130 - Laufabrauðshefðir

Leiðbeiningar

Leiðbeiningar
Mikilvægt er að þú kynnir þér skilmálana og samþykkir þá til þess að sem flestir hafi aðgengi að svörunum. Eftir að þú hefur fyllt í reitina smellir þú á hnappinn „hefja svörun“. Þegar þú hefur lokið við að svara velur þú hnappinn „lokið“ og fara svör þín þá beint inn í þjóðháttasafnið. Ekki er hægt að vista svörin en mögulegt er að fara frá spurningaskránni og koma að henni aftur síðar ef glugginn er opinn og ekki slökkt á tölvunni eða vafranum. Svörin mega gjarnan vera löng og ítarleg. Jafnframt er bent á þann möguleika að skrifa svörin fyrst í ritvinnsluskjali (Word) og líma þau svo inn hér („hefja svörun“). Einnig má skila í tölvupósti á thjodhattasafn@thjodminjasafn.is.
Þeir sem kjósa að tala svör sín inn á upptökutæki geta sent hljóð- eða vídeóupptökur með We Transfer hérna. Hið sama gildir um ljósmyndir. Móttökunetfangið er thjodhattasafn@thjodminjasafn.is. - Einfaldast er að nota farsíma við upptökurnar.
HÉR er hægt að skoða allar spurningarnar fyrirfram og sækja PDF-skjal.
Frekari upplýsingar eru veittar í síma 530 2294 en einnig má senda tölvupóst á thjodhattasafn@thjodminjasafn.is.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara á öðrum stöðum

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Heimilum vinkvenna

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei kaupi það í litlu magni

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Lítið gert laufabrauð

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Fer vaxandi held ég

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég á laufabrauðsjárn sem tengdamóðir mín gaf mér

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hún fékk það nýtt

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ef ég geri laufabrauð sem er sjaldan alls ekki árlega þá geri ég einföld mynstur

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og það kemur úr búðinni

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já ekkert sérstakt fyrirtæki

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Laufabrauðsgerð um náði ekki inn á mitt æskuheimili á Álftanesi en við steiktum kleinur og flatbrauð fyrir jólin og það er gert eftir kúnstarinnar reglum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1981
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Því miður ekki. Ólst upp í sértrúarsöfnuði og við héldum ekki jól. Áhugi minn á laufabrauði kviknaði þegar ég var 10 ára.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Sem ung kona tók ég þátt í laufabrauðsgerð með fjölskyldu vinkonu minnar. Það var í Keflavík og afar, ömmur, frænkur og krakkar tóku þátt.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þar sem foreldrar mínir höfðu sérstakar trúarskoðanir á þetta ekki við. En þar sem ég sjálf (veit að ekki er verið að spyrja um mig en kannski gagnast þetta þó) sá, smakkaði og heyrði um laufabrauð var í þéttbýli í Garðabæ.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Æjæj, nú hef ég því miður ekki samanburðinn. En þó fannst mér brauðið sem ég smakkaði í kringum 1990 hafa verið harðara og stökkara en það sem ég hef fengið á fullorðinsárum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Þetta kom frá fjölskyldu vinkonu minnar. Fólkið hennar er bæði úr Keflavík og af Snæfellsnesi. Þetta var árið 2005.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ekki oft en ég bý það þá til með fjölskyldu vinkonu minnar (þ.m.t. henni).

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Þetta hefur verið stopult. Kannski út af fyrirhöfninni en þó ekki. Það er svo góð stemmning að það er synd að sleppa þessu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei, þetta hefur bara verið í desember, á laugardögum fyrrihluta dags. Um hádegi.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Áhuginn sýnist mér hafa farið vaxandi. Sérstaklega á meðal ferðamanna. Listsköpun sem byggir á mynstri í laufabrauðsskurði hefur að mínu mati vakið jákvæð viðbrögð. Eins og laufabrauðið veki með manni þjóðarstolt. Svo hefur laufabrauðið (mynstrið) ratað á frímerki sem er mjög gott.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ég held að það verði ekkert úr laufabrauðsgerð þetta árið, því miður.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Það eru ömmurnar. Eldri konurnar passa upp á allt, enda sérfræðingarnir sem kenna komandi kynslóðum hefðina og trixin.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við höfum búið deigið til sjálf en það væri eflaust í lagi að kaupa útflattar kökur einhvern tíma.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Veit það ekki...

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Það eru konurnar sem sjá um þetta allt.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Amma mín steikti og steikir enn laufabrauð. Við vorum af 3 heimilum í þessu, þ.e.a.s. amma, dóttir hennar og börn og ég og bróðir minn, og nú börnin mín.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima hjá ömmu, aldrei tekið þátt í laufabrauðsgerð annarstaðar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Eflaust hjá foreldrum sínum, en þau gera ekki laufabrauð sjálf.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það er eins, meira og minna. Bólóttara en keypt laufabrauð samt.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Bý ekki til laufabrauð sjálf, finnst það ekki gott og dettur ekki í hug að standa í þessu veseni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Síðustu 10-15 ár, síðan ég var ca 17-18 ára, hef ég verið pínd í að stýra yngri frænsystkinum og síðan eigin börnum í laufabrauðsskurði á hverju ári. Við gerum þetta ekki í ár og ég er fegin að losna við það.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við veljum tíma stuttu fyrir jól, í kringum 20.des.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hef engar hugmyndir um laufabrauð annað en að það sem fæst í bónus sé eflaust annars flokks!

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það hefur þau áhrif að ég losna við laufabrauðsgerðina í ár. Ég veit ekki hvort laufabrauðið verður steikt samt en ég kem allavega ekki að því.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Amma stýrir öllu: hún gerir deigið, fletur það og sker, raðar á bakka með viskastykki á milli og færir okkur þar sem við sitjum við stofuborðið og skerum í gríð og erg. Ég labba með þetta, þegar við höfum fyllt bakka af skornu brauði, til hennar og hún steikir en annars má engin koma inn í eldhúsið af því feitin er jú stórhættuleg. Svo fá allir sem vilja að borða afskurðinn.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Amma býr til deigið og fletur og sker út kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hef ekki hugmynd.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Amma, alltaf og bara amma.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Erum með eitt laufabrauðsjárn (?) sem maður rúllar eftir kökunni til að fá v-in, það gengur á milli og svo litla smjörhníf til að fletta laufunum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við skerum bara út stafi og strik, ekkert merkilegt. Reynum að láta þetta virðast þjóðlegt. Erum stundum skömmuð ef kökurnar eru ekki nógu mikið skornar.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er meira í því að reyna að passa að litlir krakkar rústi ekki hverri kökunni á fætur annari en að skera sjálf. Mér finnst þetta ekki skemmtileg hefð. Vil bara klára þetta sem fyrst.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er svosem alltaf það sama.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma kenndi mér og ég hef kennt frændsystkinum og börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Ég hef verið eina fullorðna manneskjan. Börn gera þetta aðallega og það gengur ekki hróplega vel fyrr en þau eru orðin svona 8 ára. Það skiptir auðvitað engu þó kökurnar rifni, þær steikjast fyrir því og eru ágætar ef manni finnst laufabrauð gott á annað borð, en þetta endar oft með því að ég sker sjálf meirihlutann af kökunum.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það er stór pottur og einhver prjónn, svo diskur og pottlok notað til að halda kökunum flötum þegar þær koma úr pottinum. Eflaust fleira en ég er ekkert inni í eldhúsi meðan þetta gengur yfir.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín, held ég. Afskurðurinn steiktur og borðaður heitur, hann er meira spennandi en kökurnar sjálfar.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað með pottloki, það er samt ekkert sérstaklega slétt.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ofan í kökudall og það fer niður í geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Enga hugmynd, það er ekki mikill áhugi fyrir þessu. Þetta er borðað a jóladag, sem er afmælisdagurinn hennar ömmu, og fólk fær sér kannski eina með matnum.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ekki viss en skurðurinn tekur kannski 2 klukkutíma. Þetta gengur alltaf hratt.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Amma.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Hef ekki hugmynd, það er geymt hjá ömmu og ég hef engan áhuga á því sjálf þannig ég hef ekki velt því fyrir mér.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér þykir laufabrauð einhvernvegin bæði bragðlaust og væmið, ég borða það alls ekki.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann er borðaður heitur og nýsteiktur og hverfur eins og dögg fyrir sólu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér fannst hún notaleg fyrstu árin, gaman að hitta frændsystkin og ömmu, en nú er eg bara stressuð og mér finnst þetta leiðinlegt og bara enn eitt sem þarf að gera fyrir jólin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hefðin hefur ekki breyst en mín upplifun hefur breyst. Ég var 17-18 ára krakki þegar ég fór að taka þátt í þessu reglulega og nú er eg eldri, þreyttari og stressaðri. Þetta gefur mér ekkert og ég er fegin að covid

gefur mér afsökun til að sleppa þessu. Þegar amma fellur frá væri ekki hægt að borga mér nóg til að ég mundi halda þessari hefð áfram.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1949
Sveitarfélag: 105 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Aldrei neitt laufabrauð á mínu heimili, fyrr og síðar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Aldrei.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þarf ekki að svara.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Aldrei.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Enga.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nei.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

0

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

0

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er

þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Langaði bara að láta ykkur vita að líklega eru sumar fjölskyldur alveg lausar við laufabrauðshefðina. Ég er Reykvíkingur í um 200 ár.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1966
Sveitarfélag: 109 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á vinnustað mínum kynntist ég þessari jólahefð. Þar sem samstarfsfólk og fjölskyldur komu saman og skáru út og steiktu laufabrauð. Eg var orðinn 25 ára þarna.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Geri ekki laufabrauð í dag. Hefðin lognaðist út af á vinnustaðnum fyrir15 árum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Minnkandi hefð. Fólk gerir konfekt og sörur saman.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Jóladag

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangiketi

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast á jóladag.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1966
Sveitarfélag: 310 Borgarnesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ja alltaf.Fyrstu árin hjá föður ömmu og þangað mættu allir, systkini pabba og frændsystki og allir tóku þátt.Síðar voru það við systkinin sem mættu hjá mömmu og pabba og við tókum öll þátt. En við systkinin höfum ekki haldið þessu við eftir að mamma hætti að baka og steikja, núna eru þau keypt tilbúinn til úrskurðar og sum okkar kaupa full elduð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fyrst heima hjá föður ömmu og síðan hjá foreldrum mínum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Föður amma tók þetta upp eftir að móðir mín sem kom norðan úr Presthólahrepp í Norður þyngeyjarsýslu. En mamma var alinn upp við laufabrauðsgerð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ja eins nema stundum voru nokkrar kökur teknar frá og settar sér þar sem milli þeirra var stráður sykur þannig að þær urðu að nokkurskonar sætabrauði.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei ekki reglulega en stundum tökum við vinkonurnar okkur til og gerum laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Fer bara eftir hvort við vinkonurnar nennum og höfum tíma til.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hugsa að hún fari minnkandi því miður.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Enga.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Fyrst var það föður amma og síðan móðir mín.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hér áður fyrr var allt gert heima en síðustu árin voru keyptar útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Amma og mamma.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Þar sem pabbi var læknir voru oftast notaðir skurð hnífar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Nöfn á fjölskyldu meðlimum skammstafanir og svo Gleðileg jól.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Tími og skap.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Svipað hjá okkur öllum.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi og hann sá um að kenna mínum börnum líka.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem komu nema amma og mamma sem sáu um að fletja út og steikja.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag: 108 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Á ekki við.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Á ekki við.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Á ekki við.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á ekki við.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Stendur í stað eða minnkað?tengi við norðurland - veit ekki af hverju... etv að eina fólkið sem ég þekki sem gerir laufabrauð er að norðan.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Á ekki við.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á ekki við.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Á ekki við.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Á ekki við.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Á ekki við.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Á ekki við.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Á ekki við.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Á ekki við.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Á ekki við.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Á ekki við.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Á ekki við.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Á ekki við.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Á ekki við.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Á ekki við.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Á ekki við.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Á ekki við.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Á ekki við.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Á ekki við.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Á ekki við.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Á ekki við.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Á ekki við.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

á ekki við

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

eitt og sér

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

veit ekki

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

ekki viss - bara hefðbundið

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

á ekki við

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

á ekki við

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

já það kemur fyrir
hef ekki skoðun á því hvaða aðili selur besta brauðið

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

hefur ekki þýðingu fyrir mig persónulega en minnir samt á jólin

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

líklega hefði ég ekki átt að svara... fátæklegt hjá mér - engar sérstakar minningar

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1956
Sveitarfélag: 560 Varmahlíð

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei, ekki á mínum æskuárum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauð ekki gert á mínu æskuheimili.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

X

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Afskaplega sviðað, ef ekki eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég tek upp laufabrauðshefðina í gegnum konu mína, en henni kynnist ég 1984, hún frá Akureyri en ég frá Sauðárkróki.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já það er gert laufabrauð í dag, ég og konan mín, börn og barnabörn.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er í þessu á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Konurnar ráða, oft er erfitt að finna dag.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Farið vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur lítið haft áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Konan.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum óskornar, en útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Bara hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

K. Jónsson brauðgerð.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn, sem gerir munstur. Lítill hnífur, notaður við munsturgerðina.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

???

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Bara eitthvað fljótlegt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt leiðinlegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Þetta fer allt eftir aldri.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Konan mín. Ég hef hjálpað börnunum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Tveir langir gaflar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

K.Jónsson steikingarfeiti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ekki pressað.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

12 kökur settar í plastpoka og svo sett í kalda geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ekki reglur, en við steikjum bara fyrir okkur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

5 klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við hjónin sjáum bara um þetta.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og búið er að steikja.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Snakk.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkar brauð. hef áður sagt frá hverjum.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Eins og þarf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi ekki steikt.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Flott hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta er óttarlegur vani.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Það var engin hefð fyrir laufabrauði á mínu æskuheimili: þar voru dálítið danskar hefðir. Afi var að vestan og hafði kynnst færeyskri ömmu minni í Kaupmannahöfn. Mamma mín gerði laufabrauð nokkrum sinnum eftir að ég varð unglingur/ung kona og bjó enn hjá henni því hún hafði kynnst manni úr Þingeyjarsýslu. Þá voru laufabrauðin gerð frá grunni. Ekki aðkeypt deig.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Laufabrauðsgerð var iðkuð í nokkur ár í tengdafjölskyldunni, sennilega upp úr 1990. Þetta var ,,áunnin“ hefð, og bara tekið upp á henni til að öll systkini mannsins míns gætu hist fyrir jólin og gert eitthvað saman. Þetta lagðist svo af aftur þegar börnin í fjölskyldunni voru orðin eldri og nenntu ekki lengur svona stússi.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, geri ekki lengur laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég á vini sem gera enn laufabrauð og mikið af því. Mín tilfinning er að fólk sem hefur vanist þessu geri þetta áfram.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ég kaupi alltaf laufabrauð fyrir jólin og finnst það ómissandi. Byrja sennilega að borða það upp úr miðjum desember.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borða það eiginlega með öllu um jólin. En langbest finnst mér það með smjöri og volgu hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég á vinkonu sem borðar laufabrauð með sýrópi sem ég hélt að væri óhefðbundið. Það er mjög gott.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég held ég hafi bara keypt sitt á hvað af því sem selt er í kjörbúðum og geri ekki greinarmun á. Eg ætla þó að prófa nýja tegund þessi jólin (Matarbúðin Nándin í Hafnarfirði) því ég tel að hún sé hugsanlega nærri þeim heimagerðu í gæðum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1939
Sveitarfélag: 300 Akranesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Aldrei gert laufabrauð á mínu heimili.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fór ekki fram.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Kynntust henni ekki.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þekkti það ekki.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Kom ekki inn í mitt líf.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ekki.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held hún standi í stað, kannske fer hún vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á ekki við.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Á ekki við.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Á ekki við.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Á ekki við.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Á ekki við.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Á ekki við.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Á ekki við.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Á ekki við.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Á ekki við.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Á ekki við.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Á ekki við.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Á ekki við.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Einstaka sinnum fyrir jól. Framleiðandi óviss.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Enga þýðingu fyrir mig.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nei.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1949
Sveitarfélag: 104 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei. Á Tannstöðum í Hrútafirði tíðkaðist ekki laufabrauð og ég er nokkuð viss um að laufabrauð var heldur ekki gert á öðrum bæjum þar um slóðir.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég kynntist laufabrauði upp úr tvítugu í Eyjafirði, þar sem það þótti ómissandi á jólum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir voru Húnvetningar og ég heyrði hvorugt þeirra nokkurn tíma nefna laufabrauð, a.m.k. ekki þannig að þau hefðu kynnst því eða vanist. Föðuramma mín var af Ströndum og hafði verið vinnukona á Ísafirði og ég þykist því nokkuð viss um að laufabrauð hafi hvorki tíðkast þar né í Árneshreppi.Mamma var frá Syðra-Tungukoti (nú Brúarhlíð) í Blöndudal, en var á aldrinum 5-10 ára í fóstri hjá föðursystur sinni í Hofstaðaseli í Skagafirði. Hefði hún á öðrum hvorum staðnum vanist laufabrauði, þykir mér trúlegt að hún hefði tekið siðinn með sér.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kynntist laufabrauði og laufabrauðsgerð fyrst fyrir jólin 1970 á Skipalóni í Glæsibæjarhreppi í Eyjafirði, þá kominn í sambúð með einni heimasætunni. Ég var svo sem ekki yfir mig áhugasamur, en var auðvitað skikkaður til að skera út eins og aðrir. Þar var reyndar til svonefnt laufabrauðsjárn og það var notað á flestar kökurnar, en alls ekki allar. Snorri bóndi held ég að hafi aldrei snert "þann fjanda", heldur notaði vasahnífinn sinn og mig minnir að flestir hafi skorið a.m.k. nokkrar kökur með hníf. Það var partur af ævintýrinu að geta þekkt "sínar kökur" og skapað sem frumlegust mynstur.Ég var á þessum tíma orðinn 21 árs og sennilega of fullorðinn til að þessi partur af jólastemmningunni næði tökum á mér. Eins og svo margt annað fannst mér

laufabrauðið best meðan það var enn heitt. Þegar kom að því að borða það með hangiketinu fannst mér það fremur bragðdauft og ekki bæta miklu við matarnautnina.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég hef, að mig minnir, ekki gert laufabrauð síðan þetta var, en af einhverjum ástæðum oftast keypt laufabrauð fyrir jólin. Það er aftur á móti misjafnt hvort maður man eftir að setja það á borðið. Mér er engin eftirsjá að því. Miklu fremur að mér sé eftirsjá að því að hafa ekki kynnst því fyrr en raunin varð og náð þessari tengingu, sem virðist svo sterk hjá því fólki, sem ólst upp við laufabrauð. Útskurðurinn er svo mikil félagsathöfn og sennilega mun meira virði en átið.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Þessi spurning vekur athygli. Dettur virkilega einhverjum í hug að gera laufabrauð á öðrum árstíma en fyrir jólin? Þótt mér sé persónulega nokkuð sama um laufabrauðið, þykir mér þetta nánast óhugsandi. Akkúrat í ár hefði kannski verið athugandi að fylgja fordæmi Kastrós og fresta jólunum, og þá auðvitað laufabrauðsgerðinni um leið. En annars ...???

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef svo sem enga hugmynd um það. Nú virðist þetta fyrir löngu alsiða og hefur vafalaust að hluta gerst fyrir tilstuðlan bakara og kaupmanna, en laufabrauðsbakstur barst líka hingað suður með Eyfirðingum og sjálfsagt Þingeyingum. Mín tilfinning er sú að þetta sé löngu orðin hefð og vegna þess hve félagslegi þátturinn er sterkur (fólk safnast saman til að skera út), er þetta ein þeirra hefða sem virðist líklegri til að styrkjast en láta undan síga. Þetta er þó auðvitað hrein ágiskun.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Kófið hefur engin áhrif á þessu heimili. Kona mín er írsk og hún hefur svo sem veifað íslensku laufabrauði framan í þá ættingja sína sem komið hafa í heimsókn. Oftar en einu sinni hefur ósnortin, aðkeypt pakkning þá verið dregin fram úr skápnum.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Þetta var nú sosum ekki mikið að læra. Það beitti í rauninni hver sínu hugarflugi. Þessi ár sem ég var fyrir norðan, man ég að ég lagði hugann iðulega í bleyti við útskurðinn og reyndi að finna einhver nýstárleg form.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, það var hiklaust meginatriði að börn fengju að spreyta sig. Þeim yngstu hjálpaði maður og mér er minnisstætt að þau voru látin festa útlit sinnar köku í minni áður en hún fór í pottinn. Og sú hamingjutilfinning sem fylgdi því að þekkja sína köku eða kökur, var auðvitað áberandi langmest hjá þeim yngstu. Almennt var talsvert lagt upp úr því að hver fengi sitt, þegar að því kom að troða gúmmilaðinu upp í sig. Kökurnar sem skornar voru með járninu flokkuðust hins vegar sem almenningseign.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hér kann ég lítið frá að segja. Kökukefli, vasahnífar, laufabrauðsjárn og pottur. Það var mikið lagt upp úr því að fletja kökurnar sem þynnstar og vanar konur höfðu ótrúlegt lag á því. Karlmönnum var minnir mig leyfilegt að spreyta sig, en það minnir mig að kvenfólkið hafi aðallega gert til að vekja dálítinn aðhlátur.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég man óljóst eftir einhverjum umræðum um hvort betra væri að steikja í olíu eða tólg, en sú minning er

sem sagt óljós.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Mig minnir þvert á móti að ekki mætti koma við kökurnar þegar þær komu upp úr pottinum, enda voru þær brothættar og stökkar, en ef eitthvað misfórst og kakan t.d. brotnaði var hún snarlega étin, enda óhæf á jólaborðið.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Þetta man ég hreint ekki.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það var ævinlega nóg, eina reglan var sú að það átti hver það sem skar - og það sem skorið var með járninu var almannaeign.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Mig minnir að þetta hafi tekið drjúgan dagpart. Þó ekki byrjað fyrr en eftir hádegismat og alltaf búið vel fyrir kvöldmat.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mig minnir að það þætti kúnst að steikja. En mínar minningar eru sem sagt hálfrar aldar gamlar.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ef ég man rétt gilti það sama um laufabrauð og annan bakstur. Það fengu allir aðeins að smakka meðan þetta stóð yfir, en svo var harðbannað að snert fram á aðfangadagskvöld. Svo kláraðist þetta bara smám saman. Entist samt yfirleitt í nokkra daga minnir mig. Laufabrauðið var alltaf ríflegt.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ef ég man eftir að taka laufabrauðið fram, ét ég sosum eina köku með hangiketinu - ekki öðru.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn hvarf að mig minnir jafnóðum og hann kom úr pottinum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég kaupi yfirleitt minnstu og/eða ódýrustu pakkninguna. Hef aldrei velt fyrir mér neinum mun á bökurum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Eins og fyrr var sagt held ég að félagslegi þátturinn hafi í rauninni verið mikilvægastur. Sjálfum hefur mér aldrei þótt laufabrauðið sjálft tiltakanlega ómissandi, en ég geri hiklaust ráð fyrir því að fólki sem ólst upp laufabrauð á jólum þættu ómerkileg jól án laufabrauðs.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hér mætti segja ýmislegt - en því miður ekkert umfram það sem þegar hefur verið talið :)

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1977
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, en það var ekki gert frá grunni heldur yfirleitt keypt frá Kristjáns bakaríi á Akureyri. Fjölskyldan tók öll þátt í því að skera út en engir utanaðkomandi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Einungis á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau kynntust þessari hefð hvort í sínum landshlutanum. Móðir mín í Njarðvíkum - en móðir hennar kom með hefðina úr Eyjafirði. Faðir minn úr Skagafirði - en móðir hans hafði gert laufabrauð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, nákvæmlega eins - nema það laufabrauð sem við fjölskyldan gerum í dag (frá grunni) er örlítið þykkra en hitt sem var vélflatt.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Tók þátt í henni í æsku eins og fyrr segir - en þá var keypt útflatt laufabrauð. Stórfjölskyldan fór svo að gera laufabrauð frá grunni fyrir um 15 árum eða svo.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, stórfjölskyldan - systkini, makar, foreldar og börn.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já, á hverju ári. Ég sé um að búa til deigið og fletja út og steikja.. Hinir skera út.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt reynt að fara í það seinnihluta nóvembermánaðar - eða í kringum 1. í aðventu.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég huga að útbreiðslan sé meiri en hún var fyrir 20-30 árum - orðin almennari milli landshluta.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif - þar sem stórfjölskyldan (þeir sem gátu mætt) voru undir viðmiðunarmörkum sóttvarnaryfirvalda.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég og móðir mín sjáum yfirleitt um það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til deig - þ.e. ég sé um að búa til deig, fletja og steikja - en aðrir sjá um að skera út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Aðeins Philsburys best hveiti er nógu fínt í gott laufabrauð. Mjólk, smjör, salt, sykur og lyftiduft.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég bý til deigið, flet út og steiki. Aðrir stórir og smáir sjá um að skera út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Potthlemm til að ákvarða stærð laufabrauðsins, kleinuhjól, - kökukefli og venjulega borðhnífa til að skera út.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei þau eiga sér enga sérstaka sögu - aðeins tilfallandi verkfæri hvers tíma.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Yfirleitt skorið eitthvað sem líkist Y - klassískt laufabrauðsmynstur. Engin sérstök heiti.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það er yfirleitt reynt að vera sem sneggstur með kökurnar vegna þess að mikið liggur fyrir. EIns má ekki skera langt út á barmana - þá verða kökurnar svo brothættar.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei, þetta er alveg hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Einstaka sinnum stafina sína - eða eitthvað í þá áttina.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Móðir mín. Já, ég hef kennt börnunum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vettlingi geta valdið - nema sá sem fletur út.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Gamlan og nokkuð stóran pott (gamlan kleinupott). Tólg og örlítið af plöntufeiti í bland. Grilltöng til að veiða uppúr.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei engar breytingar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Það er steikt uppúr tólg að meirihluta en blandað ca. að 1/6 hluta plöntufeiti. Steikt í nokkrar sekúndur þar til að er orðið ljógyllt á litinn. Snúið einu sinni. Það eru búnar til u.þ.b. 150 kökur. Afskurðurinn er steiktur síðastur og örlitlu salti stráð yfir.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, það er pressað með þungum potti milli "tissjúblaða" - til að draga feitina úr brauðinu.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er sett milli bökunarpappírsbúta í kassa sem geymdur er í kaldri geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ca. eftir fjölskyldustærð og áhuga. Nokkuð jafnt.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

U.þ.b. 4-5 klukkutíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég, móðir mín og eiginkona mín sjáum um að steikja. Engin sérstök kynjaskipting, hefur bara þróast svona.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og búið er að steikja það.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með mjúku smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei - ekki svo ég viti, nema kannski helst með heimareyktu hangiketi.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þær þurfa að vera svolítið þykkri en "búðarkökurnar" og örlítið dökkar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hann endist fram undir áramót.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann er borðaður þegar búið er að steikja. Nokkurskonar "verðlaun" fyrir vel unnin störf - og hefðbundið smakk til að athuga hvort uppskriftin af laufabrauðinu hafi ekki örugglega staðist prófanir eins og hin fyrri ár.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera með fjölskyldunni og halda í hefðirnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Einu sinni þurfti ég að bregða mér frá á meðan á laufabrauðsgerðinni stóð - og treysti ég eiginkonunni til að fletja út á meðan. Það urðu hálfgerðar vonbrigðakökur því þær voru alveg hnausþykkar =)

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1943
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já. Öll fjölskyldan tók þátt. Á heimilinu var nokkuð föst verkaskipting, eldra fólkið gerði deigið og flatti út en yngra fólkið - við krakkarnir - sáum um að skera út.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Í barnæsku var þetta eingöngu á heimilinu. Seinna þegar ég var flutt til Reykjavíkur, þá aðstoðaði mamma konur í nágrenninu við laufabrauðsgerð. Stundum var þetta gert heima hjá okkur, en stundum fór hún í önnur hús.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég held að hefðin hafi komið með föður-ömmu minni sem kom frá Vopnafirði. Á Seyðisfirði var þetta ekki algeng hefð en við gerðum þetta alla mína bernsku. Hefðin hélst svo áfram eftir að við fluttum til Reykjavíkur og ég hef haldið hefðinni við og við fjölskyldan hittumst og gerum laufabrauðið saman.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já. Að visu var lengi vel gert laufabrauð úr hveiti eingöngu, en svo kom í ljós að auðveldara var að eiga við deigið, bæði hnoða það og fletja út, ef það var blandað með heilhveiti og rúgmjöli, og það er uppskriftin sem ég nota.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég fékk að taka þátt í barnæskunni og hef síðan haldið við hefðinni.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já. við gerum laufabrauðið í fjölskyldu minni, sonur minn og tengdadóttir og sonardætur. Systir mín tók þátt

í þetta sinn enda er hún ekki með heimili og gerir því ekki sjálf laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já. Hefðin hefur aldrei fallið niður. Ástæðan er sú að okkur finnst laufabrauð gott og kunnum vel við þessa hefð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já. En dagurinn er bara valinn með tilliti til þess að allir geta mætt. Í minni fjölskyldu er þetta aðeins gert á einum degi.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að laufabrauðið hafi aukist í vinsældum og það sé einkum vegna þess að nú er hægt að kaupa kökurnar útflattar til að skera út og svo er einnig hægt að kaupa tilbúnar kökur.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur ekki haft nein áhrif á laufabrauðsgerðina mína. Við erum nógu fá sem hittumst til að falla undir samkomutakmarkanir. Í þetta sinn vorum við sex alls.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sé um það. Útskurðarhnífar, smjörpappír og tréplötur eru nýttar frá ári til árs, og ég veit hvert áhöldin fara í fjölskyldunni.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Já. Ég hef búið til deigið alla tíð eftir að ég fór að gera laufabrauðið sjálf, eftir að mamma féll frá.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Uppistaðan er hveiti og svo rúgmjöl og heilhveiti til jafns. (500 gr. hveiti, 250 gr. heilhveiti og 250 gr. rúgmjöl). Svo er smjör, heit mjólk, salt, ger, hjartarsalt og smá sykur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég bý til deigið og flet það út. Áður fyrr minnir mig að pabbi og föðurbróðir minn sem bjó hjá okkur hafi séð um að gera deigið, en mamma síðan flatt það út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Áhöldin eru geymd og notuð frá ári til árs. Kökukeflið er að sjálfsögðu nauðsynlegt að að fletja út. Kúnstin er að fletja kökurnar sem allra þynnstar til að þær verði stökkar og bragðgóðar. Kökurnar eru skornar til eftir stærð og gjarnan notaður sami diskur eða sömu diskar frá ári til árs. Ég hef tvær stærðir af kökum. Kleinujárn er gott að hafa til að skera kökurnar. Laufabrauðsplata úr tré er notuð til að skera á. Laufabrauðsjárn er tiltölulega ný til komið er sparar mikla vinnu. Góðir litlir hnífar með góðum broddi eru nauðsynlegir til að skreyta kökurnar. Við geymum gjarnan úrklippur út dagsblöðum til að fá hugmyndir af skrautinu.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Plöturnar eru úr búi foreldra minna. Annað er nú bara tilkomið í mínni búskapartíð.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker ekki út, en fjölskyldan sker út bókstafi, ýmis konar skraut svo sem jólatré og kirkju, Gaman að sjá hvernig lagnin við að skera út þroskast með aldrinum!

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Þeir sem skera út gera allir "sinn" staf og svo fer það eftir handlagni hvers og eins hversu mikið er skreytt. Ég sé að þeir sem eru æfðir hafa meira gaman af að búa til flókin og falleg munstur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ég er alveg hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Eins og ég sagði þá sé ég um deigið og að fletja það út. Yngra fólkið sér um að skera út og skreyta kökurnar.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég hef bara lánað afkomendum mínum myndir af fallega skreyttum kökum og leyft hverjum og einum að nýta sér sína hæfileika.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Yngra fólkið í fjölskyldunni. Allir taka þátt og meira að segja þeir sem eru 2-3 ára fá að prófa.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðið er steikt í potti með steikingarfeiti. Stór gaffall er notaður til að snúa kökunni í pottinum (þessi gaffall var kallaður RENEGANTUR heima hjá mér á Seyðisfirði),

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ég held ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikingarfeiti eða Kristjáns-feiti. Ég bý til ca. 40 kökur. Afskurðurinn er steiktur fyrst og allir fá að smakka.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já. Það þarf að pressa hverja köku og hún er þurrkuð með eldhúspappír. Sérstakur flatur ostabakki er notaður til að pressa.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Stundum er brauðið geymt í blikk-dós, t.d. undan Machintosh konfekti. annars geymi ég það bara í opinni hillu þar sem loft leikur um það.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Þetta fer eftir stærð fjölskyldunnar. Þar sem þetta er bara ein og sama fjölskyldan þá fer það eftir áætlunum um jólaboðin hversu margar kökur verða eftir í hlut hvers og eins.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ég legg í deig að kvöldi, geymi það yfir nótt.. Að morgni hefst svo að fletja þær út. Það tekur nokkrar mínútur að fletja út hverja köku og síðan eru þær skornar út. Á þessu ári tók það 2 tíma að skreyta og steikja kökurnar 40. En þá var ég líka búin að gera deigið og fletja það út.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Tengdadóttir mín sér um að steikja kökurnar. Það hefur aldrei verið kynjaskipting á steikingunni. Ég sé svo um að ganga fá kökunum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax og búið er að gera laufabrauðið má smakka á því.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Bara eintómt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei. Þó var alltaf haft laufabrauð með hangikjötinu á jóladag.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þær sem ég bý til sjálf úr mjölblöndunni sem ég nefndi áður.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Gjarnan fram á þorra.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður strax því hann er það fyrsta sem er steikt, gjarnan til að kanna hitann á feitinni. Man ekki eftir neinu heiti öðru en afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já ég hef keypt til gamans ferkantaðar kökur sem eru mjög ólíkar mínum kökum. Veit ekki hver er bestur.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er fyrst og fremst hefð og tækifæri fyrir fjölskylduna að hittast. Nýir meðlimir sem koma í fjölskylduna (nýr kærasti) mætir að sjálfsögðu og leggur sitt af mörkum. Mér finnst þetta skemmtilegt og ég finn að fjölskyldunni finnst það líka.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég held ég sé búin að segja frá laufabrauðsgerðinni minni fyrr í vikunni, og líka frá barnæskunni. Það sem hefur breyst er að nú er laufabrauðsbaksturinn minni að umfangi enda er fjölskylda mín minni er var í barnæskunni. Það situr eftir í minningunni að þetta er skemmtilegt og ég hef reynt að halda í gamlar hefðir, sýð skötu á aðventunni, sýð sviðalappir fyrir þá sem hafa gaman af að smakka lappir, ég geri slátur og hef alltaf með mér einhverja úr fjölskyldunni sem hafa gaman af því að halda í svona hefðir.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1955
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ekki gert.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ekki.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ekki.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Einu sinni aðeinssvona árið 2001.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ekki tekið þátt.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mikið aukist eftir að norðlenzka hefðin kom suður yfir heiðar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ekki.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á ekki við.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Ekki.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Ekki.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ekki.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ekki.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ekki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ekki.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ekki.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ekki.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Ekki.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ekki.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Ekki.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ekki.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ekki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ekki.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ekki.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ekki.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ekki.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ét það ekki.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ét ekki.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Mest með hangikjeti þeir sem gera það.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ekki.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ekki.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Ekki.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi ekki - enda ét ég það ekki.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Gott fyrir fjölskyldur og vinahópa að koma saman til þess að gera eitthvað skemmtilegt.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hef enga hefð að gera laufabrauð.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1954
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þekkti ekki til laufabrauðs á æskuheimili mínu.Hinsvegar smakkaði ég laufabrauð í fyrsta sinn ca 11-12 ára gömul, á öðru heimili í Hafnarfirði, nýsteikt. Var með vinkonu minni að passahjá fjölskyldu ættaðri að norðan, það vill svo til að myndin sem fylgir spurningaskránni er af kennara mínum í barnaskóla: Kristínu Hólmfríði Tryggvadóttur, vorum beðnar af henni um að passa hjá bróður hennar, og þar hafði fólkið verið að steikja laufabrauð, og steiktan afskurðinn máttum við vinkona mín ganga í eins og við vildum, laufabrauðið var ekki uppi við, svo við sáum það ekki.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir - móðir ættuð úr Hafnarfirði og faðir ættaður af Eyrarbakka, höfðu ekki alist upp við laufabrauðsgerð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Sá aldrei neitt laufabrauð sem krakki, bara á myndum og svo fyrrnefndan afskurð !

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Mér var boðið til systur tengdamömmu að skera út, þegar ég var komin vel yfir þrítugt, hún, tengdamamma og vinkona þeirra vildu koma á svona hefð, líklega var það þegar hægt var orðið að kaupa tilbúnar kökur til steikingar, ég man ekki eftir að þær hefðu talað um að gera deigið og fletja út.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, ekki reglulega, Tengdamamma og systir hennar hættu þessu þegar þær voru orðnar það gamlar að þær réðu ekki við þetta lengur og enginn tók við keflinu, Ég hef í örfá skipti gert sjálf (úr keyptum hráum kökum), og haft félagsskap við að skera út, en hef sjaldan hangikjöt á jólunum svo kökurnar hafa átt það til að gleymast í geymslunni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei, hef ekki komið að laufabrauðsgerð undanfarin ár - hef ekki sérstakan áhuga á að standa í því.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Veit ekki um neinn sem gerir laufabrauð á öðrum tíma en í desember. Tengdó og co voru yfirleitt einhvern sunnudaginn í desember, fyrir 15. des. (þann dag á tengdamamma afmæli og þá var hún búin að baka allar smákökurnar (ca 5 sortir) og laufabrauðið líka)

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég geri mér ekki grein fyrir því, hvað er í gangi hjá öðrum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég á sjálf tvö skurðarjárn, sem mér finnst bíta illa, svo ég skar alltaf út með litlum hníf. Tengdó og systir hennar sérstaklega, sá um að kaupa kökurnar og feitina, hafa bretti og hnífa og þau járn sem þær áttu sjálfar, tiltæk þegar þær höfðu kallað til ,,skurðar-aðstoðarmennina".

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Einu sinni, þegar ég var unglingur, vildi ég prófa að gera laufabrauðsdeig, og mamma lét það eftir mér, man ekki hvernig kökurnar komu út, en man að ég braut handfangið á kökukeflinu við að fletja út kökurnar. Þetta reyndi ég ekki aftur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti ?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Keyptar kökur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarjárn á ég, og margir hrifnir af að nota þau, þau tvö sem ég á, bíta ekki vel, svo ég sker eða skar út með litlum hníf. Svo þarf helst að eiga flatan hlemm til að pressa nýsteikta kökuna niður, góðan pott til að steikja í, steikja helst þar sem gott er að lofta út, Systir tengdó hafði rafmagnshellu í bílskúrnum sínum og þar var steikt. Svo þarf skurðarbretti - ekki annað, þ.e.a.s. ef kökunarnar eru keyptar tilbúnar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þekki ekki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bara eitthvað einfalt, þetta þarf að ganga frekar hratt þegar margir skera út og einn er að steikja jafnóðum. Einn og einn í hópnum getur leyft sér að dunda við eitthvað sérstakt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég veit ekkert hvað þessi mynstur heita, nokkur eru t.d. prentuð á kassana sem hægt er að kaupa hjá Ömmubakstri og maður hermdi bara eftir þeim enda ekki alin upp við laufabrauðsgerð.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

bara það sama og aðrir, mynstrin á kökukassanum eru góðar fyrirmyndir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Finnst eins og ég hafi bara lært þetta af sjálfri mér ... en það er líklega ekki rétt. Hef kennt dætrum mínum og barnabörnum, sem líka eru stúlkur, að skera og fletta, þær komu með þegar okkur var boðið til föðursystur þeirra.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir geta skorið út, líka börn, byrja á að fá skorna köku og fletta laufunum, og taka svo næsta skref, mjög duglega. Í laufabrauðsgerðar-boðunum sem ég tók þátt í, þá var ca. 8 manna kjarni sem sat við, og svo litu aðrir gestir inn, skáru nokkrar kökur, fengu kaffi og smákökur og fóru svo fljótlega aftur.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það þarf góðan pott, víðan að ofan, rafmagnshellu, potthlemm, helst sléttan að neðan, eða trébretti með handfangi (eins og hlemmur í laginu),gott að hafa líka eldhúspappír til að hafa á milli hlemmsins og kökunnar þegar hún er pressuð niður, og tvo góða gaffla til að snúa kökunni við í feitinni á meðan verið er að steikja.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Þennan búnað sem ég nefni að ofan er sá sem ég tók eftir að konurnar notuðu, Ég hef steikt í örfá skipti heima hjá mér, þá í eldhúsinu, hef ekki steikingaraðstöðu í bílskúr ! og hef þetta svipað.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt uppúr harðri feiti, palmín, eða laufabrauðsfeiti (tólg ?) sem er á boðstólum í búðunum um svipað leiti og tilbúnu laufabrauðskökurnar. fyrir litla fjölskyldu er einn til tveir kassar ca 20 kökum hæfilegur skammtur. Náttúrlega enginn afskurður ef keyptar eru tilbúnar kökur, En ef maður væri að fletja út sjálfur, myndi maður þá ekki reyna að fletja kökuna út það fallega að ekki þyrfti að skera hana út - en ef ekki, þá myndi maður auðvitað steikja afskurðinn.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, það þarf að pressa kökuna til að fá hana nokkuð slétta, þannig fer minna fyrir þeim - þær eru fallegri pressaðar og auðveldara að smyrja. Ópressaðar kökur myndi ég ekki gera.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Góður blikkdúnkur, hringlaga, smjörpappír í botninn - og jafnvel hliðarnar, og svo hver kaka ofan á annarri, lokið á og geymt í kaldri geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Eru einhverjar reglur ? þegar margir eru saman við þessa vinnu, þá er steiktum kökum úthlutað eftir fjölskyldustærð. Veit ekki hvernig aðrir hafa það, kannski er úthlutað í hlutfalli við hráefnið sem hver og einn lagði fram ?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Laufabrauðsboðin sem ég tók þátt í, voru frá ca kl. 12 á hádegi fram til 17 eða 18. sama dag.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Tengdamanna steikti, hún bar það við að hún væri ekki nógu flink að skera. Systir hennar gekk frá og staflaði upp og skammtaði ,,þátttakendum" þegar öllu var lokið, Engin kynjaskipting, þannig, nema þær systurnar skipulögðu allt, og sáum um hráefniskaup, en konur og karlar og börn tóku þátt í að skera út. Eiginlega mjög skemmtilegur dagur.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Nýsteikt er best.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Bara gott með öllu mögulegu, smjöri og hangikjöti fyrst og fremst, eða bara með smjöri, borða eins og snakk.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, veit ekki um neitt sérstakt.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ég hef ekki mikinn samanburð, tilbúnar, steiktar kökur finnst mér ekki góðar. en tilbúnar hráar kökur sem maður steikir sjálfur eru fínar, þ.e.a.s. eftir að búið er að steikja þær.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Endist alltof lengi, þess vegna er ég eiginlega alveg hætt þessu, Ef afgangurinn finnst um páska eða næstu jól, þá er þeim hent.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Þekki ekki neinar siðvenjur um það.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bara í búðum, þekki bara frá tveimur framleiðendum: ömmubakstur og Kristjáns bakaríi - hvortveggja fínt.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Það var að taka þátt í félagsskap, góðar til átu, en mega alveg missa sín. Hefur ekki sérstaka þýðingu fyrir mér.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég kom inná mínar minningar, strax í byrjun spurningalistans, það var þegar ég smakkaði fyrst laufabrauð - þ.e.a.s. nýsteiktan afskurð, og þegar ég reyndi sjálf að búa til kökudeigið sem unglingur, og svo ekki fyrr en ég var komin yfir þrítugt þegar byrjað var að bjóða mér í ,,laufabrauðsdag" og ég eignaðist útskurðarjárn og kökurnar fengust tilbúnar í búðunum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, allir á heimilinu ásamt afa ömmu.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Heima hjá foreldrum, Skagafjörður, Þingeyjarsýsla.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Samsvarandi já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Sker með fjölskyldunni ef ég er á svæðinu Laufabrauðsdaginn.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ef ég er tiltækur.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Upphafi desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Aukist.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já þar sem brauðið er skorið.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Oftast útflattar en einnig heimagert til að geta, td, mulið kúmen með.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Stundum bætt í Kúmeni.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Systur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn, einnig hand skorið með vasahníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Járnið hefur verið innan fjölskyldunnar.Almennt einskonar stjörnur og einnig stafi, myndir.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Stjörnur og myndir.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Reyna að hafa kökurnar mismunandi.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Gaman að gera mismunandi kökur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allir hafa ánægju af mismunandi kökum.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Bara sem barn lært af eldri í hópnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, feiti, smjörpappír og Hlemmur til að slétta kökurnar strax eftir steikingu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.ca, 100-150 kökur. Afskurður inn er ávallt steiktum og borðaður í lokin.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Feiti, 100-150 kökur, afskurður steiktur í lok og borðaður.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, potthlemmur.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Plastfötum.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Nei.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ca, 3-5 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það er notað með mat í des.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Gott með öllum kjöt at.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Með, Kúmens, skemmtilegt bragð.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir 13 ándann.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Eftir steikingu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já líka. Kristjáns bakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Notarlegur dagur, samvinna.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Notarleg stund og afskaplega róandi.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Stórfjölskyldan í föðurætt ef svo má segja, sem bjó á Héraði.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Það var oft já en kannski ekki alltaf.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ef ég man rétt þá heyrði ég að þessi siður hafi fylgt móður minni sem var norðan úr Reykjadal í S-Þyng, frá Laugum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það var nákvæmlega það sama.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég hef ekki tekið þátt í laufabrauðsgerð frá því í æsku og hefur sú hefð ekki verið á mínu heimili og var ekki á heimili konunnar sem er frá Djúpavogi.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki, ég kaupi samt yfirleitt smáræði fyrir hver jól, en er nánast sá eini sem borða það á mínu heimili.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Veit ekki.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Veit ekki.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Sá skammtur sem ég kaupi er yfirleitt fengin í stórmarkaði og getur enst fram á bóndadag.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bónus, yfirleitt Ömmubakstur eða Kristjánsbakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1954
Sveitarfélag: 710 Seyðisfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, fjölskylda mín bjó til laufabrauð á æskuárum mínum. Fyrst man ég eftir því að mamma og systir hennar bökuðu og flöttu út degið í kökurnar. Síðan lærðum við að skera út í kökurnar með borðhnífum á meðan við vorum lítil, en síðar notuðum við mátulega hnífa og það var viss metnaður að skera fallegt munstur og vanda sig !Síðar hættu þær systur að baka saman laufabrauðið og við fjölskyldan sáum um okkar laufabrauð. Við systkinin sáum mest um að skera í kökurnar, en pabbi hjálpaði okkur ef hann var heima.Mamma sá alltaf um að steikja kökurnar á meðan við vorum heima.Það var venja að mamma geymdi síðustu utanafskurðina og steikti þá síðast, svo fengum við að borða þá og heitt kakó með þeim. Á meðan á öllu þessu stóð, logaði á kerti/um hjá okkur og jólatónlist hljómaði. Þetta var fyrsta jólatilfinningin sem maður fékk árlega.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég man að systir mömmu kom fyrstu árin heim til okkar með dóttur sína sem er aðeins eldri en ég og þær bjuggu til kökurnar saman, en við frænkur skreyttum þær og síðar systkini mín líka og stundum pabbi eins og fyrr getur.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Báðir foreldrar mínir voru vön laufabrauðsgerð, pabbi úr Kelduhverfi (Arnanesi) og mamma úr Öxarfirði, (Bjarmalandi). Þau héldu þessum sið alla sína búskapartíð og ég hef líka haldið þessu alla mína búskapartíð, frá 1974.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já laufabrauðskökurnar voru mjög líkar þeim kökum sem eru vel þekktar hér á landi í dag. Að vísu er líka hægt að fá núna keyptar óbakaðar kökur úr grófu deigi, en þær voru alltaf fínar sem bakaðar voru heima. Skreytingarnar voru svipaðar og eru í dag, þó eldri sonur minn sé hugmyndaríkur og skreytir nokkrar kökur fyrir hver jól með nýjum útgáfum af skreytingum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, ég hef steikt laufabrauð árlega, eða alla mína búskapartíð frá 1974.
Eini hópurinn sem ég hef búið til laufabrauð með eru félagar mínir í þorrablótsnefndum hér á Seyðisfirði. Þá koma allir saman og hjálpast að við að búa til kökurnar, skreyta þær og steikja og karlmennirnir hafa líka tekið þá í þessu með okkur, bæði að skreyta og steikja.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef aldrei tekið mér frí frá árlegri laufabrauðsgerð, enda finnst mér þetta vera upphaf jólahátíðarinnar og vil ekki missa af því !

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei, ég hef aldrei verið með sérstakan frátekin dag fyrir laufabrauðsgerðina, það hefur bara farið eftir aðstæðum, hvernig stendur á í vinnu hjá okkur á heimilinu. En undantekningalaust þá höfum við gert þetta um helgar...
Laufabrauð hef ég ALDREI gert á öðrum tíma en fyrir jól !

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að laufabrauðsgerð hafi orðið sífellt vinsælli, allavega finn ég það hér á Seyðisfirði, því hér var þessi siður ekki í hverju húsi, þó minn maður hafi vanist því alla tíð, þar sem amma hans var Þingeyingur eins og ég og steikti alltaf laufabrauð og mamma hans líka og hélt því áfram....

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid kemur þessu ekkert við hjá okkur. Við erum mjög fámenn og einangruð hér á Seyðisfirði og þó ferjan Norræna komi vikulega með einhverja farþega, þá stoppa þeir ekkert hér í bænum og enginn hefur enn smitast hér á meðal bæjarbúa og því enginn veikur, sem betur fer. En við erum líka öll passasöm og hlýðum Víði !Við hjónin og eldri sonur okkar sem býr hér núna, erum búin að steikja laufabrauðið að þessu sinni og það gekk vel eins og alltaf hingað til. Ég tek árlega einhverjar myndir af þessum viðburði og get því valið úr myndum ef þið hafið áhuga á að sjá sýnishorn af þeim ?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á æskuárunum voru það mamma og systir hennar sem sáu um að undirbúa daginn og hafa allt klárt, við krakkarnir og pabbi sáum bara um skreytingarnar og áttum alltaf að muna að pikka hverja köku eftir að við

kláruðum hverja skreytingu, það mátti aldrei gleyma því :)

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Núorðið kaupi ég útflattar kökur og er þá bæði með fínar og grófar kökur, því smekkurinn er misjafn.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Ég var eingöngu vön hveiti sem aðalefni í degið áður en ég fór að kaupa þær tilbúnar, þá kunni ég að meta þessar grófu og hef haldið mig við þær síðan, þó ég steiki hinar líka.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Í mínu ungdæmi voru það eingöngu konur sem bjuggu til deigið og kökurnar, en karlmenn og börn sáu um að skreyta þær. Enn veit ég ekki annað en að konur sjái að mestu leyti um laufabrauðsgerð, en ég veit þó um karlmenn sem eru snillingar að skera út falleg munstur í kökurnar...

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eftir að laufabrauðsjárn komu til sögunnar, þá léttist nú róðurinn við skreytingarnar og flýtti mikið fyrir. Mamma keypti járn á meðan ég var unglingur og við notuðum það á meðan ég var heima.Sjálf keypti ég svona járn eftir að ég fór að búa og hef notað það að mestu leyti, þó fyrir komi að við skreytum nokkrar kökur handvirkt eins og áður var venja, sérstaklega sonurinn gerir það !Við notum yfirleitt stutta oddmjóa hnífa til að fletja munstrið á sinn stað á kökunum og til að pikka þær.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Við erum ekki með nein gömul áhöld og ég man ekki eftir neinu slíku. En eitt áhald notum við alltaf til að pressa kökurnar þegar þær koma beint úr pottinum, það er svokallaður "hlemmur" sem er úr tré (kringlóttur, aðeins breiðari en kökurnar) með hnúð á til að halda á honum og stjórna.... Minn maður sér yfirleitt um að pressa kökurnar um leið og ég er búin að taka þær úr heitri feitinni.Mig minnir að mamma hafi notað slétt pottlok til að pressa kökurnar, en ég sá aldrei um það í æsku...

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Munstrin sem ég sker í kökurnar eru hefðbundin, en nokkuð mörg, sama gildir um mína menn, ef undan er skilið það sem sonur minn finnur uppá að gera nýtt á hverju ári. Engin nöfn höfum við yfir þessi munstur, en við tókum uppá því að gera upphafsstafi alla fjölskyldumeðlima okkar og það hefur gengið vel, enda skiptir engu máli hvaða munstur eru á kökunum ! Við reynum samt að hafa þær jólalegar, með greinum, grenitrjám, kertaljósi, kirkju, jólahús, stjörnur, kross og svo framvegis....

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Útskurðinn er mest vani, en samt alltaf eitthvað nýtt á hverju ári og við reynum alltaf að vanda okkur og hafa þær fallegar, án þess að eyða of miklum tíma í þær...

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er bara skemmtileg árleg athöfn sem við öll viljum halda í heiðri og efalaust hlutlaust að miklu leyti, eins og gamall vani !

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er bara sonur okkar sem finnur alltaf uppá nýjum skreytingum á hverju ári, en hann sker líka út hefðbundin munstur. Við gömlu hjónin eru hefðbundnari við þetta, en gerum samt líka stundum einhverjar tilbreytingar...

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég er nokkuð viss um að það voru mamma og systir hennar sem kenndu okkur krökkunum að skera út í kökurnar.
Sjálf kenndi ég mínum börnum og t.d. dóttir mín sem býr í Noregi hefur oft bakað brauð og skorið út með fleiri Íslendingum þar ytra, því þau sakna þessa siðar að heiman...

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já allir geta skorið út, bara ef þeir vilja það, en börn þurfa bitlausa hnífa eða áhöld, svo þau meiði sig ekki, það segir sig sjálft...

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota ýmist oddmjóan gaffal eða áhald sem ég veit ekki hvað heitir, en er eins og töng sem maður klemmir utan um kökujaðarinn. Ég sný kökunum alltaf einu sinni í pottinum og passa að hafa hitann mátulegan...
Tréhlemminn til að pressa var ég búin að nefna...

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Hlemmurinn er trúlega eina áhaldið sem hefur orðið sjálfsagður hlutur við steikinguna. Man ekki eftir öðru...

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég steiki alltaf uppúr blöndu af tólg og plöntufeiti.... og hef hitann mátulegan, þannig að maður hefur tíma til að snúa kökunum við í feitinni, svo hver kaka fái mátulegan lit. Oftast í gegnum árin hef ég steikt 40-60 kökur.
Afskurðinn áður fyrr hnoðaði ég saman og gerði nokkrar kökur í viðbót, en steikti síðustu afskurðina, en í dag er enginn afskurður, þar sem ég kaupi kökurnar hráar, en tilbúnar að öðru leyti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, eins og ég hef áður sagt hér, þá pressum við allar kökur strax eftir steikingu með tréhlemm, sérstaklega tilbúnum í þetta verkefni.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Kökunum er staflað á fat og settur plastpoki yfir, eða í bauk/plastdall með loki og geymt m.a. í svölu búri.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það hefur aldrei verið skammtað laufabrauð í kringum mig. Fat með kökum hefur bara verið á borðinu t.d. með jólahangikjötinu og allir mega borða eins og þeir vilja....

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ég hef aldrei pælt í því hve langan tíma þessi athöfn tekur, en hún er ekki orðin löng síðan við fórum að kaupa kökurnar, því þá þarf bara að skreyta þær og steikja. Giska á ca. 3 tíma (?)

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Eins og ég hef áður nefnt hér, þá veit ég bara um konur sem hafa séð um laufabrauðið frá upphafi til enda, aðrir hafa verið til aðstoðar við skreytingar og steikingu, þekki ekki annað !

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það er engin regla á okkar heimili, við borðum yfirleitt 1-2 kökur eftir steikingu, því oft brotnar eitthvað eða dökknar of mikið ef feitin er of heit í byrjun. Svo kemur fyrir að gestir kíki inn og fái að smakka, en annars er það borðað mest með jólamatnum - helst hangikjöti...

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með hangikjöti eða bara eitt og sér, jafnvel sem kaffibrauð, sem við gerum reyndar oft...

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, það held ég ekki ?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Laufabrauðskökur úr grófu deigi finnast mér bestar :)

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Kökurnar hjá okkur endast yfirleitt fram yfir þrettándann, en þó ekki alltaf, fer eftir fjölda fólks á heimilinu hverju sinni...

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður er bara afskurður og hann var alltaf borðaður strax eftir steikingu, svo maður vissi á hverju væri von um jólin, eða þannig :)

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er bara gamall siður sem ég ólst uppvið og kunni vel við og fannst þetta vera upphafið á jólunum.... Allt mitt fólk kann að meta þetta og allir vilja halda þessum sið...

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Úff, í dag finnst mér óþarfi að standa í að búa til laufabrauð frá grunni, því þær kökur sem hægt er að kaupa eru jafn góðar og þær sem maður gerir sjálfur. Mér finnst það tímasparnaður að geta keypt þær, en vil samt geta skreytt þær sjálf og fengið góðu lyktina og tilfinninguna sem maður upplifði sem barn. Mér finnst ekkert neikvætt við það !

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1945
Sveitarfélag: 108 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég ólst ekki upp við Laufabrausgerð en þegar ég trúlofaðist þá gekk ég inn í fjölskyldu með miklar venjur og hefðir um Laufabrauðsgerð

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég tók þátt í laufabrauðsgerð hjá tengdamóður minni og hennar sonum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Tengdamóðir mín var lærður matreiðslukennari og stýrði húsmæðraskólanum á Laugalandi í Eyjafirði og kom þannig með þetta til síns heimilis.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það lýtur eins út en bragðið er annað. upp skrift tengdamóður minnar var með m.k. bolla af rúgmjöli og gaf það einstaklega gott bragð.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef lýst því hér að framan í tengslum við trúlofun mína.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við erum hætt því en hefðin lifði í áratugi.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Við hættum vegna þess að fyrirhöfnin er ansi mikil og álagið á húsmóðurina strembið. Að fletja út 30-50

kökur tekur í.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Eingöngu fyrir jól og oftast sú helgi þar sem hópurinn var stór sem gat mætt.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Það er erfitt að spá til um það en margir kaupa smakk með hangikjötinu.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nú erum við hætt þessu svo ég veit ekki.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Tengdamóðir mín og svo ég með henni í yfir 30 ár undirbjuggum við þetta saman og stundum fleiri.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Alltaf búið til deigið sjálf þau ár sem við unnum þetta.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

hveiti rúgmjöl smjör heit mjólk.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Við konurnar gerðum deigið og flöttum út árum saman en svo komu strákarnir sterkir inn síðustu 10-15 árin.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Kökukefli og sérsmíðað laufabrauðsjárn og svo gaffla til að pikka og smáhnífa til að losa og festa útskurðinn Kleinujárn til að skera utanmeðSvo er til útskorinn hlemmur til að leggja á kökurnar beint úr steikingunni.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárnin og kleinugerðarjárn erfast.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti?

Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Alls konar munstur og oft voru til myndir sem voru fyrirmyndir.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

oft margir unglingar og þá flugu út allskonar mynstur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Að baka kökurnar er það skemmtilegasta.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Mjög fjölbreytt.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði hjá fjölskyldu kærastans og svo kenndi maður sínum börnum seinna meir.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já allir geta verið með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Panna og palmín feiti smjörpappír að leggja á og svo hlemmur úr tré til að pressa kökuna flata.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar meðan við vorum að þessu.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín kókosfeiti, bakað steikt til að fá smá lit....30 kökur úr uppskrift mest gerðar 90 kökurStundum var afskurðurinn steiktur til að maula.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Þessu lýst hér að ofan pressað og fært til á borðinu til að kólna.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Látið kólna þá sett í t.d. box undan Makintosh eða kökuboxi.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Bara hjálpast að eftir stærð heimila.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Frá hádegi til 16.30 að meðaltali.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við konurnar engin spurning en strákarnir unnu á með aldrinum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Aðeins smakkað við baksturinn og svo um jólin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

þekki það ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Með rúgmjöli í deiginu þá kemur meira bragð.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram í janúar....látið standa á eldhúsborði til að klára.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Lítill afskurður er metnaðurinn og svo notað í smakk meðan verið er að baka.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Sárasjaldan frekar bragðlaust.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mikil og góð , skemmtileg samveralífgar uppá skammdegið.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti

hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Aðeins þetta skemmtilegur dagur í desember en mikil vinna og konur mjög oft þreyttar...því að ef margt fólk var þurfti kaffi og meðlæti í miðjum bakstri...einnig var hefð fyrir jólaöli við útskurðinn.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1948
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, líklega flest ár um alllangt skeið. Fjölskyldan var með, þó síst faðirinn. Sjaldan aðrir.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Á heimilinu

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ábyggilega kom þetta á heimili okkar í Garðinum með mömmu, frá Hjaltadal í Skagafirði

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það sama

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Fyrstu búskaparár okkar hjóna upp úr 1970 héldum við þessu áfram og svo eitthvað af og til.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Hef ekki gert laufabrauð um nokkurra ára skeið, en fengið gefins eða keypt.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Pásur, eftir önnum og öðrum ástæðum.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Í aðdraganda jóla, ekki tímasett löngu fyrirfram.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Þar sem fá má laufabrauð í búðum má ætla að neysla þess hafi aukist fremur en minnkað. Alla vega borða ég laufabrauð í og um jól bæði hjá mér og öðrum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Mun hvort heldur COVID þá hefði ég væntanlega ekki gert laufabrauð í ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á ekki við.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Bjuggum deig sjálf, líklega nánast alltaf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Ekki bara hveiti, líka heilhveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Mamma og konan, en þær eru báðar látnar, sáu um það.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn, þe rúllujarn og oddmjóan hníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei líklega ekki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Lærði einfalt munstur hjá mömmu og hélt því.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Stundum skar ég upphafsstafi okkar og þá átti hver sína köku.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Kannski var ekki sérstakelga skemmtilegt að skera út en félagsskapurinn var góður.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Líklega svipað, eitthvað kannski frábrugðið þá og misvandað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma, kannski hjálpaði ég börnunum fyrsta kastið.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Fyrst pottur á hellu, svo hitapottur. mamma og konan steiktu, kom ekki að því.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Seinni árin kom pottur með hitaelimenti í botni.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Þekki ekki feitina, já oft margar kökur og svo afskurður steiktur og borðaður strax eða fljótlega.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað með pottloki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í gott box, oftast járnbox. Pappir undir.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það var nóg fyrir alla.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Líklega einhverja fáeinar klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Já, mamma og konan sáu alfarið um það.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Mér finnst það lítið eða ekki hafa verið borðað fyrr en á jólum og svo áfram eins og entist. Oft nokkuð vel fram yfir áramót, ekki hámað heldur farið vel með sem gersemi.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjör.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Við notuðum ekki kúmen, en í seinni tíð finnst mér það betra með kúmeni.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hef svo sem ekki hugsað það, er þó almennt fremur fyrir heilhveiti og bygg en hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hefur enst fram eftir vetri stundum. Fann nokkuð gamalt laufabrauð í járndalli, veit ekki hvað það var gamalt, en það var gott.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann var alla jafna snæddur í kjölfar steikingar, þekki ekki annað orð en afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já, en verð að viðurkenna að ég veiti framleiðanda ekki athygli. Þó fremur með kúmeni.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Líklega er það hefðin, samveran og stemning sem kallar á laufabrauðsgerðina femur en praktik. Svo bara er það gott.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti

hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Það er notalegt að eiga minningu úr eldhúsinu á bernskuheimilinu, við mamma og pabbi sátum saman, röbbuðum og skárum laufabrauð. Mamma kom ábyggilega með hefðina að norðan úr Skagafirðinum. Kom ekki annað til greina en gera laufabrauð. Kannski pabbi hafi þekkt þetta frá sinni bernsku þar sem hann ólst upp 8-16 ára í Miðfirði. Einhvern veginn finnst mér að þessi hefð hafi ekki verið jafn sterk í Garðinum, þó er kannski ekki rétt að fullyrða það.Alla vega héldum við hjónin þessu áfram, en kona mín ólst upp í Keflavík, foreldrar hennar suðurnesjafólk.Tók eftir því að dóttir okkar kaupir laufabrauð.Væri alveg til í að skera laufabrauð aftur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1955
Sveitarfélag: 113 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já
Pabbi og mamma ásamt 5 systkinum
Nei

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mér er ekki kunnugt um það

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, alveg eins

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kom að henni í æsku

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, og geri það með börnum og fjölskyldum þeirra.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já, árlega.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Það er reynt að gera þetta í upphafi aðventu ef allir eru lausir á þeim tima. Annars getur það breyst um viku fyrr eða siðar.Það bara gert laufabrauð einu sinni á ári.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Það að gera laufabrauð frá grunni hefur kannski dregist saman, en mér finnst fara vaxandi að fólk kaupi kökur og komi saman til að skera út.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við urðum að fresta vegna fjöldatakmarkana.Nei, ekkert vídeó.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég og konan.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Búum sjálf til deigið.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, mjólk, smjör, salt, sykur og lyftiduft.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég, eiginmaðurinn, bý til deigið og flet það út. Síðustu fimm ár hefur tengdasonur einnig flatt út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum sérstakt laufabrauðsjárn sem býr til lauf og svo er notaður litill hnífur eða gaffall til að fletta laufunum við. Síðan þarf að pikka kökurnar með gaffli.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei, ég keypti laufabrauðsjárn þegar ég hóf búskap.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Það er ekkert eitt vinsælt, stundum jólatré eða stjarna eða bros. Þá er vinsælt að nota upphafsstafi í nöfnum viðkomandi.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Í byrjun er vandvirkni meiri, en eftir því sem líður á þreytist fólk og þá verður skurðurinn einfaldari. Það eru ekki neinar sérstakar hefðir.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei, þetta er allt jafn skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei, það dregur hver dám af sínum sessunaut, oft sömu mynstrin með smá frávikum.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma og pabbi, þá var kakan brotin saman og laufin handskorin, járnið kom seinna. Ég hef síðan kennt mínum börnum listina.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir taka þátt og börnin byrja snemma að spreyta sig á þessu.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur undir feitina, steikarhnífur til að snúa kökunni í pottinum, slétt lok til að pressa kökuna þegar hún kemur úr pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtafeiti og ögn af floti. Um 75 kökur eru gerðar. Afskurðurinn (ræmur) eru steiktar sem snakk.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, með sléttu loki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir að kökurnar hafa kólnað er þeim pakkað og þær geymdar á svölum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það hefur myndast ákveðin árleg skipting, hver fær 10 - 15 kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þar sem deigið er búið til samdægurs getur þetta tekið 6 til 8 klst. fer eftir fjölda við útskurð.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Konan gerir það vegna þess að hún treystir ekki öðrum til þess að steikja??

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Hjá okkur er það á jóladag, en sumir í fjölskyldunni freistast til að smakka fyrr.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, ég kannast ekki við það.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkar, með áðurgreindum hráefnum.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram á þrettándann. Alltaf borðað á nýársdag og stundum á þrettándanum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Oft var búið til soðið brauð úr afgöngum sem voru hnoðaðir upp á nýtt, nú nota ég oftast við aukaskammt af deiginu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta markar upphaf aðventunnar (jólanna), og er siður sem enginn í fjölskyldunni vill missa af. Fyrir mig er þetta miklvægt til að svona hefðir tapist ekki og haldi áfram innan fjölskyldunnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerðin hefur alltaf verið skemmtileg og myndað jákvæða stemmningu hjá fjölskyldunni. Hún hefur ekkert breyst í grunninn og litla fólkinu finnst gaman að prófa að fletja út eða skreyta sína köku.Þetta er nokkuð tímafrekt en það gleymist fljótt þegar verkinu er lokið.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1944
Sveitarfélag: 800 Selfossi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei, það var yfirleitt ekki gert.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Tók aldrei þátt í því.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Við bjuggum í Hrunamannahreppi, en foreldrarnir voru frá Reykjavík og Mosfellssveit, Laufabrauð var ekki í þeirra hefðum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þekkti það ekki.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Kom aldrei.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei gert.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

það er enginn dagur.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Sýnist að einhverjir séu að taka þetta upp á sínum heimilum án þess að hafa alist upp við það.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.... ekkert laufabrauð.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þegar það fæst í búðinni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ágætt að nota það eins og snakk... gott með smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Talið gott að hafa á borði með hangikjöti, eða öðru „köldu borði".

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

xxxx

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

xxxxx

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

xxxxx

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já, ég geri það og geri ekki upp á milli.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Engann fyrir mig, en held að gaman sé að halda í hefðir fyrir þá sem hafa alist upp við.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Einu sinni, sennilega í kringum 1950 ákváðu foreldrar mínir, sem áttu þá fjögur börn innan tíu ára, að reyna það sem þau þó höfðu ekki alist upp við sjálf, að gera laufabrauð. Þegar við, börnin vorum farin að sofa hófst þessi aðgerð og við vissum svo sem ekkert hvernig hún fór fram. Sennilega eftir matreiðslubók Helgu Sigurðar? Og við spurðum ekkert eftir þessu næsta dag. Áhuginn var enginn. Það var háaloft heima, sem ekki var notað neitt yfir veturinn, þar var hiti oft við frostmark, en bræður mínir fengu stundum að sofa þar nokkrar nætur á sumrin. Næsta sumar þegar þeir voru komnir þar upp ráku þeir augun í pappakassa sem þeir könnuðust ekki við og litu ofaní. Þar voru þá margar, margar kökur, eða brauð, ólíkt öllu slíku sem þeir áður höfðu séð?. Ég man ekki eftir að hafa litið ofaní kassann eða borðað það sem uppúr honum kom, en man eftir umræðunni. Þau höfðu sem sagt ekki haft meiri áhuga á laufabrauðinu eftir baksturinn en svo að þau steingleymdu því þegar að jólum leið. Helst dettur mér í hug að hænsnin hafi fengið að njóta... þó sennilega hefði verið allt í lagi að leyfa okkur krökkunum líka.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1954
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Aldrei gert laufabrauð heima hjá nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Tók aldrei þátt í laufabrauðgerð.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef aldrei komið nálægt laufabrauðgerð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Engar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hef einstaka sinnum keypt laufabrauð þó ekki um hver jól.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Einstaka sinnum frá Ömmubakstri og Kristjánsbakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nei.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1939
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ekki á mínu heimili en hjá föðurforeldrunum og síðar hjá föðursystrum mínum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Inni á heimili hverju sinni, allt unnið á hverjum stað.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Föðuramma mín var frá Grenjaðarstað, hún hefði ekki lifað af án laufabrauðs um jólin. Dætur hennar voru líka mjög duglegar að halda siðnum við.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það var svolítið losaralegra, kökurnar ekki alltaf jafnt bakaðar en samt mjög fínt. Verksmiðjukökur komu til skjalanna síðar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ekkert - nema borða hjá öðrum eða kaupa úti í búð!

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei. Ekki aðstæður eða löngun.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held hún standi í stað en flestum þykir hún nauðsynlegur liður á hlaðborð á jólum eða í boðum rétt við jólin.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Veit ekkert um það.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Hef engar fregnir af því en þykir það trúlega líklegt, þetta er aðgerð sem þarf að skipuleggja.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Átti lengi laufabrauðsjárn en gaf það aðila í fjölskyldunni.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já. Endilega leyfa börnum að skera út. Gefur góðar minningar og snertinguna við deigið og járnið. Félagsskapurinn góður því oftast er þetta hópstarf í fjölskyldu.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Þekki ekki.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Þekki ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Þekki ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Þekki ekki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Þekki ekki.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Þekki ekki.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þekki ekki.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Þekki ekki.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Fljótlega eftir að það kemur í búðir.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Bara naga það eins og það er. Nógu feitt!

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Þekki ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Laufabrauð endist lengi!

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Þekki ekki.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já. Ekki viss.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Að hittast, samveran, að vinna verk með öðrum Oft berast gagnlegar upplýsingar milli fjölskyldumeðlima við svona störf. Þetta eykur samheldnina.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Man ekkert sem stígur fram.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1949
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég miða við árabilið 1955 til 1965 eða svo, þegar ég var sex til sextán ára gamall. Þá átti ég heima í Reykjavík, á þriggja kynslóða heimili. Fjölskyldan var ég, foreldrar mínir og föðurforeldrar (afi dó reyndar þegar ég var tólf ára). Við gerðum ævinlega laufabrauð fyrir jólin. Það var gert tímanlega, einhverjum vikum fyrir jól. Og tók langan tíma svo það hlýtur að hafa verið gert um helgi. Sennilega á sunnudegi, því að á laugardögum unnu pabbi og afi til hádegis.Allt heimilisfólkið vann að laufabrauðsgerðinni. Aðallega þó konurnar: við karlmennirnir gerum lítið annað en skera út.Flest árin, a.m.k. þau fyrri, komu einhverjir að hjálpa til. Einum karlmanni man ég eftir, sem nokkuð lengi var kostgangari hjá ömmu og síðast hjá móður minni: hann kom og skar út laufabrauð með okkur einhver ár. Roskin kona, einhleyp, sem var viðloðandi heimilið (eins konar millistig af kostgangara og húshjálp), var örugglega með fyrstu árin, líklega meira í eldhúsinu að steikja en að hún hafi skorið út. Og einhverjum yngri frænkum man ég eftir líka, a.m.k. einni sem hafði verið í fæði hjá ömmu og var tíður gestur heima, ekki síst þegar hún gat létt undir við einhver verk.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Við tókum aldrei þátt í laufabrauðsgerð annars staðar en heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir, afi og amma voru öll úr Hrunamannahreppi. Þar var laufabrauðsgerð ekki algeng, og hvorki móðir mín né afi höfðu vanist henni í uppvextinum. Amma mín, prestsdóttir frá Hruna, var hins vegar alin upp við laufabrauðshefð. Móðir hennar (langamma mín) var að vísu fædd í Borgarfirði og alin upp í Reykjavík, en foreldrar hennar voru úr Skagafirði og höfðu lagt rækt við laufabrauðsgerð sem skagfirska hefð. Það hafði langamma haldið í, sem eins konar tákn um sinn skagfirska uppruna, og amma mín sömuleiðis, einnig eftir að hún flutti til Reykjavíkur.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið heima var áþekkt því sem nú fæst í búðum, kringlótt og með laufaskurði. Sérstaklega fyrri árin meðan það var gert einungis úr hvítu hveiti. Síðan lærðist þeim, ömmu og mömmu, að nota dekkra deig

(blandað með heilhveiti, held ég, frekar en rúgmjöli) sem var bragðmeira, líka þurrara viðkomu. Í steikingunni var þess gætt að hafa feitina svo heita að ekki þyrfti að steikja nema fáar sekúndur og láta feitina renna vel af um leið og tekið var upp úr. Þannig urðu laufabrauðin ekki eins feit eins og sumt af því laufabrauði sem nú fæst í búðum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á ekki við.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, aldrei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nú er langt síðan ég hef tekið þátt í laufabrauðsgerð. Ég gerði það með foreldrum mínum fram á fullorðinsár, og einhvern tíma líka með tengdaforeldrum, en ekki með öðru fólki og aldrei á eigin heimili.Hins vegar fór ég að kaupa laufabrauð fyrir jólin og hef gert það meira eða minna, Ekki samt viss um að ég geri það í ár.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Á ekki við.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef mjög óljósa hugmynd um þróunina síðustu áratugi. Ég held það hafi verið fyrir 40 til 60 árum sem laufabrauðshefðin hætti að vera bundin við landshluta eða uppruna, heldur varð (líkt og t.d. hnoðmör eða Þorláksmessuskata) að hefð sem landsmenn völdu eða höfnuðu eftir smekk og hentugleikum. Síðan hefur laufabrauðsneysla væntanlega orðið jafnari og almennari, þegar laufabrauð urðu auðfengin í búðum. Og laufabrauðsgerð sennilega færst meira í það horf að vera sameiginleg fyrir fleiri heimili ættingja eða vina. Það sé ég t.d. af þessum spurningalista sem greinilega er mest miðaður við eitthvað slíkt. En það þekki ég ekki af eigin raun.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Á ekki við.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Á ekki við.

En þegar ég var krakki var það amma sem stjórnaði laufabrauðsgerðinni. Móðir mín tók svo smám saman við því hlutverki.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Á ekki við.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Á ekki við.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Á ekki við.

En á bernskuheimili mínu var það kvennaverk, eins og fyrr segir. Ég var orðinn a.m.k. unglingur, ef ekki fullorðinn, þegar ég fór að létta undir með móður minni með því að fletja út laufabrauð.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Á ekki við.

En þegar ég var krakki var skorið út á litlum tréspjöldum með nettum hnífum, vasahnífum eins mörgum og til voru og svo oddhvössum deserthnífum. Laufabrauðsrúlla kom svo á heimilið þegar ég var orðinn stálpaður, og var himnasending fyrir föður minn sem alltaf var skjálfhentur og fór versnandi. Þá gat hann skorið með rúllunni og aðrir, t.d. ég, brotið upp á fyrir hann.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Á ekki við.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Á ekki við.En þegar ég skar út, þá voru það þrjár aðferðir. Aðallega sjálfur laufaskurðurinn, þ.e. röð af skásettum flipum sem brotnir eru hver yfir annan (og vandi að láta festast: það þurfti að sáldra hveiti á hverja köku til að laufin festust ekki við undirlagið, en ekki svo miklu að þau festust ekki þegar þau voru brotin yfir). Þessar raðir reyndi maður að láta mynda eitthvað þekkjanlegt, kannski kerti (sem mjókkuðu þá upp) eða jafnvel jólatré, þar sem bolurinn mjókkaði upp í topp, og greinarnar til beggja hliða voru líka gildastar næst bolnum og bæði styttust og mjókkuðu eftir því sem ofar dró. Önnur aðferð var að afmarka flipa með tveimur samhliða skurðum, losa annan endann, snúa upp á hann (hálfan hring, heilan eða meira eftir lengd) og festa svo aftur. Svona flipar gátu t.d. táknað kerti á greinum jólatrésins. Sú þriðja var að

skera bara eina stutta rifu, beina eða sveigða, og bretta upp brúnirnar. Þess háttar göt gátu t.d. sýnt loga ofan á kerti. Svo reyndi maður að setja saman laufaraðir, flipa og göt í eitthvað óvenjulegt. Kannski andlit (þar sem augun voru göt, nefið laufaskurður, munnurinn flipi, en alltaf vesen með útlínurnar og hárið). Eða persónu, eins konar Óla prik.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Á ekki við.

En þegar ég var krakki og bar enga ábyrgð, þá reyndi ég að vinna mér inn hrós með því að nostra og vanda mig. Eða glíma við eitthvað frumlegt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Á ekki við.

En um tíma, líklega á unglingsárum, vildi ég helst ekki endurtaka mynstur heldur reyna við eitthvað frumlegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Á ekki við.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég held ég hafi mest tekið föður minn til fyrirmyndar. En allir nærstaddir sögðu mér til, meira eða minna, þegar ég var að byrja að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Á ekki við.

En ég fékk að vera með mjög snemma, of ungur til að gera neitt gagn. Man að mín fyrsta tilraun var að skera út engil, skar eftir útlínunum svo að eftir var bara stórt gat.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Á ekki við.

En ég man að amma mín, og seinna mamma, steiktu laufabrauðin í þykkum potti (þeim sama og kleinur). Lögðu hverja laufaköku vandlega flata í pottinn og færðu hana svo upp úr með bandprjóni sem stungið var gegnum eitthvert gatið utanlega í skreytingunni.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Á ekki við.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Á ekki við.En þegar ég var krakki, þá var steikt úr tólg. (Löngu seinna heyrði ég talað um að nota pálmafeiti.) Passað að hafa hana svo heita, og fletja deigið svo þunnt, að ekki þyrfti að steikja nema nokkrar sekúndur. Afskurðurinn var hnoðaður upp og flattur meðan hægt var. Svo var hann orðinn of hveitiborinn og þá steiktur síðast. Ég man eftir tólgarskildinum eins og hann var látinn storkna og svo hvolft úr pottinum. Þá hafði sót og sori botnfallið og var skafið af áður en tólgin var endurnýtt við næstu djúpsteikingu (oft kleinur).

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Á ekki við.

En eins og ég man eftir laufabrauði var það of stökkt til að nokkur leið væri að pressa það eftir steikingu. Því var haldið yfir pottinum meðan feitin draup af því og svo látið kólna standandi upp á rönd.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Á ekki við.

En þegar ég var yngri man ég eftir einhvers konar kistu, fóðraðri með smjörpappír.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Á ekki við.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Á ekki við.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Á ekki við.

En í uppvextinum vandist ég því að þetta væri, eins og annað, kvennaverk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ég vandist því að fallegt og vel heppnað laufabrauð væri geymt til jólanna (þ.e.a.s. til Þorláksmessu: þá mátti fá sér laufabrauð með nýsoðnu hangikjöti), en afskurð og útgangskökur mátti borða nýsteikt og svo af og til fram til jóla.

Eftir að ég fór að kaupa laufabrauð í búð, þá gat það verið hvenær sem var í desember.

Og í hvers konar jólahlaðborðum (t.d. hangikjötsveislum á vinnustað) er laufabrauð sjálfsagt þó ekki séu komin jól.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég man eftir fullorðna fólkinu borða laufabrauð með kaffi, og þá helst smurt með smjöri. Það þótti mér ekki sérlega gott, en ágætt að smakka það með hangifloti.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvaða "okkur"? Ég er hræddur um að ég geti ekki svarað fyrir neinn hóp sem ég deili kökusmekk með.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Á ekki við.

En þegar ég var krakki var reynt að láta laufabrauðið duga a.m.k. fram á þrettánda. Ég held að Þorláksmessa, jóladagur, nýársdagur og þrettándi hafi verið hinir sjálfsögðu laufabrauðsdagar. Og svo mátti smakka það eitthvað þess á milli.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Á ekki við.

Ég á bernskuheimili mínu held hann hafi mest verið einhvers konar snakk sem mátti grípa í. Það var aldrei mikið af honum af því hann var hnoðaður upp meðan hægt var.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég hef gert það, já, nema kannski núna í ár.

Þegar ég hef borið saman sortir hefur mér þótt það best sem ekki var áberandi feitt. En man ekki hvaða merki það var.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Á ekki við.

En á bernskuheimili mínu var þetta táknrænn þáttur í undirbúningi jólanna, og um leið ákveðin viðurkenning á skagfirskum uppruna ömmu minnar: að hún þyrfti ekki að vera eins mikill Sunnlendingur og við hin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1945
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Það var gert. Allir tóku þátt í að skera. Engir aðrir tóku þátt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á æskuheimilinu á þeim tíma en síðar höfum við systkinin gert laufabrauð saman á heimili systur minnar á Akureyri.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Faðir minn ólst upp í Eyjafirði og hefur líklega alist upp við laufabrauðsgerð. Móðir mín er úr Bolungarvík og kynntist ekki laufabrauðsgerðinni fyrr en hún kom á heimili föður míns í Hörgárdal.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það var samskonar laufabrauð og það sem enn tíðkast. Deigið var svipað því sem nú er hægt að fá keypt í bakaríum á Akureyri.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

ÉG geri það, reyndar ekki í ár vegna Covid19. Ég geri annars laufabrauð með systur minni eins og síðustu 35 árin eða svo.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Geri laufabrauð á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Dagurinn er valinn þannig að hann henti sem flestum úr stórfjölskyldunni. Alltaf í desember en ekki á neinum ákveðnum degi.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Geri mér ekki grein fyrir því en mér skilst að hefðin sé frekar að breiðast út en hitt.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Laufabrauðsgerð fellur niður hjá mér í ár. Systir mín gæti gert laufabrauð fyrir sig án þátttöku stórfjölskyldunnar.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei, hver sér um sig og sín verkfæri.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Í seinni tíð kemur hver með sínar kökur óskornar, þær eru skornar hjá systur minni og steiktar þar. Fyrir svo sem 10 árum voru kökurnar að hluta flattar út á heimili hennar jafnóðum og þær voru skornar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

hveiti, rúgur, heilhveiti. Blandað. Kúmen sett í sumar kökurnar.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Meðan deigið var gert í heimahúsi var það frekar karlmannsverk að fletja út kökurnar, þó ekki endilega.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota eingöngu hníf. Flestir aðrir nota hjól og fletta upp með hníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég nota hvaða hníf sem er ef hann er handhægur og beittur. Um tíma hafði ég aðgang að skurðstofuhnífum sem hentuðu vel í verkið. Engir erfðagripir koma við sögu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Alltaf er fyrsta kakan með þremur samsíða línum. Eftir það fær hugmyndaflugið að ráða en engin tiltekin munstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hefðir skipta litlu máli. Ég fer bil beggja með mynstrin, reyni að gera fallegar kökur og í seinni tíð eru þær svo fáar að mér gefst tími til að nostra við hverja og eina. Áður þurfti að komast yfir fleiri kökur þegar margt var í heimili en þá tóku fleiri þátt. Unga fólkið nennir ekki að nostra við kökurnar og einn ungur maður sker alltaf þrjár samsíða línur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Skemmtilegast að skera fallegar kökur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er mjög breytilegt hvað aðrir í hópnum skera. Enginn verulega listhneygður.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég hef örugglega lært listina af fullorðna fólkinu, föður mínum helst. Börnin mín hafa lært þetta af að horfa á hvað aðrir gera en metnaður þeirra er ekki mikill.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Börnin verða að fá að vera með og ekki er hirt um þótt þær kökur séu ekki fallegar eða hefðbundnar. Laufabrauðshjólið ræður nokkru um hvað þau skera.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Kakan er lögð ofan í feitina og dýft í með spaða. Kakan er veidd upp úr með göfflum og pressuð með þar til gerðri pressu sem gerð er úr krossvið. Þessi pressun er tiltölulega nýtilkomin, tíðkaðist ekki í uppvexti mínum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Pressan er ný. Laufabrauðshjólið er eldra en var ekki til í uppvexti mínum.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Áður var steikt úr floti, í seinni tíð úr jurtafeiti. Kökurnar eru örstutta stund ofan í feitinni og mega ekki vera

lengi því að þá verða þær dökkar. Það er talið eftirsóknarvert að kökurnar séu ljósar.
Áður voru gerðar 100 kökur eða svo en nú eru mörg heimili ekki nema með 20 til 40 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Laufabrauðið er pressað, sbr. svör hér að framan.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Brauðið er sett í pappakassa og geymt á frekar köldum stað til jóla, gjarnan er sett plast yfir til að lyktin berist ekki um of í geymsluna.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engin regla, hver borðar það sem hann vill.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Gjarnan var byrjað fyrir hádegi áður fyrr, nú er byrjað upp úr hádegi og yfirleitt er búið að skera kl. 4 eða 5. Sú hefð hefur skapast að pöntuð er pizza að skurði loknum þar sem stórfjölskyldan leggur saman í púkk og snæðir saman.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Engin verkaskipting.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það smakkað daginn sem það er gert en síðan ekki fyrr en á Þorláksmessu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með smjöri og magál eða hangiketi.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég kannast ekki við það.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kökur úr rúg- eða heilhveitiblöndu, gjarnan með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hann endist fram yfir jól. Þetta er ekki mikið borðað á mínu heimili núna.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður á steikingardegi, ekki geymdur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég kaupi aldrei tilbúnar kökur en smakka stundum kökur úr bakaríum. Þær eru góðar frá Veislubakstri á Akureyri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Fyrst og fremst samverustund stórfjölskyldunnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Við vorum mörg systkinin sem ólumst upp saman. Einhverju sinni vantaði hníf handa öllum og systur minni, líklega 5-6 ára var sagt í hálfkæringi að hún yrði bara að fara á næsta bæ og fá lánaðan hníf. Enginn tók eftir að hún hvarf og kom skömmu síðar með lánshníf. Þetta er í minnum haft.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1949
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Nei.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Veit ekki.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég hef aldrei tekið þátt í laufabrauðsgerð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi. Keypt í búð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ég borða aldrei laufabrauð. Finnst ekkert varið í það. Enda bragðlítil.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Tilheyrir jólaundirbúningi hjá fólki.
Voðalega afslappaður fyrir þessu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nei.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag: 201 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já það var gert laufabrauð. Allir skáru út kökur og mamma steikti.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þegar ég var krakki þá eingöngu heima. Seinna þátttakandi í laufabrauðsgerð til styrktar Tónlistarskólanum á Ísafirði.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma var fædd og uppalin í Breiðdal en mamma hennar og föður amma voru ofan að Héraði og þaðan kem hefðin á Selnes.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það var mjög svipað, heimagert frá grunni.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei ekki eftir að ég flutti frá Ísafirði.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Fyrir austan var laufabrauð bara gert í desember fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauð var svo til óþekkt á Vestfjörðum á árum áður en flestir þekkja það í dag. Það tengist jólahlaðborðum og fjáröflunum auk þess sem bakaríin á Ísafirði buðu upp á laufabrauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Geri ekki laufabrauð í dag.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Fyrir austan var þetta gert frá grunni en á Ísafirði VR deigið keypt í Gamlabakaríinu.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Kúmen var ekki notað í laufabrauð hjá minni fjölskyldu þó það væri þekkt fyrir austan.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Konurnar gerðu deigið og flöttu það út. Allir skáru út og í flestum tilfellum steiktu konurnar líka brauðið.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Kleinujárn til að forma hringinn, laufabrauðsjárn og hrífar í munstrið og gafflar til að gata kökurnar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárn gátu gengið milll kynslóða.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Rósir, rendur og fleira. Stundum voru skorin út mynstur með hnífum td stafir og fleira.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það fór eftir því hvort laufabrauðið var til einkanota eða í fjáröflunarskyni.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta var alltaf gaman.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það skáru allir út á heimilinu bæði í barnæsku og einnig þegar ég varð fullorðinn.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Foreldrarnir kenndu mér og ég kenndi dætrunum ásamt konunni.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já það geta allir tekið þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur sem var nægilega víður fyrir kökurnar. Spáði með sigti sem notaður var þegar soðinn var fiskur.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei svipað.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt var upp út tólg. Tíminn var þar til kominn var gylltur litur á brauðið. Passa þarf að hitinn sé hæfilegur, ekki of mikill né lítill. Afskurður var steiktur og borðaður gjarnan með smjöri og hangikjöti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já það var pressað með sérstökum pressum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Því var pakkað í smjörpappír og í blikkdunka. Seinna í plastpoka eftir aðÞað var fullþornað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það var engin skipting, löngu hætt þegar ég man eftir mér.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta var góð kvöldstund.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Yfirleitt húsfreyjurnar. Stundum voru karlarnir að steikja en það tíðkaðist ekki í minni fjölskyldu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það var ekki fyrr en á aðventunni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með smjöri og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Venjulegar hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Þetta klárast um áramót eða fyrstu dagana í janúar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann var borðaður fyrir jól og eftir ef eitthvað var eftir. Man ekki eftir sér nöfnum á honum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já hef gert það. Gamlabakaríið á Ísafirði var með gott brauð og það er í lagi frá Kristjánsbakaríi á Akureyri. Heimagert þykir mér samt betra.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta var gert til hátíðarbrigða. Halda við æfa gamalli fjölskyldu hefð sem rekur sig til Héraðs og norðurlands.Mér finnst laufabrauð ómissandi um jólin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti

hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Bara góðar minningar, samverustundir fjölskyldunnar við jólaundirbúninginn.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1984
Sveitarfélag: 221 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei ég var orðin fullorðin þegar fjölskyldan tók upp á þessari hefð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf?

Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð var alltaf gert á minu heimili. Allt gert frá grunni, flatt út, skorið og steikt. Allir á heimilinu tóku þátt og afi og amma og bræður mömmu komu líka. Það fór heill dagur í þetta og matur saman um kvöldið. Amk 300 kökur steiktar, stundum meira. Amma og afi fengu kökur líka. Afskurðurinn var steiktur og var veisla hjá okkur krökkunum að borða með mjólk.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima og mamma var verkstjórinn.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma og pabbi voru bæði alin upp við laufabrauð. Mamma er úr Svarfaðardal og pabbi úr Skíðadal. Afarnir mínir báðir voru útskurðarsnillingar. Skáru alls konar munstur og myndir út með vasahnífunum sínum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, ég geri eins laufabrauð og mamma og amma gerðu. Munurinn í dag er meira í útskurðinum. útskurðarjárnin eru bara að koma eftir 1970. Reyndar er gamla aðferðin að koma aftur hjá unga fólkinu, þe að skera sjálfur munstrið.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf gert laufabrauð og geri enn.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já geri það. Nú er ég tekin við hlutverkinu hennar mömmu en hún kemur og sker. Öll fjölskyldan tekur

þátt.Gaman að geta þess að frændi minn flutti til norður Noregs fyrir 40 árum. Það gékk ekki alveg að senda laufabrauð milli landa svo hann fékk uppskriftina og konan hans gerði deigið. Fjölskyldan sá um að skera á gamla mátann og baka. Dætur hans eru komnar með sínar fjölskyldur í dag og þær halda í þessa hefð, koma saman fyrir jólin og gera laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Alltaf laufabrauðsgerð á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Sérstakur dagur er fyrir laufabrauðsgerðina. Hann er ákveðin í samráði við fjölskylduna. Stundum miðast hann við hvenær börn sem eru komin í framhaldsskóla komast heim. Seinni árin höfum við reynt að hafa hann í nóvember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hér á norðurlandi held ég að hún,sé svipuð, við erum flest alin upp við þessa hefð og höldum henni.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það hafði reyndar áhrif í ár. Partur af fjölskyldunni sem býr á suðurlandi, kom ekki, var í videosambandi og fengu laufabrauðskökur sendar suður.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já ég, húsmóðirin.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Áður fyrr var deigið alltaf gert heima. Á tímabili buðu bakaríin upp á að þú gast komið með deigið og þeir flatt út fyrir okkur, eða þeir gerðu deigið eftir okkar uppskrift og flöttu út. En það er ekki hægt lengur og eftir það geri ég bara deigið sjálf heima.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti.Hjartarsalt, salt, kúmen, mjólk, sykur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Það er örugglega misjafnt eftir heimilum. Hjá mér sér konan um deigið en karlmennirnir mest um að fletja út. Jafnt milli kynja í steikingunni.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Hnífar td vasahnífar. Best að sé smá oddur á þeim. Bretti til aðskera á. Laufabrauðsjárn til að skera munstrið. Laufabrauðsjárnið mitt kemur frá mömmu minni, það er smiðað af Jóni Björnssyni á Dalvík. Kleinujárn (lika smiðað af Jóni) til að skera kökurnar í upphafi, þegar flatt er út og kakan mótuð. Hlemmur til að pressa kökuna eftir steikingu, ná fitunni úr og gera hana beina.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já mörg þeirra. Flestir hnífarnir eru eingöngu notaðir í laufabrauðsgerðina. Þau koma öll frá mömmu og sum komu áður frá ömmu.Kleinujárnið kemur frá móðurömmu minni. Nokkrir vasahnífar eru líka frá afa og ömmu. Hlemmurinn til að pressa kökuna eftir steikingu gerði maðurinn minn eftir hlemmi sem langamma mín átti og var orðin illa farin.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Yfirleitt svipað. Stafir heimilismanna, jólatré og munstur mynduð af strikum. Man ekki eftir neinum nöfnum. Kökur sem eru með handskornu munstri eru alls konar, mest samdar á staðnum. Amk 1 kirkja. Man aldrei eftir að eitthvað hafi komið upp sem passaði ekki á laufabrauð.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hefðir og svo bara hvað kemur upp í hugann. Það er alltaf nostrað við útskurðinn, ekki rubbað af.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er bara alltaf gaman að gera laufabrauð.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sennilega svipað þó hver geri eftir sínu höfði. En það er alveg samkeppni.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi og afi. Ég hef kennt mínum yngri systkinum, börnum og systkinabörnum, líka skiptinema sem var einu sinni hér.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem etu ekki fastir í að fletja út eða eitthvað og endilega að láta börnin byrja sem fyrst.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Steikingapottur og spaði til að velta kökunum og veiða uppúr, hlemmur til að pressa kökuna strax eftir steikingu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei ekki á meðan ég hef gert það.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Feiti. Ca 200 kökur gerðar venjulega, fer eftir hve margir taka þátt og vilja kökur. Afskurðurinn er steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já alltaf pressað svo kökurnar verði sléttar og fínar. Ef einhver kaka er ekki pressuð þá er hún tekin í smakk á eftir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Kökunum er raðað á smjörpappír á meðan þær eru að taka sig. Svo er þeim staflað í kassa og smjörpappir settur utan með, undir og yfir.Kassinn er svo geymdur í búri eða svölum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Fer eftir fjölskyldustærð eða hvað hver vill fá mikið og er ákveðið í upphafi.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Það fer alveg heill dagur í stússið og stundum fram á kvöld ef gerðar eru 300 kökur.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Í dag er ekki kynjaskipting en það er verkaskipting. 2 eru við steikinguna og einn amk sér um að ganga frá kökum og koma með til steikingar.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Smökkun hefst fljótlega og alltaf er eitthvað borðað á aðventunni. Mest þó um jólin og er alltaf laufabrauð á diski svo fólk geti fengið sér bita.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með hangikjöti og stundum lika kartöflumús en líka bara eitt og sér. Man eftir að sumir settu smjör í gamla daga en það tíðkast ekki á mínu heimili í dag.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Man ekki eftir því.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Er alltaf bara með eina gerð og hún er best, þarf bara að vera nóg kúmen.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ef það er afgangur þá er hann borðaður í janúar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax eftir steikingu og næsta dag. Alltaf búin þá. Man bara eftir afskurði sem nafn.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Hef gert það en ekki mikið.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta hefur mikla þýðingu er svo stór partur af hefðinni og jólunum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta er frábær fjölskyldusamvera og fyrsti jólaandinn kemur í laufabrauðsgerðinni. Gleði og gaman, allir saman. Alltaf eitthvað gott að borða líka.Bara jakvæðni fylgir þessu.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1973
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf sípan ég man eftir mér. Fyrst hjá ömmu og afa, systkini mömmu og krakkaskarinn öll komin saman, amma, mamma og systir eða mágkona breiddu út meðan hinir skáru. Þetta var orðið tveggja daga verk þar sem fjölskyldan var stór. Í seinni tíð hafa það svo verið við systur með mömmu og pabba og okkar makar og börn. Tekur enga stund í dag þar sem nú eru kökurnar keyptar, þurfum bara að skera og steikja.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bæði á heimilinu og einnig í skólanum, gaman að halda í svona hefðir.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég hugsa að þetta sé eitthvað sem þau bæði ólust upp við sem börn en er þó ekki viss. Þau eru bæði fædd og uppalin í Bárðardal, Þingeyjarsveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það finnst mér, kannski einhver bragðmunur en annars bara eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf verið hluti af mínu lífi, ómissandi fyrir hver jól.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já vip gerum saman mamma, pabbi og systur mínar og fjölskyldur.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Alltaf, man eftir einu skipti sem ég missti af og það var hræðilegt, ætlaði aldrei að komast í jólagírinn það ár.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Bara fyrir jól. Í dag oftast seinnihluta nóvember en í gamla daga oft bara rétt fyrir jól. Dagsetning bara ákveðin eftir því hvenær allir komast.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held hún hafi minnkað svolítið á tímabili en ímynda mér að hún sé aftur að aukast núna síðustu 5 ár kannski. Veit það samt ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við rétt náðum að vera innan fjöldatakmarka þar sem 2 komust ekki en vorum farin að ræða að vera bara hver á síni heimili á zoom, þurftum ekki að grípa til þess.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei, hver hugsar um sig, mamma sér um að panta kökurnar, rest er bara hver sér um sig... jú mamma sér líka um hangikjötið, mackintoshið og maltið og appelsínið, alltaf það sama á borðum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Keyptar kökur, bara hvítt hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Nei, keypt deig. Mamma og amma bjuggu það til í gamla daga.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Bretti, til að skera kökurnar á, hnífur og laufabrauðshjól, til að skera út munstrið kökurnar, hnífur eða pikkari til að pikka kökurnar, djúpsteikingarfeiti til að steikja kökurnar og hlemmur til að pressa þær eftur steikingu. Svo auðvitað tómir mackintosh baukar til að setja kökurnar í eftir steikingu og geyma þær í.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti

þau fyrst?

Nei held ekkert svoleiðis.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég geri oftast einhverskonar stjörnu munstur, stundum kerti. Hef enn ekki séð neitt munstur sem mér finnst ekki passa.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Geri oftast bara það sama, oftast kannski bara eitthvað fljótlegt þar sem kökurnar eru margar.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Skemmtilegast að gera stjörnu munstur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Bara allskonar, sumt svipað mínu en annað allt öðruvísi. Ég hef t.d aldrei kunnað að nota hjól en maðurinn minn og börnin gera það, skera þá oft út stafi og allskonar.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hmmm örugglega mamma eða pabbi, líklega pabbi þar sem við erum bæði örvhent. Man ekki eftir því þegar ég lærði það.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera út eftir að við fórum að kaupa kökurnar, börnin eru með, endast ekkert endilega allan tímann en taka samt þátt. Finnst mikilvægt að þau kynnist þessari hefð.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pott, 2 stóra gaffla til að snúa kökunum og hlemm til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, nema kannski feitin, notuðum tólg fyrst.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt upp úr djúpsteikingarfeiti í dag en tólg í gamla daga. Oftast kringum 200 kökur. Allt steikt, lítið um afskurð þar sem þær eru keyptar og ég sakna þess.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já á sérstökum hlemmi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Staflað 10 saman, í plastpoka og svo í bauka. Geymt á köldum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver og einn ákveður fyrir pöntun hvað hann vill margar kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Dagsverk, oftast byrjað milli 9 og 10 um morguninn og búið um kaffileitið.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma steikir oftast en við systur og pabbi skiptum alveg við hana, svo er bara einhver sem pressar og einhver sem tekur kökurnar til hliðar. Engin sérstök kynjaskipting.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax, nartað alla aðventuna.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti, malt og appelsín og bláberjasúpu sem mamma gerir.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei man ekki eftir því.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara "venjulegar" alls ekki kúmen.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Þetta klárast oftast í janúar, þegar ég var yngri var mikilvægt að eiga afgang á þorrablótinu í sveitinni.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður borðaður á laufabrauðsdaginn. Þekki ekki annað heiti en þegar ég var yngri mundi ég ekki hvað þetta hét og kallaði það skruðninga, hef stundum kallað þetta það í gríni.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera með fjölskyldu og gaman að halda í hefðina.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Held ég hafi sagt það í fyrsta svari.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1946
Sveitarfélag: 801 Selfossi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei enda er ég sunnlendingur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ekki.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ekki.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Veit ekki.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hjá Kvenfélaginu í sveitinni. ca 1965.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei, alveg hætt kaupi bara úti í búð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Þetta er þjóðlegur og fínn siður þótt ég taki ekki þátt.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Alveg út úr þessari mynd.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Á sínum tíma hjá Kvenfélaginu var kennari í skólanum sem kenndi okkur. Hún var með verulega góða uppskrift sem ég varðveiti vel.. Ef ske kynni...

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Allir tóku þátt.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Búin að gleyma.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárn eru ættargripir ef ég man rétt og mjög flott.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bara eitthvað einfalt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Bara pikka.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Veit ekki.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Veit ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Kleinufeiti, palmolín, hrossafeiti bara bland í pottinn.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Bara létt pressað. þungum potti mynnir mig.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Man ekki.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Veit ekki.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Man ekki.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Man ekki.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Veit ekki.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjötinu.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Núna sem snakk, með smjöri.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Man ekki.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Man ekki.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi stundum laufabrauð, man ekki frá hvaða fyrirtæki.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Veit ekki.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Man ekki.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1950
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf á aðventunni. Foreldrar mínir og við 5 systkinin. Auk þess kom móðuramma og ömmubróðir.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fór líka á heimili föðursystur minnar þar sem föðuramma var.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir eru bæði fædd og uppalin á Dalvík og afar og ömmur einnig fædd og uppalin í Svarfaðardal og Dalvík.Þau ólust öll upp við laufabrauðsgerð. Við heyrðum margar sögur af þunnu kökunum í gamla daga og listilega skornum kökum með litlum vasahnífum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mamma sauð alltaf kúmen í mjólkinni og síaði það síðan frá til að auðveldara væri að skera út mynstur í kökurnar. En hún setti líka kúmen og heilhveiti í hluta og þær kökur fannst mér bestar og þannig kökur gerir mín fjölskylda í dag, börn og barnabörn.Mamma skar allar kökurnar eftir litlum diski með kleinuhjóli þannig að kökurnar voru laufóttar.Svo skárum við munstur í kökurnar, upphafsstafi fjölskyldumeðlima og allt sem okkur datt í hug.Kökurnar voru steyktar upp úr feiti, oft tólg og plöntufeiti í bland en ég nota eingöngu Palmin jurtafeiti.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf verið gert laufabrauð á mínu heimili fyrr og síðar.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já með mínum börnum og barnabörnum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já alltaf.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já þegar allir geta mætt. Ég hef nokkrum sinnum gert laufabrauð á þorranum fyrir vinahóp fyrir sameiginlegt þorrablót.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauð sem selt er í búðum og margir þekkja er ekkert líkt því sem ég kalla laufabrauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við verðum aðeins 6 í laufabrauðsgerðinni í ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1957
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár
Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir
Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Með mágkonu minni.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Annað slagið með dætrum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn frá kærum vini.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað,

hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kristjànsbakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já fjölskyldan mín hefur gert laufabrauð alla mína ævi og gerir enn. Allir á heimilinu taka þátt. Upphaflega gerðum við laufabrauð með fjölskyldu pabba s.s. með ömmu og afa og systur pabba og hennar fjölskyldu. Nú eftir að amma og afi eru látin hefur hefðin samt enn haldist og hittum við því systur pabba og fjölskyldu ár hvert í laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin fer alltaf fram á okkar heimili sem stafaði eingöngu af því að okkar hús var hentugast. Fyrir mína tíð fór laufabrauðsgerðin fram hjá ömmu og afa.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Hefðin er ekki stór í fjölskyldu mömmu en pabbi kynntist laufabrauðsgerðinni í æsku. Það var hefð að amma og systir hennar gerðu laufabrauð saman með sínum fjölskyldum. Amma var húsmæðraskólanum á Laugarvatni. Hún var sjálf af Skeiðunum en ég held að siðurinn hafi ekki tíðkast í hennar æsku.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Við höfum alltaf gert laufabrauð eftir sömu uppskriftinni í áratugi þannig að kökurnar sem ég þekki hafa lítið breyst. Þær eru líklegast frekar sunnlenskar s.s heldur þykkari heldur en þær norðlensku.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef gert laufabrauð alla mína tíð. Man ekki eftir jólum án þess að gera laufabrauð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég geri enn laufabrauð í dag. Alltaf með sama fólki frá því í æsku, fjölskyldu pabba. Það eina sem hefur breyst er að þeir elstu hafa látist en nýjir fjölskyldumeðlimir bæst við.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei tekið pásu. Missti einu sinni af laufabrauðsboðinu með öllum hópnum einu sinni en þá gerði fjölskyldan mín aftur laufabrauð bara fyrir mig.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauð er bara gert fyrir jólin. Yfirleitt um helgi annað hvort laugar- eða sunnudag en dagurinn er nú bara ákveðin með tilliti til hvenær sem flestir geta mætt.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að því miður fari þeim fækkandi sem gera laufabrauð frá grunni. Ég held að margir kaupi tilbúin deig og skeri út eða jafnvel kaupi bara tilbúnar kökur.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur þau áhrif að það mun bara verða mín nánasta fjölskylda sem mun gera laufabrauð saman en ekki með fjölskyldu pabba.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Amma var í þessu hlutverki í æsku enda sá hún þá um að gera deigið, koma með rétta hnífa, steikja o.s.frv. Mamma var síðan komin í þetta hlutverk að einhverju leiti en núna gerum við þetta bara öll í sameiningu. Allt laufabrauð dótið er geymt á sama stað.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til deigið sjálf eftir uppskrift frá ömmu.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við notum hvítt hveiti. Það er heit mjólk í deiginu og smjör. Smá sykur held ég. Ekki mikið meira.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Í æsku fékk enginn að gera deigið, fletja út né steikja nema amma. Hinir áttu bara að skera út. Það var ekki fyrr en foreldrar mínir voru farin að nálgast fimmtugt sem þau fengu loks að fara að steikja og enn síðar sem mömmu tókst að draga uppskriftina upp úr ömmu. Sem betur fer hefur næsta kynslóð fengið að prófa

alla hluti. Mamma gerir reyndar alltaf deigið nú orðið og pabbi er frekar í að fletja út og steikja en það er annars engin kynjaskipting við skiptumst bara á.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum trébretti sem við setjum kökuna sem við erum að skera út á. Við skurðinn notum við hnífa. Á okkar heimili er óskrifuð regla að það má ekki vera með svona sérstaka laufabrauðshnífa sem útbúa mynstrin fyrir mann. Við notum helst litla en beitta hnífa. Vasahnífar hafa reynst bestir. Þegar kökurnar hafa verið skornar út stöflum við þeim í bunka með smjörpappír á milli hverrar köku.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Potturinn sem við notum til að steikja er eld gamall og hefur líklega aldrei verið notaður í neitt annað. Potturinn kom frá ömmu en ég veit ekki hvaðan hún fékk hann.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker mest út myndir með þríhyrninga munstri eða V-munstri. Þegar maður sker lítil V og flettir þeim upp. Veit ekki hvort það er réttnefni á mynstrinu en það er allavega það sem við köllum það. Ég sker líka alltaf eitthvað af svona hefðbundnu laufabrauðs munstri, eins og er á öllum myndum. Mér finnst allt leyfilegt í úrskurðinum.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Yfirleitt gerir maður svipað og maður gerði í fyrra. Í æsku var vinsælt að skera út stafinn sinn eða gera andlit eða sól. Ég nostra við svona helming og hinn er gerður í flýti. Stundum hefur maður valið mynstur út frá fyrirmynd en í öðrum tilvikum lætur maður bara hugarflugið ráða för.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst eiginlega leiðinlegast að gera hefðbundið laufa munstur enda er ég verst í því. Mér finnst skemmtilegra að gera óhefðbundnar kökur þar sem listin fær að ráða.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er rosa mismunandi. Bróðir minn er í sama pakka og ég að skera út frumlegar og listrænar kökur. Mamma og pabbi eru meira í þessu hefðbundna. Aðrir ættingjar einhversstaðar þarna á milli.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Foreldrar mínir, bróðir, amma og afi í æsku svo hefur maður bara tileinkað sér fleiri aðferðir með árunum.

Hef ekki enn kennt neinum að skera út en þarf árlega að minna frænkur mínar á hvernig þetta er gert.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera út. Börn og fullorðnir. Að minnsta kosti ein kaka á mann.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur sem er aldrei notaður í neitt annað en að steikja laufabrauð. Svo notum við eldspýtu eða tannstöngul sem við dýfum neðri endanum á ofan í olíuna til þess að gá hvort hún er orðin nógu heit. Við steikingu notum við síðan fondue gaffla sem eru með extra löngu skafti svo að við séum ekki með hendurnar alveg ofan í pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Við notuðum ekki fondue gaffla fyrr en c.a. 2004-5. Á tímabili notuðum við líka lokið af pottinum og skelltum yfir kökurnar um leið og þær komu úr pottinum til þess að gera þær beinar en við erum hætt þessu.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við steikjum upp úr palmínolíu í æsku var notað eitthvað svipað. Hver kaka er steikt á hvorri hlið. Hún er ofan í pottinum í c.a. 2 mín kannski. Gerum yfir leitt c.a. 70-80 kökur. Afskurðurinn er nýttur og flattur út í aðrar kökur, stundum minni. Það fer ekkert til spillis. Allt steikt.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Við erum hætt að pressa það en gerðum það áður fyrr með lokinu af steikingarpottinum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Brauðið er hlaðið í nokkra bunka. Kannski mest 10-12 kökur í bunka. Yfirleitt er bunkarnir svo settir í plastpoka. Stundum eru bunkarnir settir ofan í hringlaga kökubox og látnir standa uppúr. Yfirleitt bara geymt við stofuhita.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skipt frekar jafnt á milli minnar fjölskyldu og fjölskyldu systur pabba. Reynt að skipta þannig að fólk fái þær kökur sem það skar út.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Heilan dag yfirleitt.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Amma sá um að steikja í æsku, síðan tóku pabbi og systir hans við. Nú sjáum ég og bróðir minn mest

megnis um það ásamt pabba á hliðarlínunni.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Yfirleitt ekki fyrr en á aðfangadag. Daginn sem laufabrauðið er gert má auðvitað smakka á ónýtum eða brenndum kökum. Stundum hefur verið borðað laufabrauð á þorláksmessu en ekki fyrr en það.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með jólamat, s.s hamborgarahrygg, hangikjöti og þessháttar. Alls ekki með smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Kannski ekki óhefðbundið en á gamlárskvöldi borðum við yfirleitt kalkún og höfum þá laufabrauð með. Föðursystir mín prófaði eitt sinn að setja flórsykur á laufabrauð til að líkja eftir svissneskum kökum en það hefur ekki verið gert síðan.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þær sem eru gerðar eftir uppskriftinni sem mín fjölskylda notar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Yfirleitt reynt að geyma fram yfir áramót. Mjög sjaldan afgangur. Einu sinni fannst ársgömul kaka sem þótti svo flott að hún var hengd sem jólaskraut í eldhúsglugganum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Í minni fjölskyldu er allt deigið nýtt og því enginn afskurður enda kannast ég ekki við að hafa heyrt talað um það.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Við kaupum ekki. Í æsku var stundum keypt með ásamt því að gera deig. Þá var það yfirleitt tilbúnar kökur frá Kristjánsbakaríi eða ömmubakstri. Við hættum að kaupa því allir heimilismeðlimir voru sammála því að okkar kökur voru miklu betri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Góð leið til að hitta fólk, t.d. ættingja.Í minni fjölskyldu var þetta alltaf hálfgert aðventuboð. Tilgangurinn er líka að varðveita gamla íslenska hefð. Fyrir mig er þetta örugglega ein sterkasta jólaminningin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta hefur alltaf verið rosalega svipað alveg frá því að ég man eftir mér þannig að þetta rennur saman í einn graut. En er alltaf þannig að við sitjum í kringum eldhúsborðið heima og skerum út, drekkum jólaöl og borðum piparkökur og mandarínur. Einhverntímann í æsku var amma að reyna fá okkur krakkana til að kveðast á en það gekk frekar illa. Það eina sem mér finnst kannski neikvætt eða aðallega bara leiðinlegt nú orðið er hve lítinn áhuga fjölskylda systur pabba hefur orðið á laufabrauðsgerðinni. Frænkur mínar hafa voðalega lítinn áhuga og mæta sjaldan í laufabrauðsgerð nú orðið.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1932
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár
Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð þekktist ekki á uppvaxtarárum mínum á Ísafirði.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir
Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Eg var kominn nokkuð á þrítugsaldur. þegar ég kynntist laufabrauði. Kona mín hafði kynnst því á húsmæðraskólanumá Laugum. Hún bakaði það stundum, alls ekki alltaf fyrir jól.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Flestum spurningum hér að framan get ég ekki svarað, málefnið er mér nánast ókunnugt og mér finnst laufabrauð ekki góður matur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Í raun aldrei.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða

minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Heldur vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Jáallir á heimilinu Amma og afi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara á heimilinu .

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ólafsfirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já er að notast við sömu uppskrift .

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef alltaf tekið þátt í laufabrauðsgerð .

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég kaupi í dag frá bakaríi sem á eftir að skera út í og steikja. Og við fjölskyldan gerum það saman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Alltaf í byrjun desember .

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Útbreiðslan hefur farið vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Já þar sem að við ætluðum að koma saman fjölskyldan en þar sem við erum frá öllum landshornum þá þurfum við að sleppa því..
En við hjónin gerum þá laufabrauð fyrir okkur ....

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já það geri ég ...

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupi núna útflattar kökur..

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Panta bara þessar venjulegu með hveiti og svo verður að vera kúmen..

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Bakarí...

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum laufabrauðshjól til að skera út í kökurnar..

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðshjólið er frá mömmu og ég á það núna ....það var keypt 1979..

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við látum bara hugmyndaflugið ráða...

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Enginn ræður bara þeir sem vilja skera út gera það...

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust..

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Bara eitthvað sem hverjum og einum dettur í hug..

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi og mamma.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Bara tveir gafflar .

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Laufabrauðsfeiti og tólg
Þar til kakan er komin með lit .
100.
Já afskurðurinn er steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað bara með bretti.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í pappakassa sem er klæddur að innan með smjörpappír .

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Bara jafnt.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Heilan dag.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég sjálf.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Rétt fyrir jólin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara allar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast alltaf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður straxSkekklar.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Jólin auðvitað...verður að vera.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti

hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þegar við stórfjölskyldan komum saman og gerðum frá grunni ,þá var byrjað að undir búa á föstudegi og svo var laugardagurinn þá var byrjað á að fletja allt út og voru það um 500 kökur, svo var að skera þetta allt út og fletta við, svo var borðað saman hangikjöt og sviðasultu .Sunnudagurinn for svo í steikinguna og ganga frá .Í dag er keyptar kökur frá bakaríi og ekki eins margar en komum þá saman á laugard og það allt klárað og borðað svo saman um kvöldið.Bæði jákvætt og neikvætt við þessa breytingu, jákvætt er að viðhalda hefðinni og svo neikvætt er kannski að gera ekki alveg frá grunni,en svona er bara nútíminn í dag.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Stórfjölskyldan kom saman. Síðar kom amma til okkar og gerði með fjölsk laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Heimili ömmu og afa fyrstu árin síðan á heimili foreldra minna.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma kom frá Akranesi og þekkti þetta ekki. Amma mín (fædd1913) var Eyfirðingur og var þetta hefð í hennar fjölsk. Hún bjó á þeim tíma á sveitabæ rétt við Akureyri.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið var gert frá gunni og flatt út. Amma var ekki ánægð fyrr en kakan var það þunn að nánast væri hægt að lesa blöðin í gegnum hana. Við notuðum samt laufabrauðshjól en skárum ekki út. Èg kaupi ósteiktar kökur og sker og steiki. En hef núna í nokkur ár gert hluta af laufabrauðinu,sem ég tek, með Mývetningum og Bárðdælingum þar sem notast er við gamlar hefðir og allt gert upp á gamla mátann. Þe flatt út og handskorið. Þvílík listaverk í laufabrauðsútskurði hjá hópnum hef ég aldrei um dagana séð.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef alltaf gert laufabrauð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við systkinin sem erum hér fyrir norðan komum saman ásamt börnunum okkar og skerum út og steikjum laufabrauð. Hluti af hópnum sker út með hníf á gamla máta. Svo gerum við með vinum ættuðum úr Mývatnssveit og Bárðadal.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Alltaf gert laufabrauð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við gerum laufabrauð um mánaðarmótin nóv des. Ræðst af prófatíma barnanna. Geri aldrei laufabrauð nema fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Stendur í stað eða örlítið vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við systkini og börn komum saman í laufabrauðsgerð þrátt fyrir covid en vina hópurinn kemur ekki saman þetta árið.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég hjá minni stórfjölsk.Mývetningarnir í vinahópnum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Ég kaupi deig en með vinunum er deigið gert frá grunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Bara einfalt þ.e hveiti og ekkert auka.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég kaupi frá sama bakara ár eftir ár. Í vinahópnum gerir mývetningurinn, karlmaður deigið. Karlmennirnir í vinahópnum fletja að mestu út deigið.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðshjól sem fylgt hefur fjölsk lengi. Höfum safnað í mörg ár litlum hnífum sem henta vel í að fletta laufum og til skurðar fyrir þá sem viljaMeð vinahópnum eru notaðir skurðhnífar, keyptir í apóteki.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég er með laufabrauðshjól frá mömmu. Geymt eins og gull enda var það dýrt á sínum tíma.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Allt leyfilegt og heitir ekkert hjá minni fjölsk en hjá vinahópnum eru gamlar hefðir í hávegum hafðar ss má ekki nota laufabrauðshjól. Ég er ekki viss um heiti nema spírall er þekkt hjá Bárðdælingunum og er það þá keppni um hversu stóran spíral er hægt að gera.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er mjög hefðbundin og er ekki að gera flókin munstur. Nenni ekki að vera mjög lengi með hverja köku.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Já alveg sama.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Já systir mín og hennar börn gera listaverk með hnífnum ekki hjóli. Vinahópurinn gerir listaverk í hverja köku.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma og ég hef kennt mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir bæði börn og fullorðnir

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottjárnspottur og pressubretti ómissandi.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei nema kannski hitamælir í feitina.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Djúpsteikingarfeiti. Ég geri 60-80 kökur en hópurinn samtals um 200 kökur120 kökur með vinahópnum.Allur

afskurður steiktur og það var merkilegt að kynnast því hjá vinunum að afskurðurinn heitir ekki það sama hjá Bárðdælingum og Mývetningum geiri hjá öðrum man ekki í augnablikinu heitið hjá hinum.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já alltaf pressað með sérstökummpressuplatta.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Legg yfir það plastpoka en loka ekki alveg. Verður að anda.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Allt ákveðið fyrirfram.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Með systkinunum tekur það um 3-4 klst en með vinahópnum allann daginn enda miklu meiri vinna að gera allt frá grunni.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég steiki alltaf hjá systk, tók við af pabba sem tók við af ömmu. Ég geng frá kökunum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Rétt f jól.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöt en annars borða ég laufabrauð með öllum mat yfir hátíðirnar líka með fiski.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Held ekki hér er alltaf smurt með smjöri.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hefðbundnar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárað með þorramatnum ef verða afgangar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax og klárast fyrir jól.Afskurður hjá mér geiri hjá Bárðdælingum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Axelsbakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtileg hefð og mikil fjölskyldu og jólastemming. Öll fjölsk kemur saman og börnin bíða spennt. Einnig mjög gaman þegar vinirnir koma saman myndast alveg einstök stemmning.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Man bara eftir notalegheitum. Sé ömmu alltaf fyrir mér fletja út örþunnar kökur og passa uppá að þær væru það hjá öllum hinum. Einnig hversu mikilvægt væri að setja skornar kökur á útbreidd lök og annað lak ofaná því kökurnar máttu ekki vera of blautar þegar þær voru steiktar.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf og mikið.Það tóku allir þátt, nema ungabörn sem gátu það ekki sökum aldurs .Ef einhverjir voru gestkomandi þá tóku þeir þátt líka.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Svarfaðardalur. Foreldrar minir ólust bæði upp við laufabrauðsgerð. úr Svarfaðardal og Skagafirði Viðurvíkursveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já. Uppskriftin sem ég nota er frá langömmu minni. Útskurður ekki eins metnaðarfullur og var. Ég hef hins vegar smakkað keypt laufabrauð. Sem likist laufabrauði en er ekki bragðgott.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef alltaf gert laufabrauð. Á mínu heimili eftir að eg fór að búa sjálf. Stundum með móður minni meðan hún var á lífi.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, börnum og barnabörnum og stundum með systrum mínum og þeirra fjölskyldum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Alltaf gert laufabrauð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Fyrri hluti jólaföstu og helgi.Stundum gert nokkrar kökur fyrir þorrablót.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Stendur i stað. Yngra fólk finnst útbreiðsla of mikil vinna og margir farnir að kaupa tilbúið.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Þurft ad gera 2xsvar til að börn og barnabörn gætu fengið að prófa. 8 manns i öðru holli og 10 í hinu.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sé um það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Bý til deigið sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hvítt hveiti , salt,sykur, lyftiduft,smjör og mjólk. Kúmen i hluta.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ja, kvennaverk deig og útbreiðsla. Búin að vera ad þjálfa karlkyn í útbreiðslu.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Hrærivél, pott. Kökukefli. Kleinujárn, pottlok til ad skera eftir. Skurðarbretti, hnífa, laufabrauðsjárn, pappír. Pressa

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei ég á þau öll.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti?

Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Þrennan er vinsæl. Upphafsstafir i eigin nöfnum og bara allskonar.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég vil nostra en það er minn stíll. En ég vil að hver geri eins og hann vill.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei, en kúmenkökur verða aldrei eins fallega útskornar.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Já ég nota hníf meira.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma mín og pabbi.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já allir nema ungabörn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pott, feiti, gafflar til að snúa við, bretti og lok til að pressa kökuna heita.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtafeiti og tólg.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað staflað a diska og kælt. Yfir nótt.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymi þad i 30 ára bandakassa vafið í smjörpappir.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Allir eins og þeir vilja.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

---

150 kökur- 1 að breiða-Tekur ca 10-12 tima.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 301 Akranesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, heima hjá mér var oftast gert laufabrauð. mest var það mamma sem stóð í þessu en við krakkarnir fengum líka að skera út okkar eigin kökur. Aðrir komu ekki að þessu á bernskuheimili mínu.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

það var alltaf gert laufabrauð á heimili afasystur minnar í Reykjavík sem hélt alltaf stórar jólaveislur fyrir alla stórfjölskylduna. Það var fínt laufabrauð en ekki mikið skreytt ef ég man rétt.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég býst við að mamma hafi þekkt laufabrauðið frá sinni ætt norður í Þingeyjarsýslu en hún er ættuð frá Gunnarsstöðum í Þistilfirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

jú, laufabrauðið var líkt því sem ég þekki af mínu heimili, enda ættað þaðan auðvitað. Það var ljóst og haft mjög þunnt og skorið í það laufamynstur líkt og nú þótt við nútímafjölskyldan séum orðin ansi frjálsleg í útskurðinum í seinni tíð. laufamynstrið er uppistaðan í skreytingalistinni, en "frjáls aðferð" ryður sér einnig til rúms meðal yngra fólksins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég er vön þessu og hef auk þess gaman af handverki og laufabrauðsgerð er í raun skemmtilegt handverk auk þess að vera hefð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

já, öll jól er gert laufabrauð á mínu heimili og það eru eiginlega engin jól án þess. (þótt svo verði nú á covid

jólum i fyrsta sinn) Stór hópur kemur að laufabrauðsgerðinni, við gömlu hjónin, og fjögur barna okkar, og 5-6 barnabörn. það er mjög glatt á hjalla ég og synir mínir skiptast á að hnoða, skera og steikja en hinir eru í því að skreyta kökurnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég man engin jól í minni 51 árs búskapartíð sem ekki hefur verið gert laufabrauð þótt í mismiklu magni hafi verið. Þessi jól 2020 verða vonandi fyrstu og síðustu jólin mín þar sem ekki verður stór hópur saman í laufabrauðsgerð. Ég mun þó steikja nokkrar kökur ,- annars koma engin jól.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei, reyndar ekki, það er þó yfirleitt síðasti sunnudagur nóvember eða fyrsti sunnudagur í desember. Það veltur á unga fólkinu sem er yfirleitt mjög upptekið á þessu tíma en vill endilega vera með.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauð úr búðum hefur svolítið komið í stað þessarar dásamlegu samveru og hins bragðgóða og fallega laufabrauðs sem er gert heima. Neyslan er þessvegna kannski meiri en fólk missir af frábærri lífsreynslu og nánum samskiptum sem ekkert kemur í staðinn fyrir. svo er heimagert laufabrauð einfaldlega miklu bragðbetra, miklu fallegra og hátíðlega enda handverk unnið af kærleik.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

því miður er þetta mjög leiðinlegt og við söknum þess öll gífurlega. en þetta verður kannski til þess að krakkarnir reyna að gera laufabrauð sjálf í staðinn. en þau sakna þess öll að missa af laufabrauðsdeginum og þeirri frábæru samveru sem þar myndast.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég hef alltaf sjálf séð mest um þetta, ég á pottinn og forvinn deigið daginn áður. Reyndar eru til laufabrauðsjárn til á heimilum tveggja barna okkar og allir leggja sjálfir til hnífa, nokkur visksastykki og bretti við laufabrauðsgerðina. þetta er samhjálparvinna.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Ég og stundum elsti sonur minn höfum séð um deigið fyrirfram. Deigið er svo skorið og flatt úr jafnóðum því við erum svo mörg- og þannig verða kökurnar auðsteikjanlegri, þunnar og fallegar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Okkar hefð er að nota hveiti og svolítið rúgmjöl til að gera það bragðbetra og fallegra. Annars bara þetta

venjulega volg mjólk, salt og steikt uppúr jurtafeiti á síðari tímum. við erum hætt að nota tólg.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

það kemur fram hér að framan. Kynjaskipting er í sjálfu sér engin, ég á þrjá syni og þeir vinna alveg eins og ekki síður að bakstrinum. við hjálpumst að við deigið en allir koma eitthvað að skreytingum og jafnvel steikingu- þó ekki nema til að prófa sig áfram.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já. Allir sem bjuggu á heimilinu, venjulega foreldrar og börn en stundum líka móðuramma og móðurafi sem bjuggu líka á heimilinu í einhvern tíma.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég tók ekki þátt í laufabrauðsgerð nema heima - en fékk þó að vera með þegar verið var að gera laufabrauð í næsta húsi þar sem leiksystur mínar áttu heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég ólst upp á Dalvík og þar var það siður á öllum heimilum að gera laufabrauð. Mamma f.1925 ólst upp á Kóngsstöðum í Skíðadal og þar var eins og alls staðar í Svarfaðardal auðvitað gert laufabrauð. Afi Óskar þótti sérstaklega flinkur við að skera út en amma Snjólaug og seinna mamma sáu alltaf um að breiða út.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já. Það voru hvítar kökur og gert deig bæði með kúmeni í og líka deig þar sem kúmenið var soðið í mjólk en síað frá. Þannig þóttu kökurnar verða betri til að skera út í og þær urðu fallegri. Heima hjá mér var alltaf bara hvítt hveiti notað í laufabrauðið. Mikilvægt var að fletja deigið svo vel út að það nánast væri hægt að sjá í gegnum kökurnar. Því þynnri því fínni þóttu þær vera. Mikið var lagt uppúr að útskurðurinn væri fínlegur og sérstaklega góðir vasahnífar eða skeiðahnífar notaðir. Ég hef líklega verið um 10-11 ára þegar við fengum laufabrauðsjárn til að skera út með. Það var smiður nágranni okkar, Jón Björnsson hét hann sem var mjög laghentur smiður bæði á tré og járn og hann fór að smíða svona laufabrauðsjárn eins og þekkt eru núna og flestir nota. Þetta þótti mikið rarítet en skurðurinn varð þó grófari með járninu sem við fengum amk.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég er sem sagt alin upp við laufabrauðsgerð og hélt þeirri hefð áfram eftir að ég flutti suður og stofnaði eigin fjölskyldu. Þá gerðum við laufabrauðið með eldri systur minni og hennar fjölskyldu og af henni lærði ég að breiða deigið nógu þunnt út eins og amma og mamma höfðu gert. Þá uppúr 1980 fórum við að nota heilhveiti í kökurnar sem þótti þá hollara - stundum blanda af hveiti og heilhveiti. Okkur fannst heilhveitkökurnar verða betri - bragðmeiri. Prófuðum líka að nota rúg eins og sumir hafa í laufabrauð en þótti heilhveitið betra. Við systur sáum bæði um að breiða út og steikja brauðið - þótti hvort tveggja ábyrgðarstarf.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, nú tek ég þátt í laufabrauðsgerð með fjölskyldu dóttur minnar og hennar tengdafólki sem vant er laufabrauðsgerð frá Akureyri. Fyrst var það langamma, amma og ömmubróðir og svo tvenn hjón með börn sem standa mest fyrir laufabrauðsgerðinni og svo lítur inn einhleypt ungt fólk sem kemur til að skera nokkrar kökur.Í þeirri fjölskkyldu var langamma oft var búin að taka nokkra daga fyrir sjálfan laufabrauðsdaginn í að breiða út og geymdi stafla af kökum í ísskápnum. Síðan langamman dó hafa unglingarnir (15-16 ára) oft tekið að sér að breiða út kökurnar, stundum fyrirfram, en ég fór þá að kaupa tilbúnar kökur sem við leggjum í púkkið. Hjá þeim hefur það verið siður að karlmennirnir sjái um að steikja. Ég hef því alveg dottið út úr ábyrgðarhlutverkum við laufabrauðsgerðina síðustu 10-15 árin. En ég tek virkan þátt í að skera út með hinni ömmunni og börnunum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já, það er alveg árviss liður í jólaundirbúningi að taka laufabrauð. (Það má alls ekki segja baka, heldur gera laufabrauð eða taka laufabrauð.)Við höldum þessum sið af því að það er gott að eiga dag með fjölskyldunni og svo finnst okkur laufabrauð ómissandi með hangikjötinu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já, oft hefur það verið fyrsti sunnudagur í aðventu eða annar sunnudagur á jólaföstunni. Bara ákveðinn dagur og látið boð út ganga. Aldrei gert laufabrauð á öðrum tíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Útbreiðsla laufabrauðs - tvíræð spurning. Ég ætlaði að fara að svara um að ég hafi enn þær hugmyndir að það eigi að breiða laufabrauð þunnt út en líklega er ekki verið að spyrja um hugmyndir mínar hvað það varðar. Mér finnst eins og siðurinn hafi breiðst út og fleiri taki nú laufabrauð en þeir sem eru að norðan eða austan. Flestir sem ég þekki taka laufabrauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ekki er alveg útséð um það hvort laufabrauðsdagurinn fellur niður hjá fjölskyldu dóttur minnar - hann hefur amk frestast, átti að vera fyrsta sunnudag í aðventu. Mér finnst líklegt að það endi með því að við tökum bara nokkrar kökur hér heima - erum þrjú í heimili. Þá myndum við bara kaupa tilbúnar kökur og skera út og steikja eitthvert kvöldið. Við sleppum því ekki að gera laufabrauð en gerum líklega minna. Fjölskylda dóttur

minnar þar sem eru 4 börn gerir þá bara sitt laufabrauð heima og býður þá hinni ömmunni kannski. Ef slaknar á sóttvörnum þá förum við þrjú á mínu heimili líka.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Þegar ég var með börn heima sáum við systur um þetta en síðustu ár eftir að ég varð amma þá sér dóttir mín og hennar maður um þetta. Við hringjumst á og athugum hvort við þurfum að koma með aukabretti, hnífa og svo framvegis - og komum líka með jólaöl alltaf.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Ég skrifaði dálítið um deigið í kafla 2. Við gerðum deigið alltaf sjálfa við systur (1980-2000) og fjölskylda dóttur minnar hefur alltaf gert deigið sjálf og unglingarnir núna teknir við að breiða út kökur og eru ansi flink við það. Ég hef stundum keypt útflattar kökur til að bæta við en eftir að krakkarnir fóru að vera dugleg við að breiða út hefur þess oft ekki þurft.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Í kafla 2 sagði ég frá því að við systur notuðum heilhveiti í laufabrauðið eftir að við vorum fluttar til Reykjavíkur og gerðum okkar laufabrauð með fjölskyldum okkar þar. Við suðum kúmen í mjólk og síuðum frá áður en við helltum mjólkinni saman við hveitið. Í fjölskyldu dóttur minnar er bara notað hveiti og kúmenið ekki síað frá heldur látið vera í kökunum oftast.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Sagði frá þessu í kafla 2. Mamma og amma bjuggu alltaf til deigið og síðan bara eldri systir mín ábyrgð á því eftir að við vorum komnar suður og farnar að sjá um laufabrauðsgerð. Við systur sáum alltaf um að fletja - treystum engum öðrum fyrir því - sama með steikinguna. Í fjölskyldu dóttur minnar var það langamman og amman sem gerðu deigið og breiddu út og síðan líka tengdasonurinn og svo núna unglingarnir bæði strákur og stelpa. En tengdasonurinn sér um að steikja og annar faðir (40-50 ára).

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Um þetta í kafla 1 frá bernskuárum. Það þarf nóg af brettum til að skera út á og svo hnífa sem eru með frekar mjóum oddi til að auðvelt sé að fletta laufunum. Nú þykir okkur laufabrauðsjárn nauðsynlegt líka.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Greinar, jólatré, kerti, kirkju, burstabæ, stjörnur, kallinn í tunglinu, upphafsstafi fjölskyldumeðlima, Í fjölskyldu dóttur minnar er unga fólkið frumlegra og listfengi fær að njóta sín.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Sker út mynstur samkvæmt hefð, vanda mig við eina og eina köku en annars vil ég láta verkið ganga frekar hratt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ekkert sérstakt kemur í hugann.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Já, unga fólkið fer meira nýjar leiðir og lætur hugmyndaflugið ráða.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði það heima - af foreldrum þá líklega en man það ekki.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir hafa alltaf tekið þátt í að skera út og börnin hafa sérstaklega átt að fá að njóta sín við að skera út.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Góðan pott, fiskispaða og grófan gaffal til að veiða kökurnar upp úr feitinni. Potthlemm eða hlemm sem er sérstaklega gerður til að pressa kökurnar þegar þær koma upp úr feitinni. Börn hafa verið látin gera svona hlemma í handavinnu í skólanum - amk á Dalvík - ég á þannig hlemm með stöfunum mínum brenndum í sem einhver krakki gaf mér í jólagjöf fyrir mörgum árum. Svo þarf pappír sem drekkur vel í sig feitina sem lekur af kökunum þegar þær eru teknar upp úr pottinum - þar eru þær þá pressaðar með hlemmi og svo reistar upp á rönd við vegg á eldhúsbekknum á meðan þær kólna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Held ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Var steikt úr tólg en blandað var jurtafeiti - pralín - útí þegar ég man fyrst. Eftir að ég fór að sjá um laufabrauðsgerð eftir 1980 notuðum við sérstaka laufabrauðsfeiti sem var oftast frá Kristjánsbakaríi á Akureyri - líkleg einhver blanda af tólg og jurtafeiti eins og var til siðs.
Veit ekki uppúr hverju þeir karlar steikja sem sjá um það hjá fjölskyldu dóttur minnar.

Er ekki með fjölda af kökum í huganum - Afskurður er steiktur og allir fá að smakka hann heitan.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Sagði frá þessu hér ofan við. Límí það inn hér þá.Potthlemmur eða hlemmur sem er sérstaklega gerður til að pressa kökurnar þegar þær koma upp úr feitinni. Börn hafa verið látin gera svona hlemma í handavinnu í skólanum - amk á Dalvík - ég á þannig hlemm með stöfunum mínum brenndum í sem einhver krakki gaf mér í jólagjöf fyrir mörgum árum. Svo þarf pappír sem drekkur vel í sig feitina sem lekur af kökunum þegar þær eru teknar upp úr pottinum - þar eru þær þá pressaðar með hlemmi og svo reistar upp á rönd við vegg á eldhúsbekknum á meðan þær kólna.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í stafla í kökudunk eða kassa - smjörpappír í kring stundum og geymt í kaldri geymslu helst.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fjölskylda fær það sem hún heldur að hún þurfi. Við sem erum 3 í heimili fáum líklega 20-30 kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við tökum daginn í laufabrauðsgerðina - einhver undirbýr að gera deigið fyrir hádegi eða daginn áður einhverjir byrja að breiða út og þeir sem mæta til að skera koma uppúr hádegi - verið er að fram að kvöldmat og fjölskyldan borðar saman kvöldmat.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Búin að segja mikið frá þessu. Það er greinilega misjafnt eftir fjölskyldum hvernig verkaskipting kynjanna er. Amma og mamma sáu alltaf um bæði að fletja út og steikja og við systur (f. 1948 og 1952) héldum þeim sið í okkar fjölskyldum. í fjölskyldu dóttur minnar er það í verkahring ungu karlanna að sjá um að steikja og unglingarnir hafa tekið við af langömmunni að gera deig og fletja út.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við sjóðum hangikjöt á Þorláksmessu og þá tökum við fram laufabrauðið til að hafa með því heitu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Vinafólk mitt hefur rúgmjöl í deiginu og mér þykja þær kökur mjög góðar. Svo gerðum við systur á árum áður kökur úr heilhveiti sem okkur þótti betri en úr hvítu hveiti.
Nauðsynlegt er að kökurnar séu þunnar - og að þær hafi örlítið dökknað í steikingunni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það er misjafnt - á að endast fram yfir áramót og borða það síðasta á þrettándanum með hangikjöti. Stundum búið fyrr og stundum finnur maður kökur frá síðustu jólum í laufabrauðsdunkinum þegar hann er tekinn fram til að setja í nýsteiktar laufakökur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann er borðaður heitur þegar búið er að skera út á laufabrauðsdaginn.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég geri það stundum - kaupi helst frá Kristjánsbakaríi á Akureyri en hef lika keypt frá Ömmubakstri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Góð samverustund með fjölskyldunni þar sem allir hafa hlutverk. Gott að koma saman í svartasta skammdeginu og fara að hlakka til jólanna með því að gera eitthvað saman. Notaleg stund sem endar með góðri steikingarlykt sem færir með sér stemmningu og svo smakkið sem gefur gott bragð í munninn - og jólaöl með.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég er búin að vera að segja frá laufabrauðsgerð hér að framan.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, alltaf frá því ég man fyrst eftir mér, Mamma, amma og við systur (enginn bróðir í hópnum)., engir aðrir tók þátt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þetta var hvroki hefð hjá pabba, (Norðfirðingur) né mömmu úr (Kjósinni). Mamma, búsett í Miðengi Grímsnesi, fór á námskeið í Húsmæðraskólann á Laugarvatni 1933 og lærði þetta þar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið var mjög svipað, aðeins þykkara, því það var auðvitað hnoðað í höndunum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, geri laufabrauð í dag. Hef skorið út með einni systur minni og börnunum okkar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hef alltaf gert laufabrauð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Enginn sérstakur dagur valinn, bara valinn dagur í desember sem hentar öllum. Aldrei gert á öðrum árstíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að hún hafi fremur aukist ef eitthvað er. Á mínum vinnustað kom fólk saman og skar út laufabrauð og sumir voru þá að gera þetta í fyrsta sinn. Ég var hins vegar aðeins áhorfandi eða skipuleggjandi því ég skar út heima með minni fjölskyldu.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Hópurinn er mun minni en verið hefur. Systir mín verður ekki með, ekki tengdasonur minn né tengdasynir dóttur minnar. Eftir standa 9 manns, þar af 2 börn yngri en 8 ára.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við systur höfðum þetta heima hjá okkur til skiptis en nú oftast hjá mér. Skipuleggjum þetta tvær saman en í ár geri ég það ein.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum að mestu leyti útflatt deig. Hef samt flatt út smávegis undanfarin ár því mér finnst það bragðbetra.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, volg mjólk,sykur, salt, lyftiduft (gerpúlver samkvæmt uppskrift mömmu).

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég geri deigið stundum með aðstoð dóttur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

1.Brauðbretti á síðari árum sérútbúnar plötur úr vatnsheldum krossvið til þess að skera á.2.Laufabrauðsjárn og hnífa, t.d.borðhnífa.3.Sérútbúin pressa líka pottloki úr krossvið til að slétta brauðið strax eftir steikingu.4.Eldhúsrúllu.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

1. Krossviðarplöturnar útbúnar hér heima fyrir ca 20 árum.2. Laufabrauðsjárnið frá mömmu, eign okkar systra. Man eftir því þegar hún fékk það fyrir kannske 40 árum3.Pressan útbúin hér fyrir ca 20 árum.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Alls konar einföld munstur. Stundum bókstafir, greinar og stjörnur. Engin heiti. Mér finnst allt leyfilegt sem fólk vill.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Eyði yfirleitt ekki miklum tíma í hverja köku, er reyndar oft við steikarpottinn. Stel hugmyndum frá öðrum, lærði t.d. fallega stjörnu í vinnunni fyrir nokkrum árum. Engar hefðir í þessu.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Svipað hjá flestum, sumir eru auðvitað vandvirkari en aðrir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Lærði útskurðinn hjá mömmu og ömmu auk þess stjörnu hjá vinnufélaga. Kenndi mínum börnum og svo barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera út, líka börn. Karlarnir hafa þó oft reynt að koma sér undan útskurði en eru frekar til í að steikja.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Grunnur pottur.Gaflar 2 til að snúa kökunum.Eldhúsrúlla, pappír til að soga í sig fituna.Sérútbúinn krossviðarhlemmur til þess að pressa kökurnar..

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Kökurnar voru ekki pressaðar eftir steikingu og ekki notaður pappír né annað til að þurrka fitu.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Kökurnar voru steiktar upp úr tólg á mínu æskuheimili og allra fyrstu árin að heiman fékk ég tólgarskjöld úr sveitinni og steikti upp úr tólg.Nú kaupi ég feiti oft palmin og steini eingöngu upp úr henni.Kökurnar eru steiktar þar til þær eru ljósbrúnar,ca 30 sek á hvorri hlið. Afskurður er steiktur en hann er auðvitað enginn

þegar keyptar eru tilskornar kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Laufabrauðið er pressað með sértilbúnum krossviðarhlemmi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Brauðið er sett í rúman kassa eða jafnvel geymt í stafla á disk, þarf ekki að geyma það lengi, allt búið áður en þorri hefst.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Sumar fjölskyldur koma með sínar kökur, aðrir fá með sér eins mikið og þeir vilja. Allt í bróðerni og engar ákveðnar reglur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Um það bil 3 til 4 tíma, mismikill tími sem fer í spjall og kaffipásur.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Elsta fólkið, við systur sjáum oftast um steikingu en stundum hjálpa karlar til við það. Við systur, þær elstu í hópnum sjáum um að skipta og skipuleggja.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það er byrjað strax við steikingu að smakka en þó er farið mjög sparlega í það. Laufabrauðið er fyrst og fremst borðinu á jóladag með hangikjöti og fleiru.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Set smjör á brauðið, best með sérsöltuðu smjöri eins og einu sinni var til og síðan er það borðað með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þykkar hveitikökur vel saltaðar finnst mér bestar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Laufabrauðið endist eitthvað fram í janúar, nartað er í afganginn eins og hvert annað snakk.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður með smjöri eins og snakk. Þekki engin heiti á honum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi ósteikt laufabrauð í bakaríum. Undanfarin ár hef ég keypt frá Mosfellsbakaríi. Það finnst mér best, Kristjánslaufabrauð eru líka góð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Halda í hefðir, og finna tækifæri fyrir fjölskyldur til að hittast. Það virðist þó vera að renna út í sandinn, yngra fólkið er ýmist upptekið eða áhugalaust nema hvort tveggja sé. Tel þó að nánasta fjölskyldan haldi saman þegar Covidtíminn er genginn yfir.Laufabrauðið sem ég hnoða sjálf er mun berta en það sem ég kaupi að mínu mati.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ekkert nema jákvætt,notaleg samvera með mömmu ömmu og systrum sem voru komnar heim í sveitina í jólafrí úr skólum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, þessi siður var tekin upp þegar ég var mjög ung, allir tóku þátt nema pabbi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Man bara eftir þessu heima hjá mér.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Held að hvorugt foreldtra minna voru alin upp við þennan sig. Held að mamma hafi lært að baka á námskeiði.
Þetta var í Arnessýslu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem mamma gerði var mjög líkt því sem gert er í dag. Þá var ekki hægt að kaupa ósteikt laufabrauð, brauðið varð hnoða heima og skorið út með vasahníf og kleinujárni. Annars mjög líkt. Síðar var svo keypt sérstakt laufabrauðsjárn sem var smiðað sérstaklega til þess að skera út með.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Hef gert það fram að þessu þar til á þessu ári. Hlýði Víði og co, held mig heima.

Systir mín og hennar fjölskylda gera þetta með mér nema í ár..

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Í ár er þetta fyrsta sinn sem þetta er ekki gert saman, nú mun ég fara og kaupa það tilbúið.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Reynt að ná samkomulagi um dag,

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ekki viss, þekki þetta ekki vel.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

COVID -19 hindar mig í að fara með fleiri en 10 í hóp . Held mig innan þeirra marka sem eru í gildi.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Oftast höfum við skiptst á að halda ég og systir mín. Vitum hvað til þarf og tölum saman.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur. Stundum er búin til ein uppskrift af deigi sem við búum til.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Kaupum útflattar rúgkökur frá Mosfellsbakaríi .

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Systir mín býr yfirleitt til deigið. fær stundum smá aðstoð en hún sér um þetta, enda er það hún sem á það.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn og góða hnífa til að skera út. Sami potturinn er alltaf notaður.. reyndar nýtist hann ekki lengur þar sem hann er það gamall að hann gengur ekki á span hellum. Erum svo með tréplatta til að skera út á.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárnið var í eigu móður okkar . Það er alltaf notað.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Er ekki mjög flínk í skurðinum, svo mitt hlutverk hefur oft verið að steikja kökurnar. Er helst með einföld munstur og nota járnið.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Reyni ekki við flókið mynstur. Geri nokkrar einfaldar og fer svo að steikja.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Frekar einfalt og hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Í mínum hópi eru nokkrar konur sem eru mjög flínkar og gera falleg mynstur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Móðir mín kenndi mér að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Leyfum alltaf börnum í hópnum að prófa sig áfram eins og þau vilja og geta.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Nota oft gaffla og stundum grilltangir. Gafflarnir líka notaðir til að "pikka" kökurnar, kökurnar settar á eldhúspappir og pressaðar með sérstökum hlemm sem útbúin var sérstaklega fyrir laufabrauðið.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, þetta er mjög svipað frá ári til árs.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Afskurðurinn alltaf steiktur og venjulega borðaður jafnóðum.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressaður með sérstökum hlemmi sem var sérsmíðaður fyrir laufabrauð.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Engin sérstök regla með það. Stundum sett í kassa eða bók.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fjölskylda kaupir sínar kökur og fær þær..

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

2-3 klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Enginn kynjaskipting, ekki heldur nein ákveðin verkaskipting. Bara gengið í það sem þarf.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Hjá mér er heimilt að smakka vel fyrir jólin, reyni að hafa nógu mikið til.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Set alltaf smjör á brauðið. Það tilheyrir að borða það með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, þekki það ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kaupi alltaf grófar kökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Alltaf eitthvað fram yfir jól. Klárast alltaf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður alltaf kláraður á staðnum þar sem steikt er Þekki ekki annað orð en afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Síðustu árin kaupi ég alltaf gróft laufabrauð frá Mosfellsbakaríi.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Gaman að hittast fyrir jólin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Er ekki með neitt sérstakt í huga, fyrst man ég eftir þessu á heimili mín en seinna með systur minn.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei það var aldrei gert og ég heyrði aldrei af slíku. Er alin til 10 ára aldurs í Fljótum af reykvískrí móður og skagfirsk um föður.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kynntist laufabrauði fyrst um 1960 hjá fjölskildu sem ættuð var úr Skaftafellssýslu og ég var barnapía hjá, síðar 1968 hjá tengdamóður minni Margréti Tryggvadóttur f. 1917 sem var frá Ytri-Varðgjá í Eyjafirði. Mér fannst gaman af þessari hefð og fékk móður mína Elínu Jónsdóttur f. 1918 sem var mjög gefin fyrir að gera eitthvað skemmtilegt úr mat, að gera laufabrauð. Í brauðinu úr Skaftafellssýslu var haft heilhveiti að hluta á móti hveiti. Kökurnar urðu heldur þykkri fyrir vikið og ekki eins gegnsæjar. Eftir að ég kynntist manninum mínum gerði ér alltaf laufabrauð með tengdamömmu og frændsystkinum mannsins míns meðan þau voru ung. Seinna þegar ég fór að búa fluttist baksturinn heim til mín og þangað komu áhugasamir úr sórfjölskyldunni. Margrét sagði mér að á Ytri-Varðgjá hefðu verið gerðar 400 kökur eða meira, margt var í heimili, systkinin 8 og vinnu konur líka. Farið var upp snemma þá kl 4 að nóttu til að hnoða í deigið og fletja út. Kökurnar voru lagðar á hjónarúmið þar til það var þakið og lök lögð yfir kökurnar svo þær þornuðu ekki, lag eftir lag. Farið var að skera eftir gerningar og skornu kökurnar lagðar á sama hátt á annað rúm lag eftir lag. Síðan fóru konurnar að steikja skiptust á að standa yfir pottinum. Það fólk allt er mjög flinkt að skera mörg og mismunandi munstur.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já við gerum laufabrauð á hverju ári þó eru dætur mínar farnar að sjá um það að mestu núorðið. Við hittumst alltaf með barnabörnunum tveim til þrem vikum fyrir jól og skerum út saman og borðum síðan kvöldmat saman. Við höfum kertaljós og piparkökur á skurðarborðinu og hlustum á jólalög. Ég geri bara laufabrauð með fjölskyldunni en ég veit að dætur mínar hafa tekið þátt með börnum sinum í Kópavogsskóla.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

VIð gerum laufabrauð a hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Tveim til þrem vikum fyrir jól er laufabrauðsdagur. Þannig háttar hjá okkur að nokkrir í fjölskyldunni vinna vaktavinnu svo dagur er valin með tilliti til þess. Við steikjum laufabrauð bara fyrir jól og borðum um jól og áramót. Stundum geimast nokkrar kökur fram á Þorra en þó sjaldan.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég geri mér ekki grein fyrir útbreiðslu en það hefur eflaust heldur farið vaxandi þar sem laufabrauðsdagar eru í mörgum skólum hér í Kópavogi og eflaust víðar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við ráðgerðum að skera út í hollum núna á sunnudaginn 6. Des. Svo sjá dæturnar um að steikja saman. Ég verð með yngstu börnunum en unglingarnir og þau sem eru yfir tvítugt verða saman. Við hlíðum Víði á þessum bæ.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég geymi áhöldin á tvö laufabrauðsjárn. Um ákvörðunina er líklega bara að einhver segir “hvenær eigum við að fara í laufabrauði” ég skal kaupa brauðið, engin hætta á að það gleymist. Hver og einn kemur með bretti og hnífa.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur frá Kristjánsbakaríi á Akureyri ef við náum í þær. Tengdamamma hnoðaði alltaf í kökurnar fyrstu áratugina en fór síðan að kaupa útflattar og hún réð því að keypt væri frá Kristjáni fannst þær líkastar því sem hún var vön.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, volg mjólk og salt held ég. Ég hef aldrei gert deig. Steikt var og er upp úr plöntufeiti hjá okkur en

Margrét vandist við að steikja upp úr tólg.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Tengdamamma hnoðaði alltaf en ég held að pabbi hennar hafi hnoðað eitthvað ef ekki voru stúlkur á heimilinu til að hjálpa mömmu hennar.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn til að skera út laufin, oddhvassir litlir hnífar, bretti og svo erum við með tréhlemm sem notapur er til að þrýsta á kökurnar þegar þær koma heitar úr pottinum svo þær verpist ekki.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég keypti laufabrauðsjárnin í Íslenskum heimilisiðnaði þar sem ég vann um tíma. Hjá tengdamömmu voru bara notaðir vasahnifar til að skera út og fletta upp laufunum.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Allt mögulegt, jóla greinar, stjörnur, kerti á grein, kirkja, jólajatan, upphafsstafir fjölskyldumeðlima, jólaköttinn ofl.ofl. Mikið hugmyndaflug og keppni um fallegustu kökurnar.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Skapið og og hvort ég þarf að sinna mikið yngri börnunum ræður miklu en maður vill samt hafa kökurnar fallegar. Það er bara hálf skemmtun að hafa kökurnar óskreyttar. Hugmyndir koma að hluta frá tengdó og fjölskyldu eða úr blöðum, við klippum alltaf út ef verið er að fjalla um laufabrauðsskurð.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust, stundum er ég frjó og geri eitthvað óvenjulegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er upp og ofan, allir hafa að einhverju leiti sinn stíl.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði það hjá Brynhildi, konunni sem ég passaði hjá og hjá tengdamömmu.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Karlarnir eru latir við það en gera samt eina til tvær kökur annars er það að mestu kvenfólk og krakkar, þau fá að taka þátt strax sem smábörn. Hjakka með borðhníf a einni eða tveim kökum og fara svo að leika sér.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1945
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, Allir, nema afi minn.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Á æskuheimilum sínum, geri ég ráð fyrir. Á Sauðárkróki.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það var eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei. Eftir að frænka mín búsett á Akureryi hætti að koma suður til að gera brauðið með mér og minni fjölskyldu, hættum við að gera það sjálf.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég veit það ekki. Gæti samt trúað því að ungt fólk sé ekki mikið að að gera laufabrauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Veit ekki.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég notaði sérstakt hjól með mynstri.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hjólið var áður í eigu frænku minnar, maður hennar sem er gullsmiður smíðaði það..

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég notaði gamlan járnpott.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Það var steikt upp úr floti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

það var pressað með kringlóttu trébretti.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymt á málmdós. Bökunarpappír i botninn.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skipt á milli heimila. Annað var lítið og tók bara nokkrar kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hún tók 4 - 5 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Venjulega húsmóðirin.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1939
Sveitarfélag: 111 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Um 1960 að norðan.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ekki síðustu 3 ár.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða

minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Engar.Vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

3xNei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei.Já.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nei.Já.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Veit ekki.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Kristjáns laufabrauð.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn.Hnífar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ýmis.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er

þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1965
Sveitarfélag: 104 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Grunnskóla.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Í grunnskóla barnanna minna í stað jólaföndurs þar, þetta var í Langholtsskóla 104 Reykjavík.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

þekkti ekki laufabrauð í æslu.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Var í stað jólaföndurs í grunnskóla eldri barnanna minna.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei er alveg hætt þar sem ég er með glútenóþol en gerði samt glútenlaust fyrir 2 árum, get samt verið án þess svo ég sleppi því.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held hún hafi farið vaxandi en kannski bara af því laufabrauð er í boði á heimili foreldra minna núorðið.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Skiptir mig engu.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nei, keypt útflatt.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Bara það sem er selt í búðum.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Foreldrar mínir, mamma og pabbi skera út en mamma steikir.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn og beitta hnífa.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Pressan var handgerð af syni í smíðatíma.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bara hvað sem dettur í hug en foreldrar mínir gera stafi allra barnabarnanna.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Vil vera fljót.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Enginn og á ekki við.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Á ekki við.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hnífar pressa pottur gaffall.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmínfeiti, 20 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í box með smjörpappír á milli.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Á ekki við.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Veit ekki.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á jóladag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

??

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Mest er borðað á jóladag, restin á þrettándanum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Enginn afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Tilbúið.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skiptir mig engu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

þetta var bara mjög skemmtilegt að skera út með börnunum í grunnskólanum og bíða svo í röð á meðan

það var steikt, aðallega af því maður var að gera þetta með börnunum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1943
Sveitarfélag: 103 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvergi.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau þekktu ekki til laufabrauðsgerðar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ekkert laufabrauð.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Árið 1969 fór ég að baka laufabrauð, 26 ára gömul.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, með börnum og barnabörnum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári nema núna vegna samkomubanns.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Oft rétt fyrir jól þegar barnabörn koma frá útlöndum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Hefur frestast, verður kannski ekki í fyrsta skipti í 52 ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við hjónin, dóttirin og önnur tengdadóttirin.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Já, búum það til sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Venjulega hveiti, örsjaldan heilhveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég gerði það framan af, nú gerir maðurinn minn það, hann er bakarasonur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn, oddhvassa hnífa, flöt bretti.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Aðallega stjörnur eða raðir af laufum, krakka gera myndir en götin verða of stór hjá þeim og of stórir fletir verða óskornir.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Frekar nostra svolítið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sjá það sem er sagt um börnin.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Sá það í blöðum, etv. í húsfreyjunni.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Konur og krakkar skera, kallarnir fletja og steikja stundum.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Frekar flatur pottur, gataspaði, pressað með plötu eftir steikingu svo að plássið verði ekki of mikið.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín, steikt þar til brauðið fer að taka lit, afraksturinn deilist á fjórar fjölskyldur, etv. um 100 kökur, afskurður er steiktur og borðaður meðan skorið er.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, pressað með hringlaga plötu.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Oft pakkað í álpappír, gjarnan geymt í ísskáp.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Stundum er allt geymt til sameiginlegrar máltíðar á jóladag og afgangnum svo skipt, en seinast var skipt

strax.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

3 - 4 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Oft hefur húsbóndinn gert það, annars ég.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Helst geymt til jóladags nema afskurðir borðaðir strax.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Helst bara beint, stundum með smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Best er að deigið sé með smjöri í og mjólk.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Oftast fram um áramót.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Á meðan verið er að skera og næstu daga ef eitthvað er eftir.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Frekar lítið, helst frá Kristjáns bakaríi en okkar er bragðbest.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Aðallega að skapa hefð þar sem fjölskyldan kemur saman, börnin eru nú 47 - 57 ára og barnabörnin 12 - 32 ára.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti

hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta er svipað frá ári til árs.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1944
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Alltaf.Allir , Eina skiftið sem sumir karlmenn sáust í eldhúinu, flöttu út eða skáru.Börn frændfólks kom og skar út , Börnin fóru a milli ættingja.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hjá ættingjum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Voru alin upp við þetta , ómissandi jólaundirbúningur á Dalvík og Svarfaðardal,

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mjög svipað, var steikt í tólg í dag meira notuð jurtafeiti.Laufabrauðsjár voru fyrst þekkt um 1960-65, Held að fyrstu járnin hafi Ágúst Jónsson vélstjóri við Laxárvirkjun smíðað (hann var Svarfdælingur og þekkti vel þennan sið).

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef alltaf tekið þátt í laufabrauðsgerð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kaupi útflattar kökur og sker út og steiki.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Þegar ég hef verið á landinu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Í desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Er orðið útbreytt og fæst í verslunum, sem var óþekkt.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við erum það fá að COVID hefur ekki áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við hjónin.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti og heilhveiti , sumt með kúmeni, annaðhvort sýnilegt eða sýjað frá.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Móðir mín gerði deigið , sumir karlmenn tóku þátt í að breiða út aðrir að skera. Sumir karlmenn fóru á milli bæja og tóku þátt í laufarbrauðsgerðinni og þóttu flinkir að skera.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Venjulegir vasahnífar , laufarbrauðsjárnin komu upp úr 1960, hlemmur til að pressa kökuna meðan hún var heit.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hnífar og hlemmur.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti?

Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Fletti mynstur. bókstafi, kirkjur, krossa, jól.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Einfalt mynstur til að flýta fyrir.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt jafn skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Börn og barnabörn , allt mjög svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ættingjar, hef kennt börnum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur , gaffall , hlemmur.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Held ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Var steikt úr tólgi , í dag jurtafeiti, ca 100 afskurður er enginn þegar keyptar eru kökur , var steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, tréhlemm.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymt í kassa á þurrum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engin regla.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Með öllu 1 dag þetta er og var fjölskylduhátíð.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Húsmóðirin.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax og búið er að steikja.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Bara eitt og sér , með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Sumir setja smjör á, var og er óþekkt hjá mér.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Blanda heilhveti með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

fram yfir áramót , geymist vel í kassa á þurrum stað.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður fljótlega , þekki ekki nafn.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Stundum, Ömmubakarí er best, sumir skreyta sig með ekta Norðlenskt og er óætt, Hver fjölskylda átti sína uppskrift.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1970
Sveitarfélag: 105 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

1. Já, laufabrauðsgerð var fastur liður á aðventunni öll mín æskuár, og er enn. 2. Allir á mínu heimili tóku þá.3. Já.4. Föðurafi minn og -amma, langafi minn í föðurætt (sem bjó heima hjá afa og ömmu), föðurbróðir minn, kona hans og þeirra börn. Af og til komu aðrir ættingjar úr föðurfjölskyldunni við og skáru líka.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Á æskuárum mínum fór laufabrauðsgerðin alltaf fram annars staðar en á heimili mínu.Laufabrauðið var skorið og steikt heima hjá föðurafa mínum og ömmu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

1. Faðir minn kynntist hefðinni sem barn og móðir mín kynntist henni í gegnum han og tengdafólkið sitt.2. Föðurfólkið mitt er upprunalega frá Skagafirði, en afi og amma, ásamt langafa mínum, fluttu til Reykjavíkur þegar faðir minn og bróðir hans voru á barnsaldri og bjuggu þar alla tíð síðan. Afi bjó að ég held lengst af á Sauðárkrólki, en amma bjó bæði á Kúskerpi og í Ábæ (ef ég man rétt). Afi og amma hófu svo sinn búskap á Sauðárkróki en flutti svo til Reykjavíkur.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

1. Já, það var mjög svipað.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á ekki við.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

1. Já, ég geri það.2. Nei, við gerum þetta alltaf í sama hópnum. 3. Laufabrauðshópurinn erum við systkinin

fjögur, mamma (foreldrar mínir skildu fyrir löngu og faðir minn er látinn), börnin okkar systkinanna og nú í seinni tíð börn þeirra sumra (ég er yngst af fjórum, elsti bróðirinn er fæddur árið 1957 og á orðið fjögur barnabörn og sá næstelsti á tvö barnabörn), svo þetta eru fjórar kynslóðir). Stundum hafa vinir okkar systkinanna eða aðrir úr stórfjölskyldunni litið inn og skorið með en það er ekki föst regla á því. Þetta er fyrst og fremst fjölskylduviðburður.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

1. Laufabrauðsgerðin var fastur liður í aðventunni öll mín æskuár og fram á unglingsár, en eftir það varð þetta aðeins stopulla. 2. Ástæðan er einkum skilnaður foreldra minna þegar ég var unglingur, þá riðlaðist hefðin. Seinna fórum við að gera þetta heima hjá mömmu og þá við systkinin, en þá var föðurafi minn látinn og föðuramma mín orðin sjúklingur og gat ekki verið með. Þetta var nokkuð föst hefð í nokkur ár, en svo fórum við systkinin eins og gengur að vera lengri og skemmri tíma erlendis við nám og það var eins og það þyrftu allir að vera með til að þetta væri að virka!Síðustu tíu árin eða svo höfum við systkinin svo hist ásamt mömmu, oftast heima hjá okkur hjónunum, og skorið og steikt.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

1. Við erum ekki með fastan dag, en reynum oftast að hittast um eða rétt fyrir miðjan desember. 2. helgin í desember er algengasti tíminn.2. Þar sem ég hef verið "gestgjafi" laufabrauðsskurðarins síðustu árin bý ég yfirleitt til könnun í Facebook-hóp okkar systkinanna og afkomenda og legg til 3-4 daga sem koma til greina. Markmiðið er að sem allar flestir geti komist á þeim degi sem valinn er, en það eru alltaf einhverjir unglingar í prófum eða að vinna, svo það er yfirleitt alltaf einhver sem verður að segja pass, eða kemur ekki fyrr en líður á daginn. Við veljum þá daginn sem flestir merkja við að henti.3. Nei, við gerum þetta bara fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

1. Þegar ég var barn þekkti nánast enginn í Reykjavík til laufabrauðs og þessi hefð í minni fjölskyldu tengdist algerlega uppruna föðurfjölskyldu minnar. Ég man eftir að hafa sagt frá þessu í skólanum og það var ekki einn krakki sem vissi hvað laufabrauð var (það hefur þá verið seint á áttunda áratugnum) og ég kom einhvern tíma með nokkrar kökur í skólann og krökkunum fannst þetta mjög framandi. 2. Mér finnst útbreiðslan hafa verið mjög mikil síðustu áratugina, frá því að nánast enginn kannaðist við hefðina eða fyrirbærið (eins og ég lýsti í sp. 1) upp í að allir vita hvað laufabrauð er, langflestir hafa smakkað og mjög margir prófað að skera það og steikja, líka fólk sem hefur engin átthagatengsl við þá landshluta sem hefðin kemur upprunalega frá. Mín tilfinning er að þetta hafi breyst mikið þegar jólahlaðborð komust í tísku á veitingastöðum og á vegum vinnustaða, því þá hafi laufabrauð farið að sjást þar. Núna er laufabrauðsskurður t.d. fastur liður hjá mörgum foreldrafélögum grunnskóla.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

1. Vegna COVID verður ekki stórfjölskylduskurður í ár, og krökkunum finnst það mjög súrt, en skilja auðvitað ástæðuna. Við hér á heimilinu munum skera og steikja fyrir okkur sjálf og svo eitthvað til að fara

með til mömmu, sem er á hjúkrunarheimili. Í venjulegum laufabrauðsskurðarhittingi mæta aldrei færri en 20 og mest næstum 30 og það er því sjálfhætt við það. Ég veit ekki hvort hin systkini mín munu gera laufabrauð með sínu heimilisfólki, við höfum ekkert rætt það. En ég get ekki hugsað mér laufabrauðslaus jól :) 2. Nei, það hefur ekkert komið til tals að breyta þessu í neins konar FaceTime viðburð eða nota aðra fjarhittingstækni. Það er enginn spenntur fyrir því. Þetta verður bara svona í ár, eins og margt annað er öðruvísi í ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1946
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei. Foreldrar mínir voru að sunnan og vestan og höfðu ekki þessa hefð. Ég man þó eftir því að laufabrauð hafi verið gert, en mest til að auka fjölbreytni og prófa...

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Sjá ofar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Sjá ofar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Sjá ofar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Eiginkona mín er norðlensk í föðurætt. Hún er alin upp við þessa hefð. Við tókum hana upp strax fyrst jólin í búskap okkar. Um árabil höfum við haft sameiginlegan laufabrauðsdag, og þá koma börn og tengdabörn og barnabörn og heimilið er lagt undir laufabrauðsgerð heilan laugardag eða sunnudag snemma í desember. - Þetta hefur að vísu fallið niður á þessu ári, vegna farsóttarinnar.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Sjá ofar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Sjá ofar.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við hringjumst á í nóvember og veljum saman hentuga helgi fyrir þetta.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að laufabrauð sé orðið miklu almennara en áður var. Meðal annars kaupa margir laufabrauð í verslun. Fyrir fjölskyldu okkar er þetta stærra viðfangsefni: samkoma allra kynslóða og samvinna um þetta. Síðan skipta menn bunkanum á milli heimilanna í fjölskyldunni.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Niðurstaða viðræðna varð sú að fella þetta alveg niður á þessu ári. En ætlunin er að taka þráðinn aftur upp á næsta ári.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Konurnar í fjölskyldunni.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Gerum allt sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Veit ekki um þetta: Konurnar sjá um þetta. Ég held að eiginkona mín (Sigrún Jóhannesdóttir) sendi ykkur svör sín.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Oftast er það eiginkonan og stjúpdóttir mín, en reyndar eru fleiri konur í fjölskyldunni komnar að þessu. Karlkynið er í útskurðinum.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ýmist eru það hnífar eða sérstakar litlar laufabrauðsrullur. Við eigum safn af þessu til nota. Það er geymt á góðum stað yfir árið og notað um þessa sérstöku laufabrauðshelgi.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti

þau fyrst?

Sum þeirra eru arfur úr fjölskyldu eiginkonunnar.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker helst upphafsstafi í nöfnum barnanna.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta heiðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Þetta skiptir allt máli og verkar allt að einhverju leyti.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Tvær eða þrjár vinna við steikinguna, en öll hin, 7 - 8, við útskurðinn.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Lærðist smátt og smátt.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Sjá ofar. Já, börnin ekki síst.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hella, pottur, hlemmar til að skera við, hnífar og skurðarrúllur, bakkar til að hafa undir.....

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Held ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Æi, þetta veit eiginkonan.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, þetta fer allt eftir hefðbundnum kúnstarinnar reglum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við eigum málmílát og í þau er laufabrauðinu skipt á milli manna.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Konurnar ráða því, eiginlega sem mest jafnt miðað við nefjafjölda.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Fyrri daginn er deig undirbúið o.þ.h. Síðari daginn er setið að frá hádegi og fram að kvöldmatartíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Tvær-þrjár eiginkona, dóttir og dótturdætur.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Svolítið við og við í desember, aðallega þá afgangar og afskorningar.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Yfirleitt án nokkurs meðlætis, en oft með mat.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Sjá ofar.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þessar hefðbundnu: piparkökur, vanillukökur, súkkulaðikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir nýár, notað á gamlárskvöld og þrettánda.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Fram eftir desember.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Höfum ekki gert það til þessa.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samkoma stórfjölskyldunnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Miklar umræður um alla skapaða hluti í hópnum við laufabrauðsgerðina. Einn helsti fjölskyldufundur ársins.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1965
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei það var aldrei gert laufabrauð á mínu heimili.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Eins og áður sagði ólst ég ekki upp við laufabrauðsgerð en þegar ég kynntist eiginmanni mínum fyrir 34 árum síðan kynntist ég laufabrauði og laufabrauðsgerð, heldur betur. Tengdaforeldrar mínir voru fæddir og uppaldir á Akureyri og nágrenni og þaðan kom þeirra siður. Þegar ég kom til skjalanna 1986 og á árunum þar um kring voru þau hætt að búa sjálf til kökurnar en keyptu tilbúnar ósteiktar og skáru út með myndarbrag og steiktu. Mér fannst þetta frábært og lærði af þeim allt hvað þessu viðkom. Þau keyptu oftast kökur frá Kristjáns bakarí á Akureyri. Fyrsta sunnudag í aðventu eða um það bil var sest niður með laufabrauðið, jólatónlist, laufabrauðshjól og hnífa og hver og einn reyndi eftir bestu getu að leika listir sínar á brauðunum.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já á hverju ári kaupi ég ósteikt laufabrauð og sker út og steiki. Þá höfum við fjölskyldan mín: maki, börn, tengdabörn, eftir því hver er heima á hverjum tíma sest niður og haft þetta hátíðlega stund og huggulega samveru. Hlustum á jólalög af cd diskum eða spotify og rifjum upp gamla tíma með tengdaforeldrum mínum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Nei alla daga síðan ég fór sjálf að búa hef ég gert laufabrauð að undanskildum árum sem ég hef haldið jól með tengdaforeldrum mínum og þá hef ég tekið þátt í laufabrauðsgerð með þeim á þeirra heimilli.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Fyrsti eða annar sunnudagur í aðventu hefur oftast verið fyrir valinu eða kvöldstund sem allir erum heima á hverjum tíma. Aðalatriðið er og var að sem flestir fjölskyldumeðlimir séu heima. Hef einungis gert laufabrauð á aðventunni en geymt kökur fram á páska ef eitthvað hefur verið eftir og borðað annað hvort á þorranum eða á páskum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að hún standi í stað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Já líklega verðum við hjónin bara tvö að skera út þetta árið. Börnin eru flogin úr hreiðrinu og búa á Akureyri og við munum taka þau með í verkið með því að stilla videó á messenger og spila jólalög eins og venjulega.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já ég geri það alla jafna og á áhöldin og geymi.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupi tilbúið deig sem er útflatt, bara eftir að skera og steikja.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Keypti núna kökur útflattar frá Hagabakarí.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðshjól, hnífa og hnífa með oddi. Tengdaforeldrar mínir gáfu okkur laufabrauðshjól á fyrstu árum búskapar okkar og hef ég notað það allar götur síðan. Allir skera og bretta í sundur munstrin að vild.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já ég fékk mitt í jólagjöf frá tengdaforeldrum mínum fyrir ca 25 árum síðan og það mun ganga til barna minna eftir okkar dag.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Stafi, jólatré, snúninga, munstur eða bara hvað sem er.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það sem ræður skurðinum er líklega stemmningin á hverjum tíma. Ef allir eru mjög vel stemmdir þá verður skurðurinn miklu fallegri og meiri natni er lögð í hann. En ef fólk er þreytt og illa upplagt vill skurðurinn verða frekar einsleitur og lítt vandaður.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Skemmtilegast finnst mér að bretta í sundur skurð eftir laufabrauðshjólið frekar en skera með hníf.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allt mögulegt, frekar er það þannig að erfitt er að fá alla til að vanda sig.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Tengdamamma og maðurinn minn kenndu mér og ég kenndi mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja, verkaskipting ekki heilög. Hver gerir það sem hann vill.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Nota kleinu-steikarpottinn minn við að steikja laufabrauðið. Aðal málið er að steikja fyrst laufabrauðið í nýrri feiti og síðan seinna má steikja kleinurnar í sömu feiti. Það geri ég til þess að ekkert sót sé búið að safnast upp í feitinni og kökurnar verði ljósar og fallegar. Ég á spaða með stóru sigti á endanum sem ég nota til að veiða brauðin uppúr feitinni og/eða bara tvo gaffla.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Potturinn er sá sami en nýverið fór ég að reyna mig áfram með að pressa kökurnar eftir steikingu til að gera þær sléttari og fallegri.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikarfeiti frá Kristjáns-bakarí eða frá Kjarnafæði. 20 til 40 kökur. Enginn afskurður þar sem hann fylgir ekki með frá framleiðanda.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Nýfarin að pressa það með trébretti. Raða því á borð með eldhúsbréfi á og stafla síðan þegar það er orðið kalt.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymi það í Machintosh dollum sem eru nægilega stór. Set smjörpappír í botninn og ofan á.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Bara eins og þau vilja.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

1 klst að skera og ca. 1 klst að steikja.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég steiki og geng frá oft daginn eftir að skorið var. Einhvern veginn hefur það lent á mér að steikja en maðurinn minn hefur líka gert það ef hann hefur verið heima þegar það er steikt. Ekki beinlínis verkaskipt eftir kynjum heldur frekar tilviljanakennt og eftir aðstæðum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Eftir steikingu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti og smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Veit ekki til þess.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveitikökur venjulegar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Vel fram yfir áramót og oft fram á þorrann og borðað þá á bóndadaginn og ef ennþá er til þá, þá á páskum með hangikjöti þá.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Enginn afskurður af keyptum kökum lengur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Keypti í bakaríi núna Hagabakarí en næstum alltaf keypt frá Kristjáns bakarí Akureyri en eftir að Gæðabakstur keypti reksturinn versnuðu kökurnar og þess vegna er ég að skipta um aðila.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Finna fyrir jólaandanum og taka frá fjölskyldustund, hlusta á jólalög og skapa hefð. Mér finnst hún mjög mikilvæg þessi hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1959
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð vara alltaf skorið á aðventu hjá okkur. Við bjuggum á Fálkagötu 28 og þar var stórfjölskyldan saman komin í einu húsi - afi og amma á jarðhæð og síðan á 3 hæðum þar ofan á voru 3 bræður allir með fjölskyldur. Allar fjölskyldurnar komu saman á miðhæðinni og var mikið fjör og mikið gaman. Ég get ekki einu sinni ímyndað mér hvað margar kökur voru steiktar fyrir allan þennan herskara. Eftir því sem við eltumst og stofnuðum eigin fjölskyldur þá dreifðist fólk auðvitað og hver fjölskylda tók upp þennan sið hjá sér og sínum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Framan af var þetta sem sagt alltaf á miðhæðinni (þ.e. á næst efstu hæðinni) - en seinna gerðum við þetta hjá mömmu - eftir að tengdafólk kom til sögunnar ásamt barnabörnum. Eftir að foreldrar okkar dóu þá lengi var einhver okkar systra (við erum 9 systkynin) sem stóð fyrir þessu í nokkur ár - en núna höfum við þetta með okkar barnabörnum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Faðir minn er Reykvíkingur og mamma úr Reykhólasveitinni og þau ólust hvorugt upp við laufabrauð. Eftir því sem mér skilst þá fengum við uppskriftina að laufabrauðinu frá tengdaforeldrum systur pabba míns (Halldóra Pálmarsdóttir og hennar maður Ögmundur Guðmundsson). Ef ég man rétt þá eru þau austan úr Hrunamannahreppi - fengum sem sagt uppskriftina ekki að Norðan .

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mér skilst að okkar laufabrauð sé frábrugðið því norðlenska að því leyti að í okkar er rismjöl og alltaf steikt úr plöntuolíu - ekki dýrafitu eins og var gert á mörgum heimilum þegar ég var yngri. Við kaupum að sjálfsögðu ekki tilbúnar kökur heldur hnoðum frá grunni.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær

kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Gerum alltaf laufabrauð - þetta covid-árið 2020 þá erum við bara litla fjölskyldan saman en á venjulegu ári þá höfum við komið saman 2-3 systkinin ásamt börnum og skorið saman og átt góða jólastund. Ég veit einnig að systur mínar úti á landi gera það sama í sínum fjölskyldum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Eitt árið tók ég ekki þátt - bjó þá í Þýskalandi - annars alltaf.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Dagurinn er bara ákveðinn eftir því sem við sammælumst hverju sinni - hver er á vakt - hver getur haldið og svo framvegis. Aldrei gert á öðrum tímum árs.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég geri mér ekki alveg grein fyrir útbreiðslunni - þau fást nú í öllum búðum og eru á öllum hlaðborðum en ég veit ekki hvað fólk borðar þetta mikið. Mínir synir borðað þetta eins og hvert annað snakk - einn gengur svo langt að salta það aukalega og segir hann að það sé betra en búðakeypt snakk.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Áhrifin sem Covid hafði er að við gátum ekki komið saman eins og við hefðum viljað - annars eins og venjulega.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Einhvern veginn þá eru alltaf ákveðnar persónur, oftast 2 eða 3 mæður, sem græja málin - ákveða daga, hafa veitingarnar tilbúnar, taka til tæki og tól.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Það er óheyrt í minni fjölskyldu að kaupa tilbúið og við fletjum sjálfar. Það hefði verið hentugt að fá t.d. bakarí til að fletja en við höfum reynt það en bakaríin ekki tilbúin til þess með okkar deig.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, rismel, mjólk, smjör (reyndar var smjörlíki í upphaflegu uppskriftinni), smá salt og smá sykur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Í mínum hóp erum við 2 sem gerum deigið og ég man aldrei til þess að nokkur karlmaður hafi í gegnum þessi 60 ár blandað deigið. Það er aftur á móti nokkrir karlmenn í gegnum tíðina sem hafa verið nokkuð lagtækir í að fletja. Annars hefur karlpeningurinn verið duglegastur í að skera og borða veitingarnar sem eru bornar á borð.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Fyrstu árin skárum við fríhendis eftir ákveðnum reglum en síðar áskotnaðist okkur laufabrauðsjárnin góðu. Ég á járn sem tendgamóðir mín gaf mér fyrir 40 árum - alveg eins og nýtt og hefur þó verið notað öll jól síðan ég fékk það. Annars eru það bara hnífar og gaflar til að gata kökurnar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég er með eitt frá tendgamóður minni. Systir mín er með járnið sem mamma átti. Ég geri nokkuð ráð fyrir að þetta fari síðan til næstu kynslóða því þetta eru mjög vel gerð verkfæri.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við skerum nú út mjög klassísk munstur (kerti, greinar, stjörnur). Krakkarnir reyna alltaf að gera nöfnin sín og JÓL er mjög vinsælt. Ég hef ekki verið mikið í að stjórna því hvað skorið er - allt leyfilegt þannig séð.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Þar sem ég er mest í að blanda deig, fletja og steikja þá gefst mér ekki mikill tími í útskurðinn en mér finnst einföldu munstrin best - þau steikjast best.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Fallegt stjörnu munstur er alltaf fallegt - annars skiptir það ekki máli.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Einn sonur minn (verkfræðingurinn) nostrar mjög við kökurnar sínar en þær steikjast kannski ekki best - koma betur út í deiginu. Hin eru alls konar - en allir hafa gaman.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég bara man ekki hver kenndi mér - sennilega mamma eða eldri systur mínar. Síðan hef ég kennt mínum krökkum og systkinabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja geta skorið út - ég man að heima þá fór stundum í taugarnar á mömmunum að leyfa litlum krökkum að skera en það er bara skemmtilegra þegar þau taka þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Best er auðvitað að steikja í pottpotti. Síðan er steikargaffall til að snúa kökunum, rist til hliðar þar sem lekur af kökunum. Við erum með hlemm (t.d. pottlok) til að fletja kökuna aðeins þegar hún kemur úr pottinum aðeins til að fletja hana.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar breytingar sem ég get séð - þetta eru einföld áhöld og þau virka.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við notum pálmaolíu - brauðið tekur mjög stuttan tíma að steikjast enda olían mjög heit. Við steikjum tæplega 40 (fjörutíu) kökur í gær - vorum 6 í bakstrinum og þær klárast allar ekki seinna en á Þorra. Afskurðurinn (sem er í lágmarki) er steiktur til að smakka á þeim og eins til að fylgjast með hitanum á olíunni.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ég pressa það aðeins þegar það kemur upp úr fitunni - bara með pottloki eiða einhverju flötu.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég er með bara svona klassísk jólakökuform sem ég set kökurnar í. Geymt í kaldri geymslu inn af eldhúsinu hjá mér. Verður þó að vera þurrt.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Í stórum steikingarhópum þá höfum við skipt eftir þörfum hverrar fjölskyldu - þ.e. stærð. Eins förum við aðeins eftir því hver nennir að mæta og skera. Annars ekki nein sérstök regla önnur en að mæta og taka þátt og þetta hefur gengið hingað til.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

t..d. í gær hjá mér þá byrjaði ég að blanda deig um hádegið - gerði 2 blöndur. Við vorum búin að öllu svona milli 6 og hálf 7. Þegar við erum í stórum hóp þá getur þetta tekið frá snemma morguns og fram á kvöld - fer mest eftir hvað margir geta flatt út og steikt.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Hér eru konurnar í miklum meirihluta - man ekki eftir karli við pottinn né að ganga frá.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Smökkunin byrjar um leið og búið er að steikja, en þó auðvitað mest á jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðum helst með reyktu kjöti og okkur hjónum finnst best að hafa það með smjöri - sem synir mínir skilja ekki. Reyndar er það líka ljómandi gott með reyktum silungi, laxi og t.d. reyktum andabringum.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Sonur minn einn þykir gott að salta aukalega og nota sem snakk. Í fyrra prufuðum við að bæta við kummini (ekki kúmeni) og þá virkaði það mjög vel með indverskum réttum.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér þykja mínar bestar - þunnar og ofurlítið vel steiktar þ.e. ekki fölar. Steiktar í palmoliu - ég þoli ekki steikta úr tólg.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Þær hafa stundum enst fram að Þorra - en ekki alltaf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Þekki bara afskurð - og hann er mjög lítill í seinni tíð hjá mér.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Aldrei - en skil vel að fólk geri það. Þær eru bara ekki með sama innihald og mínar.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta hefur þannig séð engan praktískan tilgang ef út í það er farið - ætli þetta sé ekki nostalgía jólanna. Ég baka ekki smákökur lengur (er bara hræðilega léleg í því) og þetta er þess vegna okkar aðal jólaundirbúningshefð. Það er yndislegt þegar börnin manns (orðin fullorðin) koma saman við borðstofuborðið að föndra við eitthvað sem allir eru sammála um, borða góðan mat og allir glaðir.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Í minningunni frá því að ég var lítil þá er mynd af hóp af krökkum að koma saman við borðstofuborð - smákökur og jólailmur. Mikið ys og þys og allir á fullu að gera og græja. Í minningunni var líka birtan eitthvað draumkend - kertaljós og seríur. Við fengum líka hugsanlega öl að drekka, sem auðvitað var ekki

hversdags fyrir 50 árum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1951
Sveitarfélag: 105 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég ólst upp á Dalvík og þar eru engin jól án laufabrauðs . Jólaundirbúningurinn hófst með laufabrauðsbakstrinum og það voru steiktar margar kökur!allir tóku þátt og allur dagurinn fór í þetta. Mamma byrjaði snemma morguns að laga deigið og svo var farið að fletja út. Heima hjá mér var til stórt og mikið kökukefli sem pabba áskotnaðist að því mig minnir frá breskum togara. Þetta risakefli var eingöngu notað við laufabrauðsbaksturinn, enda var erfitt að fletja út og víða var það karlmannsverk. Mamma var allt í öllu og flatti mest allt út, en þó held ég að stóri bróðir minn hafi aðstoðað eitthvað við það, en mamma sá alfarið um steikinguna. Við krakkarnir sáum um að breiða hvít lök á rúm og dívana, því útflattar kökurnar voru lagðar þar á og svo annað lag yfir. þetta var gert til að kökurnar þornuðu ekki því þá var vont að skera þær fallega út. Þegar ég fór sjálf að gera laufabrauð notaði ég "laka-aðferðina" í mörg ár áður en ég áttaði mig á tilganginum og fór að nota plastið sem auðvitað var ekki til þegar ég var barn!Allir - nema mamma - skáru svo út og var keppni um hver átti fallegustu kökuna. Þrír móðurbræður mínir bjuggu í sömu götu og við og fórum við krakkarnir á öllum heimilum á milli til að aðstoða við útskurðinn, enda tók sinn tíma að skera úr a.m.k. 200 kökur á hverjum stað.Afi minn og amma bjuggu ásamt fjórða móðurbróður mínum rétt ofan við þorpið og þar fórum við líka í laufabrauð! Sérstök hefð er í minni fjölsyldu sem er að mála á kökur. Síðustu 10-20 kökurnar eru teknar frá og þegar öllum úrskurði er lokið, fá börnin að setjast við borðið og mála á kökur og hafa mörg listaverkin orðið til þar! Notaður er matarlitur, en þessar kökur voru/eru ekki borðaðar, heldur eru þær hengdar upp sem jólaskraut. Þetta hefur eflaust verið gert til að fyrirbyggja að krakkarnir væru að þvælast fyrir við steikinguna. Máluðu kökurnar voru svo steiktar þegar búið var að steikja allar hinar kökurnar og liturinn helst alveg í steikingunni. Að lokum er utanafskurðurinn steiktur og borinn fram með heitu súkkulaði. Mig minnir að það hafi líka verið búið að sjóða smakk af jólahangikjötinu, enda var dagur að kvöldi kominn og fólk orðið svangt!

