

VELKOMMEN TIL SKEDSMO BYGDEMUSEUM

HUSEBY GÅRD

Den kulturelle skolesekken i Skedsmo

Ressurshfte til kulturarvtilbudet på 7. trinn



Aktivitetsdager med innføring i bondekulturen

Innhold

Forord	3
Aktivitetene på Skedsmo bygdemuseum	4
Forslag til problemstillinger	6
Brødhistorie og flatbrød	7
Potetlomper	8
Separator (Fra Wikipedia)	8
Utstillingene på Huseby.....	9
Årets utstilling i Grisehuset	9
Fattiggården på Huseby	9
Gjenstander fra kjøkkenet – FASIT	10
Skattejakt i Drengestua – FASIT.....	12
Spill: Kaste kjegler.....	14
Huseby gård – Skedsmo bygdemuseum	15
Hovedbygningen.....	16
Drengestua	16
Stabburet.....	17
Smia	17
Nebben	18
Grisehuset	18
Sykkelkart	19

Forsidebilde: Grindvev i Drengestua. Brukes til å lage bånd, belter eller skjerf, blant annet bånd til hardangerbunad.

Forord

Velkommen til Skedsmo bygdemuseum og Huseby gård! Kulturarvtilbudet «Aktivitetsuke på Huseby» er i dag en del av Den kulturelle skolesekken i Skedsmo, men har blitt gjennomført for elever i området i mange år før dette ble en organisert ordning i grunnskolen. I 2018 gjennomfører vi aktivitetsuka på Skedsmo bygdemuseum for 38. år på rad! Tilbudet gis i samarbeid med Museene i Akershus, Huseby gårds venner, Skedsmo historielag, Skedsmo bygdekvinnelag og Skedsmo husflidslag, i tillegg til noen enkeltstående profesjonelle formidlere.

Vi ønsker at dette og andre tilbud i DKS skal være et bidrag til at skolene kan oppfylle følgende mål fra Læringsplakaten i læreplanverket for Kunnskapsløftet:

- Stimulere elevenes lærelyst, utholdenhet og nysgjerrighet
(*Oppl.l. § 1-2 og læreplanverkets generelle del*)
- Fremme tilpasset opplæring og varierte arbeidsmåter
(*Oppl.l. § 1-2 og kap. 5, og læreplanverkets generelle del*)
- Legge til rette for at lokalsamfunnet blir involvert i opplæringen på en meningsfylt måte

Under besøket skal elevene deles i grupper og være med på ulike aktiviteter. Aktivitetene presenteres i dette heftet, og lærer fordeler elevene på forhånd. Se egen gruppeoversikt med antall elever som deltar i hver aktivitet fra hver skole, og annen praktisk informasjon rundt besøket i egen lærerinformasjon.

På Huseby gård er det mange hyggelige arrangementer også utenom aktivitetsuka for 7. trinn. Bygdemuseet er åpent for omvisning lørdager og søndager fra kl. 12 til 16 i juni, juli, august og september. Andre arrangementer i 2018 er blant annet planteloppemarked ved Skedsmo Hagelag i mai, Barnas dag i august, Husebymarkedet og Kulturminnedagen i september, og julemarked i desember. Årets utstilling i det tidligere grisehuset handler om barn og lek på 50- og 60-tallet i Skedsmo. Se www.mia.no/skedsmo for mer informasjon.

Vi håper dere får en fin dag på Huseby gård!

Vennlig hilsen

Museene i Akershus, Den kulturelle skolesekken i Skedsmo
og alle lag, foreninger og formidlere som deltar under Aktivitetsuka!

Aktivitetene på Skedsmo bygdemuseum

Gruppe 1: Kjøkkenet (kjøkken i hovedbygning og kjeller i bestyrerbolig)

Formidler: Skedsmo bygdekvinnelag/Huseby gårds venner

Aktiviteter: Koke, skrelle og mose poteter, steke og spise lomper, lage smør av fløte, mat og kjøkkenstell i gamle dager.

OBS: Elevene må være delt i to undergrupper. Se gruppeoppsett.



