



# Västgöta Nations i Uppsala Landskapsförening

## *DECEMBERNYTT 2017*

---

*Bästa medlemmar i Landskapsföreningen!*

***Vi vill önska er alla en riktigt god och glad jul och ett gott nytt år!***

*Styrelsen*

Decembernytt innehåller en grynkorvsartikel, en tillbakablick av Förste kurator Elin Nilsson, information om ett ovanligt intressant föredrag om Varnhem i februari samt en anmaning om att det är dags att betala in medlemsavgiften för 2018.

I mitt hem i Karlsborg fanns inte bara de vanliga rätterna på julbordet. Det fanns också bruna bönor och naturligtvis grynkorv som mamma hade ”stoppat”. Vi bröder fick dra köttkvarnen för att mala fläskköttet. Pratade just med en brorsa som lagt korngrynen i vatten. Har ni gjort det?

*Kenny Jonsson*

### ***Rätt snart är det jul igen...***

Och med julen följer julbord och googlar man ordet julbord skriver Wikipedia att ”Julbordet har sina rötter i vikingarnas midvinterblot, men få av rätterna på dagens julbord är från äldre tider, med **dopp i grytan**, **julkorv** och **lutfisk** som undantag”.

Övriga rätter på julbordet, sillar och lax och ägghalvor och allt möjligt annat började serveras först under förra seklet, dvs under 1900-talet. Det gäller också skinkan! I äldre tider sparade man skinkan till andra festtillfällen, men karvade istället, så gott det gick, av grishuvudet.



(Vid en lussegasque på Västgöta Nation lär det nån gång sent 60-tal/tidigt 70-tal ha inträffat den sorglustiga incidenten att det vackert dekorerade grishuvudet med rött äpple i munnen vid inspektors idoga försök att skära sig en bit gott fläsk for av fatet, rullade längs bordet och dråsåde i golvet med en duns. Den hungrige men snopne inspektorn var Ingemar Hedenius och det dignande julbordet hade dukats fram av nationens restauratör Viola Sandberg med medhjälpare. Finns det några som kommer ihåg? Om grishuvudet åter placerades på sin hedersplats eller förpassades ut i köket förtäljer inte historien.)

Det är intressant att de smakligaste rätterna för en traditionsbunden västgöte också är de äldsta. Kanske bör vi till listan lägga ytterligare några rätter med hundratals år på nacken: **sylta**, **gröt** och **grisfötter**. Ett gott **bröd** och en vällagrad **ost** därtill så är vi västgötar nöjda. Godare kan det inte bli. Eller...? Jo, en sak till: letar man efter västgötska juld delikatesser nämns, förutom grynkorven, också **bruna bönor**. Just det! De ska kokas länge så de blir riktigt mjuka, redas av och smaksätts med sirap och en gnutta ättika.

När det västgötska julbordet sålunda är fullbordat, kan blicken riktas lite extra mot Västergötlands nationalrätt: grynkorven.

Grynkorv omnämns i skrift redan 1623. ”Till den bästa grynkorfven förväller man korngryn i mjölk, hvarmed sedan uppblandas finrifven, rå lefver..” Några säkra uppgifter om

grynkorvens ursprung står inte att finna. Att blanda korngryn i korvsmeten var säkert ett sätt att dryga ut, om tillgången på kött var begränsad eller om priset överskred vad portmonän mäktade med. Gryn var en billig utfyllnad, likaså lök och inälvor. Varianterna på grynkorv är många, Kajsa Warg gjorde t ex en grynkorv som förutom korngryn även innehöll mjölk, njurtalg, rödlök, oxlever, fårlever, ägg, socker, bröd, smör och russin.

”Förr i tiden” gjorde man grynkorv vid varenda slakt på varenda gård. Den färdiga grynkorven saltades ner rätt hårt och måste därför vattnas ur rejält innan den kokades. Idag fryser vi helt enkelt in den. Grynkorven är mycket lokalt förankrad. Den hör framför allt hemma i Skaraborg. Utanför detta område dominerar grovhackad fläskkorv, som saknar inblandning av korngryn och peppar.

