskinker og fenalår ble hengt opp, likedan pølser. Store saltkar til salting av kjøtt og fisk står i dette huset og det henger skinnsekker til oppbevaring av korn.

Bilde G. **Låven.** Utenfor låven er hestevandringa. Det er fordi når hesten dro den, rundt og rundt, drev den treskeverket inne på låven så de fikk tresket kornet (skille korna fra akset). Byggkornet var den viktigste maten for dem. Av det laget de flatbrød, av det kokte de grøten og av det brygget de ølet.

## Bildeserie 2.

Bilde A. **Knutslykkja.** På det vesle bruker Knutslykkja har de et lite hus som er både bur og aurbu. I jordkjelleren bak steinmuren er det frostfritt hele året. I etasjen over, bak tømmerveggene var det flatbrød, korn og mjølbøler. Kjøtt og fisk var nok sjelden kost på Knutslykkja.

Bilde B. **Eldhus.** Selv på denne lille plassen hadde de eget eldhus. Det er huset der man blant annet baker flatbrød.

Bilde C. **Låven.** I denne låven ble kornband oppbevart og trøska på ene siden og høy ble oppbevart på den andre siden av midtgangen. Altså, mat for folk på ene siden og for dyra på andre.

## Bildeserie 3.

Bilde A og B **Bjørnstad. Kvernhuset.** De største gardene hadde gjerne egen kvern så de kunne male kornet sitt til mjøl. Disse kvernene var drevet av vannet i en bekk. Nede i bekkeløpet kan man se kvernkallen, hjulet som ble drevet rundt da vannmassene traff det og drev kverna oppe i huset. En av de underjordiske vesener folk trodde på var Kvernknurren. (Finn eventyr om Kvernknurren)

(Gåte: Inn kom'n Lang Svart, og slo te om Dundri Dart så'n Dundri Dart Trilla. Tolv drakk, tu slost, kista stod på golv, men ingen var dau... Svar: Kvernhuset\*)

\*Langsvart = Bekken. Dunderi Dart = Kvernkallen. 12 drakk= Skovlene på Kvernkallen. To som slåss = de to kvernsteinene. Kista på golvet = mjølkista som samla opp mjølet.

Bilde C og D. **Aurbu.** Bjørnstad har også si aurbu. Den er under Løyntnantstua.

Bilde E. **Andersstua.** Ved siden av peisen hang ofte kar til oppbevaring av salt og mjøl. De ble kalt laup. Det var også et laup til å sette skjeene i - et skjelaup.

Bilde F. **Badstue.** Huset kunne brukes til badstue fordi det kunne fyres og bli godt og varmt. Vel så viktig var at man kunne tørke kornet der. Kornet holder seg godt når det er tørket.

Bilde G. **Førløe.** Dyra skulle også ha mat, og det ble oppbevart i egne hus på gården. Det kunne være høy, mose og tørkede kvister av løvtrær.

Bilde H. **Kornstabbur.** Storgarden Bjørnstad hadde eget hus til oppbevaring av korn og flatbrød.

Bilde I. **Stabburet** på Bjørnstad med stabbursklokka på taket. De ringte med klokka når folk skulle komme inn fra åker og eng for å spise. Åkeren var der man dyrket kornet og andre kulturvekster til folk. Enga var der det vokste gress som skulle bli til vinterfôr til dyr. Matlagrene på gården hadde store låser, ellers var det kun kastkrok på dørene.

Bildeserie 1



1A



1B



1C



1D



1E

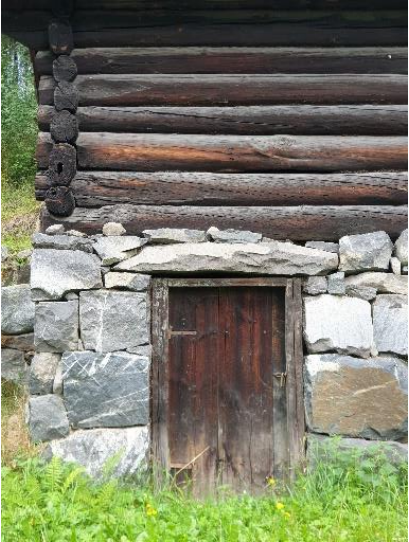


1F



1G

Bildeserie 2



2A



2B



2C

Bildeserie 3



3A



3B



3C



3D



3E



3F



3G



3H



3I

