



# Rabarbra – før, no og i framtida?

INGEBJØRG WOLD

Ingebjørg Wold var student ved Universitetet i Bergen/ Høgskulen landbruk og bygdenæringar i 2005/2006. Her studerte ho m.a. matkultur, og vart fasinert av det ho lærte om Hulda Garborg og arbeidet hennar.

Hulda Garborg var oppteken av det lokale samstundes som ho tenkte nytt, og var inspirert av det internasjonale. Dette er veldig likt slik mange av oss tenkjer i dag, så Hulda må ha vore om lag 100 år føre si tid. Ho var også oppteken av kosthald og helse.

Ingebjørg har nå starta med dyrking og vidareforedling av rabarbra. I samband med dette prosjektet ynskte ho å finna ut mest mogeleg om sjølve rabarbraplanta, ulike sortar, historie, ulik bruk av rabarbra og om nye muligheiter for utnytting av rabarbra.

På Ingebjørg sin heim plass har det vore svært vanleg å dyrka og bruka rabarbra, det har vore gjort i stor skala så lenge folk her kan hugsa. Men når vart dette vanleg, og kva har all rabarbraen vorte brukt til?

## Tema og problemstilling

Målsetjinga for denne artikkelen er å undersøkje korleis, og i kva grad, rabarbra har vore nytta i maten/kosthaldet på Næsheim-gardane på Jæren frå 1850-talet og fram til i dag.

Kva karakteriserer planta, kor lang er historia og kva slags sortar kjenner me til?

Eg vil prøva å kartleggja tidlegare bruksmåtar av planta – først og fremst i matrettar, men også til annan bruk.

I tillegg vil eg prøva å dra trådar frå Hulda Garborg til slik me tenkjer i dag, og sjå på om rabarbra kan vera aktuell - også i vår tid.

## Materialbruk og metodisk framgangsmåte

Mykje av artikkelen er basert på munnlege intervju av personar som er oppvaksne og/eller bur på Næsheim. Elles har eg snakka med andre som har særleg interesse av og kunnskap om rabarbra, mest pr. telefon. Ein forskingsrapport frå Planteforsk (Gunhild Børtnes: rapport 16/97) og annan, både nyare og eldre litteratur, ligg i botnen av arbeidet mitt. Eg har prøvd å samanfatta det eg har funne av informasjon for å danna meg eit bilete av rabarbraen si historie og korleis og kva tid han har kome til mitt distrikt.

## Beskriving av planta, historie og bruk av rabarbra

### Planteslekt og arter

Rabarbra er fellesnamnet på arter av planteslekta

Rheum, og tilhøyrrer syrefamilien. Plantene har store hjarteforma blad med lange, tjukke og saftige bladstilker og små blomar som sit saman i ein stor, greina topp.

Rheum Officinale, legerabarbra, er viktig som medisinplante og Rheum Palmatum vert brukt som prydblante.

Den planta me kjenner best og bruker bladstilke- ne av, stammar frå Rheum Rhaponiticum og Rheum Undulatum. Dyrkinga av desse artene i Norge starta først på 1800-talet. (Aschehoug og Gyldendals store norske leksikon 1982).

Rabarbra er pr. definisjon ei grønnsak, men vert som oftast nytta på same måte som frukt og bær. Mange skil bare mellom "vanleg" rabarbra og jordbærrabarbra, men det fins ei mengd med ulike sortar.

## Rabarbrasortar som vert anbefalte i dag

Rabarbra er ei grønnsak som inneheld mykje oksalsyre. Det er liten risiko for å verta forgifta av oksalsyre, men mykje oksalsyre kan redusera innhaldet av kalsium i kroppen. Små barn og kvinner som ammar treng mykje kalsium, og bør difor ikkje overdriva inntaket av rabarbra. Enkelte sortar rabarbra inneheld mindre oksalsyre enn andre, og bør veljast framfor dei med høgare oksalsyreinnhald.

Dei vanlegaste rabarbrasortane er:

Victoria. Gir stort utbytte med lange og middels tjukke stilker som hovudsakeleg er grønne. Har lett

for å danna blomsterstenglar. Har typisk utbredt vekst. Stilkene har lågt innhald av oksalsyre og middels innhald av eplesyre. Godt eigna til saftproduksjon. Sortane er tekne opp på EU sine offisielle lister over grønsaksortar.

Spangsberg. Gir stort utbytte av middels lange og middels tjukke stilker som er mellomraude på farge. Dannar få blomsterstenglar. Har utbredt til opprett vekst. Har middels innhald av både oksal- og eplesyre. Sprangberg vert omtala i Sverige som "en sort med god "rabarbrasmak".

Early sunrise. Gir stor avling med lange og tjukke stilker med middels sterk raud farge. Har ein tendens til å danna mange blomsterstenglar. Veks med opprett vekst. Har middels innhald av oksalsyre og litt under middels innhald av eplesyre.

Elmsblitz. Gir stor avling av middels lange stilker som er både raude og grønne. Viser tendensar til å danna blomsterstilker. Veksten er utbredt til opprett. Sorten har lågt innhald av oksalsyre og litt over middels innhald av eplesyre. Han kan haustast langt ut i sesongen utan å bli trenna. Sorten eignar seg for dyrking i privathagar, men har større krav til næring enn andre sortar.

Elmsfeuer. Gir relativt låg avling med middels store stilker med sterk rød farge. Har litt tendens til blomstring og mykje opprett vekst. Sorten har meir enn middels høgt innhald av oksalsyre og middels høgt innhald av eplesyre. Eignar seg godt til blandingsmarmelade med andre frukter på bakgrunn av

den gode fargen.

Rosenhagen. Gir middels høg avling med middels lange og middels tjukke stilker som hovudsakleg er raudfarga. Stor tilbøyelighet til å danna blomar. Har utbredt til opprett vekst. Har lågt innhald av oksalsyre og middels til høgt innhald av eplesyre.

Marshalls Early Red. Gir relativt lita avling med korte og tynne stilker som er sterkt raude på farge. Sorten dannar kun få blomsterstenglar. Har karakteristisk utbredt vekstform. Innhaldet av oksalsyre og eplesyre er over middels. Eignar seg godt til blandingsmarmelade med andre frukter på bakgrunn av den gode fargen. ( <http://matportalen.no/Saker/1087816356.6>)

Gunhild Børtnes skriv i rapporten sin at rabarbra er fattig på karbohydrat, feitt og protein, og var tidlegare ei av dei første C-vitaminkjeldene om våren. Mineralinnhaldet i rabarbra er høgt, særleg for kalsium, kalsium og klor.

Dei mest dominerande organiske syrene i rabarbra er eplesyre og oksalsyre, der eplesyre er av særleg interesse. Som tidlegare nemnt, varierer innhald og samansetjing av desse syrene innan dei ulike sortane av rabarbra.

