

# **Baketradisjoner i Ruija**

**et hefte til bruk i skolen**



**Kvenuka 2004**  
**Vadsø museum - Ruija kvenmuseum**

Tekst og redigering: Frøydis Høyland Svisdahl, Vadsø museum - Ruija kvenmuseum

### Takk til:

Vadsø museum - Ruija kvenmuseum ønsker å takke

- Finnmark Fylkeskommune og Den kulturelle skolesekken
- Utdanningsavdelinga hos Fylkesmannen i Finnmark
- Kommunal- og regionaldepartementet
- Finnmark fylkesbibliotek
- Stubben barnehage ved Marit Garvo
- Kvæntunet v/ Terje Aronsen

Hftet er blitt til ved hjelp av midler fra Kommunal- og regionaldepartementet.

# Baketradisjoner i Ruija

## Innledning

Dette hefte lages i forbindelse med kvenuka 2004. Heftet er ment som en innføring i kvenske/finske baketradisjoner i Nord-Norge og er først og fremst beregna på de som jobber i barnehage. Men andre som ønsker en liten innføring i de gamle baketradisjonene kan ha nytte av heftet.

Da den elektriske steikeovnen kom inn i de fleste hjem, endret samtidig også kosthold og levestandard seg noe. I den sammenheng var det mange som sluttet å bake på "gamlemåten". Men heldigvis finnes det de som har tatt vare på denne kunnskapen, enten gjennom sirlig skrevne kokebøker eller ved hjelp av god hukommelse, slik at den kan formidles videre til nye generasjoner.

I dette heftet ønsker vi å formidle historie om baking og gi dere en mulighet til å "smake" på fortida gjennom å følge oppskriftene du finner bakerst. Vi tror at aktivitet og det å lage noe man kan smake på eller bruke, er en god måte å lære på for barn. Det kan man få muligheten til her.

Oppskriftene er både moderne oppskrifter på brødbakst og noen gamle. Prøv deg frem med ordentlige surbrød der sur-lukta river i nesen eller bak noen søte deilige hvetebrød. Det daglige brød kan være så mangt.



Baking i Tuomainengården  
Alle foto: Vadsø museum

## Det daglige brød

Brødet var en viktig del av kostholdet før som nå, men brødtyper, måter å bake på og melsorter som brukes er noe forskjellig. Ikke minst er måten vi steiker brødet på nå enklere og raskere enn før, men så mener mange at brødet blir aldri så godt som når det stekes på "gamlemåten".

## Bakerovnen

Frem til den moderne elektriske komfyren ble vanlig på 1940-tallet var det i mange områder i Finnmark vanlig at en familie, eller flere, i bygda hadde en stor bakerovn som andre også kunne få bake brødet sitt i. I dag er det ikke mange slike ovner igjen, men på Vadsø museum - Ruija Kvenmuseum har vi en i Tuomainengården. Denne vedlikeholdes og brukes jevnlig.



Brød klar til steking, Tuomainengården.

Helt fram til 1938 var det vanlig at naboene i Ytrebyen kom til Tuomainengården for å steke brødet sitt. Ovnene ble fyrte varme med ved noen timer før steking. Det var viktig at man fikk fyrte godt så varmen var magasinert i ovnen. Før man skulle sette inn brøda måtte man rake ut glørne med ei ovnsrake og koste etter med en kost av filler på ei stang. Så var ovnen klar til bruk.

Da kunne man sette inn brøda, som hadde stått til heving opp under taket i det varme bakeriet, inn i ovnen. Alle som skulle bake, brukte å komme med deigen

sin i god tid før steking for å ta den ut av traua, hvor den hadde stått til heving, og kna deigen godt før de forma den til brød. Men det var ikke bare deig damene hadde med seg. Alle brukte også å ta med noe ved til ovnen. Her i Vadsø, og mange andre steder hvor ved var en mangelvare og man vanligvis fyra med torv, var det viktig å spleise på veden. Det var også vanlig at man samlet bjørkeris som man bandt sammen i bunker og fyrte med.