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eins og kom fram hér að ofan, fór ég með mitt bretti og minn hníf á milli heimila móðurbræðra minna til að aðstoða við útskurðinn.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir ólust upp á Dalvík og hafa bæði þekkt laufabrauðshefðina frá blautu barnsbeini.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mikill metnaður var í laufabrauðsútskurðinum og voru að sjálfsögðu bara notaðir hnífar. Ég eignaðist laufabrauðsjárn 1980, þá fór að halla undan fæti í metnaðinum, útskurðurinn varð allur grófari og ekki eins fjölbreyttur. Móðurbræður mínir voru allir mjög listfengnir og nutu sín í laufabrauðsútskurðinum og málningunni sem þeir tóku alltaf þátt í og þessi skemmtilega hefð er komin frá einum þeirra: hann hét Sigurjón Páll Guðlaugsson og var bóndi í Miðkoti fyrir ofan Dalvík. Palli, eins og hann var alltaf kallaður var fæddur 1910, hann lést 1997.Palli skar einstaklega fallega út, laufin voru lítil og nett og kakan þakin mynstrum og orðum. Í dag sér maður laufabrauð sem bara hefur verið rúllað yfir með járninu og laufin ekki brett upp. Það er ekki almennilegt laufabrauð!

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Sem barn tók ég auðvitað alltaf þátt í laufabrauðsbakstrinum og þegar ég fór sjálf að búa fór ég í hlutverk móður minnar og hafði yfirumsjón með ferlinu :-) Ég bjó erlendis í fjölda ára, en gerði alltaf laufabrauð. Að halda jól án laufabrauðs er óhugsandi!

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Núna geri ég laufabrauð með systur minni og/eða frændfólki. Laufabrauðsbakstur er félagsleg athöfn og í mínum huga fráleitt að vera einn í bakstrinum!

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég man ekki eftir ári þar sem ég hef ekki tekið þátt í laufabrauðsbakstri.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Það "má" fara að huga að laufabrauðsbakstri eftir 20 nóvember og það eru alltaf helgarnar sem verða fyrir valinu um tímasetninguna. Ég hef aldrei gert laufabrauð á öðrum tímum, en ég man eftir að það voru geymdar nokkrar kökur til að eiga með þorramatnum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauðið er orðið miklu algengara og ekki lengur bundið við vissa staði á landinu. Bæði hefur fólk flutt milli staða, en laufabrauðið er líka svo gott með jólamatnum! Kannske fer þetta minnkandi aftur núna þegar búið er að bannfæra allt sem inniheldur hveiti :-)

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það er búið að aflýsa árlegu laufabrauðs-samsæti hjá systurdóttur minni sem ég hef tekið þátt í undanfarin ár. það hefur ekkert verið talað um að færa þetta yfir á netið, en ég og systir mín höfum talað um að skera og steikja nokkrar kökur. Ekkert er samt ákveðið og þetta verður öðruvísi eins og allt annað þessi jólin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Húsmóðirin hefur ábyrð á öllu ferlinu, þar með talið öllum tækjum og tólum, en við erum líka alin upp við að sjá um sitt bretti og sinn hníf!En svo verður að viðurkennast að húsfeður eru komnir sterkt inn í ferlið, m.a. steikinguna.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Deigið var alltaf lagað heima hér áður fyrr, í nokkur ár sá bakari fyrir norðan um að laga deig og fletja út eftir uppskrift sem honum var sent. þessu er lokið núna, en hann selur samt útflattar kökur sem eru alveg ágætar. Ég flet ekki lengur út, en þekki til á mörgum heimilum þar sem allt er gert frá grunni og hefur hver fjölskylda sína uppskrift sem hefur gengið á milli kynslóða.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Aðallega hvítt hveiti, en það er gott að hafa smá heilhveiti í. Kökurnar verða reyndar ekki eins fallegar.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Klár kynjaskipti, sjá fyrri svör.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Trébretti og lítill, beittur hnífur. Og svo þegar kemur að málningunni þá er það margir litir af matarlit og litlir penslar. (Þegar ég var barn voru eldspýtur notaðar til að mála með!).

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Litlir vasahnífar hafa verið vinsælir og ég man eftir slíkum gersemum sem passað var vel upp á. Nú er ofgnótt af hnífum eins og öðru í okkar samfélagi.Eftir að farið var að pressa laufabrauðið eftir steikinguna var farið að gera sérstaka hringlaga tréplatta með haldi. Þetta er víða til núna. Sjálf hef ég alltaf notað potthlemm.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Jólatré, stjarna og bókstafir eru vinsælustu formin hjá minni fjölskyldu. Heita ekkert sérstakt. það má aldrei skera eitthvað ljótt í laufabrauð, það væri helgispjöll!

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er sjálf ekkert voða listræn og rubba útskurðinum af :-) Ýmsir í fjölskyldu minni gera aftur á móti fallegan útskurð, ma. sonur minn sem velur að skera út með hníf eins og í gamla daga frekar en að nota járnið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst alltaf gaman að gera mismunandi jólatré :-)

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

margir vanda sig meira en ég!

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Móðurbróðir minn og afi minn kenndu mér að skera út. Ég hef kennt börnum mínum og barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir fá að skera, æfing skapar meistarann!

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Djúpan pott - þá slettist feitin síður út.Stóran steikargaffal til að stinga í kökuna.Fiskispaða til að nota við að steikja utanafskurðinn.Ofnskúffu, slétt pottlok eða bretti og helling af eldhúsrúllu til að slétta kökuna og pressa mestu feitina úr henni.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Það er þá helst þessi tréplatti til að pressa.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Í gamla daga var notaður tólgur, en núna er það steikingarfeiti.Fjöldinn fer orðið eftir fjölskyldustærð og núna er svo margt annað til að hafa með mat að það þarf ekki svo margar kökurEf maður kaupir útflattar kökur vantar alveg utanafskurðinn sem er náttúrulega algjört sælgæti, enda er hann mikið steiktur og er eins og snakk!

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Sjá fyrri svör.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það verður að gera þetta rétt, laufabrauðið dregur í sig lykt frá umhverfinu, td. ef það er geymt nálgæt sterkum mat. (eða í nýmáluðu herbergi!)Best er að pakka laufabrauði í pappír eða álbauk. Ef í plast getur það orðið mjúkt.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Fer algjörlega eftir fjölskyldustærð.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Nú orðið nokkra klukkutíma, áður fyrr allan daginn. Sjá fyrri svör.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Húsmóðirin eða sá sem er ábyrgur fyrir ferlinu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Áður fyrr fékk maður ekki köku fyrr en á aðfangadag. Nún fá kökurnar að standa frammi til að smakka á þegar fólki langar í.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjötinu! En líka bara sem snakk.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég hef aldrei vanist neinu á laufabrauðið, en hef heyrt um að fólk noti smjör og jafnvel kanel á brauðið.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveiti með smá heilhveiti. Og auðvitað kúmen sem soðið er í mjólkinni og sigtað frá.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Núna er aldrei afgangur af laufabrauðinu! Áður fyrr voru nokkrar kökur geymdar til þorrans.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Utanafskurður - borðað strax eftir steikingu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei, hef aldrei gert það.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Laufabrauðsbaksturinn markar upphaf jólaundirbúningsins og er í mínum huga hátíðleg. Þá er spiluð jólamúsík, fólk situr saman og spjallar og nýtur samvistanna. Falleg fjölskylduhefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Aldrei neitt neikvætt við laufabrauðsbaksturinn! Minningarnar skrifaði ég í fyrsta svarinu.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1953
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Heima norður á Siglufirði var laufabrauð alltaf gert fyrir jólin.Mamma var ættuð út Svarfaðardal, pabbi af StröndumAllir á heimilinu tóku þátt i að skera út. Aðallega var það hlutverk móður minnar að búa til deigið og fletja út þó eldri börnin hafi hjálpað við að fletja út.Það var erfitt því það átti að vera "hægt að lesa á bók" í gegnum nægjanlega vel útflatta kökuna.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Já, eingöngu á mínu æskuheimili en ég gerði síðan laufabrauð þegar ég var flutt að heiman og hafði stofnað heimili sjálf.Við systur vorum saman í þessari hefð og börn okkar tóku þátt i að skera út.Þeirri hefð hefur verið viðhaldið.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín er úr Svarfaðardal v. EyjafjörðPabbi frá Hólum í Steingrímsfirði á Ströndum.Þau bjuggu lengst af á Siglufirði og þar í bænum var sterk hefð fyrir laufabrauðsgerð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það laufabrauð sem var búið til á mínu æskuheimili er einsog það sem er til í dag að útliti, kringlóttar kökur, kanturinn skorinn með munstruðu járni, nettir vel beittir hnífar notaðir við munstur útskurð, oftast góðir vasahnífar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við systur höfum haldið í þá hefð að koma saman og skera út með börnum og nú líka barnabörnum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Eg er hætt að gera deigið sjálf. Satt best að segja hætti eg því eftir bakuppskurð og langvarandi bakvandamála í kjölfarið þegar eg fann og áttaði mig hversu gríðarlega erfitt var að standa svona og fletja út sem er mikil áreynsla !

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Einhver sunnudagur i Aðventu var venjulega fyrir valinu. Hann var valinn þannig að sem flestir, sem ætluðu að gera laufabrauðið saman, kæmust.Nei, þekki ekki að laufabrauð se gert á öðrum árstíma.Venjan var hinsvegar að geyma kökur fram á Þorrann.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki - en finnst þetta mjög víða vera hefð að koma saman og skera út og steikja.Hugsa að þetta sé sjaldgæfara nú en fyrr þ.e.a.s að gera deigið sjálfur eftir að hægt var að kaupa tilbúnar hráar kökur.Þó hafa fleiri sem ég þekki hætt að gera sjálf og keypt tilbúnar steiktar kökur.Það spilar líka inní að í nútímalegum húsum/ íbúðum eru eldhús i opnu rými og ekki talið æskilegt að steikja heima.Þeir sem hafa bílskúr steikja gjarnan þar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Í Covid hefur sá hópur sem nær utanum mig og 1 systur, börn okkar og barnabörn ákveðið að koma ekki saman.Nei, ekki komið til tals sú hugmynd að vera með þetta á netinu.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Sá aðili sem hýsir samkomuna hefur gjarnan verið með veitingar/hressingu handa hópnum.Hver hefur komið með sínar kökur, bretti og hnífa.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hvítt hveiti, salt, vatn 3/4, rjómi 1/4, lyftiduft, örlítill sykur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Mamma sá alfarið um að búa til deigið.Við börnin, systkinin, hjálpuðum til að fletja út en það var mikil vinna eins og ég lýsti áður.Aðallega sá mamma um það og ég heyrði hana tala um hvað þetta væri erfitt og ég sá

að það reyndi mikið áMan eftir pabba grípa inní við að fletja út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Bretti sem undirlag, smjörpappír milli hverrar köku, litlir vasahnífar voru bestir en síðar komu til sögunnar laufabrauðsjárnin.Ég notaði líka skurðstofuhníf sem ég fékk á spítalanum þar sem ég vann og hann var sá allra besti !Hnífsoddurinn var síðan notaður til að pikka göt yfir alla kökuna fyrir steikinguna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég á lítinn vasahníf frá föðursystur minni f. 1911 (Hólar í Steingrímsfirði) sem er enn í notkun.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Heima á Siglufirði var pabbi útskurðarmeistarinn.Hann hafði afskaplega fallega rithönd, fyrir utan að hann var afburða skrautskrifari.Man ekki eftir neinum heitum á útskurðinum.Við gjarnan gerðum okkar upphafsstafi og það var mjög vinsælt. Þannig þekktum við okkar köku.Kirkjuturn, kerti, kross, hring eða krans, o.s.frv. eitthvað sem var jólalegt.Svo var venjan að gera 3 kökur og hengja upp í glugga, "J" - "Ó" - "L"Aldrei kom til tals að það væri eitthvað sem EKKI væri við hæfi að setja á kökuna.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég hafði gaman að reyna mig.Eg varð skrautskrifari eins og pabbi og oft reyndi ég að gera eitthvað "flókið"Stundum tókst það en stundum ekki.Verst var ef deigið var farið að þorna þá var mjög erfitt að vanda sig og gera eitthvað fíngert.Svo þegar fór að líða á var maður farinn að flýta sér og gera eitthvað fljótlegt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér fannst alltaf gaman að byrja á að allir fengu sinn upphafsstaf i nafni sinu.Sú hefð hefur gengið milli kynslóða.Síðan koma jólalegri munstur, "J-Ó-L" og allskonar kirkjutengt, jafnvel hús. Þetta gekk aðallega útá beinar línur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Já, en það tengist því að flestir vilja laufabrauðsjárnin en ég nota bara vasahnífinn.Þannig eru flestir með einfaldar og beinar línur.Þó er með útsjónarsemi hægt að beita járninu af mikilli fimi og gera bogalínur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma og pabbi.Ja, börnum mínum og barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir geta gert eitthvað.Litlu börnin, alveg niður í 2ja ára, hafa fengið laufabrauðsjárnin og rúllað þá bara eitthvað yfir kökuna.Þau endast auðvitað ekki lengi við þetta en finnst steikt brauðið þó mjög gott.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Djúpur potturFiskispaðiStór kjötgaffall.Feitin þarf að vera mjög heit. Brauðið rétt fer ofaní svo bregður maður fiskispaðanum undir, snýr henni við, pikkar m.gafflinum til að halda henni aðeins niðri og grípur svo undir m.spaðanum og gafflinum að ofan, lætur feitina drjúpa af, skellir kökunni ofan á pappír (eldhúsrúllu) og pressar með sléttu loki.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki hjá mér eða mínu fólki.Það sem er breytt er að auðvitað voru engar eldhúsrúllur til hér í "den" en þá var notað viskastykki.Þó voru kökurnar ALDREI pressaðar í mínu ungdæmi.Það er SEINNI TÍMA SIÐUR.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Tólg eingöngu hér áðurNú tólg og Palmín (jurtafeiti) til helminga.Steikingin i vel heitri feiti er bara ca. 20 sekúndur hvor hlið ef það nær þá þeim tíma.Maður horfir meira á lit kökunnar og hún dökknar eftir að hún er tekin uppúr, þ.e. hitinn heldur áfram að "steikja" hana Afskurðurinn var alltaf steiktur heima á Sigló.Hann máttum við borða fyrir jólin.Heima voru þetta milli 100 og 150 kökur enda mannmargt heimili.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það var ALDREI pressað hér áður og þá sett á viskustykki.Um 1980 bjuggu börnin til í smíðavinnu í Barnaskóla sérstaka Laufabrauðspressu.Þá bjuggum við, ég og börnin mín á Húsavík.Þetta var alveg nýtt fyrir mér.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það var sett í Macintosh dollu heima á Sigló.Bróðir minn var í millilandasiglingum og við áttum 5 kg dollur sem hentuðu fullkomlega.!

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ég man ekki eftir neinum reglum frá minu æskuheimili.Við máttum fá "okkar" kökur, okkar bókstaf og þær sem við höfðum skorið út.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Með deiggerð, fletja út, útskurði, steikingu eins og var heima í kringum 1960 þá tók þetta a.m.k. 3 daga.Einn dagur í að búa til deigið, gjarnan kvöldið áður..annar í að fletja út og svo skurður og steiking sem tók nánast heilan dag.Því var þetta gert um helgi svo flestir gætu verið með.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá

því?

Mamma steikti alltaf.Man þó eftir pabba vera á vappi líka í kringum það.Held að það hafi þó verið ríkjandi á heimili pabba (f. 1907) að allir, karlar og konur, hafi tekið þátt, sérstaklega í útskurðinum..enda allir með listræna rithönd og mikið handverksfólk.Mamma missti föður sinn ung (bjuggu þá í Vestmannaeyjum) en amma flutti til móður sinnar aftur norður í Eyjafjörð (1927)Þar var sterk hefð f. Laufabrauði á því heimili alla tíð.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax þegar það hefur verið búið til.Það var alltaf venjan að fá sér strax eftir steikinguna.Síðan var því pakkað saman og geymt til jóla.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ávaxtasalati og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Mér dettur bara pabbi í hug.Hann smurði það með smjöri!Veit ekki hvort það er hefðbundið eða ekki. En bara sá hann gera þetta.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þessar venjulegu..þ.e a.s. úr hvítu hveiti.Hef smakkað úr heilhveiti en það er ekki ALVÖRU...??

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hann endist yfir jólin. Ekki lengur.Geri fáar kökur núna, eða um 20 stk. og það var kannski áður fyrr í kringum 1980-1990 að við áttum afgang á þrettándanum þegar við höfðum hangikjöt og Laufabrauð með því eins og ég var vön úr æsku.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Bara sem snakk, jafnvel milli mála einsog narti sem mátti ganga í.Eina nafnið sem ég þekki var "Afskurður" og það átti líka við um lagkökurnar. Til aðgreiningar var það "Laufabrauðsafskurður" og "tertuafskurður"

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kristjáns bakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er eins og annað sem maður elst uppvið. Hefðir skapa samveru, þessi hefð er einstök og ómissandi bæði fyrir fallegar og dýrmætar minningar og samveru.Svo er Laufabrauð svo gott og óhugsandi að halda

jól án þess.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Allir á heimilinu tóku þátt i að skera út. Aðallega var það hlutverk móður minnar að búa til deigið og fletja út þó eldri börnin hafi hjálpað við að fletja út.Það var erfitt því það átti að vera "hægt að lesa á bók" í gegnum nægjanlega vel útflatta kökuna.Mest man ég þó eftir eftirvæntingunni sem lá í loftinu og hversu mamma var lúin.Hún bakaði allt saumaði öll sparifötin á okkur líka.Svo var desember annríkur hjá pabba líka. Hann var kennari og skrautritari og skrifaði á margar bækur f.fólk fyrir jólin.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Faðir minn var Eyfirðingur og hafði alist upp við laufabrauðsgerð sem amma stýrði alla hans bernsku. Mamma ólst upp í Vestmannaeyjum og hafði ekki komið nálægt laufabrauðsgerð í sinni fjölskyldu. Pabbi gat ekki hugsað sér jól án laufabrauðs svo hún reyndi að fikra sig áfram við nýja færni í bakstri undir hans leiðsögn! Svo lengi sem ég man var laufabrauð gert fyrir jólin. Allir tóku þátt, mamma sá um hnoða deigið og fletja út (breiða út) og pabbi skar út og kenndi okkur systkinunum tæknina svo hjálpuðumst við að við að steikja eins og aldur leyfði. Stundum kom systir pabba og var með okkur í laufabrauðsgerðinni. Hún var handavinnukennari og mjög flink við útskurðinn. Hún var mjög áfram um að kökurnr væru mjög þunnar - munstrið í borðplötunni átti að sjást í gegn. Þá var líka oft fjör, sagðar sögur og mikið hlegið. Venjulega var laufabrauðið útbúið nokkru fyrir jól svona áður en aðaljólaannirnar hæfust. Það þótti jafnvel betra að laufabrauðið fengi að "ryðja" sig aðeins og væri ekki alveg nýsteikt. En eftir að við systkinin fórum að heiman í skóla var beðið eftir að við kæmum heim og þá fékk laufabrauðsgerðin að bíða fram yfir 20. des. Ég ólst upp í þorpi vestur á fjörðum og þar var mjög fátítt að gert væri laufabrauð. Vinkonur mínar í barnaskólanum voru forvitnar um hvernig það smakkaðist og hvernig það væri gert. Ég man eftir einu tilviki þar sem mín besta vinkona fékk að vera með og fá eina komu með sér heim.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin fór alltaf fram í eldhúsinu á heimilinu. Þar var matborðið og góður ylur og birta. Þar var kaffikannan, útvarpið og miðstöð heimilisins.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi ólst upp við laufabrauðsgerð á sínu bernskuheimili, fyrst í Kálfagerði í Eyjafirði og svo á Akureyri. Mamma ólst upp í Vestmannaeyjum og hafði aldrei kynnst þessari hefð fyrr en hún fór að búa með pabba.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið er í núna mínum huga alveg sams konar og það var á mínu bernskuheimili. Mín fjölskylda notar meira að segja sömu uppskriftina. Helsti munurinn er að í dag er notuð meiri plöntufeiti til steikingar og minna af tólg. Það laufabrauð sem keypt er tilbúið er bæði þykkara, vélskorið og steikt í jurtafeiti

eingöngu. Ekki sama bragð. Okkur finnst betra að hafa smá tólgarbragð.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Sjá fyrri svör!

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég hef haldið við hefðinni á hverju ári síðan ég flutti að heiman 1969. Meira að segja þegar ég bjó í tvö ár í Svíþjóð. Þá vorum við tvær ættaðar að norðan sem gerðum nokkrar kökur með mönnum okkar. Það vantaði þá bara tólg til að hafa með jurtafeitinni til að fá "rétta" bragðið. Seinna bjó ég í tvö ár í San Diego í Kaliforníu. Þá hafði ég hugsað mér að sleppa laufabrauðinu - en við vorum í félagsskap með gömlum Vestur -Íslendingum, 3. kynslóð frá innflytjendum, sem vildi fá að kynnast laufabrauði sem ég hafði sagt þeim frá. Ég tók að mér að koma með nokkrar kökur á jólafundinn og þar með var ekki undan vikist að slá í heila uppskrift þó við fjölskyldan værum þá bara 3 í heimili. Laufabrauðið vakti mikla lukku hjá og vildu konurnar fá að vita allt um vinnuaðferðirnar. Hafði því miður ekki tíma til að vera með námskeið fyrir þær! Á fyrstu búskaparárum mínum á höfuðborgarsvæðinu gerði ég laufabrauð með föðursystrum mínum. Þær bjuggu tvær saman og buðu nánum ættingjum að vera með sér og buðu svo í hangikjötskvöldverð í lokin - það var þeirra jólaboð. Úr því varð skemmtileg hefð í nokkur ár uns þær fluttu til Akureyrar til að eyða eftirlaunaárunum þar. Eftir það hafði ég náð tökum á hefðinni og hef séð um framkvæmd og stjórnun. Uppskriftin var eiginlega alltaf sú sama með smá tilraunamennsku á milli. Yfirleitt var það með kjarnafjölskyldu minni og einnig með ýmsum ættingjum sem nutu þess að taka þátt. Stundum upp í fjórar kynslóðir saman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég man ekki til að ég hafi tekið pásu. Ég hef á einhvern hátt tekið þátt í laufabrauðsgerð frá bernsku - (3-4 ára) og fram á þennan dag. Oftast með fjölskyldu og frændfólki og þá í öllu ferlinu: hræra, hnoða, fletja (breiða út norðlenska), skera út, steikja, ganga frá í heppileg ílát, borða á aðfangadagskvöld og narta í fram eftir nóttu.Vegna góðrar aðstöðu hef ég síðustu 23 ár staðið fyrir laufabrauðsgerð, stjórnað og kennt yngri kynslóðinni svo núna er komið kröftugt lið sem kann vel alla þætti verksins og finnst það gaman. Það verður að segjast að stúlkurnar hafa meiri ánægju af þessari hefð en piltarnir mæta samt og skera út og hjálpa til við steikinguna til skiptis.Þangað til fyrir 8 árum tók móðir mín, sem bjó í sama húsi, þátt í öllu ferlinu fram að 97 ára aldri. Við vorum þá 4 kynslóðir saman og notuðum alltaf sérstakar hvítar svuntur sem hún hafði varðveitt áratugum saman. Skemmtileg hefð, ungu stúlkurnar kalla svunturnar "Downton Abbey"-svuntur.Eftir að hún féll frá höfum við aftur orðið 4 kynslóðir saman og sú yngsta (2ja ára) var strax farin að taka þátt á síðasta ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við í stórfjölskyldunni erum orðin svo mörg, börn, tengdabörn, barnabörn og barnabarnabörn, að við verðum að skipuleggja daginn með góðum fyrirvara. Það gerum við í gegnum Facebook og veljum þá dagsetningu sem flestir komast á bilinu frá 20. nóvember -7. desember. Venjulega byrja konurnar að

morgni að útbúa deigið hnoða og fletja sem mest. Eftir hádegið koma svo þeir sem geta og hefja útskurð þar sem hver lærir af öðrum. Mikið kapp er lagt á að gera fallegar kökur og velja þá sem verður efst í bunkanum á aðfangadagskvöld. Það er svo tekið undan henni svo sú fallegast er alltaf efst. Við höfum líka uppgötvað upprennandi listamenn með því að hafa smá samkeppni um flottustu kökuna, besta handbragðið, nýstárlegustu kökuna, besta frumkvæðið. Það hefur verið dómnefnd um valið. Ekki hefur verið gert laufabrauð í minni fjölskyldu á öðrum tíma árs. En ég man að mamma gerði örfáar kökur til að setja í þorrablótstrogið á 6. og 7. tug síðustu aldar.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég veit lítið um það en ég hef á tilfinningunni að unga fólkið hafi gaman af þessari hefð og því sé meiri áhugi á að prófa þetta. Auk þess er auðvelt að kaupa laufabrauð sem hluta af jólamáltíðinni ef fólk treystir sér ekki til að gera það sjálft. Tengdabörn mín hafa mikla ánægju af að taka þátt og eftir nokkur skipti finnst þeim þetta ómissandi þáttur þó þau hafi ekki vanist laufabrauði áður.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Áhrifin eru mikil - því við ákváðum í gegnum facebookhóp fjölskyldunnar að fella þessa hefð niður í ár. Við hættum ekki á neitt og svo eru tvö lítil ungbörn. Við settum upp tillögu í kring um 20. nóvember að fella hefðina niður í ár og fékk sú tillaga 100% samþykkt. En allir hugsa sér að kaupa tilbúið því þessi réttur er ómissandi á jólaborðið.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég hef séð um allt utanumhald í 23 ár fram að þessu.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Sjá texta ofar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

HveitimjólksmjörsaltsykurStundum prufum við í eina uppskrift heilhveiti eða kúmen!

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Sjá texta ofar.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Electrolux vél eða Kitchenaid vél til að hræra og hnoða deigið.Smjörpappír og viskastykki til að setja utan

um deigrúllurnar til að forða því að þær þorni meðan verið er að fletja.Beittan hníf til að skera rúllurnar í hæfilegar sneiðar til að fletja.Mörg kökukefli - sum ævagömul.Kleinujárn til að skera í kringum kökuna!Ótal smáhnífa sem notaðir eru ár eftir ár.Laufabrauðsjárn - misgróft!Hringlaga trébretti - sum ævagömul.Smjörpappír til að setja á milli þegar búið er að fletja. 10 saman í bunka.Steikarpott og rafhellu - steikt í þvottahúsinu.Sérstakan tréhlemm til að slétta kökuna strax eftir steikingu.Góð loftþétt ílát til að setja kökurnar í eftir kælingu.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Kleinujárn sem langömmubróðir minn, Páll J. Árdal, smíðaði fyrir ömmu og hefur verið mikið notað alla tíð síðan.Laufabrauðsjárn frá föðursystrum mínum og móður minni.Vasahnífar frá pabba, afa, tengdaföður mínum o.fl.Pressuhlemmur frá tengdamömmu.Auk þess trébretti frá föðursystrum mínum.Allt frá 19. og 20. öld.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Það eru orðin mjög margvísleg og frumleg munstrin en Kirkjan er alltaf vinsæl og einnig stjörnur og krossar.Upphafsstafir allra í fjölskyldunum eru hefð - allir fá köku með sínum upphafsstaf og stundum allt nafnið ef það er ekki langt!Ofurhetjutákn o.fl. sérstaklega hjá drengjunum.Engin hatursmerki eða dónaskapur - það hefur reyndar ekki reynt á það.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það er stundum mikið kapp um frumlegustu kökuna eða flottustu kökuna. Allt ofantalið - þegar fólk er orðið þreytt fer það að flýta sér og þá eru það þrjú samsíða strik með laufabrauðsjárninu sem fólk endar á!

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Skemmtilegt að spreyta sig á mismunandi skurði sem táknar kertaljós o.fl.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sjá texta ofar.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi og föðursystur mínar einnig dótturdóttir mín sem sýndi mér handbrögð sem hún er mjög flink í.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir gera eitthvað - þó það sé ekki nema ein kaka. Litlu börnin sem eru vön að föndra fá að spreyta sig. Fullorðna fólkið og stúlkurnar eru þrautseigastar.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Sjá ofar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Hrærivélar sjá um að hræra og hnoða. Það var mikill léttir þegar þessar sterku og stóru hrærivélar komu léttu störfin. Annars allt sem fyrr.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Bland af jurtafeiti og tólg. Fer eftir hitanum á eldavélinni hvað langan tíma það tekur en ca. 20-30 sek. held ég, Afskurðurinn er steiktur og borðaður strax meðan klárað er að skera út.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Sjá ofar.
Eldhúspappír er hafður undir þegar pressað er til að minnka fitu á kökunum en afklippurnar eru settar beint í körfu með eldhúspappír í botninum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sjá ofar.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ákveðið fyrir fram hvað hver fjölskylda vill fá og verkferlið miðast við það. Fjölskyldur eru misstórar en frá 6-40 á fjölskyldu.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Sjá ofar.
Kl. 9-19 ca.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Misjafnt en aðallega eru það þeir sömu 4-5 af báðum kynjum til skiptis.Einn sem er lítið fyrir að skera vill gjarnan fletja og steikja. En reglan er að allir hafi prófað alla verkþætti þó aldurstakmark sé á steikingu. Miðast við fermingu eða þar um bil.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afgangar um leið og búið er að steikja.
Aðeins á Þorláksmessu um leið og búið er að sjóða hangikjötið og það þarf að smakka þetta til! Annars á aðfangadagskvöld og fram eftir nóttu við sjónvarp og bóklestur.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri - langbest.
Með hangikjöti, rjúpum, kalkúni o.fl.
Nauðsynlegt á afgangahlaðborðið á þrettándanum ef það hefur ekki klárast fyrr.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei ???

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

???

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Yfir jólin, stundum fram á nýársdag eða jafnvel þrettándann.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax eftir steikingu er hann mjög vinsæll eins og snakk, en næstu tveir dagar á eftir í mesta lagi.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Næstum aldrei - en hef smakkað mjög gott laufabrauð frá Kristjánsbakaríi á Akureyri.

Upplifun af laufabrauðsgerð
Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Fjölskyldusamvera, gaman að færa hefðir áfram til næstu kynslóða og sjá hvað þau kunna vel að meta það. Kveikir minningar um fortíðina, bernskuárin, fyrstu búskaparárin, árin erlendis o.s.frv. Ríkur hluti af jólahefðum og sameinar fjölskylduna um eitt verkefni.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Sjá ofar.Margar minningar sem koma upp í hugann. Stundum vorum við allt upp í 20 saman. Svo margir af elstu kynslóðinni sem hefur verið með okkur er horfin núna á síðustu 10 árum. Það mættust 4 kynslóðir við borðstofuborðið og þeir eldri sögðu sögur og rifjuðu ýmislegt upp og þau yngri sperrtu eyrun. Tengdamóðir mín og sambýlismaður hennar voru mjög skemmtilegt fólk sem hafði frá mörgu að segja. Eldri bróðir minn og mágkona sömuleiðis. Litlu krakkarnir sem ekki höfðu úthald í laufaskurð brugðu sér frá og fóru í búninga og héldu uppi fjörinu o.s.frv. Mamma sem stóð 97 ára með kökukeflið og flatti nokkrar kökur og skemmti sér svo vel með börnunum og augu hennar ljómuðu af gleði að hafa fjölskylduna í kring um sig. Allt jákvætt við þessa hefð svo lengi sem allir eru sáttir við að taka þátt og fylgja verkefninu til enda. Nú er elsta kynslóðin horfin en ný kynslóð tekur við. Vonandi fáum við sem erum núna í elstu kynslóðinni að fylgjast með henni taka þátt í laufabrauðsdegi og læra verkþættina einn af öðrum.Það er góð tilfinning að sjá fólkið sitt fara,

hvert með sitt box fullt af laufabrauði, að afloknum skemmtilegum degi.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1953
Sveitarfélag: 103 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Við gerðum laufabrauð og kom sá siður með pabba sem var úr Fljótum í Skagafirði. Það voru við 5 börn , foreldrar og afi og amma sem bjuggu í sama húsi og við. Vinir okkar barna fengu að vera með ef þau óskuðu þess og var þetta vinsælt af mínum vinum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Við gerðum bara heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi ólst upp við laufabrauðsgerð í Fljótum í Skagafirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið er svipað því sem er í dag en heldur þynnra.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Er alin upp við laufabrauðsgerð og gerði sjálf þar til fyrir fáum árum að afkomendur mínir gerðust vegan þá hætti ég bakstri á laufabrauði.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Stundum með vinkonu eða systur.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hef eitthvað komið að laufabrauðsgerð samfelt . Meira að segja gerði ég laufabrauð þau ár sem ég bjó í

Svíþjóð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Einn ákveðinn dagur valin eftir hvað hentar fjölskyldumeðlimum . Eingöngu bakað fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hefur aukist mikið með árunum. Nú vita nær allir hvað laufabrauðsgerð er en áður þótti þetta sérstakt fyrir landssvæði.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid kom í veg fyrir að ég hitti systur mína og geri laufabrauð þetta árið . Verður bara gert enn betur næsta ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við tölum okkur bara saman og deilum innkaupum fyrir laufabrauðsgerð.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Síðustu ár höfum við keypt tilbúið deig.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, mjólk ,salt, sykur, lyftiduft. Palmin feiti til steikingar.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Konurnar gerðu alltaf deigið en karlarnir tóku þátt í að fletja út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðbretti, hníf. kleinujárn og laufabrauðshníf í seinni tíð.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ekki hjá mér.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Engar hefðir í útskurði. Allir gera eins og þeir vilja.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hugmyndaflugið í hvert sinn.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Bara hvað sem er.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma og pabbi.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir fá að vera með í útskurði.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Steikingarpottur, gaflar til að snúa kökunum ,spaði til að taka kökurnar úr pottinum. Dagblöð til að hafa undir þegar kökurnar eru teknar úr feitinni. Hlemmur til að slétta kökurnar strax eftir bakstur.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Aðallega að nú er hægt að kaupa tilbúnar kökur til að skera út og baka.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmin feiti, áður var notuð tólg með en er hætt því núna.Fer eftir hverjir eru með í bakstrinum hve margar kökur eru gerðar . Ca 3 á mann.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Alltaf pressað eftir steikingu. Fer mikið betur í stafla.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Pakkað í járnbox.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ca 3-4 á mann.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Tekur um 4 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma steikti alltaf og svo hef ég tekið við.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ekki fyrr en á jólunum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Venjulegar, þunnar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ég hef alltaf átt afgang eftir jól, nota á þorranum með þorramatnum og gef fuglunum síðan afganginn ef einhver er eftir þorra.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn var alltaf borðaður strax.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Björnsbakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera og jólastemning.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Mér finnst fólk hafa minni tíma fyrir laufabrauðsgerð í dag en áður. Erfiðara að finna stund þar sem allir geta komið saman.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1948
Sveitarfélag: 620 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já . Allir á heimilinu tóku þátt. Oft komu vinir okkar systkina og skáru út með okkur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég fullyrði að laufabrauðsgerð var á langflestum heimilum á Dalvík og Svarfaðardal í minni æsku.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Í foreldrahúsum til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það var mjög líkt. en í útskurðinn var lagður meiri metnaður einnig voru kökur sumstaðar málaðar og eru enn.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já með fjölskyldu minni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári og mun gera áfram. Í fyrsta lagi finnst öllu mínu fólki laufabrauð mjög gott. Í öðru lagi er það að gera laufabrauð ein af fáum tilbreytingum sem við gerum vegna jólanna.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já og dagurinn er valinn þannig að sem flestir fjölskyldumeðlimir komast . Ekki er gert laufabrauð á öðrum tíma ársins.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauðsgerðin hefur tekið miklum breytingum, þá á ég við að fólk kaupir útbreiddar kökurnar og sker út og steikir. Ég geri kökurnar enn frá grunni. Sem sagt laga deigið og breiði út.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur ekki haft mikil áhrif á mína laufabrauðsgerð.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Húsmóðirin hefur það oftast í sínum höndum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til deigið frá grunni og fletjum út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti (stundum líka heilhveiti) sykur ,mjólk, smjör, lyftiduft, hajrtasalt, kúmen og salt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Húsmóðirin. Í minni fjölskyldu erum við tvö sem fletjum út karl og kona. Í æsku minni man ég eftir fólki bæði körlum og konum sem gáfu sig út við að fletja út fyrir aðra.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Útskurðarjárn og hnífa.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú

hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Viðhalda hefðinni.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1930
Sveitarfélag: 210 Garðabæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei Laufabrauð hefur aldrei verið bakað á mínu æskuheimili eða haft um hönd , ég heyrði aldrei talað um laufabrauð hef þess vegna ekki vitað að þetta væri til.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Óska þér og þínum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári. Bragi.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1951
Sveitarfélag: 108 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já það var gert laufabrauð á mínu heimili frá grunni, mamma mín ólst upp á Akureyri. Við vorum fjölskyldan, stundum komu vinkonur í heimsókn. Það var tekin dagurinn í þetta.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Heimili foreldra minna, seinna mömmu minnar og svo á mínu heimili.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma mín Erla Gunnarsdóttir ólst upp á Akureyri, fædd 1930.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

jú það er er ósköp svipað hugsa samt að kökurnar hafi verið stærri og svo bökuðum við fleiri kökur.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð í dag. kaupi tilbúið og sker sjálf. Ömmukökur og 2020 keypti ég tilbúnar kökur 40 stykki í hagabakarí Hraunbergi. Skar fyrri daginn og steikti þann næst. Komin með spanhellur og spenna hvernig gengi að steikja, gekk mjög vel.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég er oftast ein það má engin vera að því að taka þátt í þessu. Frænka mín stundum með mér. Reyni oftast að gera skammt en ef það tekst ekki þá er það í góðu lagi.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei enginn sérstakur dagur, bara einhver dagur sem hentar. eitt árið var ég svo heppin eð taka þátt í jóladagskrá Árbæjarsafns. Mátti hirða allar kökurnar mínar og fleiri til. Alger veisla það árið.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

er öruggleg mikið útbreitt. Margir sem kaupa bakað í boxum. Einhverjir sem nenna ennþá að gera frá grunni og svo eru ótrúlega margir að framleiða laufabrauð til útskurðar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif hef hvort sem er verið ein undanfarin ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei bara ég, nota bókbandshnífa sem ég fékk gefins þeir eru ágætir. Passa að eiga nóg af eldhúsrúllupappír og steiki upp úr Palmíni. Kókósfeiti.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupi útflattarkökur. myndi vilja prófa að gera kúmen laufabrauð frá grunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota aldrei laufabrauðsjárn, á tov bókagerðarhnífa sem eru fínir. Líka gott að nota hnífa sem er notaðir til að taka af fæðingarbletti. Beittir og þægilegir.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Á ekki eldri áhöld en vinkona mín gaf mjög þægilegan kleinupott fyrir margt löngu. Ekki hægt að nota hann á spanhellur. á stóran svartan steypujárnspott virkaði vel.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti?

Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Er með nokkur grunn munstur, stjörnur átta arma og brýt ýmist út frá miðju eða að. Þrjár samliggjandi rennur, eina langa og tvær eða þrjár þvert á. gleymdi alveg að gera stafi. Munstrin mín eru frekar stór á vinkonu sem sker út ótrúlega fallegar kökur þéttur og fíngerður skurður og falleg munstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ekkert sérstakt stjörnurnar fallegar en nenni ekki alltaf að gera svoleiðis alltaf.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Stjörnur skemmtilegastar.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín kenndi mér að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Kemur að því að barnabörnunum verður boðið að vera með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Undanfarin ár hef ég notað tvp salatgaffla úr tré. got að nota þá til að snúa við og veiða upp úr pottinum. Hlemmir af gömlum potti til að pressa kökurnar meðan þær eru heitar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei engar alltaf svipað frá ári til árs.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Nota alltaf Palmín kókosfeiti í stykkjum. tvö stykki duga ágætlega fyrir 40 kökur. Enginn afskurður þegar tilbúnar kökur eru keyptar. Legg kökurnar í sjóðandi feitina og þegar þær er aðeins farnar að brúnast þá sný ég þeim við. Vil ekki of lítið steiktar kökur og heldur ekki of dökkar.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ég pressa laufabrauðið. set það á eldhúspappír og pressa með gömlum potthlemm. sá mynd frá einni vinkonu minni, kökurnar látnar standa upp á endann.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Pakka mínu brauði aldrei inn, sett á stóran disk og geymt upp á skáp.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ég ræð því, geri fyrir strákinn minn og hef stundum gefið systur minni nokkrar kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Tekur þrjá til fjóra tíma að skera út 40 kökur og um klukkutíma að steikja og varla það.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég sé um það mínu heimili.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Jóladag með köldu niður sneiddu hangikjöti, set vel af smjöri. Og svo bara meðan það endist. Reyni að eiga nokkrar kökur fyrir saumaklúbbinn minn sem mætir til mín eftir jólin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjör og hangikjöt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Það held ég ekki færi ekki að setja rækjusalat á laufabrauð, en sá að einhverjir setja síróp á afskurðinn örugglega gott, Prófa það ef til vill.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara venjulegar úr hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Vel fram yfir jól og stundum lengur en klárast alltaf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Enginn afskurður hjá mér.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Undanfarin ár hef ég kaypt Ömmubakstur, hætti að kaupa frá Kristjánsbakaríi. hef verslað við Bakarí í Hveragerði og 2020 keypti ég í Hagabakarí í Hraunberginu.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Alltaf smá jólastemning að skera og gott að eiga á jóladag með hangikjötinu. Smakkast vel.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerð heima hjá mér með fjölskyldunni var alltaf góð stund og notaleg. Allir saman einn dag. seinni árin var búin til jólaglögg og það var bara notalegt.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan hjá ömmu og afa.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara með fjölskyldunni.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þéttbýli og sveit Vopnafjörður.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Sama.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Fæddist inn í hefðina.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Stundum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ekki á hverju ári sökum tímaskorts/leti.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Enginn sérstakur dagur.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

??

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Bæði.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Samhent fjölskylda.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarbretti, bökunarpappír og hníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hjólið hennar ömmu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað sem er bókstafi, strik í misjöfnum lengdum Allskonar ekkert bannað.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Voða svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Afi og amma kenndu mér og ég mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir líka börnin.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur,kjötgaffall og fiskispaði til að steikja.Eldhúsbréf og hlemmur til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Tólg og Kristjánsfeiti.Misjafnt hve margar.Afskurður er steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressa með tréhlemm eða tertuformi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í mackintos bauk.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engin regla, fólk fær sér yfirleitt með matnum 1 til 2 kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Góð spurning.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Hjónasamstarf.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þorláksmessu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Kavli kaviar, alskonar pylsur,hlynsýróp en bara smjöri þegar það er með hangikjötinu.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveiti og heilhveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Stundum langt fram á næsta ár Hvað eru afgangar, hér er allt klárað.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Snakk næstu daga.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Stundum Kristjáns og ömmubakstur.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtileg hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Alveg að koma jól og þetta er svolítið hátíðlegt, í minningunni notalegt hlýtt hjá ömmu ísköld mjólk og afskurður allt jákvætt.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1961
Sveitarfélag: 109 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Við fórum til móðurömmu minnar, frá því að ég man eftir mér. Þetta voru amma, mamma, móðursystir mín, frænka okkar og ég. Ég var eini krakkinn lengst af. Eftir að amma féll frá, var laufabrauðið oftast hjá mömmu, sami hópur að ömmu undanskilinni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fyrst hjá ömmu, seinna hjá mömmu, svo stundum hjá móðursystur minni.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Amma og frænka mín voru aldar upp við þetta norðan úr Köldu-Kinn.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem við gerðum var gert eftir uppskrift ur Húsmæðraskólanum á Laugum, ca 1935. Þetta voru örþunnar hveitikökur (átti að vera hægt að lesa Moggann í gegn). Síðan var skorið mynstur með hníf (aldrei með járnum!!!), kökurnar pikkaðar og svo steiktar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég hef tekið þátt í laufabrauðsgerð frá því ég man eftir mér, nema í fyrra og í ár. Þetta hefur verið með frænkum mínum ásamt dætrum okkar undanfarin ár.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég gerði ekki laufabrauð í fyrra, og ekki í ár, vegna þess að hjá mér eru allir hættir að borða laufabrauðið.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við höfum venjulega valið helgi sem hentar flestum (helst öllum) í nóvember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst laufabrauðið vera áberandi í búðum, þannig að það hljóti að vera fleiri sem borða það.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif þar sem við gerðum ekkert í ár.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég hef reynt að halda utan um allt sem þarf og skipti svo hráefnisöflun á milli.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Höfum alltaf búið til okkar deig eftir 85 ára gamalli uppskrift. Höfum aldrei keypt útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti bara hveiti, mjólk, örlítið smjör/smjörlíki, salt, sykur. Fyrir ca 25 árum fórum við líka að gera kúmenlaufabrauð, sem er nánast eins, að viðbættu kúmeni.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Í fyrstu gerði Olla frænka deigið, þegar hún gat það ekki lengur tók mamma við, og síðan ég. Við höfum mjög lítið haft karlmenn með okkur, en þegar þeir hafa verið þá hafa þeir gengið í bæði útflatningu og skurð. Líka steikt.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við eigum allar marmarakökukefli, síðan notum við kleinujárn til að skera utan af kökunum, börnin nota laufabrauðsjárn, ég nota lítinn laufabrauðshníf, sem ég keypti mér fyrir nokkrum árum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei, enga sérstaka sögu, við höfum uppfært áhöldin eftir þörfum, og þegar við eignumst ný.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker mest út stjörnur, vegna þess að þær steikjast best, jafndreift yfir kökuna. Veit ekki til að þær heiti eitthvað sérstakt, hef líka skorið upphafsstafi og jólatré. Ég er alveg opin fyrir nýjum hugmyndum.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Síðustu árin hef ég mest verið að skera fyrir aðra sem bretta. Það þýðir að ég þarf að halda mig vel við efnið, en ég reyni að hafa allar kökur eins fallegar og ég get.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst skemmtilegast að gera það sem lítur best út eftir steikingu.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Ég er orðin ein um að skera með hníf, allir aðrir nota járn.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma, mamma og Olla frænka kenndu mér þegar ég var ca 5 ára. Ég hef sýnt mörgum en flestum finnst þetta vera of mikið mál. Ég hef kennt t.d. frænkum mínum og börnunum okkar.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Ég sker með hníf, aðrir skera með járni, já börnin bretta, aðrir skera kökurnar.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við höfum notað gamlan kjötgaffal og gataspaða sem mamma á. Þau hafa reynst best við að snúa kökunum í pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Við höfum uppfært búnaðinn eftir þörfum, ef við finnum betri áhöld, en við erum að nota rúmlega 15 ára pott, og gaffallinn og spaðinn eru ca 60 ára.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtafeiti lengst af, síðan kókosfeiti, eða innfluttri jurtafeiti. Við höfum vetið með ca 80 kökur skipt í fernt. Afskurðurinn er steiktur og er snakk eftir á.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Við höfum pressað kökurnar eftir að við eignuðumst pressu, sem er smíðuð úr tré.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við skiptum því upp í 10-15 kökubunka, hver og einn kemur með eitthvað til að flytja kökurnar í. Ég geymi mitt venjulega í lokuðum pappakassa.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Jafnt skipt. ca 20 stk.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við höfum oftast gert þetta á tveimur dögum, en stöku sinnum gert þetta á einum. Þegar við gerðum þetta á einum degi var byrjað kl. 10 og endað á að allir borðuðu saman, ca 10-11 tímar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég hef oftast gengið frá kökunum sjálf, steikingin hefur verið gerð af þeim sem treysta sér, oft skipst á.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á aðventunni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ég borða það mest sem snakk, en líka með reyktu kjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Mér fannst mjög skrýtið að sjá fólk setja smjör á laufabrauð.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér finnst okkar laufabrauð alltaf best, einfaldar hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Undanfarið hef ég hent gamla laufabrauðinu, þegar við förum í að gera aftur ári seinna.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við borðum hann oftast eiginlega um leið og er búið að steikja hann. Við köllum þetta bara afskorninga.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta hefur mest verið skemmtileg samvera með stórfjölskyldunni.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þegar ég var krakki, þá var þetta stundum einhvers konar helgistund fyrir mömmu og systur hennar. Lítið um grín og gaman allt tekið af mikilli alvöru. Í seinni tíð hefur þetta verið meira á léttu nótunum, reynum að hafa þetta svolítið skemmtilegt.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1958
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Á ekki við.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Engin hefð til staðar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Á ekki við.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Í Eyjafjarðarsveit eftir að ég flutti til Akureyrar um fimmtugt.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, með stórfjölskyldu eiginkonu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Einn dagur valinn af yfirstjórn og maður mætir eins og hlýðinn borgari og sker út og aðstoðar eins og þarf. Dagurinn er valinn út frá því sem flestum hentar. Laufabrauð er eingöngu gert skömmu fyrir jól, eða 2-4 vikum fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi frekari en hitt á þessu svæði. Yngra fólkið sem nú er að koma með börn hefur vanist þessu og á með sér menningararfinn. Búseta hér fyrir norðan ýtir eflaust undir með að fjölskylduhópar hittist til að fremja laufabrauð. Laufabrauðsgerðin hefur meira en bara laufabrauð. Það þarf líka að borða afskurðinn (sem er oftast betri en laufabrauðið sjálft) og síðan er það hangiketið - það koma t.d. 3-4 fjölskyldur saman og hver með sitt hangikjöt og áður en maður veit af er hafin þessi líka spennandi hangiketsjúróvision keppni þar sem leidd eru saman hin ýmsu afbrigði af hangikjöti, tvíreykt, úrbeinað eða á lærinu, frampartshluti, lamb eða eldra og síðan er hvaðan kjötið kemur, austan af Mývatni eða úr nágrenninu. Ávallt einn ótvíræður sigurvegari og vekur stundum undrun. T.d. hefur KEA kjötið ákveðinn ljúfmetisyfirbragð en kjöt frá ómerkilegri kjötvinnslum slær það langoftast út. Á eftir öllu þarf auðvitað kaffi og kökur. Stundum stekkur hópurinn útá tún að renna sér á snjóþotum og sleðum ef vel árar með snjó og veður. Lauflétt samvera er samnefnarinn. Þannig verður gott laufabrauð til.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Þáttakan lagðist af þetta árið þar sem það er skynsamlegast. Konan fór ein sem fulltrúi í skurð og bakstur sem tók á sig brag iðnaðar. Vinna vinna og klára sem fyrst.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Formennirnir í genginu sem ræstist sjálfkrafa út þegar halda þarf veislu, fermingu, skírn, jólaboð, afmæli eða brúðkaup. Jarðarfarir eru óþekkt fyrirbrigði. Þetta eru konurnar. Karlarnir hlýða eins og vel tamin hross.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Helst að búa til en því miður eru tilbúnu deigin oft betri. Oft eru 2-4 tegundir notaðar. Stundum útflattar, stundum ekki.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Nú brestur ísinn undan mér því mig skortir alveg þekkingu á þeim þætti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Aftur eru það konurnar í genginu, eða klaninu.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Sérstakar laufabrauðs hnífa eða rúllur með munstruðum tromlum úr málmi, mis fínlega smíðaða. Rúllurnar rista munstur í deigið sem síðan er verkjað með því að lyfta upp einstökum hlutum úr skurðarmynstrinu, allt eftir smekk og sköpunarþörf. Einnig notaðir venjulegir borðhnífar og litlir beittir vasahnífar sem þarf til við að lyfta skornu deiginu og mynda mismunandi mynstur.
Borðhnífarnir eru vinsælir t.d. ef búa á til bók- og tölustafi í deigið. Þá eru tveir hnífar notaðir og endarnir látnir klípa saman í deigið þannig að far myndist eða strik, sem síðan er endurtekið eftir þörfum til að mynda tiltekinn bókstaf eða tölustaf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já. Eldri áhöld þekkjast úr á litnum og gæðunum, þau eru betri til brúks en annað veit ég ekki um fortíðina enda nýbyrjaður að fást við þetta.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ekkert heiti er á mynstrunum - en ég legg mig fram um að reyna sífellt að finna nýtt form eða útlit og forðast endalausta endurtekningu. Það kemur misjafnlega vel út. Mistökin eru stundum skemmtilegust.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Stundum eru fáar kökur og góður tími til að nostra við hverja og eina. Stundum eru kökurnar margar og lítill tími á hverja og eina. Það ræðst af árferði og hve margir geta mætt til að skera út, veðrinu eða helvítis veirunni eins og núna.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er alltaf skemmtilegast að skera út eitthvert persónulegt. Stafir fyrir barn. Eða heiðarlega tilraun til að skera út fallega mynd eða mynstur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er endalaust allskonar og sjaldan tveir eins. Nokkuð líkt rithöndinni að það skrifa engir eins handskrift.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég bara glápti á næsta mann og sá hvernig þetta er gert. Síðan byggist upp reynsla af röð mistaka sem skapa aukna færni með árunum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt. Ýtt er undir það. Ungir sem aldnir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Nú er ég yfirleitt rekinn af sviðinu og konurnar sjá um steikinguna eins og engin hafi orðið kvennabaráttan.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

No comment, eins og sagt er á dönsku.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Á ekki við.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ekki pressað en þerrað. Kann það ekki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Á ekki við - utan við mitt hlutverk.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Allir fá nóg. Hver og einn leggur til ákveðinn fjölda. Oftast fer hver með sitt heim að verki loknu en þetta blandast líka og allir fá nóg. Það er megin reglan.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

get illa áætlað það.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Konurnar undirbúa og steikja og ganga frá, karlarnir koma að skurðinum. Stíf verkaskipting sem hingað til hefur ráðist af takmörkuðu úrvali kynja eða bara tvö kyn í firðinum enn sem komið er þó það hljóti að standa til bóta.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á Aðfangadag og ekki sekúndu fyrr.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangiketi eða öðru reyktu kjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei enda væru það helgispjöll.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Venjulegt laufabrauð en nýverið tók að ryðjast inn laufabrauð með kúmeni sem er leiðinlega gott og jafnvel miklu betra en þetta gamla.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það sem gengur af er sett í bauk eða poka og geymt uppí eldhús skáp. Þar fær það að dúsa í nokkur ár áður en því er hent með miklum trega enda alltaf um að ræða listilega útskorið gjörsamlega óætt og illa lyktandi brauð sem er orðið skemmt vegna geymslu.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Heitir bara afskurður og er bestur fljótlega eftir að hann er steiktur og jafnvel svo að bestir eru þeir bitar sem eru ennþá mjúkir undir tönn. Af því er hægt að borða um of.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei helst ekki.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Að fremja samveru. Laufabrauðið er fallegt yfirskyn og hentar afbragðs vel sem tilefni til að hittast og amstra og baxa. Gef oss í dag vort daglegt brauð var sagt en laufabrauðið er ekki vort daglegt brauð heldur sérstakt brauð. Fínlegt, viðkvæmara en postulín og hefur bara tímabunda jarðvist. Utanum laufabrauðið eru hlöss af hefðum sem eru eitt af límunum sem þarf til að líma saman fjölskyldur, stórfjölskyldur og sveitasamfélag.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nei takk. Þetta er orðið gott.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Engin laufabrauðsgerð á mínu æskuheimili.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Tók ekki þátt í laufabrauðsgerð.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þessi hefð var hvorki í föður né móðurfjölskyldu minni og þar að leiðandi var þetta ekki hefð á æskuheimili mínu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það laufabrauð sem ég fékk smjörþefinn af á mínum uppvaxtarárum var heimabakað heima hjá vinkonum sem áttu foreldra að norðan. Munurinn á því og það sem tíðkast í dag er lítill sem enginn.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Fyrstu kynni mín af laufabrauðsgerð voru í gegnum systir mína. Hún giftist inn í norðlenska fjölskyldu og datt inn í laufabrauðsgerð þar. Fór nokkrum sinnum með henni í laufabrauðsgerð á unglingsárum. Einnig voru börnin mín í tónlistarskóla þar sem hefð var að baka laufabrauð og selja í fjáröflun á hverju ári. Þar kom maður að öllum þáttum sem tilheyra heimabakaðri laufabrauðsgerð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Baka ekki og geri ekki laufabrauð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Geri mér ekki grein fyrir útbreiðslunni, en tel að fólk versli þetta tilbúið í meira magni en var áður.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ekkert.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eflaust kökukefli, hníf, pott til að steikja. Síðan eru framleiddir sérstakir laufabrauðs skerar.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þekki það ekki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker ekkert út í dag og veit ekki nöfn á neinum skurðum.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já börn geta tekið þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Feiti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Eflaust byrjað að borða það á aðventunni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Eitt og sér og með kúmeni.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Laufabrauð með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Kaupi það lítið að það verður til fram að jólum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já kaupi á hverju ári. Allt gott en best með kúmeni.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Heðir spila stærsta þáttinn í að búa til laufabrauð hjá fólki. Fjölskyldur safnast saman og eiga gæðastund við laufabrauðsbakstur.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nei lítið að grafa upp hjá mér enda ekki hefð í minni fjölskyldu.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1967
Sveitarfélag: 900 Vestmannaeyjum

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf, mamma útbjó kökurnar og steikti og við börnin skárum út, hún aðstoðaði við það og kenndi okkur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf bara heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var alltaf hefð held ég, ég ólst upp í Hrútafirði (sveit).

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Nei, mamma gerði kökurnar sjálf frá grunni svo þær voru nokkuð þykkari en þær sem keyptar eru í bakaríum eða verslunum. Að öðru leyti svipaðar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég og systir mín reynum að halda í hefðina með því að skera út tilbúnar kökur og steikja þær fyrir jólin. Börnin okkar hafa tekið þátt í þessu með okkur (mismikið þó).

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já hef gert það nánast undantekingalaust undanfarin 20-30 ár a.m.k.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt einhver laugardagur á aðventunni, sem hentar okkur báðum. Bara gert fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Staðið nokkuð í stað eða aðeins aukist kannski.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Mun ekki hafa áhrif þar sem við sem gerum þetta saman (við systur ásamt börnum) erum í "sömu búbblunni", er semsagt óhætt að umgangast. Líklega munum við eins og með allt annað gæta þó sérstaklega vel að handþvotti, hreinlæti og ílátum.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei við erum bara tvær og gerum þetta í sameiningu, skiptum á okkur að koma með áhöld til hvorrar annarrar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur og skerum þær út og steikjum.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hef einu sinni prófað að gera deigið frá grunni eins og mamma gerði. Uppistaðan var hveiti, vatn og lyftiduft að mig minnir. Vakti ekki gífurlega lukku og er mikil vinna.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Kaupum þær tilbúnar.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Nota beitta hnífa og til þess gerð laufabrauðsjárn. Gaffal til að pikka kökurnar. Skurðarbretti undir kökurnar. Diska undir kökurnar (ósteiktar og steiktar). Pott undir feitina og til að steikja. Hlemm (lok af potti eða annað) til að skella ofan á heita kökuna til að gera hana sléttari. Fullt af eldhúsrúllum til að taka mestu feitina úr nýsteiktum kökunum. Kökustampa eða Quality Street konfektbox undir steiktar kökur.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Það voru ekki til laufabrauðsjárn á æskuheimilinu en við systur keyptum okkur sitt hvor járnið síðar. Ég keypti mitt í Jólahúsinu í Eyjafirði fyrir mörgum árum síðan, hennar járn er enn eldra, veit ekki hvar hún fékk það.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Nei, það er mjög frjálst hjá okkur. Gott að skera tígla, fléttur, snúninga og teikna mynstur og letur (t.d. Jól 2020, mynd af húsi ofl.).