Eplesyre har E nummer 296, er surheitsregulerande og vert nytta som tilsetjings- og smaksstoff i mange matvarer.

Oksalasyra er ikkje like ynskjeleg: Ho vert bunde til kalsium, og kan redusera innhaldet av kalsium i kroppen. Innhaldet av oksalsyre er høgast i blada, og

kan der vera det doble av innhaldet i bladstilkane. Valg av sort og alder på bladstilkene avgjer oksalsyreinnhaldet, og ein kan difor ta omsyn til dette og dermed minska problemet.

Ein av konklusjonane i rapporten til Gunhild Børtnes er: Tida kan vera inne for vidareutvikling av nye produkt av rabarbra også i Norge. Rabarbra kan dyrkast i store delar av landet. Nye EØS reglar gjer rabarbra meir aktuell for bruk i konserverindustrien til saft, syltetøy, frysevarer o. s. v.

Det er såleis av interesse å finna fram til sortar/klonar og dyrkingsmåtar som sikrar lågt oksalsyreinnhald og som kan gi grunnlag for utvikling av nye produkt. (Børtnes, G. 1997)

### Rabarbraen si historie

Her er det viktig å skilja mellom vår matrabarbra og den kinesiske arten som har vore dyrka i 5000 år til medisinsk bruk.

Både grekarar og romarar kjende til og brukte rabarbraen, som dei kalla for rha. Det er sannsynleg at dei fekk urta frå traktene rundt Svartehavet, der oldtidsriket Pontos låg. Der veks arten *Rheum rhaponticum* framleis vilt. *Rhaponticum* betyr eigentleg "rabarbra frå Pontos". Det er kryssingar av denne arten som i dag vert dyrka rundt om i heile verda.

Professor Schübeler skriv på 1880-talet at rabarbra blei dyrka fyrste gong i England i 1573. I Tyskland vert rabarbra nemnt i ei liste over vekster i den fyrstelege hage i Stuttgart. Han skriv vidare at ein



Eit blad rabarbra. Foto: Clivia. Norma Cornes.

mest overalt i Europa til forskjellige tider har prøvd å dyrka rabarbra til medisinsk bruk. Men sidan rota ikkje kunne måla seg med den som vart innført frå høglanda i Asia, hadde dyrkinga til dette føremålet gått mykje tilbake. Rabarbraen vart då dyrka mest til økonomisk bruk (mat) eller som prydblant. Han skriv også at det i Norge er vanleg å dyrka fleire artar som kan brukast i hushaldet. Bladstilkane vert ikkje berre brukt til kompott, men og til ein svært velsmakande vin. Det han seier her, må vel helst dreia seg om sortar av vår velkjende matrabarbra – *Rheum rhaponticum*. (G. Ulltveit, 2004).

### Kinesisk rabarbra, ei høgt verdsett medisinplante

Då denne arten vart innført til Europa, fekk han namnet *rhabarbarium* – "barbarium" var romarane sitt namn på eit framandt folk. Namnet kan også

koma frå den indiske hamna Barbara, fordi varetransporten frå Kina gjekk via denne hamna ved elva Indus. Dette er opphavet til vårt ord rabarbra.

Det var rota, ikkje stilkane som var interessante i oldtida. Tørka rabarbrarot - "den store gule rota", er ei av dei gamle kinesiske drogene og vert framleis brukt over heile verda.

Det var tørka rabarbrarøter til medisinsk bruk som først fann vegen vestover med handelskaravanane. Dette er registrert så tidleg som 114 f. Kr., og tørka rabarbrarot var ei viktig handelsvare for kinesarane. Dyrkinga ville dei halda for seg sjølv, og dei tillet ikkje at frø kom på avveggar. Marco Polo var den fyrste europearen som i det heile fekk sjå ei kinesisk rabarbraplante, dette i Tanguita i det indre av Kina, på si store oppdagingsreise på slutten av 1200-talet.

Rabarbrahandelen var svært lønsam, men handelen kom for alvor i gang då russarane mot slutten av 1600-talet la Sibir under seg og opna nye vegar til det indre av Kina. Rabarbrarota vart lagt under statleg monopol. Ved ein grenseavtale i 1689 bestemte tsaren at all handel skulle gå over byen Kiachta sør for Baikalsjøen. All handel utanom kunne straffast med døden. I Kiachta stasjonerte dei ein apotekar som hadde til oppgåve å kontrollere alt av rabarbrarøter som kom frå Kina. Kontrollen var streng, og dei godkjende røtene vart omhyggeleg pakka i kassar og sende til Moskva.

"I Sverige fins fortsatt uttrykket "å legge raberber" på noe, som betyr at saken blir strengt regulert."

(Åsmund Asdal).

Den russiske rabarbrarota var av framragande kvalitet, og var lenge leiande på den europeiske marknaden. Prisen på rota var svært høg. Då kinesiske hamner vart opna for europeisk handel, vart rabarbrarot sendt derifrå, og den russiske kontrollen vart inndregen.

Det låg store pengar i handelen med rabarbrarot, og folk i Europa var ivrige etter å få tak i frø for å setja i gang med eigen produksjon. Å få tak i frø var farefullt og vanskeleg. Det indre av Kina var lukka for både vitskapsmenn og botanikarar. Men i 1753 vart det smugla ein liten boks med rabarbrafrø over grensa i Kiachta. Frøa vart brakt med kurér til den botaniske hagen i Moskva. Plantene som vaks opp vart ein sensasjon, og nyhendet spreidde seg som eld i turt gras i dei vestlege landa.

På slutten av 1750-talet fekk Linné frø frå Russland. Frøa vart sådde i Uppsala, og dei utvikla seg til ei plante han kalla *Rheum palmatum*. Dette var kjempeplanter med meterlange stilker og enormt store blad. Frø frå plantene kom også til Norge.

Professor Schübeler skriv i 1886 at han hadde dyrka planta i 12 år i den botaniske hagen i Christiania. Der treivst ho bra, og han hadde sendt frø til mange kantar av landet. Han skriv vidare at allereie i 1786 vart rabarbra, som medisinsk plante, dyrka av amtmann Chr. Sommerfeldt på Toten.

I 1783 hadde apotekar Pechel på Kongsberg ein rabarbraplantasje som bestod av 2006 planter.



**Mykje god rabarbra.** Foto: Baloncici, Marko Beric.

Pechel sådde frø frå plantene, og plantasjen må ha auka uvanleg fort, i fylgje ei samtidskjelde, dr. Johan Clemens Tode. Han skriv i 1768 at plantasjen til Pechel tel 30 000 rabarbraplantar av *Rheum palmatum*. Plantasjen kunne forsyne fedrelandet med meir rabarbrarøter enn det sjølv forbrukte. Rabarbraen vart undersøkt kjemisk for å slå fast at det var ekte vare. (G. Ulltveit, 2004).

