

Matupplevelser i mitt hem på 40-50 talet!

Jag är född i slutet av 40-talet, uppväxt i en familj på åtta personer. Det var jag, mina fyra syskon, mamma, pappa och mormor. Vi bodde på landet och drev ett litet jordbruk. Vi hade en häst, fem kor, kalvar och gris och höns. Pappa arbetade i skogen och mamma arbetade hemma.

Vi levde av det mesta som odlades på gården. Potatis, rootsaker som morötter, rödbetor, kålrötter samt havre och korn. Mjölken skickades till mejeriet, men en del sparades till hushållet. Ägg fick vi från våra höns. Maten var oftast årstidsbunden. Vi var i stort sett självförsörjande. Vi syskon fick även egna små trädgårdsland att sköta om.

Pappa jagade, så det mesta av köttet vi åt var älgkött. Men en kalv och en gris slaktades också i november - december varje år. Det var många bråda dagar när det skulle tillagas och konserveras och saltas in.

Hembakat rågbröd och vetebullar fanns alltid men kunde bli lite torrt i slutet av veckan så då stektes det upp. Det var tiden innan frysboxen fanns. Hårt tunnbröd bakades på hösten som skulle räcka över vintern.

Matsedeln kunde se ut så här med olika variationer:

Potatis var grundstommen.

Kornmjöls- eller havregrynsgrot, med lingonsylt eller äppelmos till frukost under höst och vinter. På sommaren gjorde vi tjockmjölk (långfil). Lingon och blåbär fick vi hjälpa till att plocka i skogen nära gården på hösten. Äppelträd och svart-rödvinsbärsbuskar fanns på gården.

Stekt sill på glöden

Stekt Strömming

Stekt eller kokt abborre

Kokt gädda med pepparrotssås

Lutfisk

Rotmos och fläsklägg

Fläskpannkaka

Grönsakssoppa och pannkaka

Ärtsoppa

Kålsoppa

Köttssoppa

Stuvade örter och fläsk

Stuvade makaroner och falukorv

Stuvade morötter och korv

Uppstekt potatis med rester

Bondomelett

Fläsk med löksås

Köttbullar och potatismos

Kåldolmar

Kålpudding

Stuvad vitkål

Kalvkött med dillsås

Bruna bönor och fläsk

Kokt älgkött med kålrötter och potatis

Älgstek

Kalops

Pölsa

Leverbiffar

Pannbiffar

Potatisbullar

Kroppkakor

Mottoklimp med vitsås

Blodpudding

Kvällsmat var ofta gröt, kräm eller mjölk och smörgås.

På lördagskvällarna var det alltid lite extra gott till maten, salat, korv, ost, messmör, kaviar och ägg som pålägg, risgrynsgröt och nybakt bröd.

Söndagsmiddag som var förberedd på lördagen bestod för det mesta av älg eller kalvstek med god sås och potatis. Vi hade alltid efterrätt, som inkokta päron och grädde, mannagrynspudding och saftsås, fruktkräm, klappgröt, helstekta äpplen, äppelpaj och även hemgjord glass.

Min mamma var duktig på att laga god välsmakande mat och duka vackert så det kändes som fest även om det var enkelt och inget överflöd av mat. Vi fick ofta vara med och hjälpa till och vi syskon blev alla intresserade av matlagning.

Jag har inga minnen av att jag inte tyckte om maten som bjöds förutom sill både stekt och inlagd och alla benen i abborren (och så än idag).

Vi både bad och tackade för maten vid varje måltid.

Idag är jag 72 år och saknar mycket av husmanskosten som var näringsrik och god och utan en massa tillsatser.