Brødene stod i ovnen omtrent en time før de var ferdige. Da hadde de en god og sprø skorpe og var saftige og gode inni. Som leie og takk for bruk av ovnen var det vanlig å gi ett brød til eieren av ovnen. Dersom man skulle steke flere runder i ovnen gikk det fort å fyre opp ovnen til neste runde. Dette kaltes for å ”klarne” ovnen.



Brød i bakerovnen i Tuomainengården

### Forskjellige brød og forskjellige oppskrifter.

I bakeriet i Ytrebyen ble det bakt mange forskjellige typer brød. Man brukte mest grovt mel, men til høytidene ble det brukt hvetemel. Det vanlige var at man bakte rugbrød på surdeig. Når man bakte tok man alltid av ca en knyttneve stor klump surdeig for å ha til neste baking, men glemte man å ta av, kunne man låne av naboen. Surdeigen ble oppbevart i melsekken eller i en bolle med mel.

Det var vanlig å sette det som kalles for *dranke*, når man skulle bake. Da tok man melet i trauet og rørte ut surdeigen i litt vann. Denne vesken helte man i ei grop man hadde laga i melet. Slik stod det til morgenen. Da knadde man væsken inn i

melet og hadde på litt mer vann. Melk hadde man ikke råd til å bruke til baking. Så stod deigen til heving. Når den var ferdig hevet, ble den tatt med til bakeriet. Om vinteren måtte man dra den med seg på en kjelke. Om sommeren ble den kjørt i vogn eller trillebår. Det var mye deig, for man bakte store porsjoner. Det behøvde man for å kunne mette alle ungene. Den gang var det ikke uvanlig å ha 10 barn.

*Kvænkaker* var et brød som var flatt og mykt, med et hull i midten. Det het *puolivahva* på finsk/kvensk. Den ble bakt og lagt i store stabler eller hengt opp. Dette brødet brekte man stykker av og spiste til fisk og all middagsmat, men også som tørrmat på fiske.

Det ble også bakt et stort rundt brød med fisk inni. Dette het *kalakukko* på finsk/kvensk. Brødet ble lagt midt på bordet og så skar man stykker av det.

*Kuumavesileibä*, eller varmtvannsbrød som det også kalles, ble laget ved å helle varmt vann over grovmelet. Så stod deigen natta over og man hadde anis og sukker i. Dette brødet samt hvetekaker ble brukt til jul. Da kunne man ta seg råd til å ha litt ekstra godsaker, som sukker eller sitrondråper, i baksten og bare bruke hvetemel til deigen. Det var ikke alle som hadde råd til å gjøre slik, men man tok det beste man hadde til høytidene.



Baking i Tuomainengården

Etter at alle brødene var stekt brukte man å skrape sammen restene av deig i traua for å bake runde eller avlange brød som stod i ovnen natta over. Da hadde

ovnen bare så vidt en god lunk, og brødene fikk en tykk skorpe med rødbrun farge. Disse brødene var gjerne til barna, som spiste dem uten smør. Dette brødet ble kalt *jälkiarinaleibä* eller ildstedsbrød.

Dette var noen av de ulike brødene som ble bakt i de gamle ovnene. Brødene var nok forskjellig etter hvem som bakte. Alle kvinnene hadde sikkert sine egne knep og hemmeligheter som de lærte videre til sine døtre. Dessverre stoppet denne tradisjonsoverføringen og mange av disse oppskriftene forsvant med de som brukte dem. Etter hvert som bakerovnene gikk ut av bruk forsvant oppskriftene. Flere steder ble ovnene stående til forfall, men i bakeriet i Tuomainengården kan man fremdeles noen ganger kjenne duften av nybakt brød. Der bakes det til spesielle anledninger og arrangementer. Der kan barnehager, skoleklasser eller andre få oppleve noe av den gamle bakekulturen til kvenene.