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Sambland af þessu öllu, engin sérstök hefð, dunda mér við nokkrar kökur og dríf svo margar af í fljótheitum á eftir.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Skemmtilegast að nota járnin og pikka upp laufin eftir þau. Einnig að gera "teikningar" ofl, ef deigið lætur vel að stjórn.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei, þetta er nokkuð svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín og ég kenndi börnunum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir sem vilja taka þátt, en ekki vilja allir taka þátt og fæstir endast allan tímann. Við fórnum gjarnan nokkrum kökum til að ung börn fái að spreyta sig þó það þýði handónýtar kökur.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Notum yfirleitt bara tvo gaffla til að ná brauðunum upp úr feitinni.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki svo ég muni.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við notum palmín. Mamma notaði tólg. Við gerum yfirleitt í kringum 40-50 kökur saman. Það er yfirleitt enginn afskurður, við skerum þannig út .

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, með hlemm eða pottloki. Bara stuttlega og svo er það sett á eldhúsbréf og látið kólna aðeins áður en því er staflað á disk.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Yfirleitt sett í kökustamp eða Quality street dós og geymt síðan á köldum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skiptum því yfirleitt systurlega í tvennt enda með álíka stórar fjölskyldur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

2-4 klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við systur gerum það alfarið.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við steikinguna og svo má laumast i það fram að jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Í fyrsta lagi með hangikjöti, í öðru lagi með hamborgarhrygg og síðan bara eintómt eða sem hluta af smáréttum, t.d. með síld, lax ofl.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ekki svo ég muni.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara þessar venjulegu, hef ekki smakkað aðrar nema á veitingastað (þá kúmen), það var allt i lagi en þetta hefðbundna er best.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast yfirleitt fljótlega eftir jól ef ekki um jólin sjálf.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Er ekki afskurður hjá okkur, við notum ekki þannig mynstur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ekki steikt nei. Ósteikt: geri ekki greinarmun á tegundum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hluti af upprunanum, skemmtileg jólahefð og hluti af undirbúningi jólanna.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta er ein af jákvæðum minningum úr barnæsku og jólaundirbúningi en ég óttast að þrátt fyrir að hafa kennt börnunum okkar þetta munu þau ekki miðla þessu áfram heldur taki upp á því að kaupa steikt laufabrauð fyrir jólin. Aldrei að vita þó ef ég eignast barnabörn hvort ég reyni ekki að miðla þessu beint til þeirra.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1978
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já. Börn og barnabörn saman hjá afa og ömmu.Nei yfirleitt ekki. Nema systkyni afa sem bjuggu á heimilinu.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf laufabruð hjá afa og ömmu.Tók líka þátt heima hjá hinni ömmu minni á heimili hennar og eitt sinn á elliheimili hjá langömmu minni.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Alin upp við laufabrauðsgerð í Laxárdal í Suður-Þingeyjarsýslu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já er eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já geri laufabrauð. Í litlum hóp með mömmu, ömmu, eiginmanni og syni og bestu vinkonu mömmu og hennar fjölskyldu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári. Það eina sem er ómissandi.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Alltaf laufabrauð á laugardegi. Helst í byrjun desember, fer eftir vinnu hjá hópnum sem gerir saman núna síðustu ár. Oft skorið aðeins út á föstudagskvöldinu.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hef ekki velt því fyrir mér. Flestir gera laufabrauð í kringum mig.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1961
Sveitarfélag: 113 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, hefð að stórfjölskyldan kom saman og gerði laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hjá afa og ömmu og síðan pabba og mömmu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Afi og amma. Afi fæddist á Dalvík og amma á Akureyri. Bjuggu lengi að Laxá í Aðaldal.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, afi hannaði og bjó til fyrsta laufabrauðsjárnið á Íslandi.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, það er planið.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Yfirleitt árlega, spurning með Covid, ..

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Eingöngu fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Menn eru þjálfaðir og koma hver með sín verkfæri, ...

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Búum til deig sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Uppskrift er með hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Áður útbjó kvenfólkið til deigið en ekki lengur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufbrauðshjól, kleinuhjól, hnífar til að fletta, skurðarbretti, flettingabretti, pottar, pressa, bökunarpappír, ...

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já, afi var hagur á málm og útbjó áhöldin.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Jólamynstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hugarflug, allt með laufabrauðsjárni, ..

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Frá barnsaldri.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, pressa, blöð til að taka feiti, ...

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Olían hefur breyst.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín, o. fl.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

já, með sérstakum tréplötu með handfangi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Þegar búið er að þorna, þá sett í plast og kassa.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Yfirleitt fá allir eitthvað, fer eftir þörf og framlagi.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

1 dag.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Ruðurnar eru borðaðar fyrir jól en laufbrauð venjulega ekki fyrr en um jólin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Eitt og sér.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Aldrei afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Ruðurnar eru steiktar og borðaðar, ..

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

koma saman, samkennd.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1995
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Þegar ég var barn fórum við alltaf með mömmu til ömmu að gera laufabrauð. Það tóku mjög margir þátt, allavega þegar ég var ennþá barn, en amma hélt þetta og systir hennar og börnin þeirra mættu ásamt einhverjum frænkum sem ég þekkti lítið. Mig minnir að síðasta árið sem við gerðum laufabrauð hafi verið 2018, en þá fannst frænkum mínum þetta vera of mikil vinna fyrir of lítið, þar sem flestir voru hættir að mæta og taka þátt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Það var aldrei heima hjá mér, en það var yfirleitt heima hjá ömmu minni, ef ekki þá tók frænka mín það að sér sem var með gott pláss.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég er ekki viss hvernig mamma byrjaði í þessu, en þetta hefur bara verið hefð það lengi. Mamma er úr Reykjavík þannig það var í þéttbýli og ég veit að amma er líka úr Reykjavík.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mér persónulega finnst laufabrauð sem er keypt úti í búð alltof þykkt. Okkar var miklu þynnra og meira fíngert. Við gerðum samt held ég bara venjulegt laufabrauð og svo líka með kúmeni.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1968
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan kom alltaf saman og gerði laufabrauð með ömmu. Þetta voru foreldrar mínir og við systkinin, bróðir pabba og hans fjölskylda, nokkuð stór hópur og fór síðan með tímanum stækkandi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin fór alltaf fram á mínu heimili. En eftir því sem hópurinn fór stækkandi var farið að skiptast á, til skiptis á mínu heimili og heimili föðurbróður míns.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi minn hafði alist upp við laufabrauðsgerð frá æsku, amma var fædd á Akureyri og gæti hafa byrjað þar þótt foreldrar hennar hafi ekki verið Akureyringar. Hún á barnsaldri til Reykjavíkur og var hefðinni haldið áfram hér í Reykjavík.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mikið var lagt upp úr laufabrauðsdeiginu og haldið í uppskriftina hennar ömmu. Amma var þó nokkuð á undan sinni samtíð hvað varðar hollustu og heilsu og var fljót að bæta heilhveiti í deigið og gerðum við helminginn "hollann" og helminginn úr hvítu hveiti. Metnaður var lagður í að skera út kökurnar fallega, þeir flinkustu notuðu aldrei járn, alltaf vasahníf.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Þegar ég seinna hitti minn lífsförunaut þá var mikil laufabrauðshefð í hans fjölskyldu. Hjjá honum hafði alltaf verið gert laufabrauð í stórum stíl, svo lengi sem allir þar muna. Það var ekki lagt eins mikið uppúr hátíðleikanum að hittast og skera brauðið, heldur var verið að gera sem bragðbestar kökur í stórum stíl svo að allir hefðu nóg laufabrauð að maula um jólin. Hann er frá Ólafsfirði.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við gerum laufabrauð á hverju ári og enn með fjölskyldunni. Foreldrar mínir gáfust upp á þessu fyrir nokkrum árum síðan og tókum við frændsystkinin við og skiptumst á "halda laufabrauð". Við erum mjög stór hópur í dag og stundum kaupum við kökur að auki til að komast yfir þetta. Við bjuggum líka í nokkur ár á Ólafsfirði og þá höfðum við laufabrauðsbakstur fyrir þá fjölskyldu á hverju ári heima hjá okkur.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég geri laufabrauðsdeigið sjálf á hverju ári fyrir allan hópinn. Ástæðan fyrir því er sú að Ólafsfjarðarfjölskyldan myndi aldrei líta við laufabrauði ef að ekki væri í því kúmen. Það er algert aðalatriði og sleppa þau frekar laufabrauði ef ekki er kúmen í því. Byrjaði ég því að gera hluta deigsins með kúmeni (fyrir okkur) og annan hluta án. Nú vilja allir fá með kúmeni. Við bjuggum lengi á Spáni (15 ár) og þá stöðvaðist hefðin í nokkur ár hjá okkur. Við byrjuðum síðan að hóa í vini okkar í Barselóna og bjóða til okkar í laufabrauðsgerð. Vandamálið á Spáni var að finna kúmen en í þá tíð var ekki hægt að finna broddkúmen. Settum við stundum í indverskt kúmen laufabrauðið í staðinn og urðu allir Spánverjar mjög hissa að svona séríslenskt jólabrauð væri með indverskum keim.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við í fjölskyldunni hringjum okkur saman og ákveðum besta tímann. Oft er mikið að gera hjá fólki í desmber svo að við erum farin að hittast eftir vinnu á virkum degi núna. Ekki gert laufabrauð utan jólatímans.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að þetta sé hefð sem sé í fjölskyldum og ekki mikið verið að byrja á hefðinni ef hún er ekki til staðar. Mikið selt af kökum núna í búðunum þannig að ég held að það sé mun meira borðað af laufabrauði en ekki bakað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Í ár gerðum við laufabrauð með minni "búbblu", foreldrum mínum og bróður. Það var ákveðinn léttir að hafa þetta minna í sniðum. Ekki hist á netinum og bakað hjá okkur. Ég held að ég myndi ekki nenna svoleiðis. En sendum alltaf myndir til bróður míns í Noregi.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1966
Sveitarfélag: 170 Seltjarnarnesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, það var alltaf skorið laufabrauð saman eina kvöldstund snemma í desember. Hópurinn var allstór, auk fjölskyldunnar (foreldrar og þrjú börn) komu vinahjón foreldranna og jafnvel eitthvað af börnum þeirra, móðursystir mín og hennar fjölskylda. Þegar systkini mín eignuðust eigin fjölskyldur bættust makar þeirra og börn svo í hópinn. Sjálfsagt hefur alltaf verið eitthvað á annan tug manns, fjöldinn þó nokkuð misjafn milli ára. Fyrst snæddum við góðan mat og drykk og síðan var hafist handa við laufabrauðsgerðina. Í nokkur ár blandaðist þessi hefð saman við aðra, þ.e. drykkju á jólaglöggi. Smám saman rann þó upp fyrir fólki að jólaglögg var vondur drykkur og illa farið með gott rauðvín að hita það upp og setja alls konar bragðefni út í það. Lögðust því þau skemmdarverk af. Verkaskipting við laufabrauðsgerðina var í grófum dráttum þannig að konurnar útbjuggu deigið og flöttu út - sem var mikið puð! - en karlar og börn skáru út. Það var til eitt laufabrauðsjárn á heimilinu, þ.e. tæki sem rúllað var yfir brauðið til að búa til grunninn að laufamynstri sem síðan var lokið við með hníf. Þetta var mikill kostagripur sem virtist hafa verið útbúinn af gullsmið. Það getur nú reyndar verið að a.m.k. stundum hafi deigið verið keypt í bakaríi en það var a.m.k. alltaf flatt út heima. Þegar útskurðinum var að ljúka var byrjað að steikja. Konurnar sáu einnig um það. Brælan af steikingunni var allnokkur. Gott ef reykskynjarinn fór ekki stundum í gang. Lyktin var svo í húsinu næstu daga á eftir. Að steikingunni lokinni var svo athöfn sem kölluð var uppboð. Þá sýndi móðir mín hvert brauðið á fætur öðru og þeir sem höfðu skorið laufabrauðin reyndu að muna hvaða listaverk voru þeirra. Það gekk nú svona upp og ofan að muna það svo að skiptingin varð nokkuð handahófskennd á endanum en það kom alls ekki að sök því að allir fengu nóg af laufabrauði með sér heim. Eftir að foreldrar mínir féllu frá höfum við systkinin tekið við keflinu og komið saman eitt kvöld á aðventunni, heima hjá einu okkar, til að skera saman út laufabrauð og steikja. Líklega næst það þó ekki þetta árið, vegna faraldursins.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þetta gerðist eingöngu einu sinni á ári, á heimili mínu. Löngu síðar, þegar mín eigin börn voru komin í Mýrarhúsaskóla, þá var í nokkur ár boðið upp á laufabrauðsskurð þar og steikt í kennslueldhúsinu. Það var út af fyrir sig ágæt skemmtun líka en annars hef ég ekki fengist við þessa íþrótt nema í heimahúsi.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Minn skilningur var að foreldrar mínir væru fyrsta kynslóðin sem skæri út laufabrauð í þeirra ættum. Þau

voru bæði fædd 1930 og ræddu um þetta sem fyrst og fremst norðlenskan sið sem þau hefðu tekið upp, líklega á sjötta eða sjöunda áratug síðustu aldar, en hvorugt þeirra var ættað að norðan. Móðir mín var ættuð af sunnanverðu Snæfellsnesi og faðir mínn úr Flóanum. Ég er þó alls ekki viss um þennan meinta norðlenska uppruna laufabrauðsins.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Helsti munurinn liggur í deiginu. Þegar við skerum út laufabrauð nú til dags þá kaupum við alltaf deigið tilbúið til skurðar og losnum þar með við helsta puðið, sem er að fletja það út. Fyrir vikið verða brauðin líka alla jafna þynnri en forðum daga. Uppskriftin er sjálfsagt líka eitthvað önnur. Hef grun um að feitin sem steikt er upp úr sé líka eitthvað önnur núna en það voru víst einhver áhöld um hve holl hún er eða var.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, við systkinin gerum þetta saman með fjölskyldum okkar, sbr. fyrra svar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hef gert þetta meira eða minna á hverju ári síðan ég var barn, náði því þó ekki alltaf á námsárum mínum í Bandaríkjunum, ef ég kom ekki heim nógu snemma fyrir jólin. 2020 gæti skurðurinn líka fallið niður því að faraldurinn torveldar fjölskylduboð. Það er þó ekki útséð með það.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Þetta er alltaf gert eitt kvöld á aðventunni, ýmist föstudags- eða laugardags. Laufabrauð er eingöngu gert fyrir jólin. Kaupum stundum líka laufabrauð út úr búð fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að laufabrauðið eigi sér traustan sess í þjóðmenningunni. Þó hefur tilbúið laufabrauð að einhverju marki rutt hinu heimagerða brott. Laufabrauð fékkst ekki í búðum þegar ég var barn og raunar ekki einu sinni tilbúið deig í það. Það er hvoru tveggja síðari tíma nýjung.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Faraldurinn gæti komið í veg fyrir að við systkinin og fjölskyldur okkar komum saman og skerum út og steikjum laufabrauð. Sjáum ekki fram á að leysa það með fjarfundi, m.a. vegna þess að þá þyrfti að steikja á mörgum stöðum og það er mismikil ánægja með þá tilhugsun, vegna brælunnar sem fylgir.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Í gamla daga sá móðir mín um nánast allt slíkt eða hún í samstarfi við systur sína. Þeir sem áttu laufabrauðsjárn komu þó með þau sjálfir. Núna skiptum við þessu meira á milli okkar, hittumst hjá einu systkinanna en allir koma með áhöld eins og hnífa, laufabrauðsjárn, bretti og ílát til að geyma tilbúið laufabrauð. Höfum útvistað matseld til alþjóðlegrar bandarískrar flatbökusölu (Dominos).

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum tilbúið deig, þ.e. útflattar kökur. Höfum líklega ekki búið til sjálf síðan einhvern tíma á tíunda eða jafnvel níunda áratug síðustu aldar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Uppskriftin er örugglega til einhvers staðar en ég hef hana ekki undir höndum. Segi því pass, nema hvað ég fullyrði að þetta var tiltölulega hefðbundin uppskrift sem notuð var, engin sérkennileg efni notuð.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Meðan við bjuggum til deigið sjálf þá sáu móðir mín, systir hennar og aðrar húsfrýr sem mættar voru um það, að blanda, hnoða og fletja.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Það var nú bara annars vegar laufabrauðsjárn, sem var bara notað þetta eina kvöld ársins, og svo hnífur, sem var notaður til að ganga frá mynstrinu sem járnið bjó til. Stundum var skorið eitthvað annað en laufamynstur með hníf eingöngu.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárnið áttu foreldrar mínir. Hafa væntanlega keypt það þegar þau fóru að skera út laufabrauð sjálf einhvern tíma upp úr miðri síðustu öld. Þetta er vandaður gripur. Það er í fórum systur minnar núna en hún kemur alltaf með það þegar við systkinin skerum út. Við hjónin búum reyndar svo vel að eiga annað laufabrauðsjárn, aðeins einfaldara en þjónar sama tilgangi. Það var í eigu foreldra konu minnar. Þannig að þegar við systkinin komum saman til að skera út laufabrauð eru tvö járn í notkun. Það er kostur þegar margir skera út!

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Það er ekkert kerfi á því, nema að langoftast er byrjað með laufabrauðsjárninu.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það er oftast reynt að gera eitthvað jólalegt og/eða einfalt, t.d. jólatré eða hús eða bókstafi (sem eru miserfiðir).

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Sker bara það út sem mér finnst skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allir mjög svipað. Sumir leyfa sér þó frekar að sleppa laufabrauðsjárninu, stundum með slíkum flækjum að það verður erfitt að láta brauðið koma óskaddað úr steikingu. Það bragðast þó jafnvel fyrir vikið!

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Foreldrar mínir og eldri systkini kenndu mér. Ég hef svo kennt mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Eftir að við hættum þessi veseni með að hnoða og fletja út deigið þá skera allir út, bæði börn og fullorðnir. Allra yngstu börnin sitja þó hjá eða skera út með aðstoð þeirra eldri.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það er vitaskuld pottur og eldavél. Tveir gafflar eru notaðir til að setja brauðið ofan í og taka það upp úr. Eftir steikingu er brauðið sett í lítinn stafla með eldhúsrúllublaði á milli og pressað aðeins með pottlokinu til að slétta það og ná aðeins af feitinni af.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Allt sem tengdist deiginu er dottið út, þ.e. hrærivél, kökukefli o.fl. Annað er óbreytt.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt upp úr feiti. Steikingin er ekki tímamæld heldur miðað við litinn á brauðinu, þ.e. hvenær að er orðið fallega gulbrúnt. Síðustu ár höfum við e.t.v. búið til 100 brauð saman, systkinin og fjölskyldur okkar. Þegar ég var barn voru umsvifin meiri enda fleiri að störfum. Eitthvað var um að afskurðurinn væri steiktur á sínum tíma en hann fellur ekki lengur til eftir að farið var að kaupa tilbúið, útflatt deig.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það er pressað. Eldhúsrúllublað undir og yfir og pottlok notað, nokkur brauð í einu. Síðan er safnað í stærri stafla sem loks er gengið frá í einhvers konar box.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er geymt í stöflum í lokuðum kössum. Kassarnir eru í grundvallaratriðum bara það sem er til hverju sinni og hægt er að nota.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Lengi vel var miðað við að hver fjölskylda fengi það sem hennar fólk hafði skorið út en því var nú ekki fylgt mjög nákvæmlega. Meiru skipti að allir fengju nokkurn veginn í hlutfalli við fjölskyldustærð. Núna gæti hver fjölskylda fengið e.t.v. 25-30 brauð.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Það er nú ekki setið stíft við og fyrst er borðað saman. Frá því að byrjað er að skera og þangað til steikingu lýkur gætu liðið 2-3 tímar. Þetta tók talsvert lengri tíma þegar hnoða þurfti deigið og fletja það út.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

í gamla daga sáu móðir mín og systir hennar fyrst og fremst um þetta. Nú hefur kynjaskiptingin riðlast talsvert en líklega eru það þó frekar konur en karlar sem sjá um steikinguna, þó eru ekki um það neinar skýrar línur.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það er byrjað strax daginn sem skorið er. Á sínum tíma var reyndar fyrst og fremst byrjað á steiktum afskorningi þá. Svo er nartað eitthvað í þetta fram að jólum, eina reglan sem þarf að hafa í heiðri er að skilja nóg eftir fyrir hátíðamatinn á aðfangadag, jóladag og kannski gamlársdag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ekki svo ég muni eftir.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kökurnar sem mamma bjó til deigið í voru betri en búðarkökurnar en ég er ekki með uppskriftina!

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það var oft tvísýnt hvort brauðið dygði fram á gamlársdag. Ef eitthvað var þá eftir þá fór það á þrettándanum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann var steiktur með brauðinu og neytt sama kvöld. Gegndi engu sérstöku heiti.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já, í síðari tíð. Hef ekki sterka skoðun á vörumerkjum. Kaupi þó ekki brauð sem er merkt með kúmeni eða sem vegan.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er nú fyrst og fremst fjölskyldugaman, hluti af jólaundirbúningnum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Afar ljúfar minningar. M.a.s. frá því er einn gestanna hafði eitthvað aðeins fengið sér of mikið í aðra tána og missti poka sem kökurnar hans höfðu verið settar í á leið frá húsi foreldra minna. Honum varð svo um þetta að hann steig ofan á pokann. En sjálfsagt hafa þær smakkast jafnvel fyrir það.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1959
Sveitarfélag: 300 Akranesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já allir tóku þátt föðurafi með hann bjó hjá okkur þetta kom frá honum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ekki algengt í Vestmannaeyjum sem ég ólst upp.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Frá afa sem var frá Skoruvík Langanesi.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Eins baka eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Alltaf sjálf heima með fjölskyldunni minni nánustu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei pása.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei bara þegar eiginmaðurinn er klár að fletja út.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Margir sem kaupa held ég ekki margir í kring um mig sem gera sjálfir.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Fletjum sjálf út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Bara hveiti, alls ekki kúmen!

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég geri deigið hann fletur út ég sker út og steiki.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn og hníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég sjálf keypti það.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bara lauf og fletti.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Ekki flókið þarf samt að vera mikill útskurður ekki gott að hafa stóra tóma fleti.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Geri alltaf svipað.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Börnin þegar þau voru heima.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Afi, hef kennt mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Ja allir ekki kannski mjög ung börn ca 6 ára og uppúr.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Bara hrærivél pottur kökukefli útskurðarjárn hnífur og olíupottur.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Er með eldavél í bílskúrnum fyrir þetta og kleinur.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Olíu og plöntufeiti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressa með disk strax set eldhúspappír yfir og undir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Í dósir geymt í bílskúr ekki mjög kalt þar nóg bara.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ekki neitt gef alltaf smá til foreldra minna.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ca 4 tíma fletja og skera ca 2 að steikja.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég sé um það.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Aðfangadagskvöld.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Reyktu kjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Maðurinn minn setur smjör á það það var aldrei gert heima hjá mér hann vandist því heima hjá sér og kökurnar þeirra voru þykkari mamma hans að vestan svo ég held það komi þaðan.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveiti ekkert annað og sem þynnstar og vel steiktar dökkar þó ekki of dökkar ekki ljósar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Janúar allt borðað geri úr 2 kílóum ca 60 kökur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Litill afskurður allt nýtt.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei finnst best frá Kristjáni.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Jólalegt.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Gaman þegar við vorum öll systkinin yndisleg minning.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 103 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, allir nema pabbi tóku þátt. Hann sá um önnur störf. Bara heimilismenn.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Það var gert laufabrauð á æskuheimilum þeirra beggja í Eyjafirði og N-Þing. Hins vegar var hefð mömmu ráðandi á heimilinu okkar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já svipað nema það var að sjálfsögðu steikt úr tólg.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef næstum alltaf gert laufabrauð. Synir mínir myndu ekki taka annað í mál.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já. Einu sinni fengu systurdætur mínar að vera með í að steikja. Systir mín sem bjó undir Eyjafjöllum hélt ekki hefðinni en þær vilja prófa.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef líklega ekki gert laufabrauð árið sem ég var ein hér í Reykjavík og síðan var ég einu sinni að heiman um jólin og gerði ekkert þá held ég. Annars alltaf.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já, einn heill dagur. Eftir hentugleikum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

veit ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég er ein í þessu.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Bý deigið til sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti eingöngu. Prófaði einu sinni að hafa hluta rúgmjöl en það líkaði ekki, var ekki eins og venjulega. Nota uppskrift úr Helgu Sigurðar og það er alveg eins og heima.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Eins og áður, geri allt sjálf nú orðið. Mamma sá um deigið og flatninguna heima við krakkarnir voru í öllu öðru.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Áður notaðir vasahnífar. Núna á ég laufabrauðsjárn sem mamma keypti og gaf mér þegar það varð þekkt.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ekki svo ég viti, bara notað það sem til féllst. Átti um tíma "mannaskurðarhníf" sem var mjög handhægur þegar mesta bitið var farið. Stórhættulegur áður.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Núna sér tímaleysi til þess að útskurður er óvandaður. Er hætt að fletta upp. Bara rúllað með járninu og steikt þannig. Ég legg í seinni tíð meiri áherslu á að deigið sé mátulegt, mátulega þunnt og mátulegur raki í því þegar það er steikt og þar kemur tímapressan. Finnst það skipta meira máli en útskurðurinn. Áður var lagður meiri metnaður í stöku kökur, einkum af þeim sem bara rétt tóku þátt en báru ekki hitann og þungann (karlkynið á heimili ömmu og afa.Jólatré, grein með kerti, stjörnumynstur allavega. Upphafsstafur heimamanna. Stundum JÓL Man ekki eftir neinu sem var bannað.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Of margar kökur og annað skiptir meira máli.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Við börnin vorum látin byrja á að fletta upp. Það var viðburður þegar við byrjuðum að skera.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Bara pottur með þykkum botni. Núna nota ég sérstakan djúpsteikingarpott en hann er til vandræða vegna þess að hann verður tæpast nógu heitur. Svo bara gaffall.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Núna nota ég palmín við stöðug mótmæli eldri sonarins sem saknar tólgarbragðsins og talar með söknuði um tilfinninguna þegar munnholið var orðið storkið af tólg. Kannski mest til að pirra konuna sína. Ég fer kannski að breyta þessu vegna þess að ég breytti til mest fyrir hana en ég held að hún eða aðrir á heimilinu hans fá varla nokkuð af laufabrauðinu sem ég gef þangað. Hann heldur því líklega öllu fyrir sig.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ekki pressað. Held að það hafi kannski verið gert í Eyjafirðinum en sá siður var ekki virtur heima.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Tíu kökur í plastpoka og allt í pappakassa út í bílskúr.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ekki skipt. Tíu köku stafnar ýmist bornir á borð eða gefnir í önnur hús. Eldri sonurinn og systir mín sem ekki gerði sjálf.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Byrjað eftir hádegi og steikningin teygir sig fram á kvöldið.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma stjórnaði öllu. Núna geri ég þetta ein.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskurður þegar steikt er. Annars geymt. Fyrsti staflinn borinn á borð í boðinu sem er haldið hér á heimilinu 21. des. á afmæli mannsins míns sem er enn haldið upp á þótt hann sé fallinn frá. Það er reyndar jólaboðið mitt og þá mæta börn okkar beggja og tengdabörn. Þetta gæti hugsanlega orðið COvidinu að bráð en óljóst ennþá.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Engu en heima var stundum haft smjör og heimatilbúinn mysingur.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hefðbundnar hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ekki lengi.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Ekkert sérstakt heiti.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei aldrei. Hef smakkað það á jólahlaðborðum og það er alltaf of fitustorkið, ekki steikt við nægan hita.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur

þessi hefð fyrir þig?

Hefðin og tengslin við fjölskyldumeðlimi.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Oft mjög gaman heima við vorum fimm systkinin og mikið fjör. Heldur leiðinlegra að gera þetta ein en ég hef aldrei haft neinn til að vera með. Eldri sonurinn hefði verið mjög áhugasamur en hann var alltaf á kafi í vinnu fyrir jólin. Sá yngri var ekki eins áhugasamur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1967
Sveitarfélag: 270 Mosfellsbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, það var gert laufabrauð og tvær fjölskyldur sameinuðust í gerðinni. Þá, gert frá grunni, hnoðað deig og flatt út. Vorum mest 10. Eitt árið komu félagskonur í kvenfélaginu á staðnum til að gera laufabrauð. Mjög lærdómsríkt fyrir undirritaðan sem þá lærði að skera út með hníf en síðan hef ég lítið notað hjólið.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þetta fór fram á mínu heimili. Sláturgerðin fór fram á heimili vinafjölskyldunnar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég er fæddur á Húsavík og við gerðum þetta þar. Foreldrar mínir eru bæði aðflutt og kynntust þessu fyrst þar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þetta er sama laufabrauðið utan þess að undanfarin ár hafa verið keyptar tilbúnar kökur og nú er dreitill af heilhveiti samanvið. Áður var notað eingöngu hvítt hveiti. Kökurnar flattar út eins þunnar og mögulegt er.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Kynntist þessu í æsku og tók þetta með mér inn í mína fjölskyldu. Konan (sem eru úr Kópavogi) þekkti þetta ekki.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég geri laufabrauð og hef gert með móðursystur minni og hennar manni, síðustu ár. Það er arfleifð frá ömmu minni og afa en þau tóku þetta upp í gegn um mömmu og þar kom fólk saman til laufabrauðsgerðar, vinafólk ömmu og afa, auk móðursystur minnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Þetta hefur verð samfelld og ómissandi hefð. Börnin mín hafa tekið aukin þátt síðustu ár, voru ekki mjög aktíf í fyrstu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Þegar fólk kemur saman þarf að ákveða dag og jafnan er það í seinnihluta nóvember, fundin dagur sem hentar öllum (flestum). Þetta er eingöngu jólahefð en við reynum að eiga laufabrauð til að hafa með þorramat á þorranum. Stórfjölskylda hefur komið saman til þorrablóts um árabil.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst fleiri hafa tekið þetta upp eða gerðu það fyrir nokkrum árum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

þar sem þetta er ekki fjölmenn samkoma, bara við fimm í fjölskyldunni (4 taka þátt) og tveir að auki sem voru mikið í einangrun, létum við það ekki stoppa okkur. Knúsi sleppt og fjarlægð haldin eins og hægt var.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Það er hjálpast að við það. Síðustu ár hefur mest verið skorið daginn áður, Samvinnan er meira við það að steikja brauðið.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Undanfarin ár hafa verið keyptar tilbúnar kökur, óskornar. Tilraun var gerð til deiggerðar og útflatningar þetta árið sökum mjólkuróþols hjá fjölskyldumeðlim. Þá sjáum við hvurslags okurverð er á þessu hjá bökurum og alveg spurning hvort við gerum þetta sjálf frá grunni að ári. í gamladaga var alltaf flatt út. Eitt árið var farið með deig til bakaranns á staðnum til útflatningar sem tókst vel. En svo fór hann að bjóða uppá svona kökur, held að þeirri hugmynd hafi verið komið inn hjá bökurum landsins þá. Þetta var í kring um 1985.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti og heilhveiti, er ekki alveg með innihaldið á hreinu.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Tilbúnar kökur undan farin ár. Svo skiptast menn á að steikja kökurnar og hjá okkur eru þær alltaf

pressaðar þegar þær koma úr pottinum.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Bretti undir kökurnar til að skera á. Laufabrauðshjól er til en síðustu ár er hnífurinn meira notaður. Steikarpottur, pottjárnspottur. Gafflar til að snúa kökunum í pottinum, Við steikjum nú úr Palmin jurtafeiti en tólg var notuð í gamla daga. hlemmur til að pressa kökurnar og eldhúsbref til að taka við umframfitu. Blikk kökubox til að geima kökurnar í.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hugmyndaflug látið ráða, er ekkert inni í tilbúnum munstrum og heitum þeirra.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Stjarna er kannski eina munstrið sem er svona aðkomið, annars geri ég "bara eitthvað" en oftast svipað milli ára.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er bara skemmtileg hefð.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er eins með þá sem eru í minni fjölskyldu.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma kenndi mér fyrst en svo lærið ég mest hjá áðurnefndum kvenfélagskonum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja geta tekið þátt. þeir yngstu lærðu á járnið eða fengu það gert fyrir sig.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur og tveir stórir gafflar, kjötgafflar til að snúa kökunum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei ég hef minn búsap notað jurtafeiti til steikingarinnar en áður var notuð tólg.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtafeiti og steikt þar til það er aðeins farið að dökkna, ca hálf mínuta á hvorri hlið.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað með hlemmi. síðustu ár hefur verið notaður heimatilbúinn hlemmur úr vatnsheldum krossviði en áður var notaður potthlemmur, þar til haldan bilaði. málmhlemmurinn hitnaði líka nokkuð.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er geymt í gömlum kökuboxum, blikkboxum.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engar reglur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við gerum um 60 - 80 kökur og það tekur ca 2 tíma að skera út og svo aðra tvo að steikja.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Allir hjálpast að.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Aðeins á aðventunni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Best með smjöri (smjörva).

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þær eru bestar með smá heilhveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvaða afgangur?? Jú eitthvað er geymt til þorra.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Áður var afskurður steiktur og hans neytt strax, sem smakk á afraksturinn.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Síðustu ár hafa verið keyptar útflattar kökur. Hef ekki reynslu af fjölbreytileika þar.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtileg hefð og gott meðlæti með jólamatnum (og þorramatnum).

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerðin með kvenfélagskonunum (komið áður...)

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1937
Sveitarfélag: 601 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, heimilisfólkið, ekki aðrir.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég veit það ekki, líklega frá þeirra foreldrum. Kaupangssveit, nú Eyjafjarðarsveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, eins og í dag.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, aðeins heima.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hef gert hlé vegna eftirlauna !

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Enginn sérstakur dagur, bara ca. 2-4 vikum fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi útbreiðsla, einkum út fyrir Norðurland.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já, húsfreyjan.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Höfum ætíð búið til deigið sjálf, þar til síðustu árin, þá stundum keypt útflattar kökur, vegna þess hvað orðið er fátt í heimili.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, mjólk, lyftiduft, smjörlíki, vatn, salt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Húsfreyjan, ég hef aðeins vitað konur við að hnoða og fletja deigið.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Kleinuhjól og vasahníf. Kleinuhjól til að skera vafflaga mynstur í kökuna, vasahníf til að skera mynstur og fletta upp laufunum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þekki ekki til þess.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bókstafir, jólamyndir. Þekki engin heiti. Þekki engin boð né bönn um myndir.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Fangamörk þeirra sem koma til með að borða kökurnar, hugmyndaflug varðandi jólamyndir, vil stundum nostra við útskurðinn, en stundum þarf maður meira að flýta sér á meðan fjölskyldan er stór og marga þarf að seðja.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mest gaman að vinna flóknar jólamyndir.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Bara svipað, fer eftir hugmyndaflugi hvers og eins.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Faðir minn kenndi mér helzt, hann er norðlenzkur (móðirin sunnlenzk, þekkti ekki áður til laufabrauðsgerðar).

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir geta tekið þátt, börnin hafa gaman af að spreyta sig.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, tólg, plöntufeiti og spaði.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, engar breytingar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Tólg og jurtafeiti. Þar til það er orðið hæfilega brúnt. Misjafnt eftir fjölskyldustærð. 20-60 ? Afskurður stundum steiktur, venjulega þó ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Nei, það var ekki pressað. Staflað saman til geymslu.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í hentuga dunka til geymslu, ekki sérstaklega innpakkað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Eftir þörfum og lyst hvers og eins. Algengast eina til tvær við hverja máltíð. Notað bæði á aðfangadagskvöld, jóladag, annan í jólum, og oft um áramótin líka, jafnvel þrettándann.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Nokkra klukkutíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Fyrst og fremst húsfreyjan, einnig húsbóndi eða uppkomin börn. ekki föst kynjaskipting.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og það er bakað.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með gosdrykkjum.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Veit ekki hvort gosdrykkir teljast til óhefðbundins meðlætis eða ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara venjulegt laufabrauð eins og lýst var hér að ofan.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Notaður um áramót og þrettánda, stundum lengur ef endist.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Man það lítið, líklega helzt strax, á undan laufabrauðinu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Við hjónin höfum lítið eitt gert af því í seinni tíð, eftir að börnin voru farin. Of mikið fyrirtæki að baka laufabrauð fyrir okkur tvö ein. Höfum keypt frá Kristjáni, veit ekki hvar það er bezt.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtileg tilbreyting, minnir á jólin. Hátíðlegt að borða laufabrauð með jólamatnum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hef ekki orðið var við að hefðin hafi breystt, gaman að gefa hugmyndafluginu lausan tauminn við útskurð laufabrauðs. Aðeins jákvætt, ekkert neikvætt við það. Gaman að sjá hvað öðrum getur dottið í hug.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1963
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég ólst upp í Hrunamannahreppi í Árnessýslu og kynntist ekki laufabrauðsgerð. Ég held að ég hafi ekki smakkað það fyrr en ég var orðin fullorðin. Hins vegar þóttu flatkökur ómissandi hluti af jólunum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir voru bæði úr Hrunamannahreppi og foreldrar þeirra ólust einnig þar upp. Þau eins og ég voru því laufabrauðslausir Sunnlendingar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mér finnst eins og ég hafi varla séð laufabrauð í æsku, hvað þá annað.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Já, ég lærði að skera út laufabrauð hjá tengdamóður minni sem ólst upp í Reykjavík en er ættuð af Vatnsnesi.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, en maðurinn minn og börnin fara til tengdamóður minnar að skera út og steikja laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég held að ég sé í eilífðarpásu. Eftir þátttöku í nokkur ár komst ég að þeirri niðurstöðu að mér þætti þetta ekkert skemmtilegt og væri ekki hluti af minni jólahefð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst hún fara vaxandi. Mig grunar að í minni gömlu heimasveit sé þetta víða orðinn siður en hafi ekki verið.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við byrjum að borða laufabrauðið strax og fólkið mitt er búið að búa það til en spörum það frekar en hitt fram að jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Við borðum það líklega helst með reyktu lambakjöti, bæði hefðbundnu hangikjöti og léttreyktum lambahrygg sem er jólamaturinn okkar.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Við klárum birgðarnar oftast í janúar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei, en við kaupum útflattar kökur í matvöruverslunum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér „tókst ekki“ að gera þetta að minni hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 108 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Móðir tók þennan sið upp þegar hún eignaðist heimili og börn og ég hef haldið honum með minni fjölskyldu síðan ég sjálf stofnaði heimili. Fyrstu árin vorum við hjá foreldrum mínum að skera út en þegar þau fluttust í húsnæði sem var orðið of lítið fyrir stórfjölskylduna, þá skar ég út með mínum börnum og barnabörnum. Faðir minn var sjómaður og tók ekki virkan þátt í laufabrauðsskurði enda mikið frá heimilinu, en þegar hann kom í land síðar meir varð hann virkur með okkur. Mamma hnoðaði og flatti allt brauðið út fyrstu árin enda ekki hægt að kaupa tilbúnar kökur, en þegar hún eltist og við gátum keypt kökur þá hætti hún að búa til kökurnar sjálf. Við systkinin fjögur, vorum líka liðtæk í að fletja út kökur þegar við uxum úr grasi en okkur fannst þetta mikið púl. Þetta var ekki siður hjá neinum ættingjum mínum og ég man ekki til þess að neinn hafi skorið með okkur utan fjölskyldunnar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Við vorum eingöngu á heimilinu okkar. Ég tók einu sinni tekið þátt í að skera laufabrauð til fjáröflunar fyrir félag framsóknarkvenna í Reykjavík. Þetta var árleg fjáröflun hjá þeim og laufabrauðin ruku út enda fagurlega útskorin. Þegar ég tók þátt í þessu var notað eldhús í húsi Framsóknarflokksins á Rauðarárstíg sem nú er Covidfarsóttarhús. Góð aðstaða til að fletja út, skera, steikja og pakka.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín kynntist laufabrauðsgerð í Húsmæðraskólanum á Akureyri þegar hún stundaði nám þar á árunum 1947-1948.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Móðir mín var með uppskrift sem ég á og líkist því brauði sem maður getur keypt í búð. Ég vandist ekki á kúmenbrauð.Svona hljóðar uppskriftin hennar mömmu og ég geri ráð fyrir að hún hafi fengið hana í húsmæðraskólanum.23-30g smjörlíki brætt500g hveiti1 tsk. lyftiduft1 msk sykur1 tsk salt3 dl sjóðandi mjólkMjólkin og smjörið brætt saman. Öllu hellt í hrærivélarskál og hnoðað saman. Best að fletja brauðið út sjóðheitt. 15-16 kökur fást úr uppskrift.Maður varð að fletja kökurnar svo þunnt út að mynstrið í vaxdúknum undir sæist í gegnum kökurnar. Við notuðum matardisk og kleinujárn til að móta kökurnar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég sker enn út laufabrauð og núna með smærri hóp. Ég á 4 börn (3 dætur og 1 son) og áhugi þeirra er misjafn. Elsta dóttir mín sýnir mestan áhuga og ég hef skorið með dætrunum í sitt hvoru lagi á þeirra heimilum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef alltaf skorið laufabrauð og mér finnst þetta vera ómissandi jólahefð. Maður kemst í jólaskap við að skera og steikja, við hlustum á jólalög og borðum smákökur við athöfnina og svo er laufabrauð bara svo gott með jólamatnum. Við smökkum "aðeins" á kökunum þegar við erum að steikja.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt er valinn laugardagur eða sunnudagur á aðventunni þegar fólk getur gefið sér tíma.Við gerum laufabrauð bara fyrir jólin en það hefur komið fyrir að við skerum svo mikið að óvart hefur kökudunkur "týnst" í búrinu og fundist þegar líða fer að páskum og þá er laufabrauðið borðað eins og snakk því það geymist vel.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Frá því að fjölskylda mín hóf að skera laufabrauð hefur orðið sprenging í útbreiðslu laufabrauðs. Fv. eiginmaður minn er ættaður vestan af fjörðum og hann hafði aldrei kynnst þessum sið. Systir hans er gift manni frá Akureyri og þau eru alltaf með laufabrauð. Þannig að þeir sem hafa vanist brauðinu geta ekki sleppt því um jólin hvort sem þeir skera út sjálfir eða kaupa tilbúið, steikt brauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Núna ætla ég að skera út með tveimur dætrum mínum. Yngsta dóttir mín er í Háskólanum og hefur ekki tíma fyrr en öllum skilum þar er lokið. Hún er með 2 dætur sem skera með okkur en eiginmaður hennar er ekki eins áhugasamur. Sú elsta ætlar að skera með mér þegar hún hefur lokið við að sauma Covid jólagrímur sem hún hefur verið að gera fyrir vini og ættingja, sem verður fljótlega.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég hef átt verkfærin sem notuð eru frá því að ég byrjaði búskap og sé um að lána þau til ættingja.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum útflattar kökur og það er alltaf keypt frá Kristjánsbakaríi ef það er til. Ömmubakstur er einnig með ágætar kökur en þær voru oft sporöskjulaga í stað þess að vera fallega kringlóttar og það er verra við útskurðinn. Við erum smámunasöm með útlitið á kökunum. Stundum lendir maður í því að kökurnar eru of þurrar frá bakaríinu og laufin vilja ekki tolla í brotinu og þá erum við með vatn til að dreypa á deigið til að festa útskurðinn niður.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Sjá uppskrift að framan.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Sjá að framan. Mamma bjó deigið og flatti í fyrstu út en svo tókum við systkinin við þegar við eltumst. Pabbi úti á sjó og tók þar af leiðandi ekki þátt í þessum sið fyrr en við fórum að fá búðarkökur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég á "réttu græjurnar" eins og Eiríkur Fjalar sagði. Við erum með krufningshnífa fyrir fullorðna og ég á sérstakan handgerðan laufabrauðshníf sem ég keypti í Miðhúsum nálægt Egilsstöðum hjá handverksfólki þar. Litlu börnin eru með vasahnífa eða beitta borðhnífa. Tvö skurðarjárn á ég líka til að rúlla yfir kökurnar og þau skera laufin. Þau eru með sitthvorum grófleikanum. Einnig gerði eiginmaður minn í upphafi okkar búskaps V-laga járn sem skera einstök lauf og við notum þegar gera á mynstur í hring. Ég á 10 hringlaga skurðbretti úr tré sem voru sérstaklega keypt fyrir laufabrauðsskurð. Þau eru yfirleitt ekki notuð í annað.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Engin gömul áhöld eru til hjá okkur en þegar börnin mín fá það sem ég hef viðað að mér af áhöldum eru það orðin gömul áhöld.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við byrjum á að kenna litlum börnum að skera V-laga lauf og líka kleinur og snúninga. Ég á orðið gott safn af blaðaúrklippum með myndum af kökum sem við hermum eftir. Við notum mest beinar línur með laufum en þeir sem eru vanir og flinkir eru með alls konar mynstur og flókinn útskurð. Nöfn hef ég aldrei heyrt um á mynstrunum okkar.Það er helst að litlu börnin skeri einhverja "vitleysu" í brauðin en þau læra fljótt að laufabrauð eiga að líta út á ákveðinn hátt með hefðbundnu mynstri. Við erum mjög formföst og íhaldssöm.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Í dag sker ég út fáar fallegar kökur sem ég nostra við en fyrr á árum með mörg börn og kannski 60 kökur

skárum við fljóleg mynstur.Ég gaf alltaf 2 gömlum konum fallegar laufabrauðskökur í jólagjöf. Nú er önnur látin en hin fær enn sinn skammt í ár. Þær kökur voru sérvaldar og með fallegum skurði.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst ekkert eitt skemmtilegra en annað en ég vil hafa kökurnar mikið útskornar og með fallegu mynstri.Stundum hér áður fyrr notuðum við mamma kökur til að hengja upp í glugga sem jólaskraut.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei flestir nota hefðbundin mynstur og útskurð, en ég man að þegar pabbi hætti á sjónum og fór að skera með okkur fjölskyldunni þá var hann með eilítið annað form á sínum útskurði en við hin og hans kökur voru auðþekkjanlegar.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma kenndi okkur systkinunum og ég hef kennt mínum börnum og þau svo sínum. Koll af kolli.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Hjá okkur skera allir út og við skerum oft stafina okkar í kökurnar og það tíðkast hjá okkur, að á aðfangadag eru merktar kökur hjá hverjum fjölskyldumeðlimi. Börnunum finnst mjög gaman að fylgja sínum kökum eftir í steikingu og að fá að borða þær á jólunum.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum víða barmháa pönnu úr Ikea til að steikja brauðin í og notum langa bandprjóna eða grillteina til að snúa brauðinu við á pönnunni og veiða brauðið uppúr. Að steikingu lokinni setjum við hlemm úr pottjárni ofan á kökurnar til að slétta þær því þær koma stundum beyglaðar úr steikingu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei að mestu sömu tólin en ég skipti úr potti í pönnu þar sem það er betra að hafa ekki háa barma þegar maður steikir.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við notum alltaf Palmín kókosolíu til að steikja brauðið úr. Það fer eftir hitanum á feitinni hversu lengi kakan er steikt og litarsmekkur ræður því hvað þær eru lengi í feitinni þar til þeim er snúið og svo teknar upp úr. Yfirleitt hafðar fallega brúnar en ekki of. Ekki fölar kökur.Við steikjum í dag 20-40 kökur á hvert heimili en áður gerðum við yfirleitt 40-60 stk. Afskurðurinn var alltaf steiktur og borðaður jafnóðum. Börnin fengu hann oftast að verki loknu. Sum minna barna hafa borðað hrátt deigið og voru dugleg við að fá afskurð innan úr kökunum sem þau borðuðu jafnóðum. Kökurnar áttu til að vera erfiðar í steikingu allar í götum. Þetta eltist síðan af þeim.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað,

hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pottjárnshlemmur settur ofan á brauðið að steikingu lokinni. Undir brauðið var fyrst sett dagblað og síðan eldhúspappír til að taka við mestu fitunni úr brauðinu eftir steikingu. Pappírinn nota ég svo í arinofninn.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Auðvitað voru sérstök laufabrauðskökubox á heimilinu. Þau voru ýmist stór Macintosh box eða járn kökubox sem pabbi keypti í siglingum til Grimsby eða Hull og voru með ensku kexi í upphaflega.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvert heimili keypti sínar kökur og við skárum alltaf okkar kökur og geymdum sér í stafla og svo steikti hvert heimili sínar kökur í lokin.Við vorum ekkert að blanda saman kökunum, það hefði kostað grát og gnístan tanna ef börnin hefðu ekki fengið sínar kökur með heim.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við komum yfirleitt saman strax eftir hádegi og þessu lýkur rétt fyrir kvöldmat. Auðvitað með kaffihléi á milli, jólabakkelsi og spjalli. Myndatökur fóru auðvitað líka fram, bæði af fólki og kökum.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Tveir fullorðnir úr hverri fjölskyldu og börnunum haldið frá eldhúsinu og heitri feitinni. Við erum ekki með kynjaskiptingu í steikingunni, þar réði mestu hver gat haft ofan af fyrir börnunum á meðan. Ég hef yfirleitt steikt með börnunum mínum í fyrstu til að kenna þeim handbrögðin og sama gerði mamma mín.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax við steikinguna er smakkað en yfirleitt ekki borðað fyrr en á aðfangadag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri sem viðbiti og svo með hangikjöti og reyndar öllum jólamat. Einnig sem morgunmatur og millimálasnakk.
Það á alltaf við að fá sér laufabrauð.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Bestar með smjöri eða eintómar, og ég þekki ekki annað.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Úr hvítu hveiti. Sjá uppskrift að framan.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Eins og fyrr segir höfum við fundið brauð í búrinu um páska og borðað það með góðri list, en að öllu jöfnu endist brauðið fram í byrjun janúar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax að steikingu lokinni. Þekki ekki nafn á honum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupum Kristjáns eða Ömmu bakstur. Einu sinni smakkað frá Borgarnesi held ég og það brauð var líka gott.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1956
Sveitarfélag: 270 Mosfellsbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf. Allar konur og börn toku þátt. Stundum vinkonur og vinir barna heimilisins.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Stundum heima og stundum hjá móðursystir.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Held að þetta hafi verið hefð í mömmu frá Þingeyjarsveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ja alveg eins.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á ekki við.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Stundum förum við hjónin til systur minnar sem á stóra fjölsk. og gerum og skerum og steikjum laufabrauðið en annars kaupum við það tilbúið.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hef tekið pásur stundum við gerð en kaupi þá tilbúin.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei ekki sérstakur dagur, bara dagur sem allir komast til að skera út. Nei laufabrauð er jólamatur.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

mín tilfinning, stendur í stað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ég kaupi bara tilbúið þessi jól, þar sem stórfjölsk ætlar að hlýða Víði og vera heima.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Konurnar í fjölsk. Hjá mér eru það í dag ég og systir mín, en aðallega hún.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflatt ósteikt. þegar það var ekki hægt, ...hm... já ég man þá daga þá var búið til deig og útflatt, mikil vinna.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Veit ekki.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Mamma mín bjó það til, held hún hafi bara notað venjulegt hvítt hveiti, eg hef aldrei búið til deig.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum laufabrauðs skurðarhníf sem rúllar og svo hef ég oft notað skurðstofu skurðarhníf (no 11!)

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ekki sem ég veit um.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Helst sker ég út laufa skurð annað hvort með laufaskurðrúllutækinu eða með því að brjóta kökunar saman

eins og serviettu og skera þannig í. Mér finnst það megi allt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Já hefðir talsvert, Annars kemur stundum "listamaður" upp í manni og ýmislegt gerist!

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei alls ekki bara láta sköpunarkraftinn ráða.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Þau hafa sömu skoðun og ég, láta sköpun ráða.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma og móðursystur. Nei ekki kennt neinum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pooyur með feiti og gafflar, svo eldhúsrúllublöð - þegar búið var að "finna það upp", undir til að þurrka upp fituna, var notuð diskaþurrkur í gamla daga sem hétu þá af einhverjum orsökum viskustykki!

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Verð að viðurkenna að ég hef aldrei þurft að steikja svo ég veit ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Fyrr þá var notað pottlok eða þar til smíðað úr tré platti með handfangi, en nú í seinni tíð ákv við systur að hætta þessu og leyfa kökunum að fá útrás.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Áður var alltaf til stór Machintosh dolla sem passaði svona feikna vel f laufabrauðið en svo var farið að nota plastdollur, núna nota eg pappírspoka, mér finnst það gera það að kökurnar halda stökkleika sínum (er

stökkleiki orð?).

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Þeir sem skera eitthvað spez fá sinar kökur og svo er þessu bara dreift á minni.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ca 3 til 6 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Yfirleitt húsmóðir þess húss sem verið er í hverju sinni, Nei ekki kynjaskipting í þessu, bara fjölskyldan öll saman.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Strax þegar búið er að steikja, en svo er það borðað með hangikjöti á hátíðinni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér finnst það best alveg eitt og sér, og get borðað það svona eins og ítalir borða biscotti, en annars með hangikjöti og meðlæti þess með smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Veit ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hefðbundnar hveitikökur, vel steikar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Kemur fyrir að eitthvað verði eftir, þá borðað sem biscotti / Ritzkex með kaffi í snjóbyljum í janúar!

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður strax eftir steikingu, hef stundum heyrt það kallað partar.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bæði, finnst þau öll jafngóð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur

þessi hefð fyrir þig?

Að fjölsk komi saman og geri eitthvað saman án þess að stara á sjónvarp eða tölvu eða síma.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Alltaf góðar minningar, hefðir hafa ekki breyst. Bara gaman.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1946
Sveitarfélag: 109 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Nei, fékk bara norðlenskt laufabrauð þegar ég var um þrítugt hjá eldri norðlenskri vinkonu sem bakaði laufabrauð og þar áður soðkökur hjá tengdamóður minni í Stykkishólmi en hún lærði að baka þetta af norðlenskri konu. Vinkona mín var frá Siglufirði.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Þetta er ekki hefð hjá mér.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða

minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupi stundum tilbúnar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með hangikjöti eins og ég fékk það há vinkonu minni.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi mitt í Bónus.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta er lítilfjörlegt sem ég hef að segja en sendi samt.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 800 Selfossi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Heima voru gerðar á annað hundrað kökur og allir á heimilinu tóku þátt. Mamma bjó til deigið og flatti út, en við systurnar skárum út með vel beittum vasahnífum. Vinkonur sem fannst gaman að skera tóku gjarnan þátt og mikill metnaður var í mynstrum, og svo fór maður til þeirrra og skar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Aðallega heima en stundum skar maður hjá vinkonum sínum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir voru bæði Austfirðingar, pabbi fæddur og uppalinn í Fljótsdal en mamma fædd á Borgarfirði eystra og var þar til 10 ára aldurs en eftir það á Reyðarfirði og fullorðinsárin á Akureyri. Ég veit ekki gjörla hvar þau kynntust þessari hefð, en ég held að það hafi verið á Akureyri.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauð æsku minnar var svipað og í dag, hveitideig, aldrei blandað öðru mjöli og mikill metnaður lagður í að hafa þær þunnar, miklu þynnri en búðarkökur dagsins í dag.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef alla tíð þekkt laufabrauð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri ekki lengur laufabrauð, læt mig hafa að kaupa box með steiktum kökum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Hef tekið pásu, þar sem við erum bara tvö hjónin.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Meðan fjölskyldan gerði laufabrauð var vænleg helgi tekin frá í desember, þegar allir voru heima og í stuði. Laufabrauð tilheyrir jólunum hjá mér ekki öðrum tímum árs.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauðsgerð hefur breiðst út að mínu mati.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif, þar sem ég geri ekki laufabrauð lengur.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma hélt utanum þetta í gamladaga og ég á mínu heimili á meðan við gerðum laufabrauð.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Seinustu laufabrauðsárin mín keypti ég gjarnan deig, en flatti kökurnar gjarnan meira út til að fá þær í þá þykkt sem mér fannst hæfa og þá fékk ég líka tíma til að skera út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, smjörlíki, mjólk, sykur, salt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Þeir sem eru bestir í að búa til deigið gera það, fleiri koma gjarnan að því að fletja út. MIkilvægt er að unga kynslóðin læri þetta.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Best er að nota beittan vasahníf eða scalper sem maður getur keypt í apóteki, en laufabrauðsjárn er líka ágætt.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti

þau fyrst?

Engin saga hér.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hefðbundin munstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ekkert eitt ræður, það er gaman að nostra við skurðinn sérstaklega þegar maður notar hníf og þarf að brjóta kökurnar saman, en stundum þarf maður að einfalda og vera fljótur svo kökurnar þorni ekki um of og verði erfiðar í skurði.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Ekkert frábrugðið.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Systur mínar kenndu mér (yngst af fimm) og ég kenndi svo mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt, ekki síst börn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Steikarpottur og gafflar til að taka upp úr pottinum, bretti til að setja kökurnar á og annað til að pressa þær smá.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Í gamla daga var það tólg, en seinna djúpsteikingarfeiti. Meðan ég bjó til laufabrauð og allir heima, voru það um 100 kökur og afskurður steiktur í smakk.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, pressað með bretti eða hlemmi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Í gamla dag í kassa/kössum eða dunkum. Seinna í plastpokum.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Venjulega það sem þeir skera ef þarf að skipta .

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Seinnipart dags eða kvöld.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Venjulega húsmóðirin á heimilinu en aðrir ef henta.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Mjög fljótlega í seinni tíð, en í gamla daga var beðið til jóla.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Mjög stutt, venjulega lítill afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður borðaður strax, það er það heiti sem ég þekki, kannski talað um skækla.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi tilbúið frá Kristjánsbakaríi á Akureyri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Tilgangurinn er að viðhalda hefð, enginn praktískur tilgangur, og þessi hefð skiptir miklu máli fyrir mig.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Í gamla daga beið maður spenntur eftir laufabrauðsgerðinni. Mamma gerði deigið og flatti út, en smám saman gátum við systurnar gert það líka eftir því sem við eltumst. Lök voru breydd yfir öll rúm og kökunum raðað þar þegar búið var að skera. MIkill metnaður var lagður í handverkið og mikið borið saman og spjallað. Þetta eru jákvæðar minningar, jólaljós, jólailmur, samvera. Þegar ég byrjaði að búa flutti ég hefðirnar áfram.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1963
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, allt heimilisfólk tók þátt og amk 2-3 aðrar fjölskyldur. Það voru nágranna fjölskyldur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á heimili okkar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Á bernskuheimilum sínum, Gunnarsstöðum í Þistilfirði og Syðra-Lóni á Langanesi.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, en það var alltaf rúgmjölsblandað laufabrauðið hjá okkur.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, geri það með uppeldis systur og hennar fjölskyldu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei tekið pásu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei, engin hefð í því en þó alltaf reynt að vera fljótlega í upphafi aðventu.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst þessi hefð hverfandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Í ár gerði ég laufabrauðið ein.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Húsfreyja heldur utanum allt skipulag.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Búum sjálf til deig og fletjum út. Uppskrift úr fjölskyldunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, rúgmjöl, smjör, mjólk, sykur, salt, hjartarsalt, egg.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Húsfreyja (húsfreyjur) búa til deig og breiða út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Nota eingöngu vasahníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er

þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Notaður er gaffall, gataspaði, laufabrauðshlemmur til að pressa kökurnar eftir steikingu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt úr plöntufeiti. Búnar til ca 50 kökur á fjölskyldu. Afskurður steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, pressað með laufabrauðshlemmi, eldhúsbréf sett á milli Hlemms og köku.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í pappakassa, smjörpappír undir og yfir. Geymt á köldum og þurrum stað.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þorláksmessu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri og þunnt sneiddu hangikjöti. Einnig gott með mysingi.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast yfirleitt um þrettándann. Ef eitthvað verður eftir eftir það er restin kláruð á bóndadag.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður strax eftir steikingu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Halda í gamlar hefðir, svo er þetta svo gott.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1957
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, það var alltaf gert laufabrauð heima. Allir á heimilinu tóku þátt og ég held að þetta hafi verið eina matreiðslutengda verkið sem karlmennirnir snertu á þegar ég var lítil (auðvitað að frátalinni reykingu, söltun og þess háttar). Það var eingöngu heimilsfólkið sem tók þátt í laufabrauðsgerðinni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima. Ég man ekki eftir að hafa heyrt af því þegar ég var barn að nokkurs staðar hafi verið komið saman til að gera laufabrauðið, nema kannski ef fólk af nágrannabæjum sló sér saman. Seinna vissi ég þó að nemendur í barnaskólanum gerðu laufabrauð saman.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau voru bæði alin upp í sveit í Skagafirði og vöndust laufabrauðsgerð frá blautu barnsbeini.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, við notum ennþá gömlu uppskriftina hennar mömmu, nema hvað það var örlítill sykur í deiginu sem við erum vön að sleppa núna. Að öðru leyti er það gert nákvæmlega eins nema hvað hún steikti alltaf upp úr tólg en við notum steikingarfeiti, stundum blandaða tólg. Brauðið var eingöngu gert úr hveiti, man ekki eftir annars konar laufabrauði þar sem ég fékk það þegar ég var barn þótt það hafi sjálfsagt verið sumstaðar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við systkinin og okkar fjölskyldur komum saman árlega og gerum laufabrauð alveg frá grunni. Allir taka þátt, frá 2-3 ára börnum og upp úr. Ég geri það ekki með neinum öðrum og myndi held ég ekki hafa áhuga á því - nema í ár reikna ég reyndar með að gera laufabrauðið eingöngu með mínum afkomendum vegna

covid, stórfjölskyldan er líklega orðin of stór til að óhætt sé að koma saman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Í nokkur ár eftir að við systkinin vorum öll löngu flutt að heiman og hætt að fara norður um jólin gerðu foreldrar mínir laufabrauðið tvö ein og komu svo með það suður til okkar en svo tókum við af skarið og sögðum þeim að sleppa því, við vildum miklu heldur fá þau aðeins fyrr suður til að gera þetta með okkur. Mamma hafði yfirumsjón með verkinu og sá um steikinguna fyrstu árin en svo tókum við systurnar við.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Í minni fjölskyldu hefur þetta alltaf verið gert rétt fyrir jólin, fyrstu árin biðum við eftir að foreldrar okkar kæmu suður til að vera með og á seinni árum hafa einhver úr stórfjölskyldunni alltaf verið búsett eða í námi erlendis og þá hefur verið beðið eftir að þau kæmu heim í jólafrí svo að þau gætu verið með. Ég hef einstöku sinnum gert laufabrauð á öðrum árstímum en þá hefur það verið smáskammtur, sérstaklega fyrir útlendinga sem eru hér að kynna sér íslenskar matarhefðir.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Laufabrauð er í sjálfu sér býsna útbreitt en ég held kannski að laufabrauðsgerð hafi dregist saman, allavega að laufabrauð sé gert frá grunni. Margir kaupa deigið tilbúið eða kökurnar útflattar til að skera þær eða bara verksmiðjuframleitt laufabrauð sem búið er að steikja - ég á bágt með að sjá tilganginn með því vegna þess að laufabrauðsgerð og -skurður er í mínum huga fyrst og fremst félagsleg athöfn (og ekkert varið í þetta verksmiðjuframleidda).

