

Kopiert fra gammel hjemmeside:

Retthella. En seter på Krokskogen.



Laget har en seterkomite som arbeider for at én av de gamle setrene skal bli tatt vare på. Det var derfor stor glede da laget i 1997 undertegnet avtale med 10 setereiere om bruksretten til den gamle setra Retthella i 15 år. På Retthella står et størhus (seterhus) og et fjøs. Laget arbeider nå med å restaurere fjøset. Fra og med 1998 ønsker laget at Retthella skal brukes av lag og foreninger, av skoler og barnehager. Vi mener dette blir et fint turmål og en fin måte å lære om seterlivet i gamle dager på.



TIL SKOLEKLASSER OG BARNEHAGER I HOLE

TIL LAG OG FORENINGER I HOLE

Hole historielag har inngått avtale med 10 grunneiere på Retthella, og har fått rett til å disponere to seterhus, størhus og fjøs. I størhuset er det kjøkken med propanapparat, og det er tre oppholdsrom med til sammen 5 store senger. I fjøset har 6 kubåser fått tregolv og madrasser, så her kan mange overnatte i sommerhalvåret. I tillegg har historielaget bygget opp igjen ei ystebu med bryggepanne der det kan kokes store porsjoner rømmegrøt, hvitost og prim (brunost).

Nå inviterer Hole historielag skoleklasser, barnehager, foreninger og andre interesserte i Hole til å bruke setra til turer, dagsturer så vel som overnatting.

For å dekke noen av utgiftene til drift, vedlikehold og forsikring, må vi ta litt betalt. Prisen blir:

kr 20,- pr. person ved overnatting
fra kr 50,- pr. gruppe ved dagstur

Barnehager og skoleklasser får bruke Retthella gratis.

Flere opplysninger kan dere få ved å kontakte:

Astrid Viktil	tlf 3215 9343
Vesla Fjeldstad	tlf 3215 7183
Berit og Ulf Gussow	tlf 3216 0693

Vennlig hilsen

HOLE HISTORIELAG

HOLE HISTORIELAG – Postboks 109 - 3529 Røyse
<http://home.sol.no/~viktil/>

16.03.2005

Astrid Viktil
Webarsvarlig H. Viktil

Ystebua

Snart er det 30 år siden de siste seterfolk med bøling og flyttelass forlot Retthella, og det ver like lenge siden Olga og Martin Nordli ystet ost der.

I 1950-årene sto det et enkelt uthus med plankevegger og bølgeblikktak på setervollen. Uthuset rommet ei bryggerpanne der seterfolket ystet kvitost og prim. Våren 1999 satte Hole historielag opp nytt uthus på samme tomt, men denne gangen med solide vegger og vinduer og tak av samme type og med samme vinkel som de andre seterhusene på vollen.

En gammel bryggerpanne, som historielaget var så heldig å få kjøpt, ble montert i uthuset. Sammen med annet utstyr, blant annet en primstav laget av Johannes Hafnor, kunne den første ostekoking begynne.

Astrid Viktil, med ystetradisjoner fra Telemark ystet den første kvitost og prim som historielaget serverte på Retthella.

Osten ble kokt på 20 liter melk levert av Anne Kari og Ole Moe på Røyse.

Tekst: Notis 12.11.99 i Ringerikes Blad. Forkortet.

01.01.2000

Ysteoppskrift

Brunost - helfet - ca. 2 kg

20 liter helmelk

2 liter helmelk.

4 ts osteløype.

Separer eller fløyt fløten av melken. Skal melken fløytes, må den stå kaldt i ca 12 timer.

Varm opp den skumma melka til den er "fingervarm". Ha i løypen og la den stå ved samme temperatur i ca. ½ time. Da skal melken ha "skjært" seg til ostemasse og myse. Begynn å fyr litt. Rør forsiktig rundt i osten og samle den til en masse. Øs den i en ostepose, eller osteporm. All myse må tas ut av gryta. Slå den rene mysa tilbake i ystegryta. Kok den opp og rør på bunnen av gryta av og til. Like før den begynner å koke, kommer det et kvitt lag "fløyting" opp på mysa. Da skal fløten og ca 2 liter helmelk slås opp i mysa. Rør av og til, til den begynner å koke. Senere er det ikke nødvendig å røre før den begynner å bli brun. Da må en røre hele tiden til den er passe tykk omtrent som fløylsgrøt. Ta primen ut av gryten og opp i et trau og begynn å stampe den. Er det god varme må en slå kaldt vann i ildstedet, ellers blir primen svidd. Det vil likevel bli noen skover på bunn av gryten. Skovene ble regnet som snadder i gamle dager. Det er viktig at en stamper/rører fort og kraftig når pri men er varm. Senere kan en ta det mer rolig. Primen skal stamper til den er kald. Dersom den ikke blir stampet får brunosten en kornet konsistens. Ha den i en osteporm eller dandere den på annen måte - for eksempel rull den i en pølse og del den i passe stykker.

Det tar ca. 1 time per 10 liter å koke inn til passe tykk prim. Det gjelder stor gryte. I mindre gryter tar det lengre tid. Det er også avhengig av hvor sterkt en fyrer.

Kvitost - mager.

Bruk den slik den er, som stekt ost eller til andre osteretter. Den kan også settes på et lunt sted i ca 2 til 3 uker. Gni den så inn med salt. Etter ca 14 dager eller lengre (du må smake deg frem) har den fått en skarpere smak, og er da god som pålegg. Vil en ha helfet kvit ost må fløten være i melken. Da får en mager prim, hvis en ikke tilsetter mysa annen fløte.

Tekst: Astrid Viktil

01.01.2000 A. Viktil

Seterdrift i 2002



Retthella. "Åpen seter". Budeier Marte Rognlien og Ingrid Alice Kvitberg.
Foto Hans Viktil

Etter 30 år var det igjen kuer i fjøset på Retthella på Krokskogen.

I 1972 satte seterfolka på Retthella, Olga og Martin Nordli, kroken på døra for siste gang. Da hadde de vært seterfolk på Retthella i 36 år, og mang en turgåer hadde nytt godt av deres gjestfrihet.

I 1997 fikk Hole historielag bruksrett til Retthella, og har i årene etterpå fått verdifull offentlig støtte og lagt ned mye penger og dugnadsarbeid i å vedlikeholde, gjenoppbygge og restaurere de gamle seterhusa.

Sommeren 2002 gjennomførte Hole historielag forsøksprosjektet "Åpen seter" på Retthella.

To melkekuer med kalver og to unge budeier hadde i seks sommeruker fast tilhold på setra. Budeiene, Hole-jentene **Marte Rognlien** og **Ingrid Alice Kvitberg**, melket og stelte kuene og drev setra på gammeldags vis. Forbipasserende turgåere fikk tilbud om å kjøpe nystekte lapper og rømmegrøt.

Vi hadde en del problemer fra starten av, men etterhvert som vi fikk erfaring og markedsført prosjektet ble det et populært tilbud. Besøkene tok seg opp og budeiene fikk mye positiv respons fra folk som var innom, og som håpet at dette ble et årlig opplegg.

Gjennomføringen av prosjektet medførte som ventet en betydelig utgiftspost for historielaget, men dette må vurderes ut i fra lagets formål som er "å fremme interesse for lokalhistorie i Hole kommune. Laget skal arrangere møter og turer og arbeide for lokalhistorisk aktivitet i alle bygdelag i kommunen".