

Emne nr. 26

KLUBB, KLOT, KUMLE, KRUMME

Denne maten er brukt over store deler av landet, men han varierar mykje i dei einskilde distrikt, og det er mogleg han har skift noko med tidene. Vi bed difor om å få greie på om folk har laga han på ein annan måte i eldre tid, og om det fins serskilte namn på dei ymse klubbslaga.

Vi ynskjer å få vita alt som er å fortelja om klubb i bygda, og set opp nokre spørsmål til rettleiing.

1. Kva vert klubben laga av (berre mjøl, raspa potet og mjøl, fisk og potet, sild og potet, lever, blod, har ein blanda i kokte poteter, kva slag mjøl eller erter)?
2. La ein flesk, kjøt, talg, sild eller anna i klubben? Namn?
3. Forma ein klubben med hendene eller med skei til runde ballar eller flate kaker, eller vart han kjevla ut?
4. Korleis vart han kokt (i salta vatn, kjøtkraft, saman med kjøt og flesk)? Har ein kokt klubb i mjølk servert i djupe tallerkar? Steikte ein klubb i panna?
5. Korleis vart han servert (saman med kjøt og flesk, steikt flesk, møssmørdopp, sirup osv.)? Korleis vart måltidet samansett? Skulle ein til dømes ha suppe til?
6. Korleis servete ein klubb som var ein rest frå dagen i førvegen?
7. Til kva måltid åt ein klubb?