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Líklega verður stórfjölskyldan ekki saman í þessu í ár en við gerum örugglega laufabrauð í minni einingum. Höfum einmitt verið að velta fyrir okkur zoom-laufabrauðsgerð, enda er systir mín og þrjár systurdætur erlendis - sín í hverju landi - og komast ekki heim í laufabrauðsgerðina. En við erum ekki farin að móta þetta ennþá og vitum ekki hversu vel þetta er framkvæmanlegt.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við systurnar höfum gert það og svo hefur hver komið með sín bretti, laufabrauðsjárn og hnífa. Þetta var alltaf heima hjá mér en svo flutti ég í íbúð sem hentaði ekki fyrir laufabrauðsgerð (engin aðstaða fyrir útskurð í eldhúsinu) og eftir það höfum við verið hjá systur minni og mági, sem hafa séð um það sem til þarf (hráefni í deig, steikingarfeiti, bakka, bökunarpappír).

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við gerum deigið alltaf sjálf og kaupum aldrei útflattar kökur. Það dytti engu okkar í hug, þó ekki væri nema

af því að þá félli ekki til neinn afskurður (skufsur, eins og það kallast hjá okkur). Steikingin endar alltaf á því að skufsurnar eru steiktar og borðaðar heitar og eftir þeim er beðið með mikilli tilhlökkun.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hvítt hveiti, lyftiduft, salt, smjör, ylvolg eða snarpheit mjólk. Við notuðum áður örlítinn sykur en erum hætt því. Þetta er gamla uppskriftin hennar mömmu, hugsanlega komin frá langömmu en hefur a.m.k. verið notuð frá því um 1950. (Uppskrift mömmu, minnkuð um helming, er reyndar núna á netinu undir heitinu Paul Hollywood´s Leaf Bread, hann hnuplaði uppskriftinni úr einni af bókunum mínum til að nota í The Great British Bake-Off).

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Systir mín gerir það venjulega af því að þetta er hennar eldhús (ég gerði það áður og þar áður sá mamma um það). Hrærivélin sér um hnoðunina en svo sjá 2-3 af okkur systkinunum um að fletja út og skiptumst stundum á. Bróðir minn er þó fremstur í flokki í flatningunni og fer sjaldan í útskurðinn.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við erum með 2-3 laufabrauðsjárn, misstór, og notum svo líka litla, beitta hnífa því að við sem eldri erum ólumst upp við að handskera allt laufabrauð og gerum það jöfnum höndum. Svo þarf auðvitað hnífa líka við að fletta upp laufunum, hvort sem þau eru handskorin eða gerð með járni. Svo þarf auðvitað nóg af brettum en þau geta verið með öllu móti.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Við erum með gamla laufabrauðsjárnið hennar mömmu, sem er að vísu aðeins farið að sljóvgast, en hún eignaðist það reyndar ekki fyrr en við vorum öll flutt að heiman svo að við vöndumst því ekki í bernsku.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Kerti með grenigreinum, jólatré, upphafsstafi (ég sker t.d. alltaf 1-2 N, sem er minn stafur), sól, andlit ... Þessi mynstur heita ekkert sérstakt í minni fjölskyldu svo ég muni. - Það á náttúrlega ekki að skera neitt sem er með mjög stórum götum eða löngum óslitnum skurðum, það aflagast svo í steikingunni, en það er eitthvað sem allir krakkar og unglingar í minni fjölskyldu gera einhverntíma og læra svo af reynslunni að gengur ekki upp.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég veit ekki alveg hvað ræður því, bara hvað mér dettur í hug þegar ég horfi á kökuna ... Stundum eitthvað alveg hefðbundið, stundum fæ ég nýja hugmynd, stundum rifjast upp eitthvað gamalt sem ég hef ekki

skorið í mörg ár. Hvort ég nostra við skurðinn fer dálítið eftir því hvað flatningin gengur vel, ef eru margir að fletja út safnast stundum upp kökur og þá gerir maður kannski eitthvað frekar fljótlegt (þó aldrei svo að laufabrauðsjárninu sé bara rennt eftir kökunni og laufunum ekki brett upp) en ef fletjararnir eru ekki að standa sig og margir í útskurðinum er allt í lagi að dunda sér við að skera flókin mynstur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Til hvers ætti maður svo sem að vera að skera út leiðinleg mynstur?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það hefur hver sinn stíl og oft gaman að sjá hvað tengdabörn og aðrir sem ekki eru aldir upp við laufabrauðsskurð - eða hafa aðrar fjölskylduhefðir - gera við sínar kökur. Mágur minn, sem er stærðfræðingur, hefur til dæmis skorið út pí með laufabrauðsjárni og ég hef sýnt myndir af pí-kökunum hans í erlendum mataráhugahópum á Facebook við mikinn fögnuð tækninörda.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég hef skorið út laufabrauð frá því áður en ég man eftir en það hefur líklega verið mamma. Eða kannski frekar afi og bræður hans því að mamma hefur haft nóg að gera við að fletja út og steikja. Ég hef leiðbeint börnum og barnabörnum og hjálpað þeim yngstu við fyrstu kökurnar en annars lærir maður bara af reynslunni og af því að horfa á aðra.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja, þótt sumir séu frekar í flatningunni. Í okkar fjölskyldu fá smábörnin að vera með og eru hvött til að gera köku eða kökur - með góðri hjálp - sem þau geta svo eignað sér.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hæfilega stór og djúpur pottur, tveir gafflar til að snúa kökunum og lyfta þeim upp úr, dagblöð til að láta renna af kökunum. Við notum aldrei hlemm eða annað til að slétta kökurnar, við viljum hafa þær ósléttar og með loftbólum, finnst þær bragðbetri þannig.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Í rauninni ekki, nema hvað það var steikt á kolaeldavél fyrst þegar ég man eftir.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Núna steikjum við úr steikingarfeiti, líklega frá Kristjánsbakaríi, og ég hef stundum blandað hana með tólg. Ég hef aldrei tekið tímann á steikingunni en hann er mjög stuttur, enda eru kökurnar þunnar og hitinn frekar hár. Við erum vön að gera 110-120 kökur. Afskurðurinn, sem við köllum skufsur eins og við ólumst upp við, er alltaf steiktur um leið og búið er að steikja laufabrauðið og borðaður heitur af mikilli lyst.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað,

hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Nei, við pressum aldrei, ólumst ekki upp við það og þykir það verra. Brauðið er sett á dagblöð og látið renna af því í nokkrar mínútur og svo er því staflað upp jafnóðum - 10 kökur í stafla. Þar sem það er ekki pressað er það dálítið óslétt og með miklu af loftbólum svo að loft leikur vel um kökurnar, bæði á meðan þær kólna alveg og á eftir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Tíu köku staflarnir eru settir á pappadiska og svo í plastpoka þegar kökurnar eru orðnar kaldar en þess gætt að loka þeim ekki þétt. Þar sem við gerum laufabrauðið alltaf skömmu fyrir jól þarf ekkert að hafa áhyggjur af geymslunni.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

20 kökur á stærri heimili, 10 á þau minni (aðeins breytilegt til og frá).

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Kannski 5-6 klukkutíma en hluti af því er matarhlé því að þegar skurðinum er lokið setjumst við niður yfir súpu og brauði og alls konar snarli áður en hafist er handa við steikinguna.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við systurnar höfum gert það, skipst á að steikja og ganga frá, en karlmennirnir hafa svo sem gripið í það líka.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á mínu heimili er það aldrei gert fyrr en á jóladag. Þ.e. að frátöldum skufsunum (afskurðinum).

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti, ekki spurning. Ég vil hafa smjör með en það á að vera kalt í bitum, ekki smurt á brauðið. Börnin mín vilja aftur á móti lint smjör og smyrja því á brauðið svo að ég set alltaf bæði hart og lint smjör á borðið. Svo borða ég laufabrauð oft eintómt, sleppi öllu smjöri og öðru. Það er þó aðallega þegar kökunar hafa brotnað smátt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hjá systur minni er laufabrauð stundum borðað með indverskum mat, eins og poppadums. Það er fínt en sjálf er ég ekki ævintýragjarnari en svo að ég hef stundum magál með - það er þó varla óhefðbundið - og þá kannski smávegis döðlusíróp eða granateplasíróp.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kökurnar hennar mömmu, sem eru bara venjulegar hveitikökur eins og ég hef áður sagt.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Mögulega fram á nýársdag. Sem þýðir að það verður enginn afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Skufsur, þær eru étnar upp til agna strax um kvöldið og ná yfirleitt ekki að kólna.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Aldrei og hef þar af leiðandi ekki hugmynd. Ég hef samt oft smakkað verksmiðjusteikt laufabrauð á jóla- og þorrahlaðborðum en sneiði alltaf hjá því nú orðið.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Fyrir mig er hlutverk laufabrauðsgerðar ekki síst félagslegt. Það er ekki eitthvað sem maður gerir einn (nema tilneyddur), heldur tilefni til að koma saman, gera eitthvað saman - öll fjölskyldan, allir aldurshópar - eða koma saman í stærri hóp, sem samfélag, viðhalda og deila hefðum, rifja upp minningar, upplifa samveru. Ég hef t.d. séð lýsingar af elliheimilum þar sem heimilismenn setjast niður fyrir jólin og skera út laufabrauð og þá eru kannski einhverjir sem hafa ekki komið nálægt laufabrauðsgerð áratugum saman en upplifa bernskuminningar á ný í gegnum laufabrauðsskurðinn. - Ég skrifaði reyndar fyrir allmörgum árum grein um þetta í tímaritið Moving Wor(l)ds, hún heitir Making Leaf Bread: the bread that makes you belong.Fyrir mér persónulega er laufabrauðsgerðin einmitt þetta - samvera, samvinna - og tækifæri til að flytja hefðir áfram til yngri kynslóða og gera afkomendurna að þátttakendum í þeim.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég held ég sé búin að koma því til skila. - Langar þó til að nefna það, þótt ekki sé spurt um það, að ég vandist því aldrei að laufabrauðskökur væru notaðar sem jólaskreyting, hengdar út í glugga eða jafnvel á jólatréð, og man ekkert eftir að það væri gert en skilst þó að nágrannakona okkar á Sauðárkróki hafi alltaf hengt laufaköku út í eldhúsgluggann hjá sér þótt það færi gjörsamlega framhjá mér. En þetta hefur kannski verið algengt því að ég sé að í erlendum bókum þar sem minnst er á laufabrauð er oft talað um það sem hefðbundna íslenska jólaskreytingu og jafnvel talað eins og það sé helsta hlutverk þess.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Annað
Fæðingarár: 1997
Sveitarfélag: 641 Húsavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég ólst upp við að á aðventunni var alltaf gert laufabrauð á mínu heimili. Við gerðum það venjulega um miðja aðventuna, svona í kringum 12 desember, við vorum búin að skreyta þannig að allt var jólalegt í eldhúsinu og settum á þægilega jólatónlist. Allir tóku þátt, ég, yngri bróðir minn, pabbi og mamma og móðurafi minn lengi vel. Móðuramma mín tók aldrei þátt, ég man ekki hvort að hún kom samt í heimsókn eða ekki, en ég man eftir því að afi hafi keyrt heim í sveit frá Akureyri þar sem þau áttu heima til að skera út. Við keyptum alltaf laufabrauð frá sama aðilanum, manni sem afi hafði skipt við þegar hann rak verslun á Siglufirði og eftir að hann sjálfur hætti að kaupa laufabrauð hélt mamma áfram að kaupa af þessum sama aðila, alveg þangað til að hann hætti að selja.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Meðan ég var í grunnskóla var alltaf skorið laufabrauð þar. Ég var í mjög litlum skóla, við vorum sirka 40 í öllum tíu bekkjunum, og það voru alltaf haldin litlu-jól í síðustu vikunni fyrir jólafrí. Þá voru vinnustofur í skólanum, tónlist og fleira og alltaf skorið út laufabrauð í matsalnum. Matsalurinn var skreyttur, það voru jólalög í hátalara og allir sátu með sínum bekk og umsjónarkennara að skera út. Við höfðum líka flest gert skurðbretti og lítinn hníf í smíðum þegar við vorum í öðrum bekk held ég, þannig að flestir komu með það í skólann, því þetta var sérstaklega gert til að skera út laufabrauð. Ég á mitt bretti ennþá, fimmtán árum seinna og notaði það einungis til að skera út í mörg ár. Eitt árið kom ég með laufabrauðs járn í skólann til að skera út með, en þá fékk ég að heyra það að þetta væri ekki í boði, ég gæti skorið út með járninu heima hjá mér, en í skólanum átti að skera út með hníf.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég veit ekki nákvæmlega hvernig pabbi kynntist þessari hefð, en ég held að hann hafi skorið út laufabrauð með sínum foreldrum í Reykjadal í Þingeyjarsýslu (sveit) þegar hann var ungur, með hníf. Mamma hins vegar ólst upp á Siglufirði í bænum og skar alltaf út með pabba sínum með laufabrauðsjárni. Mamma hennar sá um að steikja brauðin en afi um að skera, ég veit ekki hvort það hafi verið svona verkskipt hjá föðurfjölskyldunni.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst

brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það var í raun alveg eins, ég ólst upp við hvítt laufabrauð (ekki með neinum fræjum eða neinu auka í) sem var skorið út í. Hins vegar ólst ég upp við að móðurafi minn setti alltaf smjör á laufabrauðið, sem ég apaði upp með honum, en ég veit ekki hvort margir gera það.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég bý ekki til laufabrauð í dag, ég flutti úr sveitinni í Reykjadal suður í höfuðborgina þegar ég var tvítug og hef eytt aðventunni í borginni síðustu tvö ár og hef ekki komist nógu snemma heim í sveit til að ná í laufabrauðið. Ef ég væri hins vegar í sveitinni þegar ætti að fara að skera myndi ég taka þátt, en þetta er ekki nógu mikilvæg hefð fyrir minni fjölskyldu að ég keyri sérstaklega norður til að taka þátt. Ég hef ekki skorið brauð hér fyrir sunnan, aðalega vegna þess að ég myndi ekki nenna því ein og það er mjög mikið mál að steikja það, þannig að ég hef ekki lagt í það, þar sem ég fer yfirleitt norður um jólin hvort sem er.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég tek þátt í laufabrauðsskurði ef ég er í sveitinni hjá mömmu og pabba þegar það á að skera, en ég sækist ekki beint í þetta.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við höfum bara gert laufabrauð fyrir jólin, einhvern tíman á aðventunni. Það er enginn sérstakur dagur fyrir þetta, bara þegar við höfum tíma í rauninni. Við borðum laufabrauðið heldur ekki fyrr en í fyrsta lagi á þorláksmessu, þannig að það er eini tímaramminn.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst eins og heimaútskorið laufabrauð sé meira í sveitunum, einungis vegna þess að ég ýminda mér að fólk sem býr í fjölbýli eða blokkum nenni ekki að standa í að steikja brauðið, vegna vesens, svipað og með skötuna, þó að lyktin af brauðinu sé alls ekki eins og af skötunni. Einnig hef ég séð að það er svo mikið af tilbúnu laufabrauði selt í búðum hér fyrir sunnan, en ég tók ekki eftir því þegar ég var yngri fyrir norðan.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

COVID-19 hefur í raun engin áhrif á laufabrauðsgerð mína, þar sem ég hefði ekki tekið þátt í laufabrauðs gerð hvort sem er.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma hefur séð um að allt sé tilbúið fyrir útskurðinn, og afi (pabbi hennar) sá lengi um að kaupa brauðið meðan hann hafði heilsu til.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum alltaf útflattar kökur, lengi vel frá sama manninum sem afi hafði skipt við í mörg mörg ár áður.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við kaupum aldrei brauð með korni, bara hreint hvítt brauð.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við erum með nokkra hnífa og eitt laufabrauðshjól. Hnífarnir eru svona skurðhnífar sem eru með fínt blað og auðvelt að nota en laufabrauðshjólið er vinsælast á heimilinu. Maður þarf ekki að skera út með því eða bretta upp á kökuna heldur rúllar maður því beint á kökuna, nógu fast til að mynstrið komi í gegn en ekki of fast til að kakan festist við (og það þarf að snúa rétt, það er gott að nota afskorningana í að prófa það) og þá kemur þetta klassíska laufabrauðsmynstur sem þarf svo bara að fletta upp.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðshjólið okkar er frekar gamalt, ég held að það komi frá móðurafa mínum, en ég veit ekki hvort að það sé eldra en það (hann var fæddur 1927). Hnífarnir koma og fara, en ég held að það séu ennþá til hnífar og bretti sem ég og bróðir minn gerðum í smíðum í grunnskóla, þó að þau séu ekki endilega í notkun lengur.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker oftast út með laufabrauðshjólinu, þetta klassíska laufabrauðsmunstur. Stundum sker ég aðeins meira út og geri þá tvo skurði langsum (mjög stutta) og tengi þá með skurði þversum þannig að lítil ræma sé laus á brauðinu. Ég sný aðeins upp á hana til að gera svona "twist" og "loka" svo ræmunni aftur með því að klessa ræmunni niður. Ég veit ekki hvort að þetta heiti eitthvað. Mamma gerir stundum litlar stjörnur og fleira dútl, en ég hef aldrei haft þolinmæðina í það.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Mér finnst mjög mikilvægt að það séu nokkrar kökur með klassísku munstri þannig að það séu þrjár ræmur, tvær langar yfir kökuna og ein styttri í miðjunni á brauðinu. Einnig að það séu nokkrar kökur með klassísku mynstri þannig að átta tiltölulegar stuttar ræmur myndi hring, þannig að það sé hringur í miðjunni sem er ekki útskorinn, heldur mynda ræmurnar hann. Þegar ég sker laufabrauð byrja ég á nokkrum svona kökum, svo sé ég til hversu mikið ég nenni að dútla við restina. Mér finnst þessar kökur vera mjög klassískar kökur og finnst mjög mikilvægt að hafa nokkrar svona.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnast þessi klassísku munstur skemmtilegust, aðallega vegna þess að ég nenni ekki þessu flóknu mynstrum.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Mamma og bróðir minn nenna frekar að gera flóknari mynstur, þau skera út stjörnur og fleira, ég held að mamma hafi einhvern tíman reynt að gera kirkju og fleira.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma og afi minn sáu um að kenna okkur, og svo kennararnir í skólunum þegar var skorið út þar.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja taka þátt, ég man eftir því að hafa tekið þátt sem krakki, þá held ég með leiðsögn afa. Bróðir minn var ekki mikið fyrir þetta þegar hann var yngri, en hann þurfti alltaf að taka aðeins þátt. Pabbi er ekki mikið fyrir þetta, en hann sker aðeins út og er þá frekar bara á vappinu í kringum okkur til að fá samveruna, þó að hann sé ekki mikið fyrir því að skera út.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það er sérstakur pottur sem er notaður við að steikja. Hann er stór og eldgamall, svartur og appelsínugulur. Við erum svo heppin að vera með gott eldhús í vinnunni mömmu og pabba (á gistihúsi) þannig að við steikjum alltaf þar, vegna lyktarinnar af tólginu og plássinu. Pabbi sér venjulega um að steikja, setja kökurnar í og taka þær uppúr. Ég held að hann noti bara eitthvað í það, svo erum við með nóg af eldhúspappír til að pressa brauðin.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei ég man ekki eftir því, við erum alltaf með þennan sama gamla pott og nóg af eldhúspappír.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég held að við séum með tólg eða einhverja steikingarfitu og kókosolíu, en ég þori ekki að staðfesta það. Við skerum að ég held út sirka 50 kökur, en ég er heldur ekki viss með það. Við steikjum afskurðinn, til að testa hitann á feitinu og til að geta smakkað smá meðan við erum að steikja.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já við pressum það alltaf með eldhúspappírnum, til að ná afgangs fitu úr og til að þurrka það.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við setjum það í kassa, ekki í stafla heldur röðum við því með bökunarpappír.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Við skiptum kökunum venjulega ekki, en ef einhver er spenntur fyrir því að skera þá tökum við tillit til þess og leyfum þeim að hafa nóg af kökum til að skera.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Í minningunni tók þetta allan daginn, en ég held að við höfum tekið svona þrjá fjóra tíma í þetta með steikingunni.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma og pabbi sáu alltaf um að steikja og ganga frá, en ég hjálpaði til við að pressa eftir að ég varð aðeins eldri (svona eftir 16 ára). Pabbi sá venjulega um að steikja og mamma um að pressa, en við mamma höfum líka séð alveg um þetta bara tvær, þá steikti hún og ég pressaði.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við rétt smökkum afskorninginn meðan við erum að steikja, og tökum kannski tvær kökur í eldhúsið þegar þær eru nýsteiktar, en annars er brauðið geymt fram að þorláksmessu og síðan borðað fram yfir áramót.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ég borða það annað hvort eintómt eða með slatta af smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ömmu minni fannst alltaf svo skrítið að afi hafi viljað smjör á laufabrauðið, en við mamma öpuðum þetta eftir honum. Aðrir á heimilinu gera þetta ekki og finnst þetta furðulegt.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Laufabrauðskammturinn endist venjulega rétt fram yfir áramót, við borðum þetta bara þangað til að það klárast.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður meðan við erum að steikja, ég þekki bara orðið afskurður um þetta.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég hef einu sinni keypt tilbúið laufabrauð, það var þegar ég hélt lítið jólaboð fyrir erlenda skiptinema í íbúðinni minni á stúdentagörðunum. Ég var með mjög hefðbundinn íslenskan jólamat og fannst mjög mikilvægt að hafa laufabrauð, þó að ég hafi sagt þeim að þetta væri ekki eins gott og það sem væri heima hjá mér.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér finnst þetta mikilvæg hefð, fyrir mér er þetta svipað og kerti og spil (sem er hefð sem ég held einnig í), þetta er gömul hefð og tengir mig við forfeður mína sem borðuðu svipað brauð fyrir mörgum mörgum árum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Mér finnst þetta mjög góð og jákvæð hefð, þetta er samverustund fyrir fjölskylduna, að skera út brauðin og fyrir mér tengi ég þetta mikið við afa minn sem gerði sér spes ferð frá Akureyri bara til að skera út með okkur. Eftir að hann varð eldri biðum við með að skera út fyrr en afi og amma gátu komið til okkar (voru hjá okkur frá sirka 21. des og fram yfir áramót öll jól) til að afi gæti skorið með, þó að hann væri níræður og blindur vildi hann samt allavega sitja með okkur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1959
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Frá því að ég man eftir var gert laufabrauð. Mamma flatti út og pabbi og við krakkarnir fimm skárum út. Um tvítugt var ég farin að fletja út með mömmu. Við bjuggum fyrir austan þar sem ekki var siður að búa til laufabrauð, en foreldrar mínir voru báðir að norðan þar sem þessi siður var í báðum fjölskyldum. Ég man ekki eftir öðru fólki með okkur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Nei, það var einungis heima hjá okkur.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma er frá Akureyri þar sem pabbi hennar kom með þennan sið inn í fjölskylduna. Hann var alinn upp nálægt Húsavík og í Grímsey . Móðuramma mín var úr Skagafirði og á hennar heimili var þetta ekki siður.Pabbi er frá Dalvík og þar var mikil hefð að gera laufabrauð. Föðuramma mín var úr Skíðadal og föðurafi var frá bæ rétt utan við Dalvík. Hann var í flokki ungra manna sem gengu á milli bæja og skáru út kökur. Vaninn var að skera út mikið magn af laufabrauði á hverju heimili.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það var svipað, aðeins þynnra kannski, þar sem það var flatt út heima.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég kaupi tilbúnar kökur til útskurðar í bakaríi og við systkinin og fjölskyldur þeirra, skiptumst á að halda boðið í byrjun aðventu og kennum börnum og barnabörnum að skera út með hníf. Munstur afa á Akureyri og ömmu á Dalvík lifa áfram. Við komum með jólasmákökur og brauð, hnífa og bretti, dúnka og pappír

setjum jólatónlist á og skiptumst á að steikja brauðið. Amma á Akureyri flatti út og steikti, á meðan afi skar, en á Dalvíkurheimilinu snérist dæmið við, afi flatti og steikti á meðan amma skar út. Líklegast var þetta valið út frá hæfni til að skera út.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári. Núna í covid vorum bara við fjölskyldan, brottflutt dóttir mín og systir mín sem komum saman og gerðum laufabrauð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Oftast gerum við laufabrauðið snemma á aðventunni, en stundum eru börnin í prófum og við frestum þá bakstrinum þar til sem flestir geta mætt. Við erum með facebook hóp þar sem umræður fara fram, og fjögur af sjö systkinum búa hérna fyrir sunnan og við hittumst eftir samningaviðræðum á netinu. Það er aldrei gert laufabrauð á öðrum tíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst laufabrauðsát vera almennara heldur en það var. Þegar ég byrjaði á núverandi vinnustað 1987 hélt ég stutt námskeið fyrir samstarfsfólk á aðventunni í laufabrauðsgerð, og þá kunnu það fáir, og margir höfðu aldrei smakkað það. Núna þykir sjálfsagt að kaupa tilbúnar kökur.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Sjá fyrir ofan.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við gerum þetta hver fjölskylda fyrir sig, sú sem heldur boðið. En hér áður fyrr var það oftast ég sem elsta systirin sem sá um þetta.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum útflattar kökur frá bakara með dalvískar rætur. Ég held að mamma hafi hætt að fletja út í kringum 1984-5 þegar bakarinn á Dalvík fór að fletja út og selja.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Bretti, svuntu, hnífa skurðhnífa sem hægt er að kaupa í apótekum. Kökurnar eru settar á bretti og skorið mynstur með hnífunum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker alltaf svipuð mynstur, ég veit ekki hvað þau heita, en það er kerti á grein, jólatré, jólagreinar, orðin jól með skurði í kringum kökuna. Börnin búa til ýmislegt og það er bara fínt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég sker út svipað mynstur og pabbi og afi skáru út. Alltaf byrjað á upphafsstöfum fjölskyldunnar. En ég er alveg til í að breyta líka um. Maðurinn minn sem er líka að norðan sker öðruvísi út. Hann býr ekki til þetta vanalega lauf heldur opnar þríhyrndan glugga. Einfalt lauf.Stundum þarf ég að flýta mér þegar einhver getur verið stutt eða kemst ekki og við hjálpumst að ljúka við skurðinn fyrir alla.En það er alltaf nostrað við fyrstu kökurnar.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei. Mér finnst gaman að skera út. Mér finnst líka gaman að kenna börnum að skera út.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allir skera upphafsstafinn sinn, svo erum við systkinin að skera svipað, en ég sé að börnin okkar skera það sem þeim langar til og oft koma mjög skemmtileg munstur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi kenndi mér og ég hef kennt allri minni fjölskyldu, ásamt samstarfsfólki.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota stóra wokpönnu því það kemst mikil feiti fyrir í henni. Ég kaupi steikingarfeiti Kristjáns og nota tvo gafla til að snúa kökunum. Ég á gamla sléttbotna pönnu með tveimur höldum sem er notuð til að pressa kökurnar strax eftir steikinguna. Við rífum niður eldhúspappír og setjum á milli kaknanna og röðum síðan í

macintosh dunka. Eftir skurð er breytt út lak á hjónarúmið og kökunum raðað þar í röð eftir fjölskyldu og þar fá þær að þorna aðeins fyrir steikingu. Síðan er steikt fyrir hverja fjölskyldu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, þetta er nú svipað nema ég man að mamma átti steikarapott og hún notaði trébretti til að pressa kökurnar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Djúpsteikingarfeiti frá Kristjánsbakaríi er komið í staðinn fyrir tólg og palmín. Hún er hituð í ca. 180 og kökurnar eru innan við mínútu að steikjast á annari hlið og augnablik á hinni. Við tökum um 25 kökur og því miður er engin afskurður því því við kaupum þær útflattar.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eldhúspappírsblað sett á milli sett í macintosh dós og sett í einangraðan kassa út á svalir.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fjölskylda kaupir sínar útflattar kökur sker þær út og fer með heim. Mjög misjafnt hversu margar. Allt frá 5 til 35 stk.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við mætum um ellefu og erum búin upp úr 5.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við skiptum þessu á milli okkar, einn steikir, annar pressar, þriðji sér um að raða í bunka og síðan sér hver fjölskylda um að raða í dunkana. Steikingarmeistarar eru aldrei þeir sömu. Allir mega prófa og öllum er kennt. Fyrst steikti ég en síðan höfum við skipst á.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Fyrsta kakan er smökkuð eftir steikingu en síðan ekki fyrr en með hangikjötinu á jóladag. Stundum er hangikjöt á nýársdag og þá er brauðið tekið fram.Síðan geymi ég alltaf nokkrar kökur til að eiga á bóndadag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með smjöri, hangikjöti kartöflum og uppstúf, rauðrófum og bökuðum baunum.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo

er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Frá Lindabakaríi. Bakarinn er frá Dalvík og veit hvernig á að gera þetta. Ekki of þykkar og heldur ekki of þunnar.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Jólin eru hefð og laufabrauðið er ómissandi. Eins finnst mér frábært að hitta stórfjölskylduna rétt fyrir jólin, allir skiptast á jólakortum og fréttum. Munstur afa og ömmu fylgja fjölskyldunni, ég hefði viljað eiga myndir af kökum afa og ömmu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1990
Sveitarfélag: 621 Dalvík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Við fjölskyldan höfum alltaf gert laufabrauð heima á Tjörn. Þar kemur öll fjölskyldan saman ásamt ömmu minni sem býr á efri hæðinni. Þegar ég var yngri þá voru voru fleiri sem komu saman, mest var það föðurfjölskydan mín sem bjó í nágrenninu og svo ömmur og afar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég man bara eftir því að hafa gert laufabrauð heima hjá mér, á neðri hæðinni á Tjörn.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég hugsa að þetta sé bara fjölskylduhefð. Amma mín frá Skagafirði hefur ætíð gert laufabrauð og er með sér deig sem við gerum alltaf. Ég huga að laufabrauðsgerð hafi ætíð verið gerð á Tjörn í Svarfaðardal, en þar hefur fjölskylda mín verið búsett í fleiri en 100 ár.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já laufabrauðið hefur ætið verið eins. Alltaf með kúmen!

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Laufabrauðsgerð hefur ætíð verið í minni fjölskyldu.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já við fjölskyldan gerum alltaf saman laufabrauð heima á Tjörn. Við höldum alltaf jólin saman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef alltaf tekið þátt, man ekki til þess að hafa tekið mér pásu frá því. Þetta er stór partur af jólunum í okkar fjölskyldu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við gerum oftast laufabrauðið rétt fyrir aðfangadag, allavega eftir 20. des, því þá eru allir komnir norður.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst hún hafa bara alltaf verið svipuð. Hún hefur hugsanlega breyst eitthvað eftir að farið var að selja laufabrauð í búðum. En ég held samt að þetta sé mjög gróin hefð hjá okkur. Hugsanlega meira úti á landi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nei ég hugsa að hún verði óbreytt. Við sem erum að skera út saman eru við kjarnafjölskyldan, svo það ætti ekki að hafa nein áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já ég hugsa að foreldrar mínir stjórni þessu, setji skurðabretti á borðin og velji bestu hnífana.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Það er mismunandi. Stundum kaupum við sérpantað deig frá Akureyri og þá er búið að fletja út deigið, en stundum búa foreldrar mínri til deig og þá fletur pabbi það og mamma steikir.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Allavega kúmen, það er mjög mikilvægt þegar kemur að laufabrauðinu á Tjörn. Hugsanlega líka heilhveiti. En allavega kúmenið!

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég hugsa að pabbi búi oftast til deigið og fletji það út. Mamma sér svo um að steikja kökurnar og pressa þær með viðarhring, en við systkinin og amma skerum út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum aðallega bara hnífa og skerum sjálf frjálst út. Amma á einn laufabrauðshníf, en mér finnst það hálfgert svindl. það er mun skemmtilegra að gera út allskonar mismunandi kökur.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég er ekki svo viss um sögu hnífsins eða hjólinu hennar ömmu. En hugsa að þetta sé ansi gamalt, hugsanlega frá langömmu minni.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

ég er mikið að vinna með allskonar munstur út frá þessu hefðbundna "fléttu-munstur". Ég hef ekki mikla skoðun á því hvað má ekki skera út, en það er ekki mjög gott að gera stór göt því þá á kakan til með að brotna. Svo er mikilvægt að muna að "pikka" í kökuna svo þær blási ekki út við steikingu.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það fer dálítið eftir deiginu. Ef að deigið er frekar þurrt, þá getur verði erfitt að gera flókin munstur. En ég er oftast að gera frekar einföld munstur. Vinn mikið með fléttumunstrið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er leiðinlegt að eiga við þurrar kökur, þá getur reynst mjög krefjandi að skrera út. Hið sama gildir um ef að degið er of blautt. það verður að vera milliveginn.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Ég hugsa að við séum öll að vinna með "fléttu munstrið". En við erum misgóð í þessu. mér finnst systkinin mín vera betri en ég að skera út.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég hugsa að foreldrar mínir hafi kennt mér að skera út, svo lærist þetta bara með tímanum. Við hjálpuðumst að, að kenna t.d. bróðurdóttur minni, hún er orðin mjög flínk í þessu, enda orðin 12 ára.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Við systkinin, amma og litla frænka mín.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við skurðin eru notaðir hnífar sem eru beittir og sléttir. Svo notar mamma held ég bara tvo steikar-gaffla við að steikja.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki svo ég muni.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég held að það sé steikt út pálmafeiti, er þó ekki alveg viss. Við erum að búa til svona 50 kökur, stundum uppí 100. Afskurðurinn er alltaf steiktur og sett á borð á meðan við erum að gera laufabrauð.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Mamma pressar kökurnar eftir steikinguna með hringlaga viðarbretti sem er sérhannað fyrir slíka athöfn.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við geymum það oftast á hringlaga disk og poki settur yfir og það svo geymt í geymslu niðri í kjallara.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

þetta skiptist jafnt og þétt á milli þeirra sem er að skera. Stundum þarf maður að vera fljótur ef að pabbi er búin að fletja of margar kökur og ekkert pláss er eftir á borðinu. Annars gengur þetta frekar smurt.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við byrjum svona uppúr sex og erum til svona tíu hugsa ég.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma sér um að steikja og ganga frá kökunum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við borðum afskurninginn á meðan við erum að skera út. Annars er bara borið fram laufabrauð á aðfangadag. Eftir það er þetta frekar frjálst og fer bara eftir hve mikið er eftir af því.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Það er hefð í okkar fjölskyldu að búa til mysing. Þá er keyptur sérstakur brúnostur/mysuostur. Hann er svo bræddur í pott með rjóma og ögn af sykri og svo smyrjum við það á laufabrauðið eins og smjör.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég hugsa að mysingurinn sé frekar óheðbundinn, en á okkar heimili er hann ómissandi. Ég man að mér fannst skrítið að fólk setti smjör á laufabrauð.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ég vil helst frá kúmenkökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ef það er afgangur eftir aðfangadag, þá er frekar frjálst hvenær borðað er laufabrauð. Það er þó reynt að halda afgang eftir til að bera fram á áramótunum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

á meðan við erum að skera út laufabrauð. Borðum þetta eins og snakk.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Við kaupum bara deig á Akureyri, veit ekki hvað fyrirtækið heitir, en það sér um að gera laufabrauðsdeig og fletja út kökur. En það stundum gerum við sjálf deig frá grunni.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er stór partur af jólahefðinni. Þetta kemur jólaandanum af stað. Við hlustum alltaf á sömu jólaplötuna með Eddukórnum, drekkum jólaöl og skerum út. Það væri afar undarlegt ef við myndum sleppa þessari hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég man að mér fannst alltaf gaman og stemmning þegar verið var að gera laufabrauð heima. Fjölskyldan saman komin, raulað jólalög og steikarloftið setti móðu á gluggana. Þegar ég var unglingur kom örstutt tímabil þar sem ég nennti ekki að taka þátt, en það var ekki annað í boði og var ég alltaf ánægð að hafa tekið þátt eftirá. Í dag er þetta alltaf jákvæð hefð, þetta er heilög stund með fjölskyldunni þar sem við hlustum á jólalög eða sögu og njótum þess að vera saman. Fyrir mér yrðu jólin afar tómleg ef ekki væri fyrir öllum þessum jólahefðum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1960
Sveitarfélag: 270 Mosfellsbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Það var ekki hefð fyrir laufabrauðsgerð á mínum æskuárum en maður heyrði af slíkum bakstri hjá skólafélögum og vinum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég hef aðeins einu sinni tekið þátt í laufabrauðsgerð heima hjá vini mínum með hans fjölskyldu í Kópavogi. Öll fjölskyldan og amman tóku þátt ásamt okkur þremur vinum elsta sonarins. Hefðin kom úr hans föðurfjölskyldu sem var ættuð að norðan.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég var 18 ára þegar ég tók þátt í laufabrauðsgerð með vini mínum eins og áður sagði. Okkur þremur vinum hans var boðið sérstaklega að taka þátt af því að ekkert okkar hafði kynnst þessari jólahefð heima hjá sér.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei en ég kaupi það í búð eða á mörkuðum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að hún sé að breiðast út um landið, sérstaklega á höfðuborgarsvæðinu þar sem norðlendingar og austfirðingar hafa flutt hefðina með sér hingað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1943
Sveitarfélag: 203 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já. Allir tóku þátt. Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Nei ekki annarsstaðar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Á heimili foreldra sinna í Skagafirði og Eyjafirði Mamma á Sauðárkrók og pabbi í sveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Alveg eins nema við notum heilhveiti líka bæði hreint heilhveiti blandað í hveiti 750gr hveiti 250. GR heilhveiti.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já alltaf börnum og fjölskyldum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi held ég.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Enga.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum núna oftast Hveiti og.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti og heilhveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Meðan við bjuggum til deigið sjálf hjálpuðust allir að.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðs járn hníf og bretti.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Mismunandi.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Ekkert sérstakt miðlungs.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei man það ekki.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Man það ekki allir.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur feiti til á steikja 2langir gafflar til að setja laufabrauðið í pottinn og Hlemmur til að slétta.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikingar feiti og palmín Núna 40. Já.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já með tréhlemm lagt á eldhús pappír svo pressað sett.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í stóran pott.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

20.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Tvo til þrjá tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mismunandi Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

StraxMalt og appelsín.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Malt og appelsín.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei blanda.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Blanda af hveiti og heilhveiti ekki mjög lengi.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir jól enginn afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

StraxNei.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hefð mjög miklar var mjög gaman.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Var mjög gaman allir voru saman var mjög skemmtilegt.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 112 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég vandist því sem barn á Selfossi að laufa brauð var gert frá grunni hnoðað, flatt og steikt. Móðir mín og vinkonur hennar, móður amma mín og móðursystir komu stundum frá Reykjavík til að taka þátt.Allit tóku þátt í skurðinum en konurnar hnoðuðu og flöttu og faðir minn flatti stundum ef hann var heima síðan steiktu konurnar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Í æsku var þetta á heimili foreldra minna. Ég fluttist á höfuðborgarsvæðið en foreldrar mínir fluttust austur á Klaustur. Einhverntíma skömmu eftir þetta fórum við að skera og steikja laufabrauð með móðursystur minni sem bjó líka í Reykjavík og fljótlega fórum við að steikja sjálf með systur minni og höfum gert síðan en við höfum alltaf keypt flattar kökur.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móður amma mín var úr sveit í Eyjafirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ekki man ég það en í æsku skárum við munstrið með hnífum en í dag notum við "laufabrauðsjárn".

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Vandist því í æsku.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kaupum kökurnar og skerum og steikjum.Fjölskylda mín og systur minnar, mismargir hverju sinni en yfirleitt 6-8 manns stundum fleirri.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Dagurinn er ákveðinn með góðum fyrirvara til að allir geti hliðrað til fyrir eftirmiðdegi á laugardegi eða sunnudegi á aðventunnni.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Geri mér ekki grein fyrir því en ég hef ekki hitt ástríðufullt laufabrauðsfólk lengi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nú vorum við fáliðuð þ.e. Við tvö systir mín og mágur og sonur okkar og tengdadóttir.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við hjónin gerum það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn af tveimur stærðum er mest notað til að skera og litlir hnífar til að flétta.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðið er steikt í sama potti og móðir mín notaði. Annað hefur ekki unnið sér erfðarrétt.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti?

Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hringur rós og tré eru mikið gerð og svo 3ja strika letiskurður allt gert með járni.Yfirleitt fer fram smá keppni í hver getur skorið bestu kirkjuna en það er gert með hnífum.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Sjálfur er ég lítið orðinn í nostrinu og sé soldið um magnið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er eiginlega ekki málið heldur samkoman.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Fangamörk eru vinsæl einkum meðal þeirra yngri.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma, mamma og frænka.Við systir mín höfum kennt börnum og barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem nenna og meðan þeir nenna og slysakökur eru líka steiktar og bara étnar strax.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Fyrrnefndur pottur frá mömmu (laskaður á eyra) og forláta bakki til að pressa kökurnar sléttar þegar þær koma upp úr pottinum og eru ekki farnar að harðna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei. Nema að yngra fólkinu er ýtt soldið í að steikja.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurta feiti. Yfir leitt 25 - 30 kökur á heimili. Allt steikt.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já pressað með gömlum blikk bakka sem á eru fætur sirka 2-3 mm háir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Í makingtos dós.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skipt jafnt á heimili 25-30 kökur á hvert.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

4-6 tíma í eftirmiðdaginn.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við róterum fólki og reynum að allir fái að koma að því sem þeir ráða við, óháð kyni.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þorláksmessa er oftast dagurinn á okkar heimili.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti og meðlæti með því, rauðkáli, grænum baunum, uppstúf og smjöri jafnvel flatkökum.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Besta snakk með glögg og rauðvíni.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Veit ekki uppskriftina en við kaupum þau norðan úr Eyjafirði.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Getur ennst fram yfir páska. Afgangurinn er étin sem snakk með víni eða bara yfir sjónvarpinu.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður er ekki mikill í aðkeyptu kökunum en ef hann er, er hann notaður til að kanna hitann á feitinni og étinn strax.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já að norðan.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Fjölskyldusamveran á aðventunni er orðin alveg ómissandi, og fyrir mig óhugsandi að missa þennann góða

sið.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Konan mín sem er árnesingur vissi ekki einu sinni hvað laufabrauð var og okkar fyrsta búskapar ár var ekkert laufabrauð. En einhverntíma fyrir næstu jólin færðist laufabrauð í tal þegar við hittum vinnufélaga hennar og ein úr hópnum sá aumur á mér og sendi hana með nokkrar kökur. Frúin mín gerði sér ekki grein fyrir hvernig þetta brauð var öðruvísi en annað og henti pokanum bara í aftursætið ásamt öðru dóti en ég snæddi brotin með góðri lyst. Tengdadóttir mín sem er tékknesk er orðin meistari í út skurðinum og fer að slá systur mína út en sú hefur borið höfuð og herðar yfir okkur í listinni.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 270 Mosfellsbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei, laufabrauðsgerð var ekki vani á mínu æskuheimili suður í Vogum í Vatnsleysustr.hr. (nú Sveitarfélagið Vogar). Eftir að ég sjálf fór að búa ca 1970 gerði ég annað slagið laufabrauð, ekki útskornar kökur heldur aðeins pikkaðar með gafli.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Í fyrsta skipti sem ég tók þátt í útskurði var árið 2019 í Hveragerði og þá hjá íbúum hverfisins míns en við fengum aðgang að eldhúsi Heilsustofnunar NLFÍ..

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau hafa eflaust þekkt til hefðarinnar en notuðu hana aldrei á mínum uppvaxtarárum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Sjá hér ofar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Sjá ofar.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Hef aðeins einu sinni skorið út laufabrauð og steik með íbúum hverfisins míns eins og sést á svari hér framar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei,

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég tel að hún sé svipuð og þó et.v. meiri vegna þess að nú getur fólk keypt steikt og ósteikt í búðum. Ég kaupi tilbúið í búð, rétt til þess að fá smakk.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Þetta eina skipti sem ég var í þessu með hóp keyptum við útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti og stundum með kúmeni.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég notaði beittan hníf og það tókst hörmulega.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég brussaðist í gegnum skurðinn, átti erfitt með að opna skurðina og deigið klesstist. Var farin að stinga

með gafli í lokin.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt leiðinlegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Man ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það var sett pottlok ofan á kökurnar.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Við pöntuðum ákv. magn og ég þantaði 10 stk., þ.a. 5 með kúmeni.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Það var einhver karlmaður að norðan sem stóð yfir steikarpottinum í 1-2 klst.. enda einhverjar tugir kaka.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þegar ég kaupi það.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Engum. Þá get ég borðað það allt ein!

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já, kaupi í búð en man ekki frá hvaða fyrirtæki.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1943
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Engin laufabrauðsgerð á heimili foreldra minna.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Þar sem ég kom ekki að laufabrauðsgerð í æsku og þar sem þessi hefð er heldur ekki þekkt í fjölskyldu konu minnar hefur aldrei verið fengist við laufabrauðagerð á heimili okkar hjóna.Ástæðan fyrir því að ég er að svara þessari könnun er sú að faðir minn sem var þýskur og settist að hér á landi þekkti náttúrulega ekki þennan sið og móðir mín og hennar fólk var hér að sunnan og þessi hefð ekki fyrir í fjölskyldunni hennar. Sama má segja um fjölskyldu konu minnar. Hennar ættmenni eru sunnlendingar.Þó að við höfum ekkert um laufabrauðssögu að segja fannst mér eðlilegt að taka þátt í þessari könnun, því þetta eru líka upplýsingar.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ég hef á tilfinningunni að laufabrauðsgerð sé á undanhaldi þar sem þjóðfélagshættir eru að breytast og fólk étur meira alls konar sælgæti.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár
Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir
Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að laufabrauðsgerð hafi frekar vaxið á síðustu 20 - 30 árum. Laufabrauð er vinsælt og gott, jafnvel það sem maður kaupir í búðum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook,

hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og aðventan gengur í garð.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hef smakkað það með grafinni gæs eða osti. Alltaf gott.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bara úr hveiti, alls ekki með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já. Keypti einu sinni frá Ömmubakstri sem mér fannst mjög gott. Annars kaupi ég bara það sem mér líst best á.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1998
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já fjölskyldan mín gerði laufabrauð þegar ég var lítill. Það tóku allir þátt, stór fjölskyldan kom saman og allir skáru saman. Í móður ættinni sér amma og bróðir hennar og dóttir hans um steikingu. Í föðurættinni er það mamma mín og mágkona mín sem steikja.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hún fór í rauninni ekki fram heima hjá mér. Hún fór fram hjá ömmu og afa móðurmegin og föðurmegin.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau hafa bæði gert þetta frá því í barnæsku. Mamma á Akureyri og pabbi í Eyjafjarðarsveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég man ekki eftir þeim tíma sem ég tók ekki þátt í laufabrauðsgerðinni.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já. Ég geri það annarsvegar með móðurfjölskyldunni og hinsvegar með föðurfjölskyldunni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég tek þátt í laufabrauðsgerð á hverju ári og hef gert sér ferðir að sunnan til þess að komast í laufabrauð. Eina skiptið sem ég hef misst af laufabrauðinu var síðasta vetur en þá var ég í skiptinámi.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Það er ekki einhver ákveðin dagur en það er gert í því að finna dagsetningu svo allir geti verið með. Við gerum bara laufabrauð fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég var náttúrulega alltaf fyrir norðan í barnæsku og hélt að allir gerðu laufabrauð. Það er ekki fyrr en ég flyt suður í skóla sem ég kemst að því að þetta tíðkast minna fyrir sunnann.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við erum að stefna á laufabrauðs gerð á einn veg eða annan þrátt fyrir covid. Við verðum bara að finna útúr því hvernig þetta verður gert með sóttvarnarlög í huga.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Amma mín móður megin á til bretti hjól og hnífa. Við eigum svo til beitta hnífa heima hjá mér fyrir okkur sem notum ekki hjólin.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum útflattar kökur. Það eru bara nokkrar gerðar frá grunni fyrir frænda minn sem er með mikið af alskonar ofnæmum.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Margir nota útskurðar hjól til þess að rúlla kökuna og hníf til þess að fletta laufunum. Sjálfur nota ég hníf í allt sem ég geri á kökuna. Það bíður uppá fleiri möguleika.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Einhver hjólin ganga kynslóða á milli. Ég þekki sögu þeirra ekki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Mér hefur verið kennt að gera allavega eina köku sem er með 3 strik. 3 strik er álitin venjulega kakan, hentar líka vel því þá brotnar hún svo vel. Ég er svo hrifinn af því að gera stjörnu. Hún er líka hefðbundið laufabrauðsmunstur en sínir fram á aðeins meiri hæfni og bíður uppá fleiri möguleika. Önnur klassísk tákn eru kerti, jólatré og bókstafir. Ég er svo hrifinn af því að vera aðeins frumlegri. Þá geri ég kött að horfa á tunglið, kafbát, kastala engla og hvað sem mér dettur í hug.Mér var alltaf kennt að það væri bannað að gera andlit á kökurnar, sérstaklega hrópandi eða öskrandi andlit. Ömmu finnst svo leiðinlegt að steikja þær kökur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Mér var kennt að gera alltaf nokkrar "venjulegar kökur" þ.e. þrjú strik eða kerti. Ég leyfi mér svo að gera þó nokkrar stjörnur en þær eru mun strembnari og tímafrekari en líka miklu flottari og sína betur hvað maður getur. Þær eru hinsvegar tímafrekar og maður verður þreyttur á því að gera mikið af kökum sem taka svona langan tíma. Svo eru nokkrar kökur sem eru orðnar að hefð hjámér. Í þó nokkur ár núna hef ég alltaf gert kött að stara á tunglið, kastala og engil. Svo til þess að fá meiri fjölbreytni í skurðinn og gera hann skemmtilegri reyni ég að vera frumlegur. Ég geri þá báta, kafbáta og jafnvel pókemona. Svo hef ég tekið uppá því að nota nokkrar kökur til þess að mynda eina mynd. Ég hef gert jólaköttin úr tveimur kökum, þá myndaði ein kaka hausinn og önnur búkinn. Ég hef gert snjókall úr þremur, þá var ein hausinn ein búkurinn og ein hatturinn. Ég hef ekki miklar áhyggjur af því að vera snöggur þar sem við tökum allann daginn í skurðinn og ég er einn af þeim þolinmóðustu svo oft eru hinir búnir að taka sér pásu á meðan ég sker.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allur skurður er dásamlegur, þetta er spurning um fjölbreytni.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það eru margir sem nota bara hjól við skurðinn. Afi átti þá venju að skera alltaf gleðileg jól með fínu hjóli sem leifði honum að koma fyrir meiri texta á hjólinu. Pabbi minn er mjög góður í að skera út og hefur tekið uppá því að skera út skordýr. Systir mín gerir oftast í það minnsta nokkur blóm, svo er hún hrifin af því að gera jólatré.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég sker alltaf út í stórum hópum og hef verið að skera út eins lengi og ég man eftir mér. Það hefur verið fjölskyldan mín í heild sinni sem hefur gert þetta í sameiningu. Pabbi hefur hinsvegar kennt mér nokkrar brellur þegar kemur að því að skera án hjóls en það tíðkast ekki að nota hjól í hans fjölskyldu. Ég hef ekki séð um það að kenna einhverjum að skera út frá a-ö en ég hef tekið þátt í því að kenna yngri kynslóðinni að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Það skera allir út. Sumum finnst það skemtilegra en öðrum og eru duglegir en það skera allir allavega eina köku. Ég hef verið a skera út eins legni og ég man eftir mér og börnin fá köku og hjól til að leika sér með og þeim er kennt að fletta frekar ungum.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Gaffall, pottur, eldhúspappír. Ég hef ekki tekið nógu mikinn part í steikingunni til að geta sagt frá.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég þekki þetta ekki nógu vel en ef ég man rétt höfum við verið að taka um 150 kökur mömmu megin og 70 pabba megin.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það er pressað, ég veit ekki meir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er sett í fötur.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

því hefur verið skipt eftir þörfum, ég er ekki alveg með þetta á hreinu. Við reynum oft að koma kökum sem hver skar til þess einstaklings, allavega þeim sem standa út úr að einhverju leyti.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Allann daginn. Við borðum þrjár máltíðir á staðnum, það er samt laufabrauð með kvöldmatnum.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Amma, bróðir hennar, konan hans og dóttir hans sjá um steikinguna.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Fyrstu kökurnar eru borðaðar í kvöldmatinn daginn sem er skorið út. Síðan eru þær sparaðar fram á aðfangadag og síðan borðaðar látlaust milli jóla og nýárs.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Eintómt eða sem meðlæti með jólasteikinni.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það er enginn afgangur eftir jólatíðina, laufabrauð er alltof gott til þess að það klárist ekki.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bakaríum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Laufabrauðskurður byrjar oft jólin hjá mér. Þetta er fyrsta jólatengda dóteríið sem við gerum á hverju ári, yfirleitt í nóvember. Þetta er fjölskyldu stund þar sem öll stórfjölskyldan kemur saman, ekki bara fyrir eina máltíð heldur yfir allann daginn. Við gerum mikið úr því að passa að allir geti mætt.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerð er dásamleg. Hún hefur verið stór partur af jólahefðinni hjá mér og fjölskyldunni minni eins lengi og ég man eftir mér. Ég hugsa líka að einhver elsta minning sem ég á sé frá laufabrauðsskurði. Ég man þetta ekki vel ég hef ekki verið gamall, ég myndi giska kannski 3 ára. Ég skar mig á laufabrauðshníf, þetta var lítill hnífur sem hægt var að loka, eins og lítil útgáfa af vasahníf. Hann var ekki beittur sem hefur spilað part í því að ég skar mig. Eftir þetta atvik var ég hinsvegar alveg handviss að laufabrauðshnífar væru með þeim beittari sem fyndust.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1973
Sveitarfélag: 450 Patreksfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð hefur alltaf verið steikt í fjölskyldu minni og órjúfanlegur hluti jólaundirbúningsins. Ég skar fyrst út á heimili móðurforeldra minna í sveitinni, þar tóku allir þátt, líka karlmennirnir og alltaf talsverð stemning þó tilfinningin væri sú að þetta væri einfaldlega hluti af matarundirbúningi. Við notuðum bara hnífa, ekki járn. Seinna fóru afkomendur ömmu og afa að hittast einn dag í desember árlega til að steikja brauð. Fyrst í heimahúsum en seinna var byrjað að leigja sal þegar fjölskyldan varð of stór til að rúmast í heimahúsi. Þá komu allir með sitt braut sem var þá skorið og allt steikt saman. Samkoman endar alltaf á matarveislu þar sem borðað er hangikjöt. Allir koma með eitthvað á veisluborðið og hausarnir (systkynin) borga fyrir salinn. Allir taka þátt en karlarnir taka frekar að sér steikinguna. Þetta eru nokkrir tugir manna en mæting er frjáls.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hjá ömmu og afa fyrst, svo í heimahúsum frændfólks og loks í leigðum sal eins og lýst er að ofan. Ég hef aldrei steikt laufabrauð sjálf á heimili mínu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma var alin upp við þetta og ég líka þar sem ég bjó á heimili móðurforeldra minna hluta af æsku minni. Þau bjuggu í Haga á Barðaströnd í V-Barð (Vesturbyggð) sem er sveitabær.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ég man ekki betur en það hafi verið svipað. Amma gerði þó alltaf deigið sjálf og flatti út. Í dag kaupa allir tilbúið deig til útskurðar og steikingar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef komið að gerð þess frá því ég man eftir mér.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég setti þetta eiginlega allt inn í svarið við fyrstu spurningunni. Ég hef aldrei gert laufabrauð ein, bara með fjölskyldu minni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Samkomuhaldið í salnum innan fjölskyldu minnar er alltaf í Reykjavík þar sem þar búa flestir í stórfjölskyldunni. Eftir að ég flutti aftur heim hef ég ekki mætt í laufabrauðsgerð fyrir sunnan nema ég sé stödd í bænum af tilviljun en geri mér ekki sérstaka ferð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Bara fyrir jólin. Valinn er frídagur (laugar- eða sunnudagur) sem hentar sem flestum í stórfjölskyldunni eftir að stuttleg könnun hefur farið fram í grúppu fjölskyldunnar á facebook. Þetta eru í allt yfir 100 manns með mökum og það er aldrei svo að allir komist. Þeir mæta sem geta.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst laufabrauðsgerð og -át vera algengara núna en áður fyrr. Ég hef einhverja tilfinningu fyrir því að jafnaldrar mínir í minni ætt í Reykjavík hafi ekki allir þekkt til laufabrauðs, það getur þó verið misskilningur. Svo: vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur þau áhrif að árlegur laufabrauðsdagur stórfjölskyldunnar hefur verið blásinn af í ár. Ég nenni ekki að standa í þessu ein á mínu litla heimili og er annars staðar í mat á jólunum svo ég geri engin laufabrauð í ár. Ég er viss um að fjölskylda mín eða hluti hennar steiki samt laufabrauð hver fyrir sig.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Allir bera ábyrgð á sjálfum sér en fyrirhyggjusöm eldri kynslóðin (móðir mín og systur hennar) á yfirleitt eitthvað af skurðarbrettum, hnífum og jafnvel járnum til að dreifa til þeirra sem kærulausir eru eða gleyma að koma með græjur.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Allir kaupa útflattar kökur, enginn býr til sitt eigið deig. Áherslan er á að minnka vinnuna.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarbretti til að hlífa yfirborði borðsins, hvassan smáhníf eða járn til útskurðar. Skemmtilegast og fljótlegast er að nota járnið ef skorin eru út flókin mynstur.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Mig minnir að við höfum alltaf notað hnífa í æsku minni, ég man ekki til þess að járn hafi verið til á heimili ömmu og afa. En í dag eiga margir í fjölskyldunni járn, sérstaklega þeir eldri.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker alltaf út stafi barnanna minna og mín. Oft geri ég hringlaga form eða í formi laufblaðs. Ég þekki engin heiti á útskurðinum. Ég held það sé fátt sem ætti ekki að skera út í laufabrauð. Ef fólk vill borða laufabrauð með typpamynd á jólunum þá ræður það því. Kannski hakakrossinn væri eitthvað sem ég myndi gera athugasemd við.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég vil yfirleitt vera fljót að skera út en ef maður er með járn þá fer mestur tíminn í að festa deigið saman. Ef ég vil vera mjög fljót geri ég bara tvær línur. Ef ég nota ekki járn legg ég kökuna saman til að fá mynstrið, eins og allir sjálfsagt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Algjörlega og alveg hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei, þetta er allt svipað en mamma er sérstaklega lagin við útskurð enda handlagin mjög og henni finnst gaman að nostra við þetta.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma og langamma í sveitinni. Ég kenndi mínum börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir, það skiptir engu máli hvernig til tekst, það eru allar kökur góðar á bragðið!

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Stór pottur, tangir, steikarpanna til að pressa kökurnar þegar þær koma upp úr pottinum og pappír til að þerra feiti.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, ekki á minni lífstíð í minni fjölskyldu.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín jurtafeiti. Ég er ekki með það á hreinu hver steikingartíminn er, það er auðvelt að sjá hvenær kakan er tilbúin. Kökur eru búnar til í hundraðatali, ég læt mér yfirleitt nægja ca. 30 fyrir mína litlu fjölskyldu. Afskurður er aldrei steiktur, það er enginn afskurður þegar maður sker með svona fléttumynstri (með járnunum).