### Rabarbra som medisin

Heilt sidan antikken hadde dei helsebringande virkningane til rota blitt sett på som mystiske og spanande. På Hammer si tid var ein mest oppteken av den reinsande og avførande effekten. I små dosar kunne ho óg stoppa diaré.

Kinesiske skrifter fortel at ho kan løysa opp blodpropp, reinsa levera og lækja gulsott. Rota vart sett på som styrkjande og hemmande på betennelsar.

Før denne kinesiske rabarbraen vart dyrka i Europa, har det blitt dyrka andre artar. (G. Ulltveit, 2004).

I boka "Helbredende planter fra hele Europa" (s.108) vert rabarbra tilrådd ved kronisk forstopping, mage- og tarmkatarr og for å få betre appetitt. Drogen vert frårådd for personar med nyrestein og uringrus.

### Rabarbra brukt til mat og drikke

Av det som tidlegare er nemnt, kan det sjå ut som om rabarbra for første gong i Noreg har vorte nytta til mat av Christopher Hammer på Hadeland på slutten av 1700-talet. Denne bruken må ha spreidd seg utover landet utover 1800-talet, då særleg i dei høgare sosiale laga. Andre kjelder seier at "populær som spiserabarbra vart den først etter at engelske sortar kom hit til landet siste halvdel av 1800 talet. Sidan vart ymse typar av rabarbra meir eller mindre spreidd over heile landet." (Gunhild Børtnes, <http://matportalen.no/Saker/1087821269.2>)

Husmørskulane og seinare skulekjøkkenen var effektive kunnskapsspreiarar. Utover 1900-talet vart rabarbra noko folk flest dyrka og brukte over heile landet og i alle sosiale lag av folket. Dei fleste kokkebøkene frå dette hundreåret har med fleire oppskrifter med rabarbra. I dag er denne bruken ikkje like vanleg lenger, men kvar vår fristar vekeblad og andre tidsskrift med oppskrifter med rabarbra.

Rabarbra har vore nytta til saft og vin, syltetøy,

kaker, pai, suppe, kompott/grøt og ulike dessertar. Til syltetøy har han også vorte blanda med jordbær for å drøya bæra og gje variasjon. Det har ikkje vore like vanleg å bruka rabarbra som grønnsak, men også det har vore praktisert i ulike variantar, gjerne tilsett krydder som ingefær og nellik.

### **Rabarbra brukt som fargestoff**

Ove Arbo Høeg skriv i boka "Planter og tradisjon at rabarbra-blad har vore brukt til plantefarging og gir ein gulgrøn farge. (Høeg, O. A. 1976, s.551).

Ingjerd Høie fortel at ho har prøvd å farga med rabarbra. Ho fortel at fargen vert gulgrøn, ein "vanleg" farge når ein bruker planter for å laga fargebad. Men rabarbra "vrir" fargen, så ho har brukt han på slutten av farginga for å få fram ein annan nyanse av den opphavlege fargen. Raudt vert t.d. sterkare raud med rabarbra. Hennar praksis stadfester det som Høeg skriv.

### **Annan bruk av rabarbra**

Ingjerd Høie meiner ho har lese eller høyrd om at folk har pakka kjøt og fisk inn i rabarbrablاد for å halda maten frisk og at blada har vore brukt som skureklut for å halda grytene blanke. Mange har også erfart at grytene vert blanke når ein koker rabarbra i dei, og eg har høyrd at sølvtbestikket vert blankt ved å la det liggja i rabarbravatn.

På internett finn ein sider der det står mykje om rabarbra og måtar å bruka han på, td. hårfarging,

innsektsmiddel og papir laga av rabarbra. (<http://rhubarbinform.com>)

### **Rabarbra - verdt å ta vare på?**

Arter av rabarbra vert nå tekne vare på i Nordisk genbank. Bakgrunnen for dette er:

Norge har, som andre land et unikt genetisk mangfold i nytteplanter, som over tid har utviklet seg og tilpasset seg vårt klima og våre voksebetingelser, med eller uten menneskelig hjelp. Planter som blir regnet som nasjonale genressurser for landbruk og matproduksjon er:

1. Nyttevekster som har unike deler av sitt opprinnelige genforråd (gene pool) i Norge.
2. Innførte planter som har tilpasset seg norske vekstbetingelser på en slik måte at det er unikt og verdifullt for Norge.
3. Materiale fra planteforedling for norske forhold  
Av ulike årsaker er deler av dette mangfoldet truet. Eksempler er at naturlige habitat for viltvoksende planteslag forringes eller forsvinner og at framskritt innen foredling, utvikling i internasjonal handel, ensretting av planteutvalg etc. fører til at gamle sorter av dyrkede planter forsvinner og erstattes av nye. Denne utviklingen fører til et behov for tiltak for å bevare genotyper av nytteplanter for jord- og hagebruk og planter med potensiale for industri og næringsutvikling. Bevaring av kulturhistorie er også en årsak til å ta vare på "Plantearven" (<http://www.Plantearven.no>)



Genressursutvalget tek seg av dette arbeidet her i landet, og det fins nå samlingar av ulike gamle rabarbrasortar blant anna på Norsk Hagebruksmuseum i Grimstad og ved Universitetet For Miljø og Biovitenskap på Ås.

På sikt skal folk her kunna få tak i gammalt plantemateriale, og gjennom dyrking og bruk ta vare på det for framtida. Flest ulike sortar finn ein i Frukt-hagen i Ås, der det i 2002 vart planta desse sortane: Delicatess, Linnaeus, Canada red, Appelton forcing, Rosenhagen, Champion, Dawes challenge, Prins Albert, Mc Donald, Elmsblitz, The Sutton, Victoria,



**Rabarbra i blom.** Foto: Ingeborg Nærland Skjærpe.

Sunrice, Merton Foremost, Crimson Perfection, Vin-rabarbra Svendborg, Holsteiner blut, Valentine, Early Albert, Marshalls early red, Fenton special og Ruby. (Åsmund Asdal)

### **Kort samandrag**

Det er i dag artar som stammar frå Rheum Rha-poniticum og Rheum Undulatum som vert dyrka og brukt i Norge. Det fins mange ulike sortar, og dei vert nå registrerte og tekne vare på for framtida i ein felles nordisk genbank. Tidlegare vart rabarbra dyrka for medisinsk bruk, men sidan 1800-talet har rabarbraen vorte dyrka mest for bruk i mat.