### Bevaring av tradisjon

Denne baketradisjonen forsvant med den elektriske komfyren og oppskriftene sluttet gjerne å gå i arv. Kanskje kan vi ved å ta den opp igjen og bruke de gamle ovnene og oppskriftene, blåse liv i noe som var i ferd med å bli historie. Ved å bake brødene og lage maten som var vanlig før i tida, sammen med barn, kan man gi barna en ”smak” av fortida på en uvurderlig måte. Mye opplevelse ligger i den fysiske kontakten med gamle dager gjennom deigen, ovnen og gamle redskaper, luktene som kiler og river i nesa (ordentlig surdeig kan være stram!) og den fremmede eller kjente smaken som lager broen til en tid vi ikke lenger har. På denne måten kan ungene få en unik opplevelse og forståelse av gamle dager. Det kan også gi rom for å tørre å smake på andre fremmede smaker.

### Oppgaver:

- 1) I boken ”Vandrere i Grenseland” av Hans Kr. Eriksen forteller Ida Tuomainen om julebaksten i Tuomainengården. Les dette avsnittet på side 71 i boka for barna.
- 2) Tegn eller mal baking for eksempel i Tuomainengården eller i et anna bakeri du/dere kjenner til.
- 3) Hva er vanlig å bake hjemme hos barna? Kanskje noen er fra land med en annen bakekultur enn Norge? Lag en oppskriftbok med oppskrifter som barna tar med hjemmefra på det de liker aller best å bake. Hvert barn kan også tegne til sin oppskrift eller ha med bilder av hvordan de baker.
- 4) Bak noen av oppskriftene i heftet.

### Litteraturliste:

- **Eriksen, Hans Kr.:** ”Vandrere i Grenseland”
- **Kvenarkivet i Tromsø:** Intervjuer Varangerprosjektet
- **Ruijan kalenteri 1997:** Nord-Norsk finskforbund
- **Storaune, Arnhild Bohinen 1992:** ”Soveplassen” Semesteroppgave i heimkunnskap (deltid), Alta lærerhøgskole

## Kuumavesileibä, Varmtvannsbrød

En gammel finsk oppskrift på brød av rugmel, skrevet ned etter Evida Bietilæ sin hukommelse.

1 liter kokende vann  
2 dl mørk sirup  
rugmel  
50 gram gjær

Slik gjør du:

Vannet kokes opp og tilsettes sirupen. Så blandes det kokende vannet inn med så mye rugmel at det blir en løs masse. Dette settes tildekket i 10 timer. Det er viktig at ikke melblandingen blir kald.

Rør ut gjæren i litt lunkent vann som blandes i deigen sammen med mer mel (så lite som mulig).  
Elt deigen til den slipper sleiva og la den heve i 30 minutter.

Kna opp deigen og bak ut to brød. Etterhev i ca 30 minutter.

Brødet stekes i forvarmet ovn ved 200 grader i ca 40 minutter. Pensle de ferdige brødene med lunkent sirupsvann. Avkjøl på rist.

Av Ingrid T. Niskavara

## Kalakukko Innbakt fisk

En tradisjonell rett fra Øst-Finland. Det var trolig kvenene som brakte med seg dette brødet til Norge. Å bake fisk inn i brødet er en måte å gjøre fisken mer holdbar på, for eksempel som niste til en lengre tur.

½ kg grovt sammalt rugmel  
¼ kg fint sammalt hvetemel  
¾ ts salt  
ca. ½ l skummet melk  
30 g gjær  
600-700 g lettsaltet fiskefilet

Rør gjæren ut i melken. Bland mel og salt. Elt det godt sammen til en jevn deig. La heve til dobbel størrelse. Elt deigen om og del den i tre-fire emner. Klapp emnene til runde leiver, ca. 14-15 cm i diameter, en litt større enn den andre. Legg fiskestykker på en leiv, legg neste på, så fisk igjen. Den største leiven skal legges over, kantene dekkes og den festes under slik at "kaka" blir rund. Etterhev i ca 30 minutter. Pensle og prikk. Stek på nederste rille i ovn, ca 200°. Avkjøl på rist.

Oppskriftene er hentet fra Ruijan kalenteri 1997. Der finner du også finsk tekst og bilde.

## Gammeldags rugbrød

Med surdeig og lang hevetid får man et sunt, lett syrlig og velsmakende brød som holder seg lenge.

### Surdeig:

2 ½ dl yoghurt naturell  
2 ½ dl rugmel  
½ ts salt

Rør alle ingrediensene til surdeigen sammen, dekk skålen til og la den stå ved stuetemperatur noen dager til den begynner å boble.