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Alltaf pressað með steikarpönnu og handafli.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Þar sem keyptar eru óskornar hráar kökur er hægt að endurnýta pappakassana sem þær koma í þó færri komist í. Makkíntossdósir og kökubox taka við restinni. Það eiga allir box undir laufabrauðin sín.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fær það sem hann kom með. Yfirleitt er bara deilt út án þess að skoða hvað hver skar nema sérstakt sé (svo sem þegar fólk sker út stafi eða þess háttar en þá þarf það líka að taka brauðið sjálft frá og "fylgja" því alla leið gegnum steikinguna. Það eru svo margir að skera saman.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ca. tvær klukkustundir en svo er alltaf matarveisla og tiltekt á eftir svo allt í allt eru þetta kannski fjórar klukkustundir eða svo.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Það skera allir en karlar virðast sækja meira í að steikja í minni fjölskyldu. Þetta er dálítil færibandavinna þar sem við erum svo mörg og þeir raða sér oftar við pottana. Það er tveggja manna verk að steikja (einn á pottinum og einn að pressa) og svo getur einn verið í frágangi á kökum líka.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Sama dag og það er skorið. Brotnar og laskaðar kökur eru borðaðar sama dag og þær eru steiktar, með

hangikjötinu í matarveislunni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Sem meðlæti með hangikjöti og uppstúf, ég set alltaf smjör á það. Stundum borða ég það eintómt með smjöri yfir sjónvarpinu fram eftir ári ef eitthvað er eftir af jólabirgðum. Ég hendi aldrei laufabrauði.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Það held ég ekki, þetta er allt mjög hefðbundið hjá mér og þeim sem ég þekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ég geri ekki greinarmun.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Oft endist hann fram yfir nýár, kökurnar eru alltaf borðaðar svo sem fyrr er lýst fram eftir ári ef ekki fyrr.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Það er aldrei afskurður hjá okkur, alltaf þetta fléttumynstur og brotið upp á.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég kaupi aldrei laufabrauð sem hefur verið steikt. Ef ég sker ekki og steiki sjálf þá borða ég ekki laufabrauð þau jólin.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera í fjölskyldunni, hlusta á jólalög, borða konfekt, hittast einu sinni ári. Mér þykir vænt um þessa hefð og sumt af því fólki sem ég hitti yfir laufabrauðsskurði hitti ég bara þetta eina skipti á ári, flest ár.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1961
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, allir tóku þátt þegar þeir höfðu aldur og getu til, foreldrar börn og barnabörn. Ekki komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en fjölskyldan fyrir utan eitt ár er við buðum eiginkonu hollensks sundþjálfara að koma og vera með.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hún fór bara fram á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín er þýsk, en kynntist þessu hjá fjölskyldu þar sem hún var au-pair. Þar voru kökur steiktar en ekki skornar. Hún kynnstist svo útskurði hjá vinafólki sínu á Akureyri. Faðir minn var að austan og þekkir þetta ekki úr barnæsku, en lærði þegar hann fór að búa með móður minni á Akureyri.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það er eins. Þunnt skornir bókstafir og munstur. Núna set ég þó kúmen í deigið, sem ekki var gert á mínu æskuheimili og einnig er tólk blandað í steikarfeitina til að fá annað bragð. Þetta hvoru tveggja lærði ég af tengdamóður minni sem fæddist á Dalvík.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Tók þátt í henni í æsku og geri enn.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, ég bý til laufabrauð í dag og við teljum það ómissandi undirbúning jóla. Við gerum laufabrauð hér með móður minni sem fær að nýta listræna hæfileika sína til útskurðar (er 91 árs), með börnum og barnabörnin

eru farin að skera líka. Þetta er eitthvað við við gerum eingöngu með nánum fjölskyldumeðlimum þar sem þetta er hluti af jólaundirbúningshefð fjölskyldunnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég tók smá pásu þegar ég bjó í Reykjavík vegna náms fyrir um 35 árum.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já, við veljum gjarnan laugardag á aðventu þegar húsmóðirin þarf ekki að fara yfir próf og allir eru á lausu. Við gerum ekki laufabrauð á öðrum tímum árs, ekki á Þorra né öðrum tímum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef á tilfinningunni að útbreiðsla sé vaxandi. Það finnst mér miðað við auglýsingar um laufabrauð til sölu í öllum stórmörkuðum, t.d.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid-19 hafði þau áhrif að við buðum ekki alveg öllum að koma heim og gera laufabrauð. Nánasta fjölskylda saman stendur af 8 fullorðnum og 5 barnabörnum, auk langömmu. Til að hún gæti komið komu ekki 2 fullorðinir og 3 börn að brauðgerðinni. Þeir einstaklingar þurfa líka að koma úr öðru bæjarfélagi svo við ákváðum að vera ekki að taka neina óþarfa áhættu svo sú gamla gæti verið með.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já, húsráðandi gerir það, þ.e. ég og svo kemur hver og einn með sín sér áhöld ef vill.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Já, við gerum deigið sjálf, fletjum út, skerum og steikjum og rifist er um afskorningana.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við notum hvítt hveiti, smjör, mjólk og kúmen, salt, sykur og lyftiduft.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Hér áður fyrr var það húsmóðirin sem sá um deiggerðina og flatti út. Þegar ég kynntist manni mínum flatti hann út með móður sinni. Þetta ár flatti húsmóðirin út 2 deig áður en aðrir komu í hús, eftir það flöttu synirnir út 3 deig sem mamman vigtaði í. Vélin forhnoðar og við hin klárum svo. Nú til dags er engin kynjaskipting, hver og einn gengur í það verk sem þarf. Tengdadóttir frá Spáni flatti út og skar líka.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum laufabrauðsjárn. Þau eru af 3 mismunandi- grófleika. Gróf, milli gróf og mjög fín. Svo eru litlir handægir hnífar notaðir. Hjá mér er hefð fyrir að nota vasahníf sem faðir minn átti. Nú á sonur minn einn og hann kemur með til að ég geti örugglega skorið. Við höfum komið okkur upp hefðum um það hver notar hvaða hníf og ef hann er ekki til staðar klikkar örugglega eitthvað.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já eins og ég sagði hér að ofan. Faðir minn átti lítinn vasahníf með nokkrum mismunandi blöðum og er hann merktur með upphafsstöfum hans á lítilli silfurplötu á skaftinu, JM. Hnífurinn er í litlu leðurhulstri. Nú á sonur minn þennan hníf, enda með sömu upphafsstafi. Hann kemur alltaf með þennan hníf þegar við gerum laufabrauð því hann veit að ég vil eða "get" ekki notað aðra hnífa.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég geri alla upphafstafi fjölskyldunnar fyrst, svo koma allskonar, rísandi sól, kerti, jólatré, hús, burstabær, kirkja, jólakötturinn, fiskur, 24, 31 og jól. Ég reyni að gera ekki bara þrjú stirk, finnst það of ódýr lausn, Annars skiptir ekki máli hvað fólk gerir svo framalega sem allir eru saman og hafa gaman. Brauðið bragðast eins hvernig sem munstrið er.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það sem helst ræður hvað ég sker út eru venjur. Ég fæ líka hugmyndir frá móður minni sem er mjög listræn. Of oft hefur landið legið þannig að mikið þurfti að gera og þá fór maður í 3 strik, en mér finnst gaman að nostra við skurðinn og gera falleg munstur, ekki endilega flókin.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér þykir skemmtilegra að skera út mynstur, frekar en bókstafi.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er mjög misjafnt, sumir gera allskonar afstrakt mynstur, móðir mín gerir ekki bókstafi, heldur flott og oft flókin mynstur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma kenndi mér að skera út. Ég hef kennt sonum mínum og er byrjuð að kenna barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir geta tekið þátt og börn þurfa að læra líka og hafa gaman af. 2 ára barnabarn sat í fangi foreldra sinna og fylgdist náið með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við erum með gamla hellu, stóran pott, 2 gaffla. Við pressum kökurnar með tréplatta þegar búið er að steikja þær svo þær verði sléttari. Gafflarnir til að snúa og taka kökur upp úr pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, engar breytingar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Brauðið er steikt úr djúpsteikingarfeiti og tólg bætt í til að fá annað bragð. Kökurnar eru steiktar í um 1-2 mín. Já afskorningar eru steiktir. Þetta ár, 2020, gerðum við 145 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, eins og kemur fram að ofan pressum við með heimagerðum tré-hlemmi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Móðir mín setur og setti kökur á disk, 20 í stafla, og pakkaði í plast og gerir enn hjá sér. Tengdamóðir mín setti allt í stóran pappakassa. Ég set sumt á diska og í plast en líka í pappakassa og allt geymt í kaldri geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skipt er eftir óskum allra og reynt að gæta meðalhófs, t.d. tekið tillit til stærð fjölskyldu, græðgi og þess háttar. Þetta ár gerðum við 145 kökur: vinkona fær 10, einn sonur sennilega 60 og hinu skipt í tvennt. Hin aldna móðir fær ekkert, enda gerir hún sínar kökur og kemur bara til að skera því það er svo gaman.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta árið tók vinnan 10 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Oftast hafa það verið við hjón sem steikjum, en það var ekki svo þetta árið. Synirnir sáu að mestu um steikingu, mamman kom aðeins inn í og pabbinn steikti afskorningana. Mamman, ég, gekk frá. Það er ekki kynjaskipting heldur bara hver getur gert hvað og er á staðnum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskorningar eru borðaðir um leið og þeir eru til, annars má ekki byrja að smakka laufabrauðið fyrr en á aðfangadag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér þykir það best eitt og sér, gott að drekka jólaöl með.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvítt hveiti, mjólk, smjör, salt, sykur, lyftiduft og kúmen sem er hitað með mjólkinni og sigtað frá, en smá er sett í deigið.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Við klárum alltaf allt um jólin.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður um leið og búið er að steikja og næstu daga á eftir uns allt er upp urið.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Tilgangurinn er fyrst og fremst að búa til eitthvað sem öllum finnst gott að nasla í. En ekki síður er mikilvæg sú samvera sem kynslóðirnar eiga saman við þennan atburð. Hjá okkur voru 4 kynslóðir saman í ár og er það ómissandi fyrir alla að skapa minningar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ekkert sem ég man eftir núna.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1973
Sveitarfélag: 108 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já það var alltaf gert laufabrauð hjá móðurfjölskyldunni minni. Amma og systur hennar gerðu þetta saman ásamt börnum sínum og barnabörnum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf heima hjá móðurömmu minni.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Amma er frá Akureyri og þar var laufabrauðsgerð á hennar æskuheimili.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það er eins. Ég nota sömu uppskrift og amma notaði.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég geri laufabrauð í dag með minni fjölskyldu, móður minni og bræðrum og fjölskyldum þeirra. Einnig kemur bróðir mömmu og sambýliskona hans. Í ár kom svo föðursystir mín líka í fyrsta skipti.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já ég geri laufabrauð á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ég geri laufabrauð alltaf helgina fyrir fyrsta í aðventu og markar það svona upphafið að jólaundirbúningum hjá okkur. Nei ég geri ekki laufabrauð á öðrum tíma en fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ef eitthvað er þá finnst mér hún hafa farið vaxandi en ég geri mér samt kannski ekki alveg grein fyrir því.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Get ekki sagt að COVID-19 hafi haft mikil áhrif á okkur þar sem við vorum innan fjöldatakmarkana þannig að við þurftum ekki að grípa til annarra ráðstafana.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég held utanum að allt sé til staðar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Ég geri deigið sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Oftast nota ég pillsbury's best hveiti, mjólk, smjör, sykur, lyftiduft og smá salt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég geri deigið og flet út ásamt manninum mínum og aðrir skera.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Kökukefli til að fletja út. Lítinn disk til að skera stærð kökunnar, kleinujárn til að skera eftir disknum. Set síðan kökuna á bökunarpappír sem er sirka jafn stór og kakan. Síðan er laufabrauðsjárn notað til að skera mynstrið út og beittur hnífur notaður til að lyfta og móta skrautið á kökunum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég á bara eitt laufabrauðsjárn sem er frá ömmu minni en ekki veit ég hvar hún fékk það. Ég á tvö kleinujárn, annað fékk ég einnig frá ömmu minni en hitt fengum við frá móðurömmu mannsins míns. Ekki veit ég heldur hver átti kleinujárnin á undan ömmunum.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sé eingöngu um að fletja út en aðrir um að skera út og þar þá listrænir tilburðir hvers og eins að njóta sín. Þannig að það er ekki hægt að segja að það sé einhver hefð eða eitthvað ákveðið munstur sem er notað og allir fá bara að gera það sem þeir vilja og þannig séð allt leyft.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Þau sem skera út hjá okkur nostra mismikið við hverja köku, stundum eru þetta bara einföld munstur en svo koma flóknari munstur inn á milli en oftast eru þau frekar einföld þar sem það eru margar kökur sem þarf að skera út.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þegar ég var yngri og skar út þá fannst mér skemmtilegt að skera út mjóar lengur og snúa uppá.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

þeir sem skera út gera bara það sem þeim dettur í hug en einna helst eru þetta einföld munstur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín og móðuramma.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja, fullorðnir og börn, þó börnin hafa ekki alveg þolimæði til að sitja lengi við.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota stóran pott og blanda saman olíu og palamín dúpsteikingarfeiti til helminga. Síðan er ég oftast með hitamæli ofan í olíunni til að hún verði ekki of heit. Síðan nota ég tvo gafla til að steikja kökurnar og fiskispaða til að steikja afskurðinn.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei nota sama laufabrauðsjárnið og kleinujárnið. Önnur áhöld eins og pottur, kökukefli, hnífar og diskur eru ekki þau sömu en að svipuðum toga og hefur alltaf verið notað.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Það er steikt upp úr palamín djúpsteikingarolíu og isio4 olíu til helminga. Þær eru steiktar í nokkrar mín, fer eftir litnum á þeim. Já afskurðurinn er steiktur. Oftast gerum við svona í kringum 80-90 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já laufabrauðið er pressað með léttu brauðbretti og eldhúspappír er hafður á milli.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er geymt inni í skáp á brauðbrettum.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Nei ekki þannig. Ef fólk vill hafa með sér heim þá tekur það bara nokkrar annars erum við öll saman á jóladag heima hjá foreldrum mínum og borðum hangikjöt og laufabrauð.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Byrjum í kringum 10:00 um morgunn og erum búinn milli 16:00 og 17:00.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég steiki og oftast er einn með til að pressa. Kökunum er raðað á bretti jafnóðum og látin kólna þannig. Síðan eru þau sett upp í skáp nokkrum dögum seinna.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já fjölskyldan gerði laufabrauð saman þ.e. foreldrar mínir og bræður.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á mínu heimili.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldar mínir ólust upp við laufabrauðsgerð í Eyjafyrði og austur á héraði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það er mjög svipað en var samt alltaf flatt út á heimilinu og þurfti að vera þunnt, það þunnt að munstrið í eldhúsbekkjunum sæist í gegn.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég er alfarið farin að kaupa útflattar kökur núna síðustu árin. Ég geri laufabrauð bara með einum hópi og eru það allir afkomendur sem komast hverju sinni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei hef aldrei tekið pásu frá laufabrauðsgerð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Í sjálfu sér er það ekki neinn sérstakur dagur. Of var verið að miða við að allir væru búnir í prófum þegar laufabrauðsgerðin fer fram. Stundum er valinn sami dagur og jólasveinarnir koma á "kaupfélagssvalirnar".Nei laufabrauð er aðeins gert fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að útbreiðslan hafi aukist eftir að hægt var að kaupa útflatt laufabrauð í bakaríum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Veit það ekki alveg en líklegast verður laufabrauðsgerð með sama sniði og venjulega.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sé um að halda laufabrauðsgerðina og passa upp á áhöld og að hafa mat fyrir alla í leiðinni.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflatta kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Langoftast bara hveiti en hef þó prófað bæði heilhveiti og rúgmjöl. Hveitið þó best.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég ólst upp við að mamma gerði deigið og flatti út. Hún skar sjaldan út í kökurnar. Á meðan ég gerði deigið sjálf þá var sami háttur á hjá mér.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum alltaf laufabrauðsjárn. Á meðan ég ólst upp þá var það líka þannig því amma sem var fædd 1900, átti laufabrauðsjárn og við fengum það alltaf lánað. Pabbi var hinsvegar mjög flinkur að skera út með hníf. Við höfum aðeins verið að leika okkur með það líka.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég er með laufabrausjárn sem við keyptum á fyrstu árum búskapar okkar um ca 1980.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Stjarna3 strikjólatréStafurinn V (það er svo gott að brjóta kökuna í hæfilega parta þegar verið er borða þær)

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hér gildir eiginlega bæði.Nostra við sumar kökur og rubba öðrum af.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Alltaf gaman að gera fallega stjörnu.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það fer nú dálítið eftir aldri og þroska.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði af foreldrum mínum, kannski mest af pabba. Já ég hef kennt mínum afkomendum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem ráða við það í fjölskyldunni.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það þarf góðan pott, fiskispaða og laufabrauðshlemm til að pressa lauslega. Gott að hafa vel af eldhúspappír undir til að fitan leki vel af.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei þetta hefur nú verið svipað.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Já afskurðurinn er steiktur. Steikt upp úr steikarfeiti, stundum blandað með tólg eða olíu.Við erum í ár að gera 100 kökur sem dreifast á nokkur heimili.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já pressa það lauslega með laufabrauðshlemm sem við fengum gefins frá laghentum gömlum manni í götunni okkar fyrir ca 32 árum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég set pappaspjald í botninn á poka og svo 10 til 15 kökur ofaná. Bind fyrir pokana með krullubandi.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það fer bara eftir óskum fólks um fjölda. Þetta eru svona 10-25 kökur á heimili núorðið. Reyni svolítið að velja stafi barnanna í poka hvers heimilis.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Með mat og allri samverunni og þar til búið er að steikja er ca 6 tímar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við hjónin (elsta fólkið 63 og 60 ára) sjáum alltaf um það. Stundum erum við að steikja eftir að aðrir fara því það er mikið af litlum börnum í fjölskyldunni.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskurðurinn er borðaður strax en síðan er brauðið lítið smakkað til jóla en kemur þó fyrir.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Best að borða það með hangikjötinu og líka því sem er borðað á aðfangadagskvöld sem er aðeins breytilegt.
Á þriðja í jólum er alltaf soðin ýsa með laufabrauði.... mjög gott.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Laufabrauð með reyktum silung t.d.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Bestar með miklu kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Endist fram á nýársdag og stundum fram á þrettándann.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður borðaður strax.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupi tilbúið frá bakaríum.Besta brauðið:Aðalbakaríið á SiglufirðiAxelsbakarí AkBakaríið við brúna Ak.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1942
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ætíð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Mismunandi,eftir því hvar ég bjó og með hverjum.Fyrstu árin í sveit í Fnjóskadal og síðar Eyjafirði,en frá 1948 á Akureyri og síðan þá að undanteknum 5 árum,er ég bjó í Reykjavík og var við nám íHáskóla Íslands.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau voru fædd og uppalin í Þingeyjarsýslu og þar var fyrir löng hefð í laufabrauðsgerð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Man vart hvort það var einhver munur,en þá óverulegur. Annars var gerð þess ætíð lík.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Svarið liggur þegar fyrir.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, og nú síðast eftir lát konu minnar með syni mínum hér á Akureyri og börnum þeirra.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Alltaf,man þó ekki hvort á árunum 1965-1969,er ég dvaldi í Reykjavík,hvort móðir mín sendi þá laufabrauð suður.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Í desember,en fer eftir aðstæðum,hvenær í mánuðinum fyrir jól það er.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Vaxandi, og sérstaklega í þéttbýlinu suðvestanlands þykir mér.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Veit ekki.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sé um áhöld,kaupi óskornar kökur,en fjölskylda sonar míns steikingarfeiti og þar er brauðið skorið og steikt.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nú lengi síðustu árin er það keypt tilbúið undir skurð,en meðan móðir mín lifði var hér á Akureyri frá 1970 til líklega 1992 verið við laufabrauðsgerð á hennar heimili og hún útbjó það það sjálf,allavega lengst af,þ.e.frá bakstri til steikingar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Yfileitt hreint hvítt hveiti með tilheyrandi frá bakaríi.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Sjá áður.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Hnífa ýmiss konar og laufabrauðsjárn,þó ekki ég,en aðrir nota það talsvert.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég á nokkra litla vasahnífa,sem móðurafi og amma áttu,en þau voru í heimili hjá móður minni,sem bjó einstæð með mig og bróður minn,en gömlu hjónin komu inn í heimili hennar 1952 og þessir hnífar eru líkast

til e-ð eldri og enn notaðir,en aðeins í laufabrauðsgerðinni.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ekkert ákveðið og kann ekki nöfn á þeim. Mér finnst að það þurfi á sem flestan hátt að tengjast jólahátíðinni og beri með sér þá hugsun. Eitthvað ótengt jólunum finnst mér ekki hæfa,enda einungis gert fyrir og í tilefni jólahátíðarinnar að mínum skilningi.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Bara stemningin hverju sinni og kannski einhver vani. Ég er ekkert sérstaklega vandvirkur,en reyni þó að vanda mig.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ég hugsa lítið út í þessi atriði og er hlutlaus um slíkt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Ýmislegt ,en ýmislegt nýtt kemur stundum upp.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég held að móðir mín og e.t.v móðurforeldrar hafi verið helstu leiðbeinendur. Amma var sérstalega listfeng og kunni e-ð sem hét hnútur,sem ég get því miður ekki lýst,enda varð hún snemma mjög veik af liðagigt,sem gerði henni skurð illmögulegan í rúm 20 síðustu ár hennar.Því miður glataðist þessi kunnátta með hnútinn einhvern veginn hjá afkomendunum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir,sem vettlingi geta valdið.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Móðir mín átti appelsínugulan pott,þungan úr pottjárni og hann á núna þessi sonur mínn hér á Akureyri og kona hans.Þá er auðvitað steikingarfeitin,sem nú er jurtafeiti,en var lengstaf hjá afa,ömmu og mömmu tólgarfeiti.Þessi gamli pottur er notaður. Síðan er notaður stór gaffall,sem krækt er í kökurnar til að snúa þeim við í pottinum og veiða upp úr honum þegar þær eru fullsteiktar. Þar næst er notaður tréhlemmur,sem er í stærð kakanna og lagður ofan á hverja köku litla stund til að jafna svolítið yfirborðið.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei í stórum dráttum ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtaolíu og mjög skamma stund,en feitin þarf auðvitað að vera snarpheit og stundum þarf að gera lítið hlé til að skerpa á hitanum.60 -70 kökur eru gerðar nú síðustu ár. Afskurður er enginn nú,eftir að farið var að kaupa kökurnar tilbúnar til skurðar og steikingar,en áður var afskurður ætíð steiktur og þá fékk fólk að borða hann,sem var alltaf gott og gaman.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Sjá áður.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Þegar það er kólnað er því staflað upp og sett í annað hvort stóran brauðdunk,sé slíkur til,eða geymt í plasti og þá hafður diskur eða eitthvert undirlag neðst.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ég fæ nú ,þar sem ég bý nú einn, 10-15 kökur,en fjölskylda sonarins mestan hluta þess.Svo fer það eftir áhuga hvers og eins,hvernig þess er neytt.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Miðað við þennan kökufjölda,60-70 stykki er tíminn líklega 2-3 klukkutímar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Tengdadóttir mín er ábyrg fyrir steikingu,en nýtur aðstoðar barna sinna,sem eru 19 - 31 árs gjarnan,en áður,þegar þau voru yngri, voru börnin líka liðtæk,t.d. við að pressa kökurnar og hjálpa til við frágang.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Alltaf smásmakk daginn,sem það er skorið og steikt,en síðan yfirleitt ekki fyrr en á jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti og magál,en stundum gerði mitt heimafólk,kona og börn,sem eru 4, grín að mér,því að ég borðaði það líka með hamborgarahrygg og. fleira kjötmeti. Stöku sinnum einnig án kjöts.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Þekki slíkt ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér þykir best að nota hvítt hveiti,en get einnig borðað það með íblönduðum rúgi og einnig þykir mér ágætt

að kúmen sé í því,en það var þó ekki notað í mínu nánasta umhverfi,frekar að slíkt var til í öðrum húsum.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það endist mér fram í janúar og ég á gjarnan nokkrar kökur til að hafa á Þorrablóti.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Bara afskurður og helst neytt í upphafinu,eins og ég lýsti áður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já. Síðustu ár hef ég keypt það i Axelsbakaríi hér á Akureyri,en áður hjá Kristjánsbakaríi á sama stað.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Fyrst og fremst venja,sem ég vil halda, fyrir utan að mér finnst það gott og vill ómögulega vera án þess um jól.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Þetta hefur alltaf verið með líku móti,en auðvitað eru minningar frá bernsku með móðurforeldrum og öðru góðu fólki ljúfastar og svo með konu,börnum ,tengdabörnum og barnabörnum og nú síðast með 2 barnabarnabörnum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fyrstu æviár mín gerði fjölskyldan ekki laufabrauð en það var samt partur af jólahátíðinni þar sem við fengum frá eldri frænku sem bjó á Akureyri. Í kringum unglingsárin fórum við svo að gera laufabrauð sjálf. Þá hittust mamma, pabbi og við systurnar ásamt einni systur mömmu og hennar fjölskylda og við gerðum þetta saman. Undanfarin ár höfum við þó haft þann háttinn á að kaupa kökurnar frá bakara en skera, fletta, steikja og pressa sjálf. Það hefur fjölgað í þessum 2 fjölskyldum jafnt og þétt í gegnum tíðina en þetta eru þó enn í grunnninn niðjar þeirra systra.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Við skiptumst á að bjóða fólki heim í laufabrauðsgerðina, látum það rúlla á milli 6 heimila.Það eru heimili mömmu og pabba, systur hennar, tveggja barna hennar auk mín og systur minnar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma á ættir að rekja til Akureyrar og ég hef alltaf tengt þetta við þær rætur. Pabbi er ættaður úr Hveragerði og hann kynntist þessu í gegnum mömmu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Við notuðum hvítt hveiti í kökurnar í fyrri tíð, eins og líklegast er algengast en í dag kaupum við kökur gerðar úr rúg.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Við fengum laufabrauð frá frænku frá Akureyri en um unglingsárin fórum við fjölskyldan ásamt systur mömmu og hennar fjölskyldu að gera laufabrauð saman.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við kaupum kökurnar óskornar og ósteiktar en hittumst svo ásamt fleiri fjölskyldumeðlimum og klárum að útbúa laufabrauðið.Hópurinn samanstendur af foreldrum mínum og þeirra niðjum auk systur mömmu og hennar niðjum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já við hittumst í byrjun nóvember ár hvert og gerum laufabrauð saman en því miður þá tókst það ekki á þessu herrans ári 2020 vegna covid.Í staðinn þá hittumst við systur hjá foreldrum okkar og skárum og steiktum okkar kökur.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Þar sem tengdadóttir systur mömmu er hárgreiðslukona þá er alltaf mikið að gera hjá henni í desember svo við höfum valið að gera þetta í byrjun nóvember, önnur af fyrstu tveimur helgunum. Í dag erum við með spjall á Messenger fyrir laufabrauðsgengið og þar finnum við út stund og stað. Áður var það gert í gegnum síma.Við gerum bara laufabrauð fyrir jólin en þar sem pabbi elskar laufabrauðið þá panta þau mamma alltaf hressilega margar kökur svo þær endist nú helst bæði Þorrann og Góuna.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst mun fleiri gera laufabrauð í dag en fyrir 20 árum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við breyttum árlegu fyrirkomulagi okkar og að þessu sinni hittust bara foreldrar mínir ásamt 2 af dætrum sínum og niðjum þeirra.Ekki systir mömmu og hennar afkomendur. Við nýttum okkur enga tækni til að vera saman við gerð laufabrauðsins en notuðum Messenger grúbbu sem laufabrauðsgengið hefur sín á milli og sendum myndir af stemmningunni á hina sem ekki voru með okkur.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við höfum þann háttinn á að skiptast á að bjóða heim en allir koma hins vegar með veitingar á hlaðborð. Við ákveðum þetta árlega í spjalli á Messenger og minnum á að koma með vasahnífa og bretti til að skera á. Þetta er sameiginleg framkvæmd og enginn sem ber ábyrgð frekar en annar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Í dag kaupum við kökurnar óskornar og ósteiktar. Áður fyrr gerðum við deigið sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Í stað hvíts hveitis viljum við hafa okkar úr rúg.

Ég þori ekki að fara með hvort það sé hvítt hveiti líka og hver hlutföllin séu þá.
Við kaupum kökurnar frá bakaríi í Mosfellsbæ.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Á ekki við í mínu tilfelli.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1971
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan gerði laufabrauð með afa og ömmu og bróður mömmu og dóttur hans. Seinna eftir að afi og amma féllu frá er laufabrauð gert í húsi foreldra minna. Mamma, pabbi, við systkinin þrjú, makar og börn. bróðir mömmu og dóttir hans og hennar fjölskylda. Við gerum um 300 kökur fyrir þessar 20 manneskjur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fyrst vorum við alltaf í afa og ömmu húsi en svo í mömmu og pabba húsi.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi var fæddur og uppalinn í Mývatnssveit þar sem hefðin er sterk. Mamma er ættuð úr Mývatnssveit (móðir hennar fædd og uppalin þar) og úr Fljótunum (Faðir hennar fæddur og uppalinn þar).

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið átti að vera þunnt og ljóst. Þannig gerum við það í dag:Við notum laufabrauðsjárn, það hefur verið til í fjölskyldunni frá því ég man eftir mér.Við kaupum útflattar kökur og höfum gert síðustu 30 árin en áður var eldhúsborðið sett á búkka til að hækka það og afi og Frændi (bróðir mömmu) flöttu út. Þá var viktað deig í hverja köku skorið með kleinujárni utan um disk. Fyrst eftir að við hættum að breiða út sjálf söknuðum við munstursins eftir kleinujárnin, kökur breiddar út í vél eru með sléttan kant.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf gert laufabrauð, líka þegar fjölskyldan bjó í Svíþjóð þegar ég var 8-9 ára.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð með mínu fólki, mömmu, og systkinum mínum og fjölskyldum og bróður mömmu og

hans niðjum. Einnig geri ég laufabrauð með tengdafjölskyldunni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við gerðum alltaf laufabrauð í desember, kannski aðra helgina. Þegar börnin og systkinabörnin voru mörg var mikið að gera í desember, jólaböll og tónleikar og þá færðum við okkur fram í nóvember. Við miðuðum þá gjarnan við afmælisdag ömmu 22. nóvember, eða næstu helgi við þann dag.Í ár vonumst við til að geta gert laufabrauð 12. desember, að fjöldatakmarkanir leyfi það. Annars verðum við að skipta fólkinu á tvo staði við skurðinn og sleppa mjólkurgrautnum sem við borðum alltaf saman í hádeginu og hangikjötsmáltíð kvöldsins.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Fannst laufabrauðsgerð aukast um tíma fyrir kannski 15 árum en hafa staðið í stað síðan en ekki dalað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid varð til þess að við seinkuðum frá 22, nóv til 12. des og það á eftir að koma í ljós hvort við þurfum að skipta okkur í tvö hús. Einnig hvort við getum haldið í þá hefð að borða jólagraut saman í hádeginu.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við sjáum um þetta í sameiningu þetta er gömul hefð hjá okkur og allt í föstum skorðum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

hvítt hveiti, mjólk, örfá sykurkorn, hjartasalteinnig gerum við deig úr hveitilausu hveitiog þriðja deigið með haframjólk í stað kúamjólkur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

kaupum mest.en frænka mín gerir sérfæðisdeigin handa sínum barnabörnum, sem ekki þola mjólk annarsvegar og hveiti hins vegar.Hér áður fyrr þegar deigið var gert heima, gerði amma deigið en afi og bróðir mömmu flöttu út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við eigum bunka af trébrettum sem eru bara notuð í laufabrauð og svo nokkur gömu. krossviðarbretti. Við eigum laufabrauðsjárn og litla pappaöskju með vasahnífum af minnstu gerð til að fletta með. Maðurinn minn er ekki alinn upp við að nota járn þannig að við eigum alltaf beitta hnífa til að skera með á gamla mátann. Það eru þá skurðhnífar úr apóteki og blöð úr "teppahnífum" sem búið er að vefja límbandi utan um til að maður skeri sig ekki.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Litlu vasahnífarnir eru sumir mjög gamlir og eyddir. Hnífar sem afi og langafi áttu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Þrjú strik. amma sagði að það brotnaði svo vel á borði. Við erum flest föst í hefðum hvað útskurðinn varðar en næsta kynslóð leikur sér með efniviðinn. Það er ekki gaman að steikja mörg andlit sem glotta til manns úr pottinum, geifla sig í heitri feitinni.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er frekar hugmyndasnauð er geri þrjú strik, kerti í stjaka eða fjögur mishá kerti. Ég er ekki að nostra við útstkurðinn, maðurinn minn sér um þá hlið og ég fjöldaframleiðsluna.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Maðurinn minn og dóttir eru mjög fær að skera á gamla mátann, brjóta kökuna saman til að skera lauf og eru sannkallaðir listamenn.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma kenndi mér og ég mínum börnum auk þess sem ég skar laufabrauð með leikskólabörnum í mörg ár.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt frá fæðingu.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum gamlan appelsínugulan steypujárnspott til að steikja í. Þvottahúsið er "tæmt" og dagblöðum dreift á gólfið. Við notum matargaffla til að snúa kökunni í pottinum og eldhúspappír til að þerra og aðeins að pressa hverja köku.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, allt eins í áraraðir.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við notum jurtafeiti og hver kaka er steikt í 10-15 sekúndur á hvorri hlið. Við gerum 250 kökur. Það kemur alltaf smáræði af afskurðargeirum með kökunum og við steikjum þá. Þeir eru notaðir til að athuga hvort feitin er orðin heit og svo steiktir og borðaðir með kvöldmatnum.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Við þerrum með bunka af eldhúspappír, og þrýstum aðeins á hverja köku en pressum ekki mikið. Brauðinu er staflað, 20 kökur í stafla og stendur til næsta dags.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Daginn eftir að brauðið var steikt er því raðað í plastfötur og bauka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Skipt niður á fjölskyldur eftir þeirra óskum.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Byrjum oft að skera um 11 á laugardagsmorgni og skerum fram að graut. Svo er haldið áfram og um kaffileytið er byrjað að hita feitina. Tveir eða þrír byrja að steikja meðan hinir klára að skera og ganga frá. Svo fer einhver í að sjóða kartöflur og gera jafning með hangikjötinu sem við borðum þennan dag. Það passar yfirleitt að búið er að steikja mátulega þegar setjast á að borðum og afskurðargeirar og kannski nokkar kökur eru boðnar með matnum. Sem sagt einn dásemdar laugardagur.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma, við systur og frænkan sjáum yfirleitt um þetta. Amma steikti alltaf og svo mamma og svo höfum við systur og frænka elst upp í þetta hlutverk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það hefur í seinni tíð verið boðið upp á smá með hangikjötinu á laufabrauðsdegi, aðallega af því að það er

svo lítill afskurður og fólk margt. Svo var stundum sóttar fáeinar kökur með kakói og heitu hangiketi á brauð að kvöldi Þorláksmessu. Annars eru laufabrauðsdallarnir lokaðir fram að jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Sem snakk með kókglasi.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Bróðir ömmu minnar borðaði síróp á laufabrauðið og vildi ekki að mikið væri skorið í brauðið því þá lak sírópið niðrum götin, Við borðum ekki smjör á laufabrauð.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

þunnar úr hvítu hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir þrettándann, það er sjaldnast afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Með matnum á laufabrauðsdegi.Afskurðargeirar.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samvera fjölskyldunnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1994
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, þegar ég var yngri var öll fjölskyldan sem átti heima í Hrísey saman, ss. mamma mín og pabbi, systkini mín, föðurbróðir og hans kona og börn og amma og afi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á heimili mínu eða heimili ömmu og afa.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þetta hefur verið hefð í föðurfjölskyldunni til margra ára. Um er að ræða Hrísey.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, nema fjölskyldan mín hefur alltaf sett kúmen og/eða kúmenduft í kökurnar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, ég geri það enn með foreldrum mínum, systkinum og mökum okkar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Einhver laugardagur eða sunnudagur seint í nóvember eða byrjun desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst hún fara minnkandi. Það er þá aðallega minnkun á því held ég að fletja sjálfur út en margir kaupa laufabrauð og steikja sjálfir en sleppa því þá bara að græja deigið frá grunni.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já foreldrar mínir.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum undantekningalaust til einhvern part af deiginu en vegna anna höfum við keypt útflattar kökur nokkrum sinnum síðustu ár til að ná upp í þann fjölda kaka sem við viljum gera.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Það er leyndarmál.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Já, mamma og systir mín aðallega. Ég og mágkona mín höfum líka flatt út sem og bræður mínir og pabbi.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur

þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1990
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já ég hef alltaf bakað laufabrauð fyrir jólin með móðurfjölskyldunni minni. Afi og amma og langamma mín, mamma mín og pabbi og bróðir. Ásamt systkinum mömmu minnar og mökum þeirra og börnum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsbaksturinn fór ekki fram heima hjá mér heldur oftast heima hjá ömmu minni og afa. Þó að systkini mömmu hafi einnig boðið fram húsnæði seinni ár eftir að afi dó og amma var orðin gömul.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Laufabrauðshefðin í minni fjölskyldu kemur frá langömmu minni, Áslaugu Kristjánsdóttur Thorlacius, sem er alin upp á Fremstafelli í Köldukinn í Suður Þingeyjasýslu. Amma Áslaug var mikil listakona í laufabrauðsskurði og í desember gekk hún um með laufabrauðshnífana sína í poka og gerði laufabrauð með öllum afkomendum sínum á mismunandi dögum á aðventunni.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það hefur lítið breyst. Langamma sagði að það ætti að fletja það út þar til hægt væri að lesa Þjóðviljann í gegnum það. Þjóðviljinn var nú reyndar ekki lengur gefinn út í minni æsku en við létum nægja að geta lesið það dagblað sem var hendi næst í gegnum útflatt deigið. Síðan voru kökurnar lagðar á hjónarúmið hjá ömmu og afa til að þorna. Breytt var yfir þær lak og svo var glugginn hafður opinn þannig að herbergið héldist kalt. Ég man ennþá eftir því að ég var örugglega ekki nema 5 ára þegar ég var byrjuð að þreyfa á kökunum og læra hvenær þær væru orðnar hæfilega þurrar til að skera í þær. Svo sátu allir saman við borðstofuborðið og skáru munstur í kökurnar. Ég man að eitthvert árið var komið laufabrauðshjól en mér fannst það aldrei nauðsynlegt, mér fannst skemmtilegra að skera sjálf. Fyrst vorum við börnin notuð í að bretta munstrin sem hinir fullorðnu höfðu skorðið út og svo fékk maður að spreyta sig sjálfur að skera. Afi minn og langamma pössuðu upp á að skera upphafsstafi allra barnanna í fjölskyldunni út í laufabrauð. Stafakökurnar voru svo notaðar á aðfangadagskvöld til að merkja hvar hvert barn ætti að sitja við borðið. Svo var útskornu kökunum safnað á hinn endann í hjónarúminu og þegar útflatningu á öllu deiginu (oftast um 5 porsjónir, 30 kökur í hverri porsjón) var feitin hituð og steiking hafin. Þá fékk ég að standa með

pönnukökupönnuna og stafla af eldhúspappír og pressa kökurnar þegar þær komu uppúr pottinum til að þær yrðu alveg sléttar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég hef alltaf gert laufabrauð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já það er ennþá alltaf tekinn heill dagur á aðventunni í móðurfjölskyldunni undir laufabrauðsgerð. Eitt árið prófuðum við líka að gera vegan laufabrauð með frænku mannsins míns sem er vegan. Það var mjög skemmtilegt.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já, ég hef alltaf gert laufabrauð, fyrir 10 árum var ég erlendis einn vetur en þá gerði ég samt laufabrauð með íslendingum sem ég þekkti þar. Í ár er ég líka erlendis en stefni engu að síður á að baka laufabrauð. Ég er ekki viss um að jólin kæmu annars.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauð er bara bakað fyrir jólin, það er yfirleitt gerð óformleg skoðanakönnun um hvenær flestir, helst allir í fjölskyldunni, komist. Oftast er það heill laugardagur eða sunnudagur í desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég man hvað það kom mér á óvart að fjölskylda mannsins míns, sem er úr uppsveitum Árnessýslu, bakaði ekki og borðaði ekki laufabrauð um jólin. Ég vildi gefa þeim heimabakað laufabrauð og það endaði með því að það var allt eftir um áramótin þegar við komum til að vera með þeim og ég borðaði það allt. Síðan eignaðist mágur minn konu frá Húsavík og við höfum komið með laufabrauð á jólaborðið hjá tengdafjölskyldunni en borðum oftast mest af því sjálfar. Ég hef ekki mikið hugsað út í útbreiðsluna að öðru leyti en ég held þetta standi áreiðanlega í stað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ég er eins og ég sagði erlendis svo ég get hvort eð er ekki gert laufabrauð með fjölskyldunni í ár. En ég veit að plönin um laufabrauðsdaginn eru í uppnámi og ekki búið að ákveða hvernig þetta verði útfært. En ætli fólk baki einmitt ekki í minni hópum. Það stóð til að reyna að hafa það em samkomutakmarkanir hefðu verið rýmri og þá stefndi ég á að vera með í gegnum videó-símtal.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf?

Hverjir, ef svo er?

Langamma gekk alltaf um með haug af sérstökum vasahnífum fyrir laufabrauðsskurðinn. Þegar hún var orðin gömul tók systir mömmu að sér að halda utan um þetta, og allir í fjölskyldunni eru með augun opin allt árið ef þeir sjá hnífa, bretti eða annað sem gæti hentað vel í laufabrauðsgerð.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Langamma sá alltaf um deigið en síðan tók ein systir mömmu það að sér þegar langamma var orðin gömul og lúin. Allt er gert frá grunni. Haldið er bókhald á hverju ári yfir hversu mikið af deigi var nóg og aðra þætti sem vert væri að muna á næsta ári.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við höfum alltaf notað rautt kornax en í fyrra prófuðum við að nota bláa með hærra prótíninnihaldi. Það gekk ekki alveg nógu vel, kökurnar urðu seigar og erfiðara í flatningu. Amma sagði alltaf að mjólkin ætti að vera snarpheit áður en smjörið væri sett út í hana til að bráðna.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Systir mömmu sér um deigið nú í dag, annars er verkaskiptingin frekar jöfn. Fólk skiptist á að breiða deigið og skera. Reyndar er stundum verið að reyna að láta þá sem þykja lunknari við skurðinn skera meira og breiða minna til að fá fleiri fallegri kökur. Mamma mín er til dæmis alveg ákveðin í því að hún sé ekki nógu góð að skera (sem er bara bull) svo hún vill frekar breiða og steikja.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Vasahnífar, því minna blaðið því betri. Laufabrauðshjól hafa verið með í seinni tíð en það eru aðallega börnin sem nota þau. Síðan þarf alltaf að pikka kökurnar. Þá er annað hvort notast við oddinn á hnífnum eða pikkalóinn.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Pikkalóinn er græja sem amma keypti einhvern tíma og er ætlaður til að stinga í kartöflur á meðan þær eru skrældar. Hann virkaði hins vegar mjög illa til þess en hefur síðan verið notaður til að pikka laufabrauð og þykir besta áhaldið til þess. Hnífarnir hennar langömmu týndust fyrir nokkrum árum, og þá fann systir mömmu hnífa frá tengdaforeldrum sínum sem dugðu vel, en síðan komust hnífarnir frá langömmu aftur í leitirnar og nú er þetta notað í bland.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Mér finnst gaman að gera glugga og stjörnur. Þá er kakan brotin í fernt og síðan skornir 2-3 skurðir annað hvort beint upp frá horninu (fyrir glugga) eða niður í átt að horninu (stjörnur). Einnig finnst mér mjög mikilvægt að gera stafakökur fyrir börnin mín. Svo þau hafi sinn staf á laufabrauði á disknum sínum á

aðfangadagskvöld. Þegar pabbi minn kom inn í fjölskylduna var hann ekki vanur að skera laufabrauð og fór ansi frjálslegum höndum um hnífinn og fann upp ýmis munstur í gríni. Frægastur í fjölskyldunni er núna Gullfoss í klakaböndum sem var í raun bara kaka sem misheppnaðist hrapalega hjá pabba en hann lét eins og þetta hefði verið viljaverk og héti Gullfoss í klakaböndum. Maðurinn minn hefur líka búið sér til sína eigin aðferð við laufabrauðsskurðinn eftir að hann byrjaði að gera laufabrauð með okkur. Hann sker fríhendis í kökuna en brýtur ekki saman til að búa til laufin. Mér finnst þetta bara skemmtilegt og um að gera að vera frumlegur í laufabrauðsskurði.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er frekar föst í hefðum og finnst gaman að nostra við skurðinn og gera fallegar kökur. Flestum finnst skipta meira máli að gera fallegar kökur og njóta samverunnar. Laufabrauðsgerðin í okkar fjölskyldu snýst meira um samveru en að fjöldaframleiða kökur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst skemmtilegra að gera glugga og stjörnur en langar runur af laufamunstri. En mér finnst samt allur skurður skemmtilegur.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Flestir skera svipað en þeir sem hafa komið inn í fjölskylduna á fullorðinsaldri eru með aðrar aðferðir, sumir hafa líka alist upp við laufabrauðsgerð en aðrir ekki og þeir eru oft ansi frumlegir sem er bara gaman.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Afi minn kenndi mér mest, hann var algjör listamaður í laufabrauðsskurði. En það eru allir alltaf til taks til að kenna börnunum og núna kenni ég börnunum mínum og litlum frændum og frænkum og það er svo skemmtilegt. Að geta miðlað þessari hefð áfram.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera eitthvað, sumir þó meira en aðrir en ég held það sé aldrei þannig að einhver skeri ekki amk eina köku.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég hef minnst komið að steikingu, yfirleitt er ég ennþá að skera síðustu kökurnar þá því margir aðrir eru búnir missa þolinmæðina á því þegar svo langt er liðið á daginn. Ég veit þó að það er mikill debat um hverju eigi að steikja upp úr en ég held að undanfarin ár hafi flestir sammælst um að það sé fínt að nota bara isio 4 olíu í það. Síðan þarf nóg af eldhúspappír og pönnu til að pressa. Síðan eru kökurnar flokkaðar í nokkra flokka þegar þær koma upp úr pottinum, eftir því hversu fallegar þær eru. Sumar eru notaðir í gjafir og aðrar eru aðeins til heimabrúks.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Fyrir nokkrum árum var prófað að nota djúpsteikingarpott en það hélst ekki. Síðan hefur stundum verið steikt á lausri hellu úti í bílskúr til að sleppa við brælu innandyra. En annars hefur mesta breytingin verið hvað er notað til að steikja upp úr.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Það er steikt upp úr isio 4 nú til dags, það er steikt þar til það er hæfilega dökkt, á hvorri hlið. Yfirleitt eru búnar til um það bil 150 kökur. Afskurðurinn er alltaf steiktur fyrst, og notaður sem nasl fyrir þá sem eru enn að skera. Hann köllum við skufsur og berum helminginn fram saltaðan og hinn ekki.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já alltaf pressað með eldhúspappír og pönnukökupönnu.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er yfirleitt geymt í hinum ýmsu ílátum sem safnað hefur verið, makkintosdöllum og álíka. Síðan er því dreift á milli heimila. V

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Því er skipt jafnt á milli og passað að allir fái bæði fallegar kökur til að gefa eða hafa á jólaborðinu, og líka ljótari kökur til heimabrúks. Það eru 5 heimili svo hver fær um 30 kökur en það er líka tekið tilit til hversu margir eru á hverju heimili í jólamat.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Yfirleitt er byrjað að breiða um hádegi og búið um kvöldmatarleyti. Þá borða allir saman kvöldmat áður en farið er heim. Oft eitthvað sem er búið að undirbúa fyrirfram eins og lasagne t.d.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma mín hefur oft yfirumsjón með steikngunni en allir taka þátt og skiptast á.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Já það má borða skufsurnar á laufabrauðsdaginn annars er brauðið geymt og ekki borðað fyrr en á aðfangadagskvöld. Svo er alltaf laufabrauð á jóladag og gamlársdag líka, síðan má borða afgangana sem snakk milli jóla og nýárs og eftir nýárið ef það eru einhverjir afgangar.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með öllu eða bara eintómt. Ég elska laufabrauð!

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, en ætli það sé kannski pínu skrítið að við höfum laufabrauð með öllum máltíðum á jólunum, ekki bara hangikjöti og uppstúf. Svo mér finnst kannski ekkert skrítið að borða laufabrauð með neinu, því ég er vön því með svo mörgum fjölbreyttum mat.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér finnst heimabakaðar úr minni fjölskyldu bestar. En svilkona mín frá Húsavík hefur gefið mér kúmenlaufabrauð að smakka og mér finnst það mjög gott.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Þær eru yfirleitt búnar á þrettándanum ef ekki fyrr svo það er aldrei afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við köllum það skufsur, þær eru borðaðar beint eftir steikingu en ef það er afgangur fá börnin að taka með sér heim í poka og borða daginn eftir. Ég man líka að þegar ég var barn fannst mér mjög gott að borða hrátt laufabrauðsdeig.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei, kaupi það aldrei. Fæ stundum í öðrum jólaboðum eða á jólahlaðborðum og finnst þau yfirleitt of þykk og mikil feiti eftir á þeim.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér finnst þetta stór partur af jólaundirbúningnum, samvera með fjölskyldunni og gaman að halda í þessa hefð og miðla henni áfram til yngri fjölskyldumeðlima. Svo finnst mér laufabrauð líka mjög gott. Þegar ég var í háskólanámi passaði ég mig alltaf að ef ég var ennþá í prófum að ég skipulagði mig þannig að ég hefði samt tíma til að mæta aðeins í laufabrauð því það gaf mér svo mikið.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsdagurinn er einn af mínum uppáhalds dögum á aðventunni. Allt frá því að stinga puttanum ofan í snarpheita mjólkina til að athuga hitastigið, að stíga inn í ískalt herbergi og þreyfa á kökum og athuga hvort þær séu tilbúnar í skurð, sitja við kertaljós og jólatónlist og skera út, borða konfekt, mandarínur og drekka jólaöl á meðan, og finna svo steikingarbræluna og fá nýsteiktar skufsur. Þetta er eitt það besta við jólin.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1961
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, stórfjölskyldan, móðuramma, mamma og systir hennar framan af makar og börn. Síðan mamma og afkomendur hennar. Svo hef ég tekið við, mín börn, mamma og bræður mínir og þeirra fjölsk. Makar og börn.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þær systur skiptust á að halda laufabrauð. Svo heima hjá mömmu og núna heima hjá mér.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Æskuheimili móður minnar. Frá Laugum í S-Þingeyjarsýslu. Gæti líka verið komið úr Eyjafirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, Frá Kristjáns bakaríi, mjög mikilvægt. Þótti líkast því sem amma gerði. Við flöttum ekki út. þ.e. gerðum ekki frá grunni. Skárum og steiktum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, með mömmu og bræðrum mínum og þeirra fjölskyldum 15-18 manns.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ekki fallið úr ár síðan ég man eftir mér.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Reynum að finna góðan dag í byrjun des. má ekki vera of nálægt jólum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Svipað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Í ár var fámennt en góðmennt. Mamma og vinur hennar, ég, maki minn og synir mínir. Bróðir minn gerði með sinni fjölskyldu og við höfðum smá samband í FB.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég og mamma.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarjárn og hníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Mjög einfalt. Stundum reynt að gera stafi.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Nei ekki mikið nostur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei, þetta er ágætt dund.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei, mjög svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma. Sonum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir. Já líka börn eftir því sem þau hafa haft áhuga á.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Stór grunnur og víður pottur. Gaflar. Hlemmur til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Betri pottur og betri pressa.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín. Ljósbrúnar, mjög stutt. Í ár voru bara gerðar 40 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, sérstakt tól. sérsmíðað, tréhlemmur.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég set þetta ofan í pott með loki og geymi í köldu herbergi.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engu kerfi. Mamma tók 10, vinur hennar 10. Ég tek 20.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Einn eftirmiðdag. Svo höfum við borðað hangikjöt saman.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá

því?

Við skiptumst á. Hver fjölsk. steikir sínar kökur.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hangikjötinu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti og hamborgarahrygg.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Sumir nasla í þetta með engu.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Frá Kristjáns bakaríi.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Misjafnt. Gleymdi nokkrum kökum frá í fyrra og þurfti að henda núna á haustdögum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bónus. Kristjáns Bakarí.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Jólahefð og samvera með fjölskyldu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei það þekktist ekki hjá okkur hvorki þegar við bjuggum norður í Fljótum í Skagafirði eða í Reykjavík eftir. Faðir minn var Fljótamaður en móðir mín úr Reykjavík. Eitthvað heyrði ég þó um að kvenfélagskonurnar gerðu laufabrauð fyrir Þorrablót sem haldið var í sveitinni, en ég sá það aldrei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég kynntist laufabrauðsgerð hjá fjölskyldu, sem ég hafði passað börn hjá, í Reykjavík um 1960. Fjölskyldan var úr Vestur-Skaftafellssýslu.Það sem var sérstakt við þeirra laufabrauð sem ég hef ekki séð annarstaðar að haft var heilveiti í bland við hveitið en að öðru leiti eins.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég kynnti laufabrauðsgerðina fyrir foreldrum mínum eftir að ég lærði það hjá Skaftfellsku fjölskyldunni.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það brauð sem ég kynntist sem unglingur er eins og það sem gert er í dag.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég hef tekið þátt í laufabrauðsgerð síðan 1968 þegar ég kynntist manninum mínum. Móðir hans, margrét Tryggvadóttir f. 1917, var frá Ytri-Varðgjá í Eyjafirði og þar var laufabrauðshefðin í hávegum höfð. Á æskuárum hennar voru steiktar um 400 kökur enda heimilið fjölmennt, börnin 8 svo og ein eða fleiri vinnukonur.Byrjað var að hnoða deigið og fletja út um kl 4 um nóttina og síðan farið að skera eftir gegningar. Allir tóku þátt og sagði hún að sumir bræðra sinna hafi verið afar slingir við skurðin. þar svo mikið var gert af kökum voru þær lagðar yfir rúmin og yfir breidd lök til að koma í veg fyrir að þær ofþornuðu. Þegar skurðurinn hófst voru nýskornar kökur lagðar á næsta rúm með sama umbúnaði. Meðan tengdamamma hnoðaði í kökurnar sem hún gerði vel fram yfir sjötugt, var hafður sami háttur á. Eftir að hún

hætti að hnoða deigið sjálf fórum við að kaupa tilbúnar kökur. Venjan var að kaupa kökur frá Kristjáni á Akureyri henni fannst það líkjast því sem hún var vön.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já þegar Margrét varð lasin tók ég við hlutverkinu og nú hafa dætur mínar tekið alfarið við laufabrauðsbakstrinum. Ég sker þó alltaf út með litlu krökkunum. Ég hef bara unnið laufabrauð með nánustu fjölskyldu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Við steikjum laufabrauð á hverju ári og aldrei sleppt úr.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Bara steikt fyrir jól. Oftast í fyrstu eða annari viku í desember allt eftir hvernig fólk í fjölskyldunni er að vinna en margir hjá okkur eru vaktavinnufólk.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að hún hafi heldur aukist ekki síst fyrir tilstuðlan skólanna a.m.k hér í Kópavogi þar sem haldnir hafa verið laufabrauðsdagar síðustu áratugi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við skiptum okkur upp í tvo hópa, litlu börnin með mér gamalmenninu og unga fólkið síðar, dætur mínar sáu svo um steikinguna.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Áhöldin, laufabrauðsjárn og tréhlemm til að pressa kökurnar geymi ég en aðrir skaffa bretti og hnífa fyrir sitt fólk.dagurinn er valin seint í nóvember svo vaktavinnu fólkið geti stemmt vaktir saman.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum alltaf tilbúið og höldum okkur við Kristjánsbakarí ef hægt er.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Eins og ég nefndi áður notuðu skaftfellsku konurnar heilhveiti í bland en tengdamamma notaði bara hveiti, salt og volga mjólk.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Tengdamamma bjó alltaf til deigið meðan hún gat, ég lærði það aldrei.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn sem rúllað er eftir flatri kökunni, laufunum síðan flett upp með oddhvössum hníf. Við vinnum líka mikið fríhendis með hnífum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég keypti laufabrauðsjárnin, ég á tvö, í Íslenskum heimilisiðnaði þegar ég vann þar 1968-70 svo nota ég lítinn vasahníf.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Allskonar munstur, stjörnur, greinar, fugla, kerti á grein, jötun, fjárhúsið, halastjörnur, upphafstafi fjölskyldunnar, jólaköttinn, fugla, krossa o.fl o.fl.allt hefur verið leyfilegt hingað til.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta heiðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hugmyndirnar koma úr öllum áttum stundum úr dagblöðum og tímaritum því oft hafa verið skrifaðar greinar með myndum flest ár. Svo eru líka munstur sem tengdamamma skar út. það er alltaf svolítil keppni um að skera flottustu og flóknustu kökuna.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver hefur svolítið sinn stíl.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði það hjá skaftfellsku fjölskyldunni um 1960. Ég hef kennt börnum mínum og frændbörnum og nú síðast barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt þó það sé ekki nema ein kaka. Í ár var yngsti þáttakandinn 3 ára, hún sat yfir þrem kökum og var bara góð með sér þó að kökurnar hennar væru síðan notaðar í snakk.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Víður frekar lágur pottur, fiskispaði, kjötgaffall, hlemmur til að pregga kökurnar og mikið af eldhúspappír.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við steikjum upp úr plöntufeiti og steikjum 60-80 kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

pressað með sérstökum tréhlemmi sem mér var gefin fyrir löngu. Kökurnar eru færðar upp úr feitinni þegar þær byrja að taka á sig lit og lagðar á eldhúspappír og pressaðar, síðan staflað í 10-20 köku stafla og látnar kólna.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Oftast settar á tertudisk og inn í plastpoka svo fer það efir aðstæðum hvar við höfum þær til jóla. Þær eru allar étnar í síðasta lagi á gamlárskvöld svo það þarf ekki að hafa langtíma geymslu í huga.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Fer eftir stærð fjölskyldu og hversu æst fólk er í að éta þær. Við erum 4 fjölskyldur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

3-4 klukkutíma, við borðum svo oftast kvöldmat saman á eftir.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Við tengdamamma gerðum það saman hér áður en dætur mínar aðstoðuðu mig eftir að hún hætti. Núna sjá þær alfarið um það og stundum steikir annar tengdasona minna líka.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Fyrsta smakk er á bökunardaginn og svo ekki fyrr en á Þorláksmessu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Held ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Frá Kristjáni á Akureyri.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Allt étið upp um áramót.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Sem snakk á meðan við tengdó unnum kökurnar frá grunni síðan er enginn afskurður af tilbúnum kökum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

í stórmörkuðum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Að halda í gamla fjölskyldu hefð og fá tilefni til að hittast og metast.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hef nú þegar svarað þessu.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1955
Sveitarfélag: 170 Seltjarnarnesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei það var aldrei gert.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þegar ég var orðin fullorðin og farin að búa var okkur boðið að taka þátt í laufabrauðsgerð á neðri hæðinni hjá vinafólki okkar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Laufabrauð var ekki gert á þeirra heimilum þau voru bæði ættuð úr Reykjavík þó svo að þau hafi verið alin upp á Ísafirði og á Borgarfirði eystra.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

það var ekkert laufabrauð í minni æsku.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

þegar ég var 27 ára hjá vinkonu minni á neðri hæðinni.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei ég geri það ekki, en ég kaupi alltaf einn pakka til að halda í hefðina.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Sé á Facebook að sumar vinkvenna minna gera laufabrauð.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notuðum laufabrauðsjárn, kleinujárn og litla hnífa.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Kleinujárnið smíðaði faðir minn.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við létum bara listfengið ráða.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Við vönduðum okkur við skurðinn.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Vinkona mín kenndi mér.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skáru út börn og fullorðnir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Mér er minnistætt að vinkona mín pantaði nautafitu að norðan til að steika uppúr.Svo steiktum við afskurðinn og borðuðum með hangikjöti sem við suðum á meðan steikt var. Algjör fjölskylduveisla.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

það var pressað með pottlokum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Settum það í kökudunka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það var skipt jafnt.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta tók frá hádegi og endaði svo í hangikjötsveislu um kvöldið.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Húsfrúin sá um að steikja.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við kölluðum þá parta.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

---

já ég kaupi þetta með kúmeninu.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hefðin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1963
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan gerði alltaf laufabrauð, reynt var að gera það þegar flestir voru heima enda gerðar ca 400 kökur, mamma hnoðaði og flatti út ásamt pabba. Allir dívanar voru notaðir undir kökurnar lök notuð til að breiða á milli. Ég ólst upp í smá þorpi og fór fólk á milli til að aðstoða.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég fór á milli húsa í þorpinu sem ég bjó og skar út.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi er fæddur og uppalinn á Árskógsströnd og mamma í Arnarneshreppi bæði ólust upp við laufabrauð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem ég ólst upp við er með kúmeni og er stökkara en það sem keypt í dag. Ég held mig við þá uppskrift sem mamma notaði hnoða í það flet - og skeri út í það.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég elst upp við laufabrauðsgerð .