Gruppe 2: Gårdsanlegget (ute og i smia)

Formidler: Skedsmo historielag

Aktiviteter: Omvisning på gården. Bære vann med vassåk.

Slå med lå/sigd. Hesjing. Potetsetting. Slipestein. Besøk i smia.

OBS: Elevene må være delt i 2 grupper. Se gruppeoppsett.



Gruppe 3: Drengestua 1. og 2. etasje

Formidler: Skedsmo historielag og Skedsmo husflidslag

Aktiviteter: Formidling og aktiviteter knyttet til gammeldagse kjøkkenredskaper.

Tradisjonshåndverk: Veving, spinning og karding av ull.

OBS: Elevene må være delt i 3 grupper. Se gruppeoppsett.



Gruppe 4: Nebben

Formidler: Forteller Tjodun Felland

Aktivitet: Fortellinger fra gamle dager om husmenn, gammel overtro og kanskje en spøkeshistorie...

Elevene får jobbe litt med noen av disse fortellingene, for å huske dem og kunne ta dem med tilbake til skolen. Lærerne bør velge elever til denne gruppa som kan sitte stille en stund, og som liker å lytte til gode historier.



Gruppe 5: Håndverk 1 (Drengestua 2. etasje)

Formidler: Skedsmo husflidslag

Aktivitet: Spikke i rått tre. For rolige elever, da det er liten plass og skarpe kniver.

Elevene får med seg det de har laget hjem.

Obs: Max antall elever alle dager. Se gruppeoppsett.

Gruppe 6: Håndverk 2 (Bestyrerboligen)

Formidler: Skedsmo husflidslag

Aktivitet: Tove et sitteunderlag av ull. Lære litt om sauens betydning opp igjennom historien.

Elevene får med seg det de har laget hjem.

Obs: Max antall elever alle dager. Se gruppeoppsett



OBS: Elevene skal være delt inn i grupper før de kommer til Huseby.

Det er bare elever i de to siste gruppene som får med seg noe de har laget fra besøket.

Forslag til problemstillinger

Problemstillingene kan presenteres for klassen før besøket, og bidra til å øke interessen blant elevene mens de er på Huseby. I etterkant kan de f.eks. danne grunnlaget for presentasjoner fra de forskjellige gruppene. Noen steder kan det være fint å ta bilder til presentasjonen (begrenset til ett kamera per gruppe). Vi har tatt utgangspunkt i bondekulturen for 150 – 200 år siden. Problemstillingene er gruppert etter tematikken i de forskjellige gruppene, men en del vil overlappe, og dere må selv velge det dere tror passer for deres elever.

Generelt:

Hvordan fikk folk lys og varme? Hvordan skaffet de seg vann? Hvor mange mennesker kan det ha bodd i de forskjellige husene på Huseby? Hvordan skaffet de seg mat og klær? Hvordan reiste de? Hva er et historielag? Hva er et husflidslag? Et bondelag? Et bygdekvinnelag? Et museum?

Hovedbygning/Kjøkken:

Hva spiste folket på gården? Hvor fikk de maten fra? Hvordan laget de mat? Hvorfor hadde de peis i kjøkkenet? Hadde de butikker? Hvordan fikk de varmt vann? Hvordan vasket de opp? Hvordan lagde de smør eller fløte? Hvordan lagde de ost?

Gårdsanlegget:

Hva ble de forskjellige bygningene på gården brukt til? Hvem bodde i dem/Hva ble de brukt til? Hva slags dyr var det på gården? Hva ble de brukt til? Hva dyrket de av mat? Hva slags redskaper brukte de i jordbruket? Hva var de laget av? Hva er en onn? Hva gjorde de i våronna? I skuronna? Hva er en slått? Hva er å pløye? Hvordan fikk de vann? Hvor mange kan ha jobbet på gården i onnene? Hva slags redskaper lages i en smie? Hvordan lager du en kniv? Hva blir kniven laget av?

Drengestua:

Hva er en dreng? Hva ble drengestua brukt til? Hvor sov de her? Hvor spiste de? Hva spiste de? Hvordan laget de mat? Hvordan fikk de lys og varme? Hvordan laget de kaffe? Hva lagde de klær av? Hvordan laget de dem? Hva bruker vi lin til? Hva er å spinne? Hva er å karde? Hva er å veve? Hvordan vasket og strøk de tøy?