### **HULDA GARBORG OG RABARBRA – AKTUELT I VÅR TID?**

#### **Lokalprodusert mat**

Hulda Garborg var oppteken av det nasjonale og agiterte for å bruka lokal- produserte råvarer. Ho tok til orde for at den maten ein hadde, også var den beste og la på denne måten grunnlaget for det som skulle verta innhaldet i "Godt norsk"- konseptet. (Skjelbred, A.H.B. s. 25) Skjelbred seier vidare at trenden nå er at "fokus ikke lenger er på mat som ernæring, men på mat som glede og kreativitet. Fokus er heller ikke lagt på det "ekte", i stedet er interessen for å blande tradisjonelle råvarer med råvarer fra et kontinentalt og globalt kjøkken." (s.35)

Her på Jæren er "Det jærskt kjøkken" med Heine Grov i spissen i dag aktuelle med om lag dei same

tankane og ideane som Hulda Garborg hadde:

”Det jærskje kjøkken er såleis både ei vidareføring og ei nyutvikling av ”bestemors matrettar”, tilpassa vår tids smakspreferansar, kunnskap og teknologi. Tekniske nyvinningar, rikare vareutval og fleire ingrediensar gir oss grunnlag for å laga til råvarene på nye måtar, eller å gjera ein ny vri på gamle rettar. I tråd med tradisjonane i regionen er det jærskje kjøkken opent for påverknad og inspirasjon frå den store verda. Men menyane er forankra i lokal råva-reproduksjon, og tillaginga skal framheva dei reine smakane frå desse råvarene – råvarer som ber med seg historie om opphav og lokalitet.”

### Rabarbra til mat og drikke

Hulda Garborg skriv om rabarbra: Rabarber heiter ein vokster, som trivst godt i lande, og sume stader (helst høgt uppe) veks mest vilt. Den kunde og verte utnytta betre enn no, var det ikkje den høge sukkerprisen. Rabarber laga med eplemjøl (stivelse) er det elles mindre gagn i. Men rabarber i t.d. havregrynssuppe, det er ein herrerett, naar ein hev nok sukker. I det heile gjeld det aa faa vaare eigne fine og feite havregryn og byggryn inn i matstelle att. Risgryn, som me kauper av dyre domo er ikkje naame nær so rike paa næring, um dei elles er gode aa hava til matbyte. Sjølve rabarberblomen er nyttande til mat, naar han endaa stend med hinna ikring seg; ei serskilt fin og frisk og godsmakande

stuving kann ein av den laga. Ein kokar han i salt vatn (15-20 minuttar) og stuver han som blomkaal. Aa lata raberberblomen standa unytta er likso klokt som aa lata t.d. blomkaalhovud rotne burt for seg. (Matstell paa landsbygdi, 1907, s. 31,32)

Det står tilnærma likt i National kost, 2. opplag 1925, s. 39,40 som byggjer på ”Matstell paa landsbygdi.

I ”Heimestell” kjem ho med sterk oppmoding om å ta i bruk den velmakande og sunne rabarbraen:

Rabarber veks ikkje alle stadir like godt; ned paa feite flate lande kann han slaa seg vrang og krevja mykje arbeid og gjødsling; men so upp aa høgste



Rabarbra i knopp. Foto: Forfattaren.

tjelle, der ikkje anna grønt vil gro, der kann han finne paa aa vekse reint overlåg, paa berre steinen mest, og vert so fin og frisk i smaken, at ein kann bruka han til supe, syltety, vin, graut, ja i staden for all fruktmat aa kalle, og er det beste ein kann faa. Slik veit eg daa det var uppi Østerdalsfjelli. Men alle stadir bør dei freiste han. For ein helsesam mat er det daa visst, og billig med, um han no gjerne vil hava noko sukker. Stylkjer kann ein taka so ofte ein treng; dei veks heile sumaren uppatter; ein skal berre hugse paa aa vråde (ikkje skjera) dei ned-med roti. (Heimestell, 3.utgave 1922, s. 133)

Vidare kjem ho her med oppskrifter på Raud raberbergraut, Kvit raberbergraut, Raberbersupe, Raberberstylkjer (lagt i vatn for oppbevaring gjennom vinteren), Sukkerkók av raberber, Heile raberberstylkjer, Raberbersaft og Raberbervin.

I ei fotnote til nedlegging av rabarbra på glas (s.134) skriv ho: Mange stadir hev dei so mykje raberber, at dei ikkje kann faa brukt han upp korkje til supe, graut eller vin. Daa skal ein vri stylkjene av og hengje dei upp paa gjerde og turke dei; sidan hakkar ein dei i smaae bitar og stappar dei tett i hop nedi ein dall eller ambar og heller saupmyse yve. Av denne sørpa tek ein daa ei sleiv eller tvo og hev upp i drykken (brunnen) til kui kvar dag. Ho er so sli etter det som mannfolk etter tobak. Ho legg att augo og kosar seg so inderleg godt.

Også vinleggjing er via stor plass, og om rabarbravinen skriv ho:

Ligg denne vinen eit par aar i ein kald kjellar, vert han framifraa god, mykje betre enn billeg "Sjampani". Men han er brukeleg, berre han hev legi eit par maanar. (Heimestell, 3. utgave 1922, s.161,162)

Av dette kan me sjå at ho hadde mange måtar å nytta rabarbra på. Det ser ut som om rabarbra var ei svært vanleg plante rundt i landet, og at folk flest hadde rikeleg tilgang på dette råstoffet.

For å auka bruken av frukt og bær, og då særleg den sure rabarbraen, meinte ho at sukkertollen burde vore teken bort for å få billegare sukker og høgare forbruk av desse viktige næringskjeldene.

I vår tid vert det også arbeidd for å få folk til å eta meir frukt og grønt. Rådet om "5 om dagen" kjenner vel dei fleste til. Men i vår tid er sukkerforbruket alarmerande høgt, så høgt at WHO har kome med ei åtvaring.

Mange av mine informantar nemner dette som ein grunn for at dei ikkje bruker meir rabarbra i kosthaldet. Rabarbra krev mykje sukker, og vert mykje brukt i kaker og dessertar. Dette vert det kutta ned på til kvardags, og i helgene tyr ein gjerne til meir lettvinde løysingar.

Folk drikk dessutan meir vatn, og mindre saft til middagsmaten no enn det som har vore vanleg.

For å unngå sukkeret, et ein helst frukt og bær slik dei er frå naturen si side. Då kjem rabarbra svært dårleg ut på grunn av det høge syreinnhaldet.

Eigentleg er rabarbra ei grønsak, men han vert mest brukt som frukt og bær. Kanskje ein skulle byr-

ja nytta han meir som ei grønsak og dermed unngå sukkeret?

Hulda Garborg har med ei oppskrift på stua rabarbrablom. Ingen av mine informantar hadde høyrd om slikt bruk av rabarbra, og tykte det høyrdest spanande og eksotisk ut. Eg har andre stader sett oppskrifter

på rabarbrasalat og andre måtar å bruka rabarbra som grønsak, men det har ikkje vore vanleg bruk her på Jæren.

