

## Storskrivarbrød

I Fолldal har det vore og er vanleg med skrivarbrød som kaffemat ved alle lag: Gjestebod, gravferd, barnedåp, jul og påske. Det slaget som blir bruka som kaffemat i dag, er litt søtt. Tidlegare var det mest vanelg med eit slag utan sukker, som mat med smør og raudost, eventuelt sirup oppå. Men det fantes eit tredje slag skrivarbrød: Storskrivarbrød. Dette slaget er heilt ute av bruk, men var bruka i fleire heimar fram til siste verdskrigen. Nokre stelte det til fram til 1970-talet.

Storskrivarbrød var alminneleg kvardagskost. Leiven var, krota på, skrive på, på b e sider, delt i 6 spissar. Ved m ltidet smurte ein p  sm r og sirup, evt raudost, braut br det i to, la delane saman mot kvarandre og  t. Det var mykje mat i eit storskrivarbr d. Ein vart ikkje s  fort svolten, det var noko   bie p , ein heldt lenge. Av di det ikkje spekte (t ela) var det luggum nistemat vinterstid. N r karane skulle til skogs p  t mmerhogst, k yring eller veda-hogst, var storskrivarbr d h veleg niste. Likeins var storskrivarbr det med ved h ykj ring eller m ss kj ring til fjells. Ei h veleg tre skje var nistekopp eller br det vart pakka inn i pergamentpapir.

Det fantes tre slag storskrivarbr d:

- Mj llefse som und'bekst
- Feittbr d som und'bekst
- Hardbr d som und'bekst

Und'bekst tyder det som du brukar f r du sm r p , krotar p  ei r re,  kost kalla.

Fyrste slag storskrivarbr d med mj llefse som und'bekst.

Ein bakar fyrst ei mj llefse, ikkje for tynt utkjevla, stor som takka, steikjer p  b e sider. Ein m  ha veldig varm takke, nesten ikkje nedp  f r ein snur leiven " B k  tjukt og steikje mjukt" herma dei etter ho gamle bestemor. Til mj llefse brukar ein tettmj lk, rugmj l, grynmj l (byggmj l), litt kveitemj l, litt sm r, kardemomme og litt salt.

N r lefsene er ferdigsteikte, byrja ein   skriva p  ei r re,  kost. I  kosten hadde ein tettmj lk, litt fl yte, grynmj l, kveitemj l, kardemomme og litt sukker til ei halvtjukk r re. R ra skulle



Klara Forbregd Dahlen, Fолldal, bakar storskrivarbr d. (Foto: Arnlaug Dahlen).



*Storskrivarbrødet steikast.  
(Foto: Arnlaug Dahlen).*

svella. Til å skriva på leivane nytta ein ein litt brei neverkam, dvs eit stykke bjørkenever der det var skore ut hakk, tinder, som på ein stor kam. Ein hadde utover røra, skreiv så på i fine mønster. Det var faste mønster som gjekk att, kanskje opp til 20 ulike slag, men det var lov å nytta fantasien og. Når leiven var ferdig krota, skulle han turkast. Gamalt nytta dei open peisvarme til det. Dei hengde leiven på ei kleberhelle og stilte ho på skrå framom varmen i lysomnen (peisen). Som ballast så leiven ikkje datt ned, bruka somme å hengja på noko litt tungt, t.d. eit par små hestesko med matpapir i mellom. Når leiven var turka, steikt på eine sida, var det å krota på, skrive på andre sida og turka, steika, der og. Bakaromnen vart og nytta til steikinga. Det var ein omstendeleg prosess fordelt

over 2-3 dagar, før storskrivarbrødet var ferdig. Nokre juksa og skreiv berre på eine sida, men det skulle vere på begge sider skulle det vere rett. Men så vart det velsmakande brød med mykje mat i som resultat og det var ikkje så farleg om det var mykje arbeid. Dei var ikkje redde for arbeid tidlegare.

Når storskrivarbrødet var ferdig, skulle det delast opp i 6 spissar. Brødet vart lagra kaldt i baksthuset eller på stågåburet i bu'n. Det måtte pakkast ned i tette tredallar så ikkje musa kom til.

For å få det mjukt att ved servering, kunne ein ha på litt vatn eller verma det over ein vasskjel. Ute i skogen vermdde karane det over bålet.

Storskrivarbrød med feittbrød som und'bakst

Ein stelte fyrst til feittbrød. Etter slaktinga tok ein feittet, smultet eller talget, smelta det i ei gryte, hadde i mjølk og mjøl vekselvis, mest grynmjøl. Deigen vart kjevla ut til tynne leivar, steikte, delte i 4-6 leivar og smurte på som til anna storskrivarbrød.

Det siste slaget storskrivarbrød var når ein nytta hardbrød (flatbrød) som und'bekste. Det vart meir mat i hardbrødet da, velsmakande som nistemat eller morgonmat med smør og pålegg på, raudost, sirup, gubb eller anna pålegg.

Kirstine Prestmoen Tallerås  
Lærer og kulturarbeidar  
2584 Dalholen