Nebben:

Hva er en husmann? Hva er en husmannsplass? Hva er overtro? Hvorfor passet skumringstimen bra til å fortelle historier? Hva er viktig når man skal lære seg en historie?

Håndverk 1; spikking:

Hvorfor er det lettere å spikke i rått tre? Kjenner du til noen tresorter som finnes på Huseby? Hvilken tresort brukes til å lage ring på pinne? Hva skjer når man tar en knivspiss i orebark (oksidasjon)?

Håndverk 2; toving:

Hvordan lager du et sitteunderlag? Hva slags materiale bruker du? Hvilken nytte har vi av sauen?

Brødhistorie og flatbrød

Vi kjenner til at det fantes forskjellige brødtyper her i landet fra vikingtida (tidligste funn i Sverige er eldre: 15-1600 år gammelt). Det vanlige var relativt tynne, runde brød forma som flate boller og stekt i glørne, på steinheller eller på jernpanner: oskestump, glokake, hellekake, klappekake, nevabrød. Disse passet godt i håndkvernens tid, da det kun ble malt korn for noen få dagers bruk av gangen. Disse brødtypene måtte trolig bakes hver dag for ikke å bli for harde. Havre eller bygg ble brukt.

Folk spiste store mengder av korn, som brød og grøt. Flatbrød er tørt og egner seg godt til lagring, gjerne i 10-20 år. Korn ble veldig fort dårlig, og korn tålte heller ikke så lang lagringstid som flatbrødet, så etter at bekkverkene kom rundt 1300 har en malt store mengder av korn til mel på en gang, og bakt flatbrød av alt nesten alt med det samme. Takker til å steke på var av jern eller av kleberstein, som ble lagt inni peisen og fyrte under med småved.

Det var vanlig å bake av det kornslaget det ble dyrka mest av på gården. I Gudbrandsdalen var bygg vanligst, i Akershus havre. Hverken bygg eller havre har heveegenskaper, og brødet ble dermed nødvendigvis flatt. Rug kom etterhvert inn østfra, og skal ha gjort deigen seigere og lettere å kjevle ut. Mot slutten av 1800-tallet ble det mange steder vanlig å bruke poteter i flatbrøddeigen: for å drøye mjølet, og for å gi bedre smak. Erter, bønner og kålrabi har også vært brukt i flatbrød. Hverdagsbrødet var tykkere enn vårt flatbrød, men helgedags- og gjestebudsbrødet skulle bakes tynt.



Selv om alle kvinner måtte kunne bake, var det likevel vanlig med faste bakstekoner som gikk rundt fra gård til gård. Husmannskoner, som bakte som en del av pliktarbeidet, eller andre som gjorde det for betaling i form av penger eller matvarer. Ofte kunne de være enslige kvinner: enker, eller ugifte mødre. Presten Peder Claussøn Friis skrev i 1632 om flatbrødet blant annet, at *"jo længer det gjemmes, jo bedre det smager, og duer at forvare i 15 eller 20 Aar, ja udi 40 Aar"*.

Potetlomper

Til 6 - 7 lomper trenger du ½ kg poteter, ½ ts salt og ca. 2 dl hvetemel.

Bruk nykokte poteter eller rester fra middagen, helst Pimpernell eller Asterix.

Kok potetene med skallet på til de er møre, slå av vannet og damp dem tørre før de skrelles.

Mos dem sammen med salt ved hjelp av håndstamper, stavmikser eller matmølle. Avkjøl.

Bland inn litt mel i en neve mos, bare nok til at den ikke klitrer seg til bordplaten.

Form til ball som klappes flat før den kjevles ut til en runding.

Stek hver lompe raskt på hver side i varm, tørr stekepanne, evt. på takke.

Legg lompene på hverandre og dekk med et håndkle for å holde dem myke.



Separator (Fra Wikipedia)

I vid betydning er en separator en innretning som brukes til å separere hva som helst. Melkeseparatoren er én slik innretning som er godt kjent fra landbruket der en separerte fløten fra melka.