Heine Grov, "Det jærske kjøkken", seier det er godt til all slags kjøtt med rabarbra steikt i litt sukker – du får ein fin sursøt smak, men du unngår ikkje



Kartskisse over Nesheim. Teikna på grunnlag av skisse i "Nesheim i Nærbø", T.T. Gudmestad og Dr.Chr. Koren Wiberg.

Teikning: M. Grimstvedt, Jærmuseet.

heilt sukkeret.

Ruth - Hege Holst har laga ei kokebok basert på oppskrifter frå "Heimestell", men tilpassa vår tid. Det einaste av rabarbra som ho har teke med i "I Huldass kjøkken", er Rabarbrarmelade, eller Sukkerkók av rabarber som Hulda sjølv ville ha sagt.

Ho har sett til ei vaniljestong, elles er oppskrifta tilnærma lik. (Holst, R-H. 2001, s.121)

### Dårleg tid?

Det er interessant å sjå at folk allereie for hundre år sidan klaga over at dei hadde dårleg tid. I "Matstell paa landsbygdi" (s.30,31) frå 1907 skriv Hulda Garborg:

Det hev vori tala og skrivi endelaust um aa nytte ut bæri vaare. Men fåfengt. Alle segjer: me hev ikkje tid. Etter som det no ser ut, kann det elles hende at folk vert nøydde til aaa "faa tid" snart.

Her er det tala om å gå i skogen og plukka bær, men i dag vil dei færraste ha arbeidet med bærplucking, sjølv i eigen hage. Rabarbra er lett å dyrka og rask å hausta, men likevel vert han mindre og mindre nytta. Dette trass i at rabarbra for dei fleste er lett tilgjengeleg, og trass i at folk har meir fritid no enn nokon gong tidlegare i historia.

Ein stor skilnad frå Hulda Garborg si tid til vår tid, er at me i dag kan kjøpa frisk frukt og grønsaker heile året – også eksotiske sortar frå heile verda er billeg og lett tilgjengeleg. Det vert så lett å plukka med seg noko av alt som vert tilbode, at me ikkje tek

oss bryet med å dyrka så mykje sjølv. Også ferdig konserverte produkt er billege og lett tilgjengelege. Det økonomiske aspektet ved å dyrka og laga sjølv vert difor ikkje så viktig. Det heimelaga og sjølvdyrka som Hulda Garborg la slik vekt på, vert for dei fleste difor ikkje aktuelt.

Men ei veksande gruppe av befolkninga vil i vår tid leggja vekt på "rein", norskprodusert mat og vera villege til å betala ein høgare pris for slike råvarer og for "heimelaga" produkt av lokalproduserte råvarer.

### Helse og livsstil

Også under "Husraadir" vert rabarbra nemnt. (Heimestell, s.181)

Raberbersupe (utan mjøl helst), varme kokte sviskur, fikur eller eple skulle hjelpa mot Hardt liv ("træg mave"). Elles var Hulda Garborg oppteken av å førebyggja for å halda seg frisk. Ho opnar dette kapitlet med "D' er beste lækjedomen som møter sykja fyrr ho kjem i huse." Gamalt ord. (s. 177)

Dette med sunn livsstil og rett mat er me opptekne av også i vår tid for å førebyggja sjukdom, men reinhald og lufting vert det lagt mindre vekt på.

Dei færraste vil vel koka rabarbrasuppe for å hindra dårleg fordøying, men bruk av rabarbra kan inngå i ein livsstil der ein et rein mat og elles prøver å leva sunt og naturleg. Maten vert då ein måte me signaliserer på til omverda kven me er, og kven me vil vera. Me markerer på denne måten tilhøyrigheita vår til ei gruppe.

”Men maten formidler ikke bare budskap om isolerte konkrete situasjoner - den gir også uttrykk for identitetskjensle, for tilhørighet til nasjon og klasse og distrikt, i mange tilfeller også til kjønn og religion. (Johansen, A. 2000, s.24)

Me er også på veg bort frå å bare tenkja næringsinnhald når me tenkjer mat og helse. Kreativitet, sanselighet, smak og glede over eit godt måltid vert nå tillagt større verdi.

”Det er ingenting som tyder på at ikke folkehelse og samfunnets krav til sunnhet og slankhet vil være verdier også inn i det nye århundre. Men kanskje motkulturen vil være – ikke det ekte norske slik det har vært i store deler av 1900-tallet, men i større grad ”det glade”- matens potensiale når det gjelder å dyrke og ta vare på sanseligheten og sinnets glede over skjønnhet og smak.” (Skjelbred,A.H.B. s.36). Dette er verdier som kan vera med å auka populariteten til rabarbraen igjen.

### **Bruk av rabarbra på garden Næsheim i Nærbø**

Rikmannssoenen J.M. Køhler frå Hillevåg ville vera storbonde og kjøpte i 1855 og åra som fylgde over 2000 mål på Næsheim for 8300 spesidalar. Han kjøpte opp 11 gardsbruk og 3 husmannsplassar. Ein av husmannsplassane låg på Dampen som i dag er min heimegard.

Køhler var ein føregangsmann på mange felt og hadde vore i Danmark og Tyskland og sett korleis dei dreiv landbruk der. Køhlerfamilien hadde hand om

eigedommen fram til 1877. Då overtok brørne Berner frå Stavanger

I 1902 kjøpte Tønnes og Gabriel Nærland garden for 125 000 kr. Det var då 48 kyr på båsen, 10 hestar og 8 svin, nedsliten reiskap og slakk drift. Knappt 600 mål var dyrka, 200 av Berner.

Tønnes gifta seg til gard på Torland i 1905, og svogeren Tobias Gudmestad (gift med søstera Oline) overtok hans part i garden. I 1915 hadde dei over 1000 mål dyrka jord, og dei delte garden mellom seg. Familien Gudmestad overtok dei gamle bygningane på bruket, og familien Nærland overtok bruket med dei nye bygningane som var reist i fellesskap på Bratholen.

Seinare har garden vorte delt i 9 bruk. (Sjå elles T.T. Gudmestad og Christian Koren Wiberg: Næsheim i Nærbø).



**Godt med rå rabarbra, når det er nok sukker på.**

*Foto: Forfattere.*

## Folket på Næsheim i dag

Alle bruka på Næsheim er i dag eigd og vert drivne av desse to familiane sine etterkomarar. Sjølv om nye personar har gifta seg og flytt til garden, utgjer me ei nokså einsarta gruppe.

På alle gardane, også i dag, er det rabarbra og store frukt og bærhagar. Me er ennå av dei fåe som har det travelt med safting og sylting i bærtida, og me er nok "flinkare" enn folk flest til å bruka rabarbra.

## Plantene

Mykje kan tyda på at rabarbra vart planta her av Køhler omlag 1850. Dei eldste informantane mine hugsar korleis det var i parken der lysthuset stod (ca.1920 og framover). Dei nemner store kirsebærtre og hagegangar. Biletet av familien Køhler i "Have-Pavilionen" frå 1865 syner forholdsvis nyplanta frukttre i parken. (For meir informasjon om Køhlerfamilien og Køhlereigedommen på Nærbø viser me til eigen artikkel i denne årboka).