Grynkorv tillverkades så sent som för fyrtio år sedan av samtliga charkuterier i Skaraborg. Idag återstår 13 producenter, och det är inte så dåligt det heller.

### **Recept på hemlagad grynkorv:**

#### **Ingredienser:**

1 kg korngryn - 1 l vatten - 3 kg malet fett fläskkött - 3 st gula lökar

3 msk salt - 2 tsk vitpeppar - 2 tsk kryddpeppar - 10 m fjälster - grovt salt

**Gör så här:** Lägg korngrynen i blöt under natten. - Blanda med fläskkött och riven lök. Salta och krydda - Arbeta igenom smeten väl. - Stoppa smeten ganska löst i fjälster. - Bind upp till grynkorvar av önskad längd. - Varva korvarna med grovt salt. - Låt stå över natten i kylskåp. - Koka, ät och njut. - Frys resterande korvar.

**Kokning:** Tina fryst korv, helst över natten i kylskåp. - Lägg grynkorven i hett vatten.

Låt sjuda 22 – 25 minuter. - Tillsätt salt, lagerblad o några svartpepparkorn.

Servera med kokt potatis och bechamelsås med senap.

**Till jul** samsas grynkorven förstås med fläskkorv och kokt kött på sovelfatet till bröd och doppespad . Den korv som inte går åt vid doppet kan med fördel delas på hälften och ätas som smörgåspålägg med lite senap vid frukosten på juldagen.

**För alla som älskar grynkorv** finns en förening att ansluta till: **Grynkorvens vänner.**

Genom att betala in 118 kr (ungefärligt pris för två kg Grynkorv) på bankgiro 5018-4134 erhålls medlemskap i Grynkorvens Vänner. Varje år, den tredje torsdagen i oktober, inträffar Grynkorvens dag. Det är en dag som Sällskapet Grynkorvens Vänner aktivt arbetar för att få etablerad som en **höstens höjdpunkt** för en allt bredare krets av västgötar och andra. Gå in på [www.grynkorv.se](http://www.grynkorv.se) för att få veta mer om det illustra sällskapet. Ett medlemskap där är ett måste för varje grynkorvsentusiast. Som sällskapet så självklart uttrycker det: **Bli mä du mä.**

*Elisabet Claesson*

### **Landskapsföreningen inbjuder till föreläsning den 16 feb 2018**

Antikvarie Maria Vretemark från Västergötlands Museum i Skara kommer att föreläsa om projektet "Varnhem innan munkarna kom" och berätta om arbetet med Katas gård i Varnhem. Många såg kanske programmet om Kata i SVT i höstas och fascinerades av fynden man gjort vid utgrävningarna intill Varnhems klosterkyrka. Det är bl.a. fråga om en kristen gravplats som började användas redan på 900-talet – sensationellt tidiga dateringar! Nu får vi möjlighet att höra mer om denna intressanta tid i Västergötlands historia. Vi återkommer med mer information. Boka dagen redan nu.

## ***En återblick***

Kära medlemmar i Landskapsföreningen!

Nu är mitt år som förste kurator snart till ända och det är dags för mig att summera det år som gått. Som ni vet har nationen under året ställts inför utmaningar efter att en vattenläcka upptäcktes i köket i november förra året. Utredningen av orsaken till skadan drog ut i tiden och nästan hela vårterminen kom att präglas av att vi tvingades ha köket stängt. Tack vare Landskapsföreningens generösa donation av en diskmaskin till Djäknen kunde vi satsa på att kunna hålla puben öppen i nationshuset under renoveringstiden och genom olika speciallösningar ändå anordna gasquer och baler som vanligt, men sopplunchen och söndagsbrunchen tvingades hålla stängt under nästan ett halvår. Sedan början av maj är dock köket och verksamheterna igång som vanligt igen och det har varit väldigt roligt att under hösten få uppleva en termin så som den borde vara: med huset fyllt av medlemmar och besökare!