Maskinen var gjerne utført i solid støpejern og skrudd fast i en benk. Melken ble slått i en stor bolle på toppen. Under denne var et hus med mange metallameller formet som skåler i hverandre. Med håndsviv ble disse lamellene, og derved melka imellom, bragt til å rotere – meget fort. Derav den karakteristiske duren fra separatoren. Under denne rotasjonen vil den tyngre melka trekke utover mens den lettere fløten trekker inn mot sentrum. Ved forsiktig tapping og jevn sveiving fikk en derved skilt fløte fra melk. Sveivefarten og tappefarten bestemte fløtekonsentrasjonen.

Separatoren er i dag vanligvis ikke i bruk, men den finnes nok på enkelte setre uten strøm.



Utstillingene på Huseby

Årets utstilling i Grisehuset

Årets utstilling i Grisehuset handler i år om barn og lek i Skedsmo på 50- og 60-tallet, og hvordan det var å være barn i etterkrigstiden. Bading i Meieridammen og orrhaneleik på Høgsmåsan. Utelek fra middag til kvelds. Køyeseng og lesing til langt på natt. Samlinger av dueringer og servietter som vokste og vokste.

Barna som vokste opp i Skedsmo på 50- og 60-tallet vokste opp i en tid med voldsomme forandringer. Skedsmo ble i stor grad preget av utbygging og tilflytning. Nye nabolag dukket opp, noe som også betydde nye lekekamerater. Med fjernsynet kom verdenen inn i stua, med OL og månelandinger, og ikke minst barne-tv!



Utstillingen er et samarbeid mellom Huseby gårds venner, Skedsmo historielag og Skedsmo bygdemuseum. De har samlet inn gamle leker og bilder, men først og fremst er det minner og historier som har formet utstillingen.

Fattiggården på Huseby

Fra 1889 til 1924 bodde mange av Skedsmos aller fattigste på Huseby. Det var gamle og syke som ikke hadde noen til å forsørge seg, men det var også foreldreløse barn som bodde på fattiggården. Hvordan det var å være fattig og bo på fattiggården forteller vi om i utstillingen i andre etasje i hovedbygningen på bygdemuseet.



Gjenstander fra kjøkkenet – FASIT

Hva ble de brukt til?



Svar: Brannjern

Til å sette gryter eller lignende på i peisen.



Svar: Jerngryte

Til koking av mat i peisen.



Svar: Kaffebrenner

Til å brenne ubrent(rå) kaffe i peis eller ovn (ringovn).



Svar: Puddingform

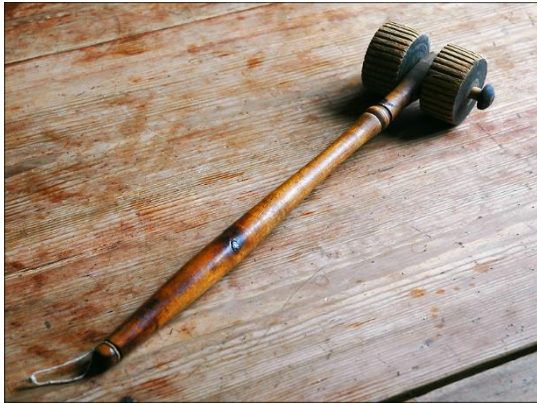


Svar: Gelé/puddingform



Svar: Lutflaske

Til å oppbevare lut i som ble brukt som vaskemiddel før.



Svar: Flatbrødtrinse

Til å kjevle flatbrødleiven med.



Svar: Morter m/støter

Til å lage f.eks. kjøtt- og fiskefarse.



Svar: Gorojern

Til å steke med over åpen ild i peisen.



Svar: «Skjerdings»

Til å henge gryter i peisen med.

Skattejakt i Drengestua – FASIT

Elevene skal finne gjenstandene i Drengestua og merke av riktig svar.



Hva er dette?

- Flatbrødrulle
- Massasjerulle
- Klesbørste



Hva er dette?

- Knivsliper
- Sukkerkutter
- Boksåpner



Hva er dette?

- Gorojern
- Vaffeljern
- Globærer



Hva er dette?