Ingjerd Høie fortalde at det også på Køhlergarden i Hillevåg var stor hage med mange ulike planteslag, så interessa for hagebruk har vore stor i denne familien.

I Botanisk Hage på Ullandhaug har Ingjerd Høye planta legerabarbra, *Rheum Palmatum*, i lag med klosterplantene. Ho har no kome til at dette ikkje kan vera rett og at rabarbraen må ha kome til landet mykje seinare. Ho støttar min teori om at Køhler har "innført" rabarbraen til Næsheim, då det er lite

truleg at husmenn og vanlege bønder hadde desse plantene på Jæren før 1850. Sverre Bakkevig kunne ikkje finna rabarbra nemnd i "Stavanger Amptes udførlige beskrivelse" frå 1745 av Bendix Christian Tode. Dette støttar også det at rabarbraen må ha kome i bruk seinare i vårt distrikt.

Alle bruka på Næsheim har den dag i dag rabarbrarøter, truleg stammar alle røtene frå hovedbruket og Køhler.

Sigrid (f. 1916) kan hugsa at dei laga til hage på Bratholen då ho var lita. Dette var det første bruket som vart skild frå hovedbruket. Bygningane var reiste året før ho vart fødd - då familien flytta dit. Ho hugsar at dei planta bærbuskar og rabarbra, som dei sidan flytte til ein meir solrik plass i hagen då lønnetrea rundt vart høge og skugga for rabarbraen. Ho meiner det er svært sannsynleg at dei fekk rabarbrarøtene frå hovedbruket.

Torodd (1914) fortel at dei dagleg og til alle måltid var om lag 10 rundt bordet. Det same kan Sigrid (1916) fortelja om. Dei var begge av dei yngste i syskjenflokkane som talde 13 (familien Gudmestad) og 11 born (familien Nærland). Dei eldste av syskenene var alt flytte ut, så dei må ha vore ennå fleire rundt bordet tidlegare. Då dei to familiane budde i same tunet (1905-1915), var det mange munnar som skulle mettast og det som kom frå hagen må ha vore kjærkome.

Etterkvart som søner frå dei to gardane fekk jord skild frå hovedbruka og bygde opp sine eigne gardar

(ca.1920 og framover), vart familiane mindre.

Mengda av rabarbrarøter varierer frå bruk til bruk. Det kan sjå ut som det har vore brukt mest rabarbra der dei var flest rundt bordet. Mange av bruka hadde mange born og fleire drenger og jenter i kosten. Andre stader var dei færre og trong ikkje så mykje for å laga mat til alle.

Me veit at dei nye brukarane hjelpte kvarandre med arbeidet, gjorde felles innkjøp og samarbeidde med kvarandre på ulike vis. Foreldra på hovudbruka hjelpte dei unge i gang. Mi farmor (1898) snakka om at ripsbuskar i hagen kom frå "Bestemor og Bestefar på Næsheim". All rabarbra på garden er av same type, med unntak av eit par røter med jordbærrabarbra som det er/ har vore på somme av gardane. Det er ennå jordbærrabarbra på "Køhlergarden". Alt dette tyder på felles opphav for begge sortane.

Langs eine veggen på "Sikke-huset" vaks det jordbærrabarbra (manns minne går tilbake til ca.1920) ifølgje fleire av informantane. Dette var eit gammalt jærhus frå før Køhler si tid som stod langs Bernervegen, nordaust for husa på "Køhlergarden" (huset vart rive midt på 70-talet). Her budde Sikke og Rasmus (fødde i 1863 og 1856). Rasmus var husmann og myllemeistar på Næsheim. (Edland, Torgeir. 1971. s.217). Dette har vore ein av husmannsplassene, men det er lite truleg at plantene har stått her meir enn 70 år tidlegare.

Sikke kjem eg tilbake til under bruk av rabarbra.

På garden vert det i dag bare skild mellom vanleg

rabarbra og jordbærrabarbra. Ingen av mine informantar har meir presise sorts-namn på plantene. Heller ikkje folk som arbeider på Planteforsk Særheim, Ingjerd Høie eller andre som arbeider med dette kunne seia noko om kva sortar som har vore og er vanlege på Jæren. Av utsjånad kan den vanlege rabarbraen på Næsheim likna på sorten "Viktoria".

### Bruk av rabarbra til mat og drikke

I Køhler og Berner si tid må eg bare anta at dei har brukt rabarbraen som dei hadde. Kokebøker frå midten av 1800-talet hadde med oppskrifter inspirerte frå Danmark og Tyskland, og vart truleg brukte av desse familiane. Dei tilhørde begge det høgare sosiale laget av folket som la stor vekt på mat og oppdekking.

Sukkerprisen var for dei ikkje noko hinder, så rabarbraen må ha vore i bruk til mat. Kanskje helst til folket sjølv og deira gjester, men med rikeleg tilgang kanskje også til arbeidsfolka?

Me veit at Køhler hadde vinkjellar, og det kan ha vorte laga vin av rabarbra på garden, men dette fins det ikkje dokumentasjon på.

Ingen av mine informantar er vane med vinlegging av rabarbra, men dei nemner alle at det er noko rabarbra kan nyttast til. Ein av informantane fortel at mannen og ein kamerat eit år (ca.1980) la vin av 40 kilo rabarbra. Dei var då om lag 20 år gamle og hadde inga erfaring. "Dæ va biringt og ikkje drikkande før etter fleire år. Eg trur me ennå har ei flaske



i kjellaren". Informanten fortel at vinen vart veldig sterk, og at det aldri har freista å prøva på ny.

Sikke laga mykje vin, men dei eldste informantane kan ikkje hugsa rabarbravin spesielt. Men det vaks mykje jordbærrabarbra langs husveggen, så dei meiner det er mykje truleg. Ellers stod fråhaldsrørsla sterkt på den tida, og vin var heilt uaktuelt i dei aller fleste heimane på garden.

Alle informantane nemner suppe og grøt som det mest brukte av rabarbra. Nokre lagar andre dessertar, saft- enten rå eller kokt i dampkokkar, syltetøy, pai og kaker. Spesielt nemd er ei kake laga som ei fyrstekake med rabarbra. Somme av husmødrene rundt på garden hadde eigne spesialitetar som dei laga ved spesielle høve, men elles har mat laga av rabarbra vore mest kvardagsmat. "Sjå Jæren, Årbok for Jærmuseet 1999" fortel at dei til mindre "fine" middagar kunne nøya seg med fruktgraut av heimeavla frukt, rabarbragraut o.likn (s.89).