Vår stora farhåga under vårterminen var att Västgöta nation skulle försvinna ur Uppsala-studenternas medvetande i och med den lägre grad av aktivitet som blev följden av vattenskadan. Vi var rädda att vi därför skulle ha svårt att rekrytera nya ämbetsmän och locka nya medlemmar inför hösten. Det känns därför väldigt roligt att kunna berätta att så inte alls blev fallet! Vi har haft en näst intill full ämbetsmannakår under höstterminen och har även ett välfyllt ämbetsverk inför nästa termin. Puben Djäknen, sopplunchen, Märtas söndagsbrunch samt de gasquer vi arrangerat har alla varit välbesökta. Dessutom har vi skrivit in 250 nya medlemmar under höstterminen, en ansevärd mängd för en förhållandevis liten nation som vår.

Firandet av Gunnar Wennerbergs 200-årsdag har såklart varit den händelse som mest avvikit från den vanliga nationslunken under höstterminen. Det var väldigt roligt att på Västgöta nation kunna uppmärksamma detta genom Landskapsföreningens välordnade seminarium och sedan den efterföljande gasquen i nationens regi. Stort tack för det fina samarbetet!

Jag börjar nu se slutet på mitt år som kurator och jag måste säga att jag fortfarande känner mig väldigt stolt och hedrad över att ha fått förtroendet att sitta som förste kurator för denna fina nation. Kuratorsåret är på många sätt utmanande, men framför allt är det oerhört givande och utvecklande. En utav de delar jag uppskattat mest har varit just att få ha kontakt med nationens äldre medlemmar. Att träffa människor som på olika sätt bidragit till nationens väl och ve och att få ta del av andra personers erfarenhet och kunskap är en sann ynnest!

Varmt tack för detta år, jag hoppas att vi ses på nationen även i framtiden!

*Elin Nilsson*

*Förste kurator*

## ***Medlemsavgift för 2018 m.m.***

Ett plusgiroinbetalningskort bifogas. Medlemsavgiften för år 2018 är oförändrat låg - 150 kr. Äkta makar eller annars sammanlevande par betalar, också oförändrat, gemensam medlemsavgift med 200 kr. Den som vill prenumerera på Corren betalar ytterligare 100 kr, pengar som föreningen redovisar vidare till Nationen. Plusgironumret är 3 47 84 – 9. (Det kan noteras att Nationens hedersledamöter får Corren i sin egenskap av hedersledamöter. De behöver alltså inte särskilt prenumerera på den.)



Foto Elisabet Claesson

perspektiv står till förfogande för ändamål som styrelsen finner särskilt angelägna.

Enligt sina stadgar skall föreningen utgöra ett band mellan äldre och yngre generationer vid Västgöta Nation i Uppsala och stödja Nationen i dess verksamhet samt säkerställa utgivningen av tidsskriften Vestrogothica. Föreningen är att betrakta som en alumnorganisation. Styrelsens ambition är att långsiktigt stärka föreningens ekonomiska situation. Och en betydelsefull del i detta är att vi har många medlemmar.

Om du inte tidigare meddelat föreningen din e-postadress får du gärna göra det till kassör Tobias Lindgren: [lindgren.tobias@gmail.com](mailto:lindgren.tobias@gmail.com)



### **Till sist kommer här en Västgötahistoria**

Handlar om Ola i Bäckén som for till järnhandeln inför julen för att köpa ena "gruta". Den kostade 4 riksdaler.

Ola frågade om lock ingick. Jo, det gjorde det.

Då frågade Ola vad grytan kostade utan lock. 3:80 riksdaler blev svaret. Tjugo öre för lôket. Då tar ja lôket. Se då ä lôket ja behöver. Gruta då har´a!