- Askeskuff
- Globærer
- Kaffebrenner



Hva er dette?

- Saltbøsse
- Serviettring
- Pølsehorn



Hva er dette?

- Vekt
- Grill
- Garnvinne



Hva er dette?

- Vaskemaskin
- Bakemaskin
- Smørkinne



Hva er dette?

- Potetkvern
- Kornkvern
- Kaffekvern

Spill: Kaste kjebler

Til dette spillet trengs:

12 - 16 kjebler:

Dette er runde vedkubber, ca. 25 cm høye og med diameter 10 – 12 cm.

Kjeglene skal være spisset i den ene enden.

4 kjevlr:

Dette er runde vedkubber som er ca. 30 cm lange og 6 – 8 cm i diameter.

Spilleregler:

I spillet inngår to lag med fra 1 til 4 spillere.

Hvert lag har i utgangspunktet 6 – 8 kjebler.

Kjeglene plasseres i to linjer i 8 – 10 meters avstand.

Avstanden mellom kjeglene er 60 – 120 cm.

Begynnerlaget får de 4 kjevlene. De kaster dem og forsøker å velte motpartens kjebler.

Lag 2 kaster så de falne kjeglene over til lag 1. De blir reist opp der de faller. Så er det lag 2 som kaster kjevlene for å ramme motpartens kjebler osv.

Spillet går videre til alle kjeglene er samlet på en side, og etter at begge lag har kastet like mange ganger.

Lurt å tenke på:

For det laget som kaster sine kjebler over til motparten, er det lurt å prøve å få samlet dem i klynger, slik at de kan ramme flest mulig på en gang når det er deres tur til å kaste kjevlene. Men dersom de ikke er kastet minst halvparten av avstanden mellom lagene, bestemmer motparten selv hvor i linjen de skal reises.

LYKKE TIL!



Huseby gård – Skedsmo bygdemuseum

Huseby gård har eldgamle aner, og ligger i et kulturlandskap med røtter kanskje tilbake til de første jordbrukskulturer her i landet. Gården har hatt tilknytning til bygdas religiøse og administrative sentrum som lå i området rundt Skedsmo kirke. Noen forskere tror at gården tidligere het Skeidsmo. Ordet *skeid* kan tolkes som kappløp, ridning eller hestekamp. Skeidsmo kan da bety en mo eller slette hvor det ble holdt kappleik/hestekamper. I mange hundre år, helt fra prestegårdenes oppkomst på 11-1200-tallet og fram til 1883, kan gården ha tjent som hjem for presten og hans familie og som skysstasjon for langveisfarende.

Fra en beskrivelse i 1680 leser vi om gårdens 18 bygninger som til sammen dannet en to-tuns bebyggelse med inntun og ut-tun. To borgestuer, herregemakket, en bygning med forrådsrom og kammer, bryggerhus, to stolpeboder (stabbur) og en hus-stue «til gårdens fornødenhet» dannet trolig inntunet. De resterende bygningene: to staller, en dobbelt lade, to fehus, to grisehus, et sauefjøs, en gjetestall, kjone og badstue lå trolig gruppert om et ut-tun øst for inntunet.

I 1889 ble gården kjøpt av Skedsmo kommune og straks tatt i bruk som fattiggård; en funksjon den hadde fram til 1924, da pleiehjemmet Skedsmotun sto ferdig. Fram til ca. 1990 ble gården drevet som ordinært gårdsbruk med bestyrer. I dag er jorda forpaktet bort, og foruten bygdemuseet, har mange lokale lag og organisasjoner fått tilknytning til gården.

Fra 1937 fikk Skedsmo sitt bygdemuseum i den restaurerte drengestua på gården. Med årene ble også stabburet, grisehuset og hovedbygningen overlatt museet. Foruten disse tre bygningene som opprinnelig tilhører gården, er også to hus tilflyttet bygdemuseet. Det ene er en smie fra plassen Haugen, og den andre en husmannsstue/ arbeiderbolig fra plassen Søndre Næbben.