### Bland i surdeigen:

1 ½ l lunkent vann  
3 ts salt  
750 g sammalt grov rug  
750 g hvetemel

La deigen heve i ca 12 timer.

**Tilsett:** ½ l lunkent vann, 1 kg rugmel.

Rør deigen sammen. Ta av 3-4 dl deig til neste baking. Fyll deigen i 3 godt smurte former. Hver form bør romme 2 l. La brødene etterheve til de fyller formene godt.

Stek brødene på nederste rille i ovnen ved 180° i ca 1 ½ time.

Ta brødene ut og hvelv dem på en bakerist. La dem avkjøles under et bakeklede. La brødene hvile ca 1 døgn før du skjærer i dem.

Server gjerne brødsiver med smør og sirup på av rugbrødet.

### Tips om surdeig:

Brød bakt på surdeig hever kun ved hjelp av melkesyrebakterier. Det kan være lurt å ta vare på 3-4 dl av deigen til neste baking. Denne kan du legge i et glass med lokk og oppbevare i kjøleskapet. Skal du ikke bruke deigen de nærmeste 2-3 ukene kan du også fryse deigen. Ta da den frosne deigen ut i god tid før du skal bruke den og tin den i kjøleskapet.

### I gamle dager...

var det ikke så godt å få tak i gjær. Derfor brukte man surdeig. Deigen ble satt med det melet man hadde i hus, som regel rugmel. Man passet på å ta av et stykke deig som man oppbevarte lunt i melsekken til neste gang. Gikk man tom for surdeig, lånte man av hverandre.

### Surt og søtt...

Surdeigsbrødene ble ofte spist med smør og sirup på.

## Kringle med anis

I Finland er kringlen en viktig del av kaffebordet. I gamle dager var den en typisk bygave fra markedet. Her i Nord-Norge er den blitt en spesialitet.

Av denne oppskriften kan du lage en stor kringle eller mange små.

2 ½ dl melk  
50 g gjær  
125 g smør  
125 g sukker  
550 g hvetemel  
1 ½ ts anis  
½ ts kardemomme

Smuldre smøret i melet. Rør gjæren ut i melken, tilsett sukker og bland alt sammen til en smidig deig. La den heve opp og slå den ned to ganger.

Form så deigen til en stor eller mange små kringler. La dem få etterheve. Pensle med sammenpisket egg.

Stek ved 180° til de har fått fin farge.

Server gjerne med smør og ost.

## Søt hvetedeig

5 dl melk  
50 g gjær  
1 egg  
1 ts salt  
2 dl sukker  
1 ss kardemomme  
14 dl hvetemel  
200 g margarin

egg til pensling

Bland ingrediensene og la deigen heve en time.

### ”Ørefiker”

Kna deigen. Kjevle ut et rektangel og smør det med smeltet smør. Dryss kanel og sukker på. Rull sammen fra kortsiden til en pølse. Skjær ut stykker på følgende måte. Skjær med kniven på skrå fra enden og inn, snu så kniven så du får en motsatt skrå og skjær. Fortsett slik. Du får trekantformede stykker som settes på brett og etterheves. Pensle med egg. Stekes ved 200° i til de er gyllne.

Denne søte hvetedeigen kan også brukes til å lage for eksempel boller.



## Kvenkake/ Puolivahva

Denne oppskrifta stammer fra Tuomainengården, men er bearbeidet for skoleklasser av Arnhild Bohinen Storaune.

2 dl sammalt rug  
2 dl sammalt hvete  
½ dl hvetemel  
½ ts salt  
25 g gjær  
2 ½ dl lunkent vann

### **Slik gjør du:**

Bland det tørre og rør ut gjæren i lunkent vann. Bland væsken i melet. Arbeid deigen sammen. La deigen hvile litt.

Del deigen i 8 like store deler. Lag runde flate kaker som du lager et hull i midten på. Legg kakene på bakepapir.

Stekes ved 225° i 10-12 minutter.

Her er oppskriften med gjær, men opprinnelig ble den laget på surdeig.