



*En grupp som provat på julgåstillverkningen. Stående fr. v. Marta Olsson, Eva Johansson, Gerd Håkansson, Elis Wall, Hans-Gustav Norling, och Ingrid Dahlberg. Sittande Albertina Emretsson. Thea Nyberg saknas på bilden. Foto B Mattsson*

## JULGÅSEN

**Att Särna, Heden och Idre är en sällsam del av Dalarna med ett eget språk och en egen kultur är inte så välkänt. Området hörde till Norge fram till mitten av 1600-talet. Tack vare bygdens isolerade läge har dess norska egenart kunnat bevaras in i våra dagar.**

**En julsed från Särnatrakten, som är väl värd att spridas ned till övriga delar av landskapet, är bruket att ha en vacker ornerad julgås på bordet om julaftonen. Julgåsen är inte någon fågel, även om det låter så. Benämningen är släkt med ordet smörgås, och "gås" betyder i det här sammanhanget smör helt enkelt.**

**Men till skillnad från annan julmat kan man inte köpa det här speciella julsmöret i livsmedelsbutiken.**

Nej, julgåsen är ett mycket ömtåligt konstverk, som lätt blir deformerad vid ovarsam behandling. Därför är det klokt att tillverka den hemma i köket samma dag, som den skall serveras. Detta är lättare sagt än gjort om man inte har tillgång till någon julgåsform. Sådana formar saluföras i norska hemslöjdsaffärer. De är serietillverkade i en eller två standardstorlekar och med standardmönster.

### **Täljde**

I forna tider fanns det händiga karlar ute i bygderna, som täljde formar på beställning. Leveranstiden var lång, men man kunde få årtal och monogram inkomponerade i mönstren. En av det sista stora konstnärerna på det området i Särna-trakten var Erik Pålsson från Fjäten.

I våra dagar med skyhöga virkespriser och höga arbetslöner går det inte att få

tag på någon handgjord julgåsform till någon billig penning. Däremot är det ett trevligt hobbyarbete att själva snickra en. Det är detta, som NBV:s studiecirklar i Särna tagit fasta på och sysslat med de tre senaste terminerna.

### **Ledbar**

En julgåsform eller gåskärl, som den även kallas, är av trä och liknar ett litet knubbigt kyrktorn. Huven är löstagbar, och formen är ledbar i tre av hörnen och går att öppna i det fjärde. Väggarna är dekorerade på insidan med djupt skurna karvsnitt och andra geometriska mönster.

Toppens insida har ofta dekorerats med fjäll, som för tanken till pärten på Särna Gammelkyrkas torntak. Snitten måste ha rätt lutning, så att inte smöret fastnar i mönstret. Och formen måste vara glapp i torrt tillstånd, annars sprängs den sönder om den får ligga i vatten.

### **Så gör man**

Så här går det till att göra en julgås efter konstens alla regler:

Vik isär formen och lägg den tillsammans med toppen i ett rymligt kärl med kokhett vatten. Låt det ligga i cirka en halvtimme med någon tyngd på, som håller delarna under vatten. Lägg dem sedan i rikligt med kallt vatten omkring en timme, så att de blir ordentligt avkylda.

Sätt sedan ihop formen och packa i smöret omsorgsfullt, medan formen är ordentligt kall och blöt. Smöret får inte vara för hårt, men det får inte heller vara kladdigt om man skall lyckas bra. Veckla ut formen försiktigt och Du har en vacker julgås att pryda bordet med. Lyckas man inte bra första gången, så är det bara att göra om proceduren. Der brukar gå bra att göra flera julgåsar i följd i samma form, när den väl är preparerad, om man sköljer den i kallt vatten mellan "stöpningarna".