

Nyvallens fäbod har obruten hävd sedan 1700-talet. Här finns ett kulturarv att förvalta och här tillverkar familjen Kristoffersson smör, ost och messmör på traditionsenligt vis.



Fäbodstinta läser webbaserat

Anna-Karin Kristoffersson går just nu en kurs om livsmedelslagen, samtidigt som hon tar hand om sin lilla dotter Matilda och förbereder flytten upp till fäboden på Sonfjället i Härjedalen. Det är möjligt eftersom kursen är webbaserad. TEXT: ANNA-KARIN HALLGREN FOTO: DANIEL ANDERSSON

– Det var det som föll mig i smaken med Meny. Att jag kan göra kursen helt i min egen takt. Jag loggar in och läser en fråga och går och funderar på den ett tag, säger Anna-Karin Kristoffersson.

Målet är att hon ska ha läst färdigt kursen till midsommar, då buföringen, flytten till fäboden, sker. Då har hon klarat kursen inom de fem veckor som Meny beräknar att den tar. Under dessa veckor gör man ett projekt i företaget. Själva studierna beräknas ta en arbetsdag i veckan.

Nyvallens fäbod är ett riktigt familjeföretag. Anna-Karins föräldrar tog över driften efter mormor och nu arbetar även Anna-Karin och hennes man där. Hennes bror tar hand om gården nere i Sörviken, där korna vistas under kalvningen och på vintern. Allihop flyttar upp till fäboden lagom till midsommar och blir kvar där till september.

Smak efter bete

De har ett 40-tal fjällkor, varav 20 är mjölkkor. På fäboden tillverkar de ost, smör och messmör av den mycket smakrika mjölken som korna ger när de betar på fjället.

– Det är en väldigt stor skillnad på hur

mjölken smakar, beroende på var djuren betar. Sommartid tar vi hand om mjölken själva enligt traditionen och på vintern levererar vi till Milko, men då får vi först ställa om korna till annat foder, så att mjölken får den smak som mejeriet vill ha.



Anna-Karin Kristoffersson är gårdsmejerist och arbetar i traditionell fäbodmiljö, men utbildar sig webbaserat.

– När jag och min mamma arbetar tänker vi ofta utifrån vart korna gått och betat på fjället, för att få bäst smak på produkten. I svamptider gör vi till exempel mycket smör. Svampen gör att grädden blir extra fet och riktigt gulffärgad.

När Anna-Karin var 17 år opererades hon för skolios och under konvalescenttiden gav hennes mor henne material från Eldrimner. Det var då hon bestämde sig för att utbilda sig till gårdsmejerist. Sedan

träffade hon sin man Daniel, som höll på att utbilda sig till vildmarksguide, en kompetens som också passar bra in på fäboden.

Traditionellt och modernt

Idag tar Anna-Karin gärna emot ungdomar som vill lära sig det gamla hantverket.

Och den moderna tekniken gör det möjligt för Anna-Karin att fortsätta att förkovra sig, även om hon befinner sig flera mil från sin handledare Per Nilsson. Kursen som Anna-Karin går, ”Att förstå och använda livsmedelslagen”, går igenom grundläggande begrepp i lagstiftningen och ger en inblick i en del centrala författningar.

Rent tekniskt skulle Anna-Karin kunna sitta på fäboden och gå kursen. Problemet är snarast att det är svårt att plugga ostört där, eftersom fäboden besöks av många turister.

– Det har hänt mer än en gång att jag fått ta med mig dator och läxböcker ut på fjället för att få vara ifred.

Att vara oberoende av tid och rum när Anna-Karin sköter sina studier är en nödvändighet, annars hade hon fått skjuta pluggandet på framtiden. ■