Hovedbygningen

Den nåværende hovedbygning ble bygget etter en brann i 1830 og reist på murene etter det tidligere huset. Hovedbygningen på Skedsmo gamle prestegård er en midtkammerbygning og består av består av 3 deler («låter»): Delen til venstre for storgangen er delt i fire rom. Forrest spisestue og kjøkken, bak to kammer. Delen til høyre er delt i tre rom, storstuen (salen) foran og to (opprinnelig ett?) kammer bak. I bislaget foran inngangen til det gamle kjøkkenet er det innredet et moderne kjøkken. Bortsett fra kammeret bak spisestuen, som er møblert som en stue/røykesalong fra omkring 1900, er bygningens 1. etasje innredet som en prestegård (embetsmannsgård) fra første halvdel av 1880-tallet.



Drengestua

Vi kjenner ikke bygningens opprinnelige alder, men deler av den ble flyttet hit fra plassen «Bjørklund» etter brannen i 1830. Husets to etasjer er delt i flere noenlunde like store rom. Hele den ene langsiden er dekket av en sval, og fra denne er det inngang til hvert rom (som opprinnelig ikke var forbundet med dør seg imellom). I svalen er det en innebygget trapp til 2. etasje. 1. etasje inneholdt sove- og oppholdsrom, 2. etasje gjeste- og lagerrom. I dag huser bygningen det meste av «bondesamlingene» ved Skedsmo bydemuseum. Intensjonene med bygningens innredning er å vise hvordan livet artet seg på en Skedsmo-gård for ca. 150 – 200 år siden.



Stabburet

Bygningen er trolig museets (og prestegårdens) eldste hus. I en av tverrstokkene som holder grimen som stolpene (stabbene) står på, er det hugget inn årstallet 1709. Stabburets primære funksjon er oppbevaring av matvarer, og andre navn som bu, matbu, stolpebu eller bur brukes om dette huset. Størrelsen på stabburet rettet seg som regel etter gårdene størrelse.

På Romerike finner vi storgårder med stabbur på opptil tre etasjer og mange rom, men også småbruk med den enkle enetasjes og ettroms bua. Romeriks-stabburene er enkle i utformingen, de fleste har sval i 1. etasje, og 2. etasje stikker fram over svalen. I 2. etasje oppbevarte man kornet i binger direkte på gulvet. I 1. etasje var matvarer, kjørel og redskap. Stabburet på Skedsmo gamle prestegård vitner om en god korngård, med sitt store «kornloft» og mange binger.



Smia

Tidligere var det vanlig med en enkel gårdssmie på hver gård. Den ble brukt til å smi forskjellige gårdsredskaper av jern. Smia på bygdemuseet ble bygd på 1700-tallet og er den eldste delen av smia som sto på plassen Haugen. Denne plassen lå der Håkensen Maskin på Skedsmokorset ligger i dag. På døren er en gammel hjemmesmidd lås. Smia har også hatt en andre etasje, men den ble revet i 1960. Senere ble smia flyttet til Huseby, og i 2015 ble den restaurert.



Nebben

Dette huset har vært både husmannsplass og arbeiderbolig og er flyttet hit fra plassen «Nebben Søndre» som lå under Bråte gård på Strømmen. Folketellingen i 1865 nevner en sagmester ved navn Nils Larsen som beboer. Huset ble antagelig bygd midt på 1800-tallet og er en såkalt «Akershus-stue» (treroms plan). Denne bygningstypen er karakteristisk for småårshus på 17- og 1800-tallet på Østlandet. Bygningen har tre rom. Både stuen og kjøkken har inngang direkte fra et bislag. Kammerset bak kjøkkenet har hatt dør ut til stuen. Det største rommet tjente som kombinert kjøkken, oppholds- og soverom og ble kalt stue. Fra dette førte en dør inn til det minste rommet som ble kalt kove eller kava.



Grisehuset

Dette huset er også en del av museet, men blir i dag benyttet som magasin. Museene i Akershus og foreningen Huseby gårds venner og Skedsmo historielag har hver sommer en utstilling her.



Sykelkart

Sykelkartet finnes også i papirformat og på nettsidene til Skedsmo kommune:

<http://skedsmo.maps.arcgis.com/apps/SocialMedia/index.html?appid=1307b96d1c0049509e27b18ef088f6e8>