Med kjøleskap og fryseboks vart det lettare å ta vare på maten. Det har vore, og er ennå vanleg her på Næsheim, å skjæra rabarbraen i bitar og frysa han for seinare bruk. Hermetisering og nedlegging på vatn har ikkje vore vanleg.

Mange av informantane seier at rabarbra er så godt fordi det er noko av det fyrste som kjem om våren. Før var det ekstra kjærkome med fersk mat etter vinteren, men nå har me tilgang til fersk frukt og grønt heile året. Likevel er det noko ekstra med det å kunne henta maten frå eigen hage. Fleire set

rabarbra i samband med 17.mai som ofte var fyrste gong dei åt rabarbra om våren.

Alle dei eldste informantane nemner kald rabarbrasuppe i torvmyra som gode minner. Torvskjeringa føregjekk mellom våronna og 1.slåtten og både born og vaksne var med.

Skjeringa byrja rett etter 17. mai då den første rabarbraen var klar for hausting. Suppa vart brukt som drikke til maten, men også som tørstedrikk. Sukkeret i suppa ga ny energi til det harde arbeidet.

Dei hadde suppa med seg i store melkespann (20-liters melkespann er nemd) som dei sette i myra slik at ho skulle halda seg kald. Kari (1957) frå Hauen seier at dei var av dei siste som var i myra på Torland og skar torv. Ho kan hugsa at ho var med , og det måtte vera før ho hadde byrja på skulen. Ho kan ikkje hugsa at dei hadde med rabarbrasuppe, men ho kan hugsa lunka mjølk på Tupper-wareboksar – den nye tida i møte med den gamle.

### Rabarbra og syreinnhald

Ein har vore klar over det høge innhaldet av oksalsyre - eller garvesyre som fleire seier. Det har vore ein uskriven regel at rabarbraen skulle haustast før jonsok fordi det då ikkje var nokon fare for farleg høgt syreinnhald.

Ellers har mjølk attåt maten vore tilrådd for å nøytralisera syra. Også kalsium i ulike former (pulver, tablettar og flytande væske) har vore tilsett mat og saft opp gjennom tidene for at maten ikkje skulle

gjera skade.

Ein har visst at folk med nyrelidingar skulle vera forsiktige med å bruka rabarbra.

### **Annan bruk av rabarbra**

Rabarbra-blad har vore brukt til plantefarging i distriktet, og dette gav ein gulgrøn farge. (Høeg O.A 1976, s.551) (Nærbø er spesielt nemnd her). Olina Gudmestad (fødd 1868) dreiv mykje med plantefarging, men sonen Torodd (1914) kan ikkje hugsas at ho brukte rabarbrablاد. Han kunne ikkje nemna noko spesielt ho brukte, bare at "ho brukte nå så mykje". Av dei andre informantane som hugsar Olina, visste alle at ho dreiv med plantefarging, men dei kunne heller ikkje hugsas så mykje av kva ho brukte. Det er difor usikkert om rabarbraen har vore nytta til plantefarging her på Næsheim.

Heller ikkje til medisinsk bruk eller annan bruk er det nokre minner. Ingen har høyrd om rabarbra som dyrefor, men Gabriel O. (1936) kørde for nokre år sidan over rabarbrastykkjet med forhaustaren og la det i siloen. Han fann att bitar av rabarbra på forbrettet fordi kyrne ikkje ville eta det. Grunnen kan vera at dei ikkje er vane med å eta rabarbra og- eller kanskje helst fordi dei har rikeleg tilgang på så mykje anna godt fór.

### **Barndomsminne**

Mange nemner rabarbra dyppa i ein kopp med sukker som det fyrste dei tenkjer på når dei høyrer

order rabarbra. Dette har vore vanleg i alle generasjonane her på Næsheim i manns minne, og barna her gjer det framleis.

Bare i ein av familiane var dette ikkje tillete. Mora i huset var redd det høge syreinnhaldet og gav barna instruksar om at rabarbra bare skulle etast i lag med mjølk. Barna lurte seg likevel til å gjera dette når mora ikkje såg på. Eit av barna hennar (Gabriel O.), kan hugsas at han som barn var på Nærbø då dei anla idrettsplassen der. Der var det fangar frå Opstad Tvangsarbeidshus med i arbeidet. Dei hadde store 50-litersspann med rabarbrasuppe med seg som drikke. Han hugsar han drakk av suppa og hadde dårleg samvit fordi han ikkje drakk mjølk til!

Av alle eg har snakka med, hugsar alle at dei leika med rabarbraplantene som barn. Stilkene med blad på har vore brukte som paraply og parasoll. Blada har vore brukt som vifte, hatt eller som fat og tallerkenar under leik. Sjølv blomen har vore brukt som leikemat. Gro Elisabeth (1975) hugsar dei laga hytte under blada på rabarbrastykket.

Det har også vore greitt å riva med seg ein stilk rabarbra som pisk til bruk når kyrne skulle til og frå fjøset for å mjølkast. Alt dette fortel at det har vore så rikeleg tilgang på rabarbra at slik "unyttig" bruk har vore tillete.

### **Brukte dei all rabarbraen?**

Det har vore, og er framleis rikeleg tilgang på rabarbra på alle gardane på Næsheim.

I tidlegare tidar var dei mykje meir opptekne av at alt skulle takast vare på og nyttast enn me er i dag. Det kan sjå ut som om rabarbra vart meir nytta i det daglege kosthaldet i sesongen, og dei var mange som skulle ha mat på dei ulike gardane. Likevel har dei nok hatt meir enn dei sjølv kunne nytta. Liv Ruth (1927) fortel at faren sa det alltid måtte stå litt att på stykket for å få god avling også neste år.

Sigrid (1916) hugsar at det kom ungar innom på Bratholen og kjøpte rabarbra for 1 øre stykket. Dei skulle kanskje ha rabarbra for 30 øre. Det var folk frå gardane rundt Næsheim som kjøpte fordi dei ikkje hadde sjølv. Torodd (1914) seier dei aldri selde rabarbra frå Køhlergarden.

I seinare tid (ca. 1950-1990) har tilsette ved Nærlandheimen kome og henta rabarbra på fleire av gardane til bruk i institusjonen, og også for privat bruk. Informantane spriker i om det har vorte betalt for dette. Gabriel O. (1936) fortel at denne handelen i ein periode var det på garden som gav best utbytte pr. nytta areal, medan andre seier at rabarbraen har vorte gitt bort.

Eit år (om lag 1980) henta BU rabarbra på Næsheim for å selja på Nærbø-dagane. Rabarbraen vart bunta saman og salet gjekk godt. Dette har ikkje vore gjort seinare.

Dei eldste har vore opptekne av at alt skulle nyttast, medan me i dag haustar det me har lyst på, og lar resten stå att. Rabarbrastykka har gradvis vorte mindre rundt på gardane, men likevel vert berre ein

liten del av avlingane hausta og brukt.

