

Kopiert fra gammel heimeside:

Motti på Ringerikes Museum i mai 2007



Astrid på handletur i Sverige



Einar Korbøl og Astrid diskuterer mjølpris.
Mjøl og finnerug på bordet



Gerd steiker flesk



Gunvor, Astrid og glad kunde

Motti på museet 20.05.07.

Hole historielag har i flere år deltatt på "Holedagen" på Ringerikes Museum. Aktivitetene har vært demonstrasjon av flatbrødbaking, separering av melk og kjerning av smør. Aktørene har vært Lillemor Bratlid, Gunvor Rovelstad, Margit Harsson og Astrid Viktil. Lillemor var "primus motor" når det gjalt flatbrødbaking men hadde på grunn av sykdom ikke anledning til å være med i 2007.

Derfor ble det ved denne Holedagen besluttet å endre programmet. Historielaget satset nå på demonstrasjon av finneretten "motti", og servering av smaksprøver.

På slutten av 1500-tallet og første halvdel av 1600-tallet foregikk det en stor utvandring av finner vestover fra Finland. Noen av finnene vandret så langt vest som til Krokskogen, hvor de bosatte seg på såkalte finneplasser. Årsaken til utvandringen antas blant annet å være hungersnød, urolige politiske forhold og håp om en bedre fremtid. Finnene drev i stor utstrekning svedjebruk, hvor de brente ned en skogteig og sådde rug i asken.

Den mest kjente matretten hos finnene var "nevagraut" eller "motti" på finsk. Melet som skal til for å lage en motti er ikke rug, men skre-mjøl som er ristet havremjøl.

Her er en oppskrift utgitt av Hedemark Bygdekvinnelag:

1 kopp vatn og 1 teskje salt kokes opp. Hell 2 kopper skre-mjøl over vatnet. Mjølet skal dekke vassflata, og vatnet vil da koke i små "vulkaner". Sop forsiktig mjølet over "vulkanene" mens du synger første vers av "Vår Gud han er så fast en borg". Rør til mjølet er blitt til klumper så store som en negl. Rører du for fort, blir mottien rå og stor. Rører du for sent blir mottien liten, mjølet og tørt."Lat kjerring koker god motti" Mottien serveres med stekt flesk, fleskefett og tyttebærsyltetøy.

En annen oppskrift på motti for 4 – 6 personer finner vi i boka "Skogfinner og Finnskoger" av Trygve Christensen:

Kok opp 6 dl vann og 1 teskje salt, tilsett en halv kilo skredmjøl, alt på en gang, så det dekker vannet, rør lett om slik at alt tørrstoffet blir gjennomtrukket. Når massen er gjennomtrukket, er grøten klar til servering, gjerne med stekt flekk, smelta fett og tyttebær som tilbehør.

Skredmjøl lages i dag i Sverige, blant annet av "Støpafors Kvarn".

Vi satset på å kjøpe mjølet hos Sundelins Varuhus over svenskegrensen ved Svullrya. Idet kverna som laget skredmjøl hadde tekniske problemer, var mjølet utsolgt, og vi måtte finne andre løsninger. Vi fikk imidlertid kjøpt det vi trengte av flekk.

Når det gjaldt mjølet, fikk vi hjelp av finneeksperten Einar Korbøl fra Svullrya som skaffet oss den nødvendige mengde skredmjøl fra private kilder. Astrid måtte imidlertid legge halvparten av et lite glass finnerug imellom, intense prisforhandlinger foregikk på den nyoppbygde kafeterien på Svullrya.

Flesket stekte Gerd Lohrviken og Astrid Viktil på Lyse. Grøten ble laget på museet av Gunvor Rovelstad og Astrid og servert med stekt flekk og tyttebærsyltetøy.