### **Kven gjorde arbeidet?**

Både Sigrid (1916) og Torodd (1914) fortel at mannfolka kvar vår tok hesten og kørde ei kjerre med lann (den flytande delen av kugjødsla) som dei tømde over rabarbraen. Ellers vart alt arbeidet med rabarbraen gjort av kvinnene.

Sjølv i dag, også i dei yngre generasjonane er arbeidet fordelt på same måte. Gjødslinga tek mannfolka seg som oftast av, og det er framleis kvinnene som lagar til det som vert brukt av rabarbra. Eit unntak er Gabriel O. (1936) som bur åleine og av og til lagar seg litt suppe eller graut.

### **Avslutning**

Rabarbra har vore ei mykje brukt plante rundt om i landet, men bruken er ikkje like vanleg lenger. Den rabarbraen me kjenner i dag har kome til landet på midten av 1800-talet og spreidde seg rask til heile landet og alle sosiale lag av folket. Bruken synest å ha avteke ettersom me har fått tilgang på fersk frukt og grønt heile året.

Lokal bruk har stått sterkt heilt til vår tid, men me er ganske tradisjonelle når det gjeld bruk. Det kan sjå ut som den nå litt gløymde rabarbraen har ei framtid, men me må kanskje tenkja litt nytt når det gjeld bruksmåtar?

For meg har dette vore eit spanande arbeid. Eg har prøvd å sortera og setja saman all den informa-

sjonen eg har fått, og har no eit godt grunnlag for vidare satsing.

Etter at eg skreiv oppgåva om rabarbra våren 2006 har eg prøvd ut ein del oppskrifter med rabarbra, både gamle og nye. Eg har til dømes lagt ned rabarbra på vatn over vinteren, og det gjekk heilt fint. Likevel gir meir moderne metodar som frysing eit friskare og betre resultat, så me har langt fleire og betre metodar for konservering no ein dei hadde før i tida.

Våren 2007 planta eg eit stykke med 300 rabarbrarøter. Eg fekk røter frå to av gardane på Næsheim som eg delte opp i mange små.

## KJELDER

### Litteratur

Børtnes, Gunhild. *Rabarbra*. Rapport 16/97.

Planteforsk.

Edland, Torgeir. *Gards og ættesoga*. For Nærbø.

Hå kommune 1971.

Garborg, Hulda. *Heimestell*. 3.utg. H. Aschehoug & co (W.Nygaard), Kristiania 1922.

Garborg, Hulda. *Matstell paa landsbygd*. Norigs Ungdomslag og Student-maallaget, Oslo 1907.

Garborg, Hulda. *National kost*. 2.upplaget. Fabritius & sønners forlag, Oslo 1925.

Gudmestad, T.T. og Wiberg Dr. Chr. Koren, *Nesheim i Nærbø*. Redigert av Ove Tobias Gudmestad, 1968. Ny og utvida utgave med bilete, 1997.

Alle plantene eg sette kom fint utover sommaren, men avlinga vart som venta ikkje veldig stor denne sesongen. Eg har prøvd meg fram med rå saft med ulike smakstilsetjingar og med råpressa saft, pressa av Knut Skårland på Tau. Denne safta heldt seg godt i fryseboksen, men for å få eit godt salgsprodukt bør ein pasturisera safta og ha ho på flasker eller kartongar. Utfordringa er å få flasker med heilt tette korkar, så eg har hatt ein del svin.

Fram til neste sesong planlegg eg å få klart eige kjøkken i det gamle "bronnhuset" slik at eg sjølv kan pressa og pasturisera rabarbrasaft for sal.

Eige forlag.

Grov, H. og Snørteland, M. *Det jærskke kjøkken*. Det Norske Samlaget, Oslo 2005.

Holst, Ruth – Hege. *I Huldass kjøkken*. Det Norske Samlaget, Oslo 2001.

Høeg, Ove Arbo. *Planter og tradisjon*. Universitetsforlaget, Oslo-Bergen-Trondheim 1976.

Rimestad, Arnhild H. m.fl. *Den store matvaretabellen 1995*. Universitetsforlaget, Oslo 1995.

*Sjå Jæren*. Årbok for Jærmuseet 1999.

Sary, Fr. *Helbredende planter fra hele Europa*.

*Særpreg-virkning-tilberedning*. Chr. Schibsteds Forlag, Oslo 1975

Ulltveit, Gudrun. *Hagens frukt og bær*. N.W. Damm & søn, 2004.

Johansen, Anders: *Smak og behag*. 2000.  
Rosenlund, Lennart. *Om smak og behag*.  
*En introduksjon av Pierre Bourdieus kultur-*  
*sosiologi*. Tidvise Skrifter nr.4. Stavanger 1991.  
Skjelbred, Ann Helene Bolstad, *"Norsk mat" og mat*  
*i Norge- statsborgerskap, folkehelse og*  
*sanselighet*.

### Internettadresser

<http://www.Plantearven.no>  
<http://matportalen.no/Saker/1087816356.6>  
<http://matportalen.no/Saker/1087821269.2>

### Informantar med tilknytning til Næsheim

Gudmestad, Anna (fødd 1926).  
Gudmestad, Inger Lise (fødd 1964).  
Gudmestad, Liv Gunvor (fødd 1930).  
Gudmestad, Maria H. (fødd 1952).  
Gudmestad, Tobias (fødd 1923).  
Gudmestad, Torodd (fødd 1914).  
Gudmestad, Torodd O. (fødd 1928).  
Mjåtveit, Kari (fødd 1957).  
Nærland, Gabriel (fødd 1930).  
Nærland, Gabriel O. (fødd 1936).

Nærland, Gudmund (fødd 1941).  
Nærland, Kjellbjørn (fødd 1946).  
Nærland, Marit M. (fødd 1964).  
Nærland, Njål (fødd 1971).  
Nærland, Solveig R. (fødd 1971).  
Nærland, Sølvi (fødd 1936).  
Reime, Gro Elisabeth N. (fødd 1975).  
Skjærpe, Ingeborg N. (fødd 1961).  
Thorsen, Sigrid (fødd 1916).  
Aass, Liv Ruth (fødd 1927).

### Andre informantar (pr. telefon)

Asdal, Åsmund. Bioforsk Landvik.  
Sekretær i genressursutvalget.  
Børtnes, Gunhild. Planteforsk avd. Kise.  
Bakkevig, Sverre. Botaniker. Arkeologisk Museum,  
Stavanger.  
Brattberg, Even. Leiar genressursutvalget  
Grov, Heine. "Det jærskke kjøkken". Kokk Jæren  
Hotell.  
Høie, Ingjerd. Tidlegare dagleg leiar av Botanisk  
Hage  
på Ullandhaug  
Lima, Ole. Botanikar, Hafrsfjord Staudegartneri.



*Foto: Forfattaren*