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð með börnum og barnabörnum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Enginn sérstakur dagur er fyrir laufabrauð. Nei einungis fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mín tilfinning er að fólk kaupi tilbúnar kökur, eigi bara eftir að steikja, það sé ekki flett upp.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur ekki áhrif á laufabrauðagerð hjá mér.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég geri það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Geri það frá grunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, smjör, sykur salt, kúmen lyftiduft, mjólk.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég bý til deigið, mamma gerði það alltaf.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðshjól, vasahnífa.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Börn skera gjarnan út stafina sína.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi kenndi mér, ég kenndi mínum börnum og núna barnabörnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt í þessu.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Djúpsteikinga feiti, það er steikt í augnablik. 50 kökur eru búnar til og afskurður er steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Laufabrauðið er pressað með þar til gerðum hlemmi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég geymi það í plastpoka, 10 stk í poka. Þegar ég var barn var það geymt í tré kistu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Frá morgni til kvölds.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég ber hitann og þungann af laufabrauðsgerðinni.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á Jóladag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Síðasta er borðað á þrettándanum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann er borðaður strax á fyrstu dögum, skakkar nefnist þeir.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér finnst laufabrauð mjög gott með hangikjöti og því ómissandi um jól.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Fannst alltaf svo gaman þegar við, ég mamma og pabbi og systur mínar 3 fórum í laufabrauðsgerð til frænda míns, þau fjölskyldan áttu heima rétt hjá okkur og mikil vinátta. Þá fengum við epli, blandaða ávexti í dós, ís og heitt súkkulaði.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1942
Sveitarfélag: 810 Hverageröi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Það var ævinlega steikt laufabrauð á æskuheimili mínu. Við vorum þrjár, ég systir min og mamma. Mamma bjó deigið til og flatti út og steikti. Við systur skárum út. Einstöku sinnum tók ömmusystir mín þátt i laufabrauðsgerðinni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég man ekki eftir að hafa vitað um önnur heimili i Hverageröi sem steiktu laufabrauð á þessum tima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma var fædd og uppalin á Draflastöðum i Fnjóskadal, þar var gert laufabrauð þegar hún var að alast upp.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið þá var ekki svo frábrugðið þvi sem hægt er að kaupa i búðum i dag, stærðin er svipuð litur ekki frábrugðinn. Mamma hnoðaði og breiddi út ,þykktin var passleg þegar hægt var að lesa dagblað i gegnum kökuna.Það var skorið með laufaskurði og lengjur sem snúið var upp á. Eg man að við skárum upphafsstafi heimilisfólks, stjörnur, tungl, kirkjur. Við skurðinn notuðum við vasahnífa frá pabba.Mamma steikti líka og voru kökurnar steiktar fremur dökkar, annars “voru þær svo berklasjuklingslegar” (mamma). Diskur var settur yfir kökurnar þegar þær komu upp úr feitinni. Þar til gerður Hlemmur var ekki til þá.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Það var hefð á mínu æskuheimili að gera laufabrauð 1. desember. Þá sátum við öll saman, pabbi, mamma og við börnin/unglingarnir og skárum út. Oft voru spiluð jólalög og það var svo góð stemmning.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín kynntist þessu á sínu æskuheimili.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, ég bý í útlöndum. En á meðan mamma lifði sendi hún okkur allltaf jólamat, þar á meðal laufabrauð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma gerði það á mínu æskuheimili.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Mamma bjó til deigið. Pabbi og bræður mínir voru oft settir í að fletja það út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við skárum bara út það sem okkur datt í hug og bjuggum til mynstrin sjálf.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það var svo gaman að láta hugmyndaflugið ráða. Við tókum okkur góðan tíma.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi og mamma.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir, líka börnin.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Við bjuggum alltaf til svo mikið að það var meira en nóg handa öllum.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

---

1. desember.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta var góð fjölskylduhefð og við eigum góðar minningar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Öll fjölskyldan situr saman og það er svo gott. Pabbi og mamma unnu í unglingaskóla og allir höfðu frí þennan dag. Yndislegar stundir.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1964
Sveitarfélag: 601 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Móðir, amma, ömmusystir og stundum mágkona mömmu var flokkurinn sem sá um deigið og steikingu á laufabrauðinu, en ekki endilega allar alltaf. ég og þrír bræður og stundum önnur börn úr fjölskyldunni bættust svo við konurnar í skurðinn. Eiginmenn kvennanna tóku jafnvel þátt í skurðinum en það var stopult.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin fór fram í eldhúsi föður ömmu minnar þegar ég var ungur en færðist svo í eldhús móður minnar þegar hún eltist. Þetta er vel að merkja í sama húsinu. Það voru þrjú eldhús á Kristnes bænum þegar ég var að alast upp og þar bjó stórfjölskylda.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Faðir minn fæddist inn í laufabrauðshefðina á Kristnes býlinu í framanverðum Eyjafirði, en móðir mín kynntist henni með kynnum af föður mínum snemma á sjöunda áratugnum. Hún kom austan af Berufjarðarströnd.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Það var svipað en alltaf ósætt, ég man eingöngu eftir brauði úr hvítu hveiti.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég ólst upp við laufabrauðsgerð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég kem venjulega að laufabrauðsgerð með fjölskyldu. Dóttur, konu bræðrum og mágkonum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég sleppti laufabrauðinu þegar ég bjó erlendis, en fékk stundum sendan dúnk.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauð er alltaf gert fyrir jólin í fyrrihluta desember. Einginn sérstakur dagur frátekinn.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef á tilfinningunni að hún hafi aukist mikið á landsvísu. Hvort hún sé aukin í mínu umhverfi er ég ekki viss um. Ég held líka að mun færri búi til deigið sjálfir.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ég býst ekki við að vera viðloðandi laufabrauðsgerð þetta árið.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mágkonur mínar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Yfirleitt keypt frá bakaranum.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Pass.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Það voru alltaf konurnar sem bjuggu deigið, það hefur ekki breyst.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Á mínu heimili þykir svindl að nota eitthvað annað en hnífa við skurðinn.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Einhver bretti eru komin töluvert til ára sinna, eitt eða tvö eru eldri en ég.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Engin heiti en mörg mótífin eru þekkt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta heiðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég geri helst notendavænar kökur, sem komast heilar í gegn um steikningu og brotna fallega.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Útskurður er handverk, hann ber að leysa vel af hendi.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er sem betur fer gríðarlega misjafnt. Það er hæfileikafólk í kring um mig og það sést allt frá postmódernisma til haganlegasta flúrs.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég lærði af eldri konum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já útskurðurinn var og er á margrahöndum ungra sem aldinna og er dýrmæt samverustund.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Feiti, pottur bretti til að nota sem þyngingu. mögulega fiskispaði.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki nema að það þarf ekki að nota kökukeflið ef deigið er aðkeypt.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Djúpsteikingarfeiti, mögulega tólg í bland.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það er notað skurðarbretti til þyngingar þegar kökunum er staflað upp nýsteiktum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Núna er þeim staflað upp kannski þrjátíu í stafla með bréfþurrku á milli og settar í plastpoka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það er skipt nokkuð jafnt milli fullorðinna.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Skurðurinn tekur uþb. 3 tíma og steikingin annað eins. Ég hef aldrei búið til deigið og ætla ekki að giska á það.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mágkonur mínar að mestu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Maður borðar ekki laufabrauð fyrr en með matnum á aðfangadagskvöld.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Sméri og hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Pass.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

hefðbundnar kökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Eitthvað fram yfir áramót, ég nota ekki laufabrauð sem snakk.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðarins er neytt strax eftir steikningu.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Sjaldan. pass.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Laufabrauðsgerð er menningarhefð og ein besta samverustund fjölskyldunnar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég hef séð ótrúlega fallegt handbragð við laufabrauðsgerð. Sjálfur er ég myndlistamaður og áhugamaður um menningarsögu. Laufabrauð er að mínu mati fágaðasta hefð íslenskrarþjóðmenningar.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1939
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei. Ég er ættuð frá Vestmannaeyjum og Fáskrúðsfirði og þar tíðkaðist ekki að gera laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kynntist þessari hefð í gegnum manninn minn sem er úr Mývatnssveit og við gerðum fyrst laufabrauð fyrir jólin 1978. Þá kom systir hans til okkar og hjálpaði mér við að búa til deigið og fletja það út. Við nýttum afgangana og hnoðuðum þá saman og flöttum út á ný! Þetta var þrælavinna og ég hef aldrei fengið aðrar eins harðsperrur í yfirmagann. Þetta var hefð frá æskuheimili mannsins míns sem réði því að við nýttum afskurðinn svona vel í þetta sinn!

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð í dag og þá alltaf með stórfjölskyldunni, sem er fyrir mína parta systur mínar, sem eru þrjár, makar þeirra og börn og núna barnabörn. Frá hlið mannsins míns eru það systur hans, þeirra börn og frændur og frænkur úr Mývatnssveitinni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Við vorum í Svíþjóð veturinn 1979-80 og þá gerðum við laufabrauð, þá vorum við bara þrjú. Við eltum son minn um jólin til Finnlands og þar gerðum við laufabrauð í nokkur ár og þá vorum við fjögur. Árið 1988

vorum við á eyju í Karíbahafinu og gerðum ekki laufabrauð það árið. Við höfum gert laufabrauð frá árinu 1984 til dagsins í dag, alltaf með stórfjölskyldunni.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við tökum frá laugardag eða sunnudag einhverja helgina fyrir jólin til laufabrauðsgerðar og er þetta í eina skiptið sem við gerum laufabrauð.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef ekki hugleitt hvort einhver breyting hefur orðið á þessari hefð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nú í ár erum við aðeins tvö við laufabrauðsgerðina vegna COVID-19.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við hjónin höfum hugsað um að allt sé til reiðu þegar skurðurinn hefst.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum útflattar kökur, gjarnan frá Kristjánsbakaríi.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við eigum skurðarbretti, laufabrauðshjól til að búa til munstur með, beittir hnífar, gjarnan skurðstofuhnífar, handa þeim sem kjósa heldur að nota þá fremur en hjólin. Þessir hnífar eru líka notaðir til að bretta upp á laufin. Við höfum einnig tekið upp á því að nota lítil form í staðinn fyrir að nota hnífa eða hjólin. Það var tengdadóttir mín sem kom með þessa hefð í laufabrauðsgerðina.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Engar breytingar hafa orðið á áhöldum, nema þegar formin bættust í hópinn. Við höfum ekki erft neitt frá eldri kynslóð.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sjálf hef engin sérstök munstur í sambandi við útskurðinn. Ég hef nú ekki hugleitt þetta með dónaskapinn við útskurðinn og á því engin svör við þessu.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég hef nú aðallega verið að flýta mér við útskurðinn og ekki nostrað við hann.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ég er hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það eiga ýmsir sín mynstur og eru þau öll frábrugðin því sem ég geri.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Maðurinn minn kenndi mér að skera út. Ég hef kennt börnunum í fjölskyldunni að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir mega skera út.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við steikinguna notuðum við gamlan pott og heilmikið af dagblöðum og heimilisrúllupappír til að láta fituna drjúpa af kökunum þegar þær koma upp úr steikingarpottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Síðar steiktum við á rafmagnspönnu en engar breytingar hafa orðið á þessu á síðustu árum.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við notum Palmin-fitu til að steikja upp úr.Reynt er að hafa fituna eins heita og hægt er. Kökunni brugðið ofan í, látin vera þar augnablik og henni snúið og tekin upp úr. Flottast er að hafa hana sem ljósasta, samt ekki hráa! Þetta geta verið um 150-200 kökur. Enginn afskurður af því að við kaupum útflattar kökur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Við eigum sérstakan hlemm sem skellt er yfir kökuna þegar hún kemur upp úr steikingapottinum og hún þannig pressuð.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Kökunum er síðan komið fyrir í kassa og látnar niður í geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fjölskylda fær þær kökur sem hún kom með, hvort sem hún skar þær allar út sjálf eða fékk aðstoð við útskurðinn.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Við komum gjarnan saman á þriðja tímanum og erum búin að skera um kvöldmatarleitið. Þá er borðað og ef börnin eru með skemmtiatriði eða einhver fullorðin vill lesa eitthvað fyrir okkur þá er það gert þarna og síðan fá allir sínar kökur og halda heim. Daginn eftir eru kökurnar steiktar hver á sínu heimili. Þannig má bæta við 1-2 tímum í steikingu við hina 3-4.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég fékk gjarnan son minn til að steikja með mér. Þá steikti ég og hann pressaði og kom kökunum fyrir.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við byrjum að borða laufabrauðið með hangikjötinu á jóladag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér finnst best að borða brauðið með hangikjöti eða bara eintómt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Mér er ekki kunnugt um að laufabrauðs sé neytt með einhverju öðru.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkur líkar best við kökur frá Kristjánsbakaríi. Ég veit ekkert hvað er í þeim.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Laufabrauðið ést yfirleitt upp fljótt eftir jólin, engir afgangar hjá okkur!

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Í Mývatnssveitinni var talað um afskurðageira og fengu börnin gjarnan að borða hann.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég kaupi aldrei tilbúið laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Að skera laufabrauð var nokkurs konar jólaboð hjá okkur hjónum í u.þ.b.20 ár. Þá höfðum við jólaglögg, jólaöl og gos með smákökum meðan verið var að skera og góðan mat þegar skurði lauk. Börnin í fjölskyldunni vöndust því að mega leika á hljóðfæri, gítar, fiðlu, selló eða hljómborð. Sýna fimleika og brúðuleikhús. Af og til las einhver fullorðin upp og saman tókum við lagið. Þetta hafði mjög mikla þýðingu fyrir okkur en eftir 20 ár vorum við orðin þreytt og systir mín og systurdóttir tóku við og héldu þetta til skiptis og hafa haldið því áfram þar til í ár. Þetta hefur haldist með óbreyttu sniði ár eftir ár og er sárt saknað.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1976
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Frá því eg man fyrst eftir mér var alltaf gert laufabrauð á æskuheimili mínu á Vopnafirði. Mamma breiddi alltaf út kökurnar deginum áður, svo var farið til ömmu og kökurnar skornar út ásamt systrum pabba. Eða þá að vinkonur mömmu komu heim til okkar og skáru út. Pabbi var sjómaður svo það var misjafnt hvort að hann var heima þegar laufabrauðsgerðin fór fram. Við fórum einnig til nágrannanna þar sem við vorum í laufabrauðsgerð með þeim þá breiddi mamma yfirleitt kökurnar út og heimilisfólkið skar út kökurnar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég kom yfirleitt að laufabrauðsgerð á þremur stöðum í æsku heima á Vopnafirði. Heima hjá mér, hjá ömmu og svo hjá nágrönnum okkar.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma ólst upp við laufabrauðshefðina í heima hjá sér í sveitinni á Svalbarðsströnd í suður Þingeyjarsýslu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem við borðum hver jól er gert eftir sömu uppskrift og með sama lagi og þegar ég ólst upp. Mamma breiðir enn út laufabrauð fyrir okkur og ég er að læra listina hjá henni. Ávallt hafa verið gerðar laufabrauðskökur úr hveiti hjá okkur og steiktar upp úr blöndu af tólg og djúpsteikingarfeiti. Mikilvægt er að hafa kökurnar sem þynnstar og listilega skreyttar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri alltaf laufabrauð með mömmu fyrir hver jól. Núorðið er það þannig að við breiðum út okkar kökur og

svo hittast systkini mömmu og afkomendur þeirra til að skera út kökurnar og steikja. Við höfum verið um 40 sem komum saman, þann dag borðum við alltaf saman hangikjöt og svo er slegið upp veisluborði með kökum þegar verkinu er lokið. Síðustu ár hef ég einnig verið með tengdafjölskyldunni hér á Akureyri í laufabrauðsgerð en hef þá aðallega verið við að steikja brauðið.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Frá því eg man eftir mér hef ég aðeins sleppt laufabrauðsgerð einu sinni en þá bjó ég fjarri fjölskyldunni og var í krefjandi háskólanámi.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við höfum eingöngu gert laufabrauð fyrir jólin. Alltaf hefur verið reynt að finna helgi sem flestir úr stórfjölskyldunni komast og er yfirleitt stefnt á síðustu helgina í nóvember. Við höfum reynt að gera velríflegan skammt svo við munum einnig eiga laufabrauð á Þorranum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég tel að fleiri geri laufabrauð í dag þar sem nú er í auknu mæli hægt að kaupa útbreiddar kökur sem fólk sker svo út en tel jafnframt að það fari fækkandi þeim heimilum þar sem kökurnar eru breiddar út heima.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það var fámennt en góðmennt við laufabrauðsútskurðinn fyrir þessi jólin vegna covid. En stórfjölskyldan var dugleg að setja myndir inn á fjölskyldusíðuna á Facebook við útskurðinn og að sjálfsögðu deildu allir myndunum af fallegustu kökunum.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Við undirbúning laufabrauðsdagsins okkar er að ýmsu að huga. Bróðir mömmu hefur sagað niður plötur svo það hafi nú allir bretti til að skera út á. Til er gott safn af vasahnífum sem geymt er ásamt brettunum á ákveðnum stað og er eingöngu notaðir við þetta tilefni. Mamma og ég fletja út kökur fyrir okkur en systkini hennar kaupa sínar kökur útflattar og sér mágkona mömmu ávallt um að panta þær. Ein systir mömmu sér svo um að keypt sé steikingarfeiti.Allir koma svo með eitthvað á veisluborðið.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Mamma býr alltaf til deigið fyrir okkar kökur og við breiðum svo út saman.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við erum alltaf með hvítt hveiti í okkar kökum. En mamma er enn duglegri í laufabrauðsgerðinni og býr til

laufabrauð til gjafa til vina og býr þá bæði til rúgmjölskökur og einnig kúmenkökur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Það hefur alla tíð, sem eg man eftir mér, að mamma bjó til deigið og breiddi það út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við laufabrauðsútskurðinn notum við mestmegnis við laufabrauðsjárn af mismunandi stærð og breidd og vasahnífa. Meirihluti brauðsins er skorinn út með laufabrauðsjárni en svo notaðir vasahnífar til að skera kökurnar meira út og skreyta.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þegar eg byrjaði að skera út laufabrauð þá fékk eg lítinn nettan hníf sem pabbi hafði fengið þegar hann var i skátunum sem strákur. Ég eignaðist svo hnífinn og hann er geymdur á öruggum stað og aðeins notaður við laufabrauðsskurð og finnst mér nánast ómögulegt að skera út með öðru en honum. Laufabrauðsjárnin eru mörg komin til ára sinna og bera þess merki.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Það eru alltaf viss mynstur sem eg sker út hvert ár. Alltaf sker ég út stafi fjölskyldumeðlima, jólatré, jólakerti, kirkju, aðventukerti, snjókorn og jólastjörnu.Þegar maður er orðinn uppiskroppa með hugmyndir af mynstrum þá er klassíkin alltaf 3 strá, þá var talað um 3 strá í logni eða 3 strá í vindi, þá fór það eftir vindáttinni hvort að stráin hölluðu til hægri eða vinstri. Sunnanátt eða norðanátt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Mér finnst mikilvægt að kökurnar séu fallega útskornar og það er regla hjá okkur að ekki megi vera minna en 3 strik á kökunni. Fyrstu kökurnar eru yfirleitt þær vönduðustu hjá mér og einnig sú síðasta. Síðasta kakan er yfirleitt kirkjukaka en hún tekur nokkurn tíma þar sem mikið er skorið út í höndunum á henni.Síðustu ár hef eg einnig fengið margar hugmyndir frá vinafólki sem deila fallega útskornum kökum og ég hef svo útfært á mínum kökum.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst skemmtilegast að skera út myndir af hlutum svo sem kirkju, kertum og húsum. Þetta eru þær kökur sem maður er lengst að skera út og nostrar mest við.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Flestir í kringum mig nota eingöngu laufabrauðsjárn og fletta svo laufunum en móðurbræður mínir eru listamenn við laufabrauðsútskurðinn og eru kökurnar þeirra þvílík listaverk og mikill útskurður á hverri köku.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég held að mest hafi ég lært af mömmu við útskurðinn. Eg hef svo kennt mínum börnum en einnig börnunum í leikskólanum hjá mér.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Það geta allir tekið þátt í að skera út. Strax 3 ára voru strákarnir mínir farnir að taka þátt í laufabrauðsútskurðinum og með auknum þroska hefur hæfni þeirra til að beita laufabrauðsjárninu sjálfir og flétta rétt laufunum aukist.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðið var alltaf steikt í eldhúsinu heima. Sérstakur pottur var eingöngu notaður til að steikja brauðið en hann var einnig notaður til að steikja kleinur og soðiðbrauð. Við höfum alltaf notað tvo steikargaffla með tréhaldi við að steikja. Þá nær maður góðum tökum á að snúa kökunni í potttinum og hefur gott hald við að taka hana uppúr og láta feitina renna af henni áður en hún er sett til hliðar. Við höfum svo laufabrauðshlemm til að pressa kökurnar og slétta þær.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nú er komin eldavél i bílskúrinn og hægt er að steikja í 2 pottum samtímis og því gengur steikingin hraðar. Þegar ég ólst upp var ekki til neinn laufabrauðshlemmur og þá var notað kökuform til að pressa kökurnar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við steikjum alltaf uppúr blöndu af tólg og djúpsteikingarfeiti.Við gerum fyrir okkar fjölskyldu um 120 kökur.En þegar stórfjölskyldan kemur saman þá eru gerðar 500-600 kökur.Við steikjum alltaf afskurðinn af heimagerða brauðinu, köllum það lufsur og þær eru snæddar í desember.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já við pressum okkar kökur alltaf með laufabrauðshlemm úr tré.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég geymi mitt brauð alltaf í mackintoshbaukum. Set eldhúspappír undir og meðfram sem dregur í sig raka frá brauðinu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Þegar við fjölskyldan skiptum milli okkar kökunum þá skiptum við eftir stærð fjölskyldunnar og einnig eftir því hvar verið er á aðfangadagskvöld.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Með deiggerðinni, breiða það út, skera og steikja er þetta svona 6 klst vinna i kringum 120 kökur með kaffi og matarpásum en svo fer eftir hversu margir eru að skera út.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Það er nánast eingöngu hlutverk kvenfólksins að steikja og ganga frá brauðinu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við fáum okkur alltaf laufabrauð með hangikjötinu sem við borðum þegar við skerum út brauðið en svo er það ekki snert fyrr en á aðfangadagskvöld með rjúpunum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér finnst laufabrauðið best með smjöri og drekka jólaöl með. Laufabrauðið er nauðsynlegt rjúpunum á aðfangadagskvöld og hangikjötinu á jóladag.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég veit um fólk sem dreifir sykri yfir kökurnar um leið og þær koma úr steikingarpottinum og þær eru ekki pressaðar.Ein vinkona mín segir að best sé að smyrja laufabrauðið með mysing meðan önnur notar laufabrauðið i stað hefðbundins brauðs yfir jólin og setur á það rækjusalat, smjör og ost, mygluosta og sultu.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér finnst hvítt brauð best gert úr hveiti, rjómamjólkurblandi, salti og lyftidufti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Yfirleitt endist laufabrauðskammturinn okkur 30-40 kökur framyfir Þrettándann og ef heppnin er með okkur þá eigum við nokkrar kökur á Þorranum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við borðum afskurðinn í desember, bestur er hann nýkominn úr pottinum. Í æsku fannst mér hann nú reyndar bestur ósteiktur en reynt var að koma í veg fyrir að ég myndi borða mikið af ósteikta afskurðinum með því að segja að hann myndi líma saman á mér þarmana.Heima hjá mér er afskurðurinn oftast kallaðar lufsur en stundum skufsur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég hef aldrei keypt tilbúið laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér finnst það að útbúa laufabrauð fyrir jólin órjúfanlegur þáttur jólaundirbúningsins og einnig til að halda í gamlar hefðir. Þarna hittast kynslóðir saman, skera út, læra hver af öðrum og skemmta sér saman.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Mér finnst svo gaman og ómetanlegt að læra handverkið frá öðrum. Laufabrauðsgerð hefur alltaf verið skemmtileg í mínum huga enda alltaf góður félagsskapur og gott að borða þá daga.Eitt skiptið þegar ég hef verið um 8 ára gömul þá ætlaði eg að herma eftir frænku minni og gera mikið útskorna köku, hinir fullorðnu sögðu við mig að eg ætti að gera eitthvað einfaldara en þrjóskan bar hæfnina yfirliði og kakan eyðilagðist. Ekki vildi ég nú viðurkenna að hefði ekki getað þetta svo eg kuðlaði kökunni saman og át hana. Það tók nú nokkurn tíma að vinna á þessum stóra bita en hafðist að lokum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1941
Sveitarfélag: 540 Blönduósi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð var alltaf búið til fyrir jólin á mínu æskuheimili. Öll fjölskyldan tók þátt í þessu. Þegar ég var barn bjuggu móðir mín og föðuramma til deigið og flöttu það út í næfurþunnar kökur og pabbi og við systkinin skárum út kökurnar með vasahníf og einnig amma þegar búið var að fletja út en mamma steikti svo afraksturinn.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau voru bæði úr sveit í Húnavatnssýslu, hún var fædd 1900 og hann 1906. Ég tel víst að þau hafi kynnst laufabrauðsgerð á sínum bernskuheimilum, en veit það svo sem ekki fyrir víst.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem ég þekkti í æsku var eins að öðru leiti en því að það var steikt upp úr tólg en ekki olíu eins og margir gera í dag.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég ólst upp með laufabrauði á jólum.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já alla mína búskapartíð hef ég gert laufabrauð fyrir jólin og þá með manni mínum, börnum og barnabörnum. Nú tvö síðustu jólin hef ég að vísu keypt kökurnar tilbúnar og við skorið í þær falleg mynstur. Börn og barnabörn sem næst í koma til að skera út og njóta stundarinnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei tekið pásu frá laufabrauðinu, enda er þetta okkar snakk um jólin og tekið fram yfir smákökur.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauð gerum við eingöngu fyrir jólin og gerum það yfirleitt seinnipartinn í nóvember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég tel að laufabrauðshefð hafi dreifst um landið og aukist frekar en hitt. Hér áður fyrr var þetta aðallega stundað á norður- og austurlandi. T.d. maðurinn minn er fæddur í Reykjavík 1940 og hafði aldrei smakkað laufabrauð þegar við kynntumst en kolféll fyrir því.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid kom kannski smávegis við sögu að því leiti að sonur minn og hans fjölskylda sem býr í Hafnarfirði kom ekki í laufabrauðsgerðina í ár, hafa svo sem ekki alltaf komið norður en myndir af laufabrauðsgerðinni var að sjálfsögðu sendur til þeirra gegnum síma og tölvur .

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Það sé ég alltaf um.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Eins og ég gat hér að framan er ég farin að kaupa útflattar kökur, á erfitt með að fletja út það magn sem við þurfum, en engum finnst þessar keyptu kökur eins góðar og heimagerðar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Ég hef í gegnum árin notað Kornaxhveiti. Hráefnin í minni uppskrift eru svo aðeins mjólk salt og smá smávegis af smjöri.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég hef sjálf búið til deigið. Því miður virðist sem öðrum fjölskyldumeðlimum finnist það nánast geimvísindi að fletja deigið út svo vel sé, þannig að nú er farið að kaupa útflattar kökur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau

gegna.

Ég var farin að notast við hrærivél til að hnoða deigið að hluta, þá þarf að hafa kökukefli, kleinujárn og disk til að skera undan. Nú svo þarf pott og feiti, ég er vön að nota steikingarfeiti og palmínfeiti, vil ekki sjá að steikja upp úr olíu. Það er ekki gott laufabrauð. Svo þarf bretti til að skera út á, við notum laufabrauðsjárn og svo þarf netta vasahnífa.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já kleinujárnið sem ég nota bjó móðurafi minn til, en hann var fæddur árið 1862. Þetta kleinujárn eignaðist móðir mín og síðan lenti það hjá mér og er nothæft enn í dag.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við erum mjög hefðbundin í útskurðinum það eru rendur og stjörnur, stafir og jólatré. Dóttir mín er snillingur í útskurðinum og eiginmaðurinn afkast miklu, enda sker hann alltaf sama munstrið, sem eru þrjár rendur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Engar sérstakar hefðir. Yfirleitt er reynt að hangsa ekki mikið yfir þessu enda mikið búið til. Yfir 100 kökur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er allt svipað og bara gaman.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Dóttir mín getur verið frumleg og gert tilraunir, notar t.d oft drykkjarrör ásamt laufabrauðsjárninu.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Þetta kom bara með uppeldinu. Auðvitað hjálpar maður börnunum af stað, en þau er fljót að komast upp á lagið og finnst þetta yfirleitt gaman.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir eru virkjaðir í útskurðinn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur með feitinni og prjónn sem ég nota til að pikka í kökurnar, því við erum ekki vön að pikka í þær með hnífunum. Ég færi þær líka upp úr feitinni með prjóninum og yfir á eldhúsbréf, set eldhúsbréf ofan á kökur og nota svo sérútbúið trébretti með handfangi sem mér var gefið og búið til á Egilsstöðum til að þrýsti á

kökuna til að slétta hana meðan hún er enn sjóðandi heit úr feitinni.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei ekki í mínum búskap.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikingarfeiti og palmínolíu. Við gerum 100-140 kökur en þær dreifast á þrjú heimili. Ef keyptar eru útflattar kökur er því miður enginn afskurður, en annars var hann steiktur og borðaður strax.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já alltaf pressað. Ég nota til þess sérútbúna laufabrauðspressu sem smiðuð var hjá Eik á Egilsstöðum.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Set það í plastpoka og verð mér svo úti um góðan pappakassa og öruggara er að líma hann vel aftur.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ef bakaðar eru 100 kökur sem deilast á þrjú heimili eru rúmlega 30 kökur í hvers hlut.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Eftir að farið var að kaupa útflattar kökur tekur þetta svona 3-4 klt.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég, húsmóðirin á heimilinu þar sem vinnan fer fram.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það má stelast í eina og eina köku á aðventunni. En gæta þess að stelast ekki svo mikið að gera þurfi meira.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Við borðum laufabrauðið ekki með neinu nema þá kannski smá smjöri. Það er á borðum þegar hangikjötið er borðað.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Búnar til úr hvítu hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Gott ef nokkrar kökur eru til á þrettándanum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax eftir steikingu. Hér er hann oft kallaður "skankar"

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Það sem mér hefur þótt best er frá bakaríi á Egilsstöðum. Slær þó aldrei heimagerðu við.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Okkur finnst það gott,jólalegt og svo er gaman að halda í hefðir og alltaf gaman þegar ungir og aldnir koma saman og vinna að einhverju.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1965
Sveitarfélag: 606 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, heimilisfólkið gerði laufabrauð. Foreldrar mínir og við systkinin, síðan bættust tengdabörn og barnabörn við síðar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Hefðin kom frá föðurfjölskyldunni í Suður-Þingeyjarsýslu. Móðir mín hafði líka kynnst laufabrauðsgerð á uppvaxtarárum sínum en hún ólst upp hjá fósturforeldrum og átti ekki sterkar hefðir að byggja á.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Svipað :)

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Byrjaði í æsku.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, með eigin fjölskyldu: eiginmanni, börnum, tengdasyni og barnabarni.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ekki á hverju ári. Þegar börnin voru á unglingsaldri, á eilífum íþróttaæfingum, og við hjónin unnum sem mest þurfti að skera niður jólahefðirnar. Það var bara ekki tími í allt og við leystum það þannig að hver valdi

eina hefð sem honum/henni fannst ómissandi. Laufabrauðið vék stundum fyrir einhverju öðru.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei, enginn sérstakur dagur. Bara reynt að grípa dag þar sem allir hafa tíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að hún hafi staðið í stað eða frekar farið vaxandi. Laufabrauðsgerð hefur komist í tísku á höfuðborgarsvæðinu og þar búa flestir.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

COVID-19 hefur reyndar þau áhrif að fólkið mitt ver meiri tíma heimavið þessi jólin og við gerum hvort eð er laufabrauð innan okkar "búbblu", þannig að faraldurinn eykur líkur á hefðbundinni laufabrauðsgerð á okkar heimili.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Þetta er nú ekki stórt hjá okkur. Sem mamma og amma á heimilinu sé ég um að allt sé klárt.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

x

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

x

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skerbretti, til að hafa undir við útskurðinn. Litla hnífa af ýmsum gerðum, til að skera út. Kleinuhjól er stundum notað til að gera kantana á kökunum tennta. Laufabrauðsjárn er til líka en það nota bara minnstu börnin.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Einn hnífurinn er erfðagóss frá tengdaföður mínum sem var fæddur árið 1919 í Mývatnssveit. Sá hnífur er ekki notaður í neitt annað en laufabrauðsskurð. Laufabrauðsjárnið og kleinuhjólið eru fallegt sett sem foreldrar mínir áttu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég er nú mest í einföldum fléttum og bý til úr þeim bókstafi, upphafsstafi fjölskyldumeðlima, og myndir af greinum og kertum. Ég ólst sjálf upp við að allt væri skorið með laufabrauðsjárni en lærði af manninum mínum að skera með hníf, hann er Mývetningur og hreinn listamaður í útskurði. Ég man ekki eftir að hafa heyrt um neitt sérstakt sem ekki er viðeigandi að skera í laufabrauð en einhverskonar skrattamyndir eða dónaskapur á að sjálfsögðu ekki við.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er ekki flink að skera út, þannig að ég geri bara mín einföldu munstur og flýti mér frekar en hitt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Maðurinn minn og dóttir halda Mývatnssveitarhefðinni við og skera flóknari munstur en við hin. Stjörnur og rósir og kirkjur og hvaðeina.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Maðurinn minn kenndi mér það litla sem ég kann. Við tókum saman sem unglingar og þá hafði ég aldrei skorið út með hníf, eingöngu með laufabrauðsjárni.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allt liðið :) Endilega börnin líka! Á meðan þau eru pínulítil fá þau að reka laufabrauðsjárnið í nokkrar kökur og fikta eitthvað við að flétta, með góðra manna hjálp.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Steypujárnspottur til að steikja í. Fiskispaði til að snúa kökunum og taka þær upp úr. Dagblaðapappír til að taka við fitu.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, engar breytingar nema á fyrstu árunum vorum við með ódýrari og verri pott :)

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt upp úr steikingarfeiti. Við erum nú bara í svosem 30 kökum. Kaupum útflattar kökur þannig að það er lítið um afskurð en allt er steikt og það mislukkaða borðað jafnóðum.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, pressað. Með sérstökum viðarhlemmi sem tengdafaðir minn smíðaði og gaf mér í afmælisgjöf fyrir löngu, ég á afmæli skömmu fyrir jól.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í gamla MacIntosh bauka :)

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Við erum bara að gera fyrir okkur sjálf.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Misjafnt. Ég giska á svosem 4 klukkutíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Oftast steikir maðurinn minn og ég geng frá. Það er ekkert heilagt samt. En yngra fólkið fær síður þessi hlutverk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við gerum laufabrauðið yfirleitt aðeins nokkrum dögum fyrir jól og það er byrjað strax að borða það.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri!! Og stundum hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég man ekki eftir sérstaklega óhefðbundnu meðlæti en hjá æskuvinkonu minni er laufabrauðið sykrað þegar það kemur úr pottinum.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þessar klassísku úr hvítu hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það er passað uppá að eitthvað sé eftir til að borða um áramótin. Afgangur?? Hvað er það?? :D

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður og mislukkaðar kökur er borðað nýsteikt og heitt. Ég þekki ekki önnur heiti en afskurð.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég kaupi ekki steikt brauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Tilgangurinn er fyrst og fremst samvera fjölskyldunnar. Laufabrauðshefðin er ekkert mjög sterk fyrir mér, bara notalegur siður og tækifæri til að koma saman.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Elín og útbreiðslan: Ein af mágkonum mínum kom mjög ung inn í fjölskylduna en hún er atorkukona og tók laufabrauðsgerðina með trompi. Á æskuheimili mínu var laufabrauðsdeigið gert heima og flatt út með kökukefli og þessi netta stúlka var öllum öðrum fljótari að fletja út svo þunnt að það var raunverulega hægt að lesa í gegnum kökurnar. Það var litamunstur í eldhússbekknum og þegar það sást í gegn var hún ánægð. Skeggjaða músin: Skömmu fyrir ein jólin, þegar foreldrar mínir voru orðin ein á sínu heimili, kom karl faðir minn til konu sinnar og sagði að það þyrfti víst að bæta aðeins við laufabrauðið. Það hefði komist mús í það. Móðir mín jesúsaði sig og spurði hvernig í ósköpunum nokkur mús hefði getað komist í kökudunk inni í skáp. "Ja, sko, það var gamla skeggjaða músin", svaraði karl og hafði þá sjálfur laumast heldur oft í dunkinn. Arinlyktin: Einhver jólin voru maðurinn minn og dóttir okkar að hjálpast að við steikinguna og höfðu uppi stór orð um hvað þau væru nú flink við þetta. Eftir nokkra stund fannst mér steikingalyktin eitthvað ekki alveg kunnugleg og spurði þau hvaða lykt þetta væri. Þau hnusuðu út í loftið og veltu vöngum. "Þetta er eins og svona arinlykt", sagði dóttir mín og faðir hennar samsinnti í rólegheitunum. Síðan stukku þau upp með hljóðum þegar þau loksins uppgötvuðu að dagblöð sem notuð voru til að taka við fitu höfðu lent of nærri eldarvélarhellunni og var kviknað í þeim. Eftir þetta hefur arinlyktin verið rifjuð upp í hverri laufabrauðsgerð.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1963
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Til ársins 1976 gerði fjölskyldan laufabrauðið hjá föður ömmu og afa. Pabbi og mamma tvö börn og föðurbróðir konan hans og tvær dætur. Og afa bróðir. Laufabrauð fyrir þrjú heimili. Eftir 1976 gerðum við brauðið heima hjá foreldrum mínum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fyrst heima hjá föður ömmu og afa. Síðar heima hjá pabba og mömmu. Að lokum heima hjá mér.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi er alinn upp við laufabrauð. Á Akureyri. Foreldrar hans gerðu laufabrauð í Eyjafjarðarsveit.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Samskonar. Fyrst man ég eftir ömmu og pabba að fletja út. Svo pabba. Alltaf uppskriftin hennar ömmu samt. Svo kom að því að það var hægt að fara með eigið deig til bakara sem flatti það út. Það var gert á meðan það mátti. Eftir það höfum við pantað útflattar kökur og skorið það út og steikt.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf laufabrauðsgerð á aðventunni frá því ég man eftir mér.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kaupum kökur tilbúnar í skurð og steikingu. Fyrir mitt heimili, foreldra minna, tengdaforeldra, mákonu og systur dóttur. Einhverjir af öllum heimilum koma og skera.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Árið 2019 kom ég ekki nálægt neinni laufabrauðsgerð í fyrsta skipti í minni mínu. Maðurinn min var í krabbameins meðferð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hjá ömmu var það fyrsti sunnudagur í aðventu. Man ekki hvernig það var hjá pabba og mömmu. En finnst líklegt að þau hafi gert eins og amma. Ég gerði oftast í lok nóv. Og um helgi. Bara laufabrauð um jól og smá afgangur á þorra. En ekki lagað sérstaklega fyrir það.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hér fyrir norðan held ég að það sé bara eins og áður. Fjölskyldur hittast.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ekkert laufabrauð :(

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég á allar græjurnar nú orðið og sé um allt saman.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Það má ekki lengur fara með deig að heiman og til bakarans til að fletja út. Þannig að við kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Amma gerði deigið, hún og pabbi flöttu út. Seinna hnoðaði mamma eftir hennar uppskrift og pabbi flatti út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Beitta vasa hnífa til að skera kökurnar fletta þær og pikka. Pikkið er v/steikingarinnar. Seinna eignaðist stór fjölskyldan eitt laufabrauðshjól, bretti fyrir hvern og einn skurðar mann, steikingarpottur og ál baukar til að geyma brauðið í. Hveiti í litlum skálum til að kökurnar festust ekki við brettið. Ekki samt of mikið hveiti því að

þegar verið var að fletta kökurnar þurfti að vera hægt að líma munstrið niður.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Elstu hnífarnir eru frá ömmu. Og fyrsta hjólið. Ég lét sníða bretti passlega stór fyrir eina köku. Annars voru bara notuð öll tilfallandi bretti frá öllum heimilum sem komu saman.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Geri alltaf nokkrar stjörnur og hand skornar kökur. Þ.e. nota ekki hjól. Hjá krökkum er alltaf vinsælt að gera stafina sína.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég vil nostra og aldrei að flýta sér. Njóta samvistanna.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er aldrei leiðinlegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Held að við séum nokkuð einföld og hlutlaus í munstrum.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi kenndi mér. Ég kenndi strákunum mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera út sama á hvaða aldri. Þetta er fjölskyldu samvera.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Steikinga pottur, steikargaffall og sía. Steikinga fita og hlemmur. gaffallinn er til að ná kökunni uppúr pottinum og sían til að halla að kökunni meðan fitan lekur af henni. Síðan er kakan lögð á smjörpappír/eldhúspappír og hlemmurinn yfir svo hún verði flöt. Passa að hún sé ekki of steikt þá verður munstrið brúnt.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar breytingar hjá okkur.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Kökurnar eru steiktar upp úr steikinga feiti. Steikingar tíminn er í auganu en styttri á seinni hliðinni.Ég geri 100 kökur fyrir mitt heimili. Foreldrar okkar gerðu 50 kökur hvort heimili. En hafa fækkað seinni ár. Fjórða heimilið gerir líka oftast 50 kökur. 250 kökur var algengast. En er nú komið niður í 150/180 kökur alls.Afskurðurinn er notaður til að finna hvort fitan sé passlega heit.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Amma og pabbi pressuðu ekki kökurnar. En ég á tré hlemm. Kökurnar voru bara lagðar til. Nema enginn hlemmur. Þær tóku meira pláss.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Kökunum er staflað í álbauka/kökubauka sem allar fjölskyldurnar eiga.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Eftir því hvað hver fjölskylda vill mikið.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Reiknum með degi í skurð og steikingu. Svo borða allir saman kvöldmat.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Í steikingunni eru bara unglingar og fullorðnir. Engin kynja skipting.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á þorláksmessu eru fyrstu kökurnar settar uppá borð.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Eitt og sér og með öllum mat yfir hátiðina.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Veit ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Höfum alltaf verið m/hveiti kökur. Og nokkrar m/kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Yfir jól og áramót. Stundum nokkrar kökur teknar frá fyrir Þorrann.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er borðaður um leið og hann er steiktur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Aldrei keypt steikt laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hefð sem ég vil halda áfram. Gaman að hittast og bæta nýjum kynslóðum við. Og sjá þau eldri og yngri verða eldri. Stór fjölskyldan saman tengdó og nýtt tengdafólk bætist í hópinn. Og allir vilja koma. Sumir stoppa lengur en aðrir stoppa styttra.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Það sitja allir við stóra borðið hjá ömmu og eru að skera út kökur. Svo allt í einu (nokkuð mörgum árum seinna) eignast ég þetta frekar litla borðstofuborð :) Svo skruppum við krakkarnir alltaf út og sáum jólasveinana á KEA svölunum. Svo er líka gaman að hugsa um þegar strákarnir minir voru að læra að skera. Svo núna eru komnar tengdadætur. Við höfum haldið í hefðirnar. Ég á bara skemmtilegar minningar.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já og það tóku allir þátt - 3 kynslóðir venjulega.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara á heimilinu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Þau voru bæði fædd og uppalin í Svarfaðardal og ólust upp við þessa hefð.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, það var nokkuð svipað.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, ég geri laufabrauð með systkinum mínum og þeirra börnum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Yfirleitt á hverju ári nema þau ár sem ég hef búið erlendis.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Undanfarið höfum við oft gert laufabrauð í lok nóvember og það er bara reynt að finna tíma sem hentar öllum. Geri ekki laufabrauð á öðrum tíma ársins.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Held að þetta hafi verið nokkuð svipað sl 20-30 ár og virðist vera á landsvísu.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við gerðum laufabrauð 11 saman með börnum - skiptum okkur meira upp en venjulega og sóttvarnir voru teknar alvarlega en að öðru leyti var dagurinn svipaður.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Þetta er allt í frekar föstum skorðum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Núorðið kaupum við útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Þegar ég ólst upp voru það amma mín og amma sem hnoðuðu og flöttu degið. En nú kaupum við tilbúnar kökur og allir taka þátt í að skera og steikja.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

---

laufabrauðsjárn (2 stærðir), vasahnífa og litla mjög beitta hnífa sem keyptir eru í apóteki. Bretti undir laufabrauðið við skurðinn og sérstakt til þess að pressa það eftir steikingu.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Ég fékk hníf þegar á var lítil og hann hefur fylgt mér síðan. Hefðbundna laufabrauðsjárnið var í eigu móður minnar og er bara sameign sem notuð er á laufabrauðsdeginum.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég geri yfirleitt eitthvað fríhendis - nota hnífinn en ekki svo mikið járnið. Algengt að gera jólatré, jólasvein,

kirkju, torfbæ, stjörnur, kerti, jól, ártal og þess háttar.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Í flestum tilfellum er það bara gamall vani og oft tekur maður sér ágætan tíma í útskurðinn. Því miður hef ég ekki sömu hæfni og móður mín og móðursystir höfðu en þær skáru út gríðarlega falleg mynstur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Almennt allt bara skemmtilegt!

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sumir nota járnið alfarið og þá verður mynstrið og aðferðin sjálfkrafa öðruvísi.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín og afi minn og amma. Ég hef reynt að kenna börnunum mínum eitthvað.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, það taka allir þátt frá unga aldri.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, feiti og trébretti með haldi til þess að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, eiginlega ekki.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikingarfeiti og bara þar til kökurnar eru vel gylltar á litinn. Yfirleitt 60-100 kökur. Afskurðurinn er steiktur og sumum finnst hann bestur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, sjá svar að ofan.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Staflað og sett í poka sem svo eru settir í kassa og í frystikistu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það er bara mjög misjafnt eftir því hvernig á stendur hjá fólki.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

4-6 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Það er í höndum hinna fullorðnu en engin sérstök verkaskipting.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

borðum yfirleitt hangikjöt kvöldið sem laufabrauðið er gert og smökkum þá á laufabrauðinu í leiðinni.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, almennt ekki. Sumir setja stundum magál á brauðið.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveitikökur með smá rúgi.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Vel fram yfir jól alla jafna. Ef það er afgangur eftir þrettándann þá er hann geymdur fram að þorrablóti hjá þeim sem fara á slíkt.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður dagana eftir steikingu. Ég nota bara orðið afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Félagsleg samvera og viðheldur hefð úr bernsku.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Í æsku minni var dagurinn nánast undirlagður enda var þá allt gert frá grunni og þegar búið var að breiða laufabrauðið út þá var það lagt á hvít lök út um allt hús og síðan skárum við út. Nú kaupum við tilbúnar kökur svo þetta tekur mun styttri tíma en áfram er þetta samvera, jólalög spiluð og bara almenn gleði.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1946
Sveitarfélag: 755 Stöðvarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

kona mín Anna María Sveinsdóttir, fædd 1948, sem verið hafði á húsmæðraskólanum á Blönduósi bjó til laufabrauð og það var skorið í hópi af börnum sem við fengum að láni og í félagi við grannkonu Sólveigu Sigurjónsdóttur í Sunnuhvoli móður einhverra þessara barna.Sólveig var nemandi frá Hallormsstað, fædd og uppalin í Snæhvammi í Breiðdal 1932-.Seinni árin keypti Anna María nokkrar frosnar kökur sem hún steikti.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei, sé ekki fyrir mér afskipti af þessu þar sem ekki er lengur neitt fólk í kringum mig heldur sem væri þátttakendur.Laufabrauð var annars til umræðu hér fyrir nokkrum dögum og bar okkur Austfirðingum saman um að hafa ekki tekið þátt í því sem krakkar og þar voru yngst ný orðin sextug. En Ásta Snædís Guðmundsdóttir fóstra mín, sextug, sem verið hafði á Varmalandi í Borgarfirði í hússtjórnarnámi hafði tekið

þar þátt í að búa slíkt til en ég skildi hana svo að síðan hefði hún stöku sinnum steikt sér köku úr "bakaríinu".

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

þetta var aðeins gert fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já. Heimilisfólk.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Já.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Hjá foreldrum sínum. Eyjafjarðarsvæðið.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já. Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já, árlega.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei. Einhver dagur í desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Enga.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Enga.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Húsráðandi.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, salt, mjólk.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Húsmóðirin.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn og vasahníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ekkert sérstakt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Einfaldleiki.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sama.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Konan mín.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Ég. Já.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur og tveir gafflar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Olíu. Einhverjar sekúndur. Ca.25. Stundum.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Nei. Sett á eldhúspappír.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Pakkað í álpappír og sett í dós.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engum reglum.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

U.þ.b. Tvo tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Konan mín.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á jóladag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Veit ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mínar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir þrettándann. Enginn afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Bara sem smakk. Bara afskurð.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Konan mín ólst upp við þetta.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1952
Sveitarfélag: 110 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Alltaf var gert laufabrauð. Allir tóku þátt ! Mín fjölskylda og fjölskylda móðursystur minnar voru alltaf saman. Og mörg ár þiðja systirin.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin skiptist ævinlega milli heimilanna. Það var hentugt því fjölskyldurnar bjuggu á sömu torfunni á Akranesi !

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðurfjölskylda mín flutti frá Suðureyri, Súgandafirði, til Siglufjarðar 1932. Þar lærir amma aðferðina og tók þátt alla ævi. Pabbi minn fæddur í Nesi í Aðaldal, S-Þing, alinn upp í Kinn, gerði hið sjálfsagða laufabrauð. Þegar foreldrar mínir kynnast á Akranesi laust fyrir 1950 á Akranesi, var það eðlilegasta mál að gera laufabrauð !

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Ég geri laufabrauð eins og mamma gerði það. Ég flet allt út sjálf - passa að afkomendur og næstu fjölskyldumeðlimir læri líka. Við notum langmest hnífa þó laufabrauðsjárn nútímans séu líka notuð. Það eru margir flinkir, ungir og gamlir!

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri mitt laufabrauð frá grunni, 1 deig á dag kannski, frysti svo kökurnar, við viljum mikið ! Það er nánasta fjölskyldan og stundum fleiri, en alltaf bara fjölskyldumeðlimir.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei tekið pásu. Bjó í Svíþjóð í nokkur ár en gerði samt laufabrauð. Bara svolítið minna af því.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Við reynum að finna dag, laugardag í lok nóvember eða byrjun desember sem hentar flestum. Við gerum ekki á öðrum tímum árs.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég veit ekki. Það er mikil vinna að fletja út og margir veigra sér líklega við því. Ýmsir hafa kynnst laufabrauðsgerð í skólum þar sem fólk kaupir tilbúnar kökur og lærir útskurðinn. Það er hægt að komast auðveldar af með þetta en ég geri. Ég held að margir laufabrauðsgerðarmenn kaupi nú orðið. Skeri svo og steiki sjálfir.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Þetta var hræðilegt ár! Þurfti að úthýsa systur og bróður ásamt þeirra nánustu, hefðum orðið 23 ! Við tökum myndir og setjum á Fb. En fyrst og fremst njótum við þessarar skemmtilegu hefðar!

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég geri það - stjórna þessu :) En nokkrir koma með kökukefli (fyrir síðustu deigin sem eru löguð sjálfan laufabrauðsdaginn !) sumir taka sína bestu hnífa, tveir eiga sérstaka og fallega hnífa gerða í Miðhúsum, Egilsstöðum. Allir leggja til eitthvað með kaffinu og svo frv.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Geri sjálf deig.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Gott hveiti, smjörklípa, feit mjólk, lyftiduft, salt og sykur. Prófaði að hita mjólkina með kúmenfræjum saman við -í fyrsta sinn. Fann ekki kúmenbragð en örlítið "dekkri" keim !

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég geri deigið. Konur hafa alltaf flatt út. Núorðið hnoða ég í hrærivél og finnst það þægilegt og ganga vel.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau

gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1983
Sveitarfélag: 220 Hafnarfirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, við konurnar í fjölskyldunni skárum út laufabrauð. Ég, mamma, systir mín og ýmsar frænkur í móðurættinni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Fór nokkrum sinnum fram á heimili frænku minnar, Unnar Eyfells sem bjó við Selvogsgrunn, 104 Rvk.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég held að mamma hafi bara kynnst þessu hér í RVK í gegnum móðurætt sína.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já það er eins. Mamma notast við uppskrift sem hún fékk frá einhverri frænkunni eða mömmu sinni. Þetta eru grófari kökur en þessar hefðbundu þar sem þessar sem við gerum innihalda hveiti, rúgmjöl og heilhveiti.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Á ekki við.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já við skerum út í dag en nú hefur hefðin færst yfir á mitt heimili, þ.e. laufabrauðs partíið er haldið heima hjá mér - þar sem ég er í stærsta húsinu og ábyrgðin á þessum viðburði hefur færst yfir á mig, sem er mjög gaman en það bara gerðist á einhvern óútskýrðan hátt :) Held að þetta sé venjan í móðurfjölskyldunni, þ.e. að gera eina af yngri konunum að "alpha" í þessari hefð svo hún lifi örugglega áfram.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Þetta hefur verið á hverju ári nema þegar veikindi hafa staðið því í vegi.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ákjósanlegast er að gera þetta á laugardeginum fyrir fyrsta í aðventu svo hægt sé að bjóða uppá þetta með hangikjötinu daginn eftir. Það hefur ekki alltaf tekist (auk þess sem hangikjöts hefðin hefur aðeins skolast til v. háþrýstings tiltekinna þátttakenda) en lykilatriði er að þetta fari fram á laugardegi svo hægt sé að gera sér glaðan dag og hvíla sig daginn eftir. Þessu fylgir alls ekkert "djamm" en gömlu fá sherrí og svo erum við með veitingar. Það þarf að taka til eftir svona dag og í raun skúra allt húsið og lofta vel út (vegna steikingarinnar). Ég sé orðið um að fletja út deigið og það eru meiriháttar átök að ná því réttu, þ.e. þannig að kökurnar séu mjög þunnar. Ég finn fyrir þessum "æfingum" næstu daga á eftir :)

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég er ansi hrædd um að þetta hafi farið minnkandi. Þó velti ég því fyrir mér hvort þetta sé á uppleið aftur. Mér þykir þetta hafa verið á á nokkrum heimilium í ár sem ég þekki til.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Áhrifin eru í raun bara þau að við þurftum að hugsa um fjölda þátttakenda, annað ekki. Við erum aldrei mjög margar þannig að þetta var ekki vandamál í ár. Okkur fannst þetta ekki hafa nein áhrif á okkur.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma er með uppskriftina í sinni handskrifuðu uppskriftabók. Hún ræðir þetta við mig (sem húsráðanda) um hvað þurfi að útvega. Við finnum til það sem þarf í sameiningu. Frænkurnar eiga sín járn og þetta er allt notað í sameiningu hér. Mamma á tiltekinn disk sem er "akkúrat rétta stærðin" fyrir kökunar. Hann er semsgat lagður á deigið og kökur skornar eftir honum, með heilögu kleinujárni sem gengið hefur kvenna á milli - það virðist vera mjög gamalt.... spurning að koma því á safnið... :)

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til deigið. Það samanstendur af hveiti, heilhveiti og rúgmjöli. Mamma hefur verið að fletja þetta út með kökukefli og skera út kökur sbr. spurningu hér að ofan, en núna er búið að koma þessu yfir á mig. Eða ég semsagt tók þetta að mér vegna þess að ég er með yngri kropp en hinar og þetta er erfiðisvinna skal ég segja ykkur!Tvíburasystir mín vill ekki þetta deig svo það eru líka keyptar tilbúnar kökur frá Kristjáni eða öðrum aðila. Þetta er svo skorið út hér og fær sömu meðhöndlun og okkar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, heilhveiti og rúgmjöl.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Já, semsagt sjá spurningu hér að ofan. Mamma hefur verið í þessu en nú er ég tekin við - það þýðir þó ekki að móðir mín hafi stigið til hliðar... Hún vaktar það sem ég geri eins og haukur en hún "er samt alls ekki stjórnsöm" :) Hún er eðli máls samkvæmt bara að tryggja að ég geri þetta rétt því hefð er hefð og við viljum vanda okkur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn sem mamma á og frænka mín. Svo notuð við litla beitta hnífa til að lyfta upp skurðinum og fella niður. Gaffla notum við svo til að stinga kökurnar áður en þær eru steiktar (til að koma í veg fyrir stórar loftbólur).

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Já það er þarna tiltekið kleinujárn (sem notað er til að skera deigið) og það virðist vera nánast forsögulegt... Held að það komi frá einhverri formóðurinni.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Mér finnst fallegast þegar kökurnar eru skornar sem mest en við notum járnin, erum ekki að skera "fríhendis". Við erum með gamlar fyrirmyndir sem við byrjum á því að styðjast við, svo þegar líður á daginn þá fara konur jafnvel að prófa að búa til ný mynstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Í upphafi dags þá er maður svolítið að koma sér í gang, um miðbik dags þá er sjálfsöryggið komið og flóknari mynstur sjást. Undir lok dags þegar þreytan er farin að segja til sín er þetta svolítið "jæja, klárum þetta"

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt mjög skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei við erum allar með járnin og skerum út ýmislegt með þeim.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín. Já litlu frænkum mínum og syni mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Sonur minn (9 ára) fékk að vera með í ár. Hann óskaði eftir því að fá að skera út tvær kökur - svo þetta er ekki alveg bundið við eingöngu konur. Hættan er samt svolítið sú að ef við hleyptum karlmönnum að þessu þá verði þeirra vinna "svo merkileg" hahaha Það er líka stundum verið að ryfja upp gamlar kjaftasögur úr fjölskyldunni (svona skemmtilegar) og þessar gömlu frænkur myndu ekki segja orð ef það væri karlmaður við borðið.Börn mega endilega taka þátt og þau eru hvött til þess en við þrýstum ekki á þau. Vitum að við náum þeim í laufabrauðsnetið á síðari stigum :)

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Svartur stór pottur, gafflar til að þrýsta kökum í olíuna, þungt trébretti til að pressa þær eftir steikingu og töng til að færa þær af pressunarsvæði á þurrkunarsvæði.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei engar!

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Jurtaolíu þar til þær hafa náð þeim lit sem hver og ein vill. Sumar vilja meira steiktar kökur en aðrar. Afskurðurinn er skorinn út og steiktur. Hann fá einhverjir "óæðri" að smakka en hann er oft borðaður á meðan verið er að steikja fínu kökurnar.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já pressað með þungu trébretti sem ég þarf að leggjast ofan á (skv. móður minni) svo þær verði sléttar.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir steikingu stendur það uppá rönd. Eftir að það hefur kólnað er því pakkað í smjörpappír í álbox.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það fer eftir fjölda þátttakenda og hvað við fáum margar kökur (fáum vanalega 40 kökur úr einfaldri uppskrift og eitthvað af afskurði). Við skerum líka út tilbúnar hvítar kökur. Þessu er skipt bróðurlega á milli þátttakenda en þó er það þannig að þessar gömlu vilja bara fáar kökur - enda ekki með marga í heimili að eigin sögn. Þær borða þetta líka hjá dætrum sínum svo þær fá í raun tvöfaldan skammt :) Systir mín sem er illa við okkar eigið deig (finnst þær of grófar og kallar þær "brunarústir") fær því engar grófar. Hún fær því fleiri hvítar en við hinar. Svo vill mamma engar hvítar þannig að hún fær aðeins fleiri grófar. Þær eru semsagt í einhverjum metingi með þetta mál og þær sitja ekki á skoðunum sínum.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Dagurinn á undan fer í almennan undirbúning hússins. Kaupa veitingar, sherrí, efni í deigið, tilbúnar kökur

fyrir systur mína, Nóa konfekt og fl. Laugardagurinn (skurðdagur) er undirlagður. Raða þarf upp góðum stólum fyrir gömlurnar, finna til nógu mörg bretti, hnífa, raða konfekti í skál, fægja silfur staupin o.fl. Skurðurinn tekur u.þ.b. 4-5 kls. og þá er steikning eftir.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma hefur verið alpha í steikingu en þetta er að færast frá henni yfir á okkur sem eru yngri. Hún víkur samt ekki frá pottinum á meðan verið er að steikja grófu kökurnar... Henni er meira sama um þessar aðkeyptu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og það er tilbúið og búið að kólna nóg svo hægt sé að smakka.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Í sannleika sagt er ég ekki mikið fyrir að borða þetta. Mér finnst þetta samt óaðskiljanleg hefð frá jólunum og ég býð gestum uppá þetta. Það er hefð hjá okkur að bjóða uppá þetta með hangikjötinu sem hefur verið á boðstólum 1. í aðventu (2. ef hitt gekk ekki upp). Mér finnst stundum gott að fá mér nokkra bita með íslensku smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei ég þekki ekki til þess.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þessar grófu sem við gerum (uppskrift frá móðurætt) vísa í fyrri svör.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Minn skammtur endist vel og ekki segja móður minni en stundum endar þetta ofan í smáfuglum eftir jólin.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurður er orðið sem við notum og hann má borða "frjálst" þ.e. þegar fólk vill. Ég tek það reyndar fram að ef einhver myndi koma og byrja að raða honum í sig, eins og hverju öðru Maarud snakki, þá yrði gripið í taumana. Þetta er ekki snakk og það á að bera virðingu fyrir allri vinnu kvennanna sem fór í alla þessa vinnu! (Þetta er raundæmi og það var karlmaður sem kom í lok dags að sækja eina gömluna og hélt að honum færi fjálst að raða þessum afskurði í sig. Ég tek það samt fram að við skerum hann út líka og höfum hann eins fallegan og kostur er. Það er því argasti dónaskapur að ætla að gleypa hann í sig bara af því að þetta er "afskurður".

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Við kaupum frá Kristjáni og Ömmu bakstri held ég. Systir mín vill þetta og ég held að hún velji bara

"einhverjar" hvítar.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Mér þykir þetta mjög mikilvæg hefð. Þetta er eini tíminn í desember sem er heilagur, þ.e. þessu má ekki breyta! Frænkurnar hittast og eiga góðan dag saman. Nú eru sumar orðnar ansi gamlar og lúnar og þær hafa ofboðslega gaman af því að hittast allar og halda þessu áfram. Þær eru líka að segja okkur sögur um liðna tíma - og kenna okkur ný orð! Í ár lærði ég t.d. orðið "mannegal" sem var notað í setningunni "hún var náttúrulega alveg mannegal á þessum árum" - það þýðir að tiltekin kona hafi verið mjög hrifin af mörgum karlmönnum á tiltekum tíma. Það var mikið hlegið og samveran er mjög dýrmæt.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég man eftir að hafa verið að gera þetta síðan ég var lítið barn. Eitt sinn fórum við í skólann og gerðum þetta með samnemendum okkar. Það var ágætt en ekki nærri eins skemmtilegt og í frænkupartíunum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1961
Sveitarfélag: 200 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Alla mína barnæsku voru laufabrauð skorin fyrir jólin, enda mamma alin upp á vestfjörðum. Öll fjölskyldan - foreldrar og börn - tóku þátt, og stundum komu frændsystkin líka. Við erum 5 börnin, svo það var afkastað fleiri tugum brauða. Eiginlega allir nota skurðstofuhnífa og skera út frjálsri hendi. Það er til eitt laufabrauðsjárn í ættinni, en sumir snerta ekki við því og telja það helgispjöll að nota þau.Pabbi - mjög laghentur - útbjó nokkur létt, kringlótt skurðbretti sem eru eingöngu notuð fyrir laufabrauðin. Klipptur var smjörpappír í passlegar stærðir til að leggja á milli brauðanna fyrir bakstur, og skipti fjöldi þeirra mörgum tugum. Þessi smjörpappír var svo geymdur milli ára.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin var alltaf á heimili foreldra minna (fædd 1934) þangað til þau fluttu í þjónustuíbúð, þá tók eitt systkina minna við hefðinni og heldur það á heimili sínu fyrir alla.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma er alin upp við þessa hefð, bjó í Saurbæ á Rauðasandi.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Við fjölskyldan notum enn uppskriftina frá mömmu, sem fékk hana hjá fjölskyldu sinni í Saurbæ á Rauðasandi. Enginn vill breyta hefðinni.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Frá því ég man eftir mér.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Við gerum enn laufabrauð fyrir hver jól, nema jólin 2020 vegna Covid fjöldatakmarkana. Foreldrar, systkin og einstaka náinn ættingi eru þátttakendur.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Árlega nema Covid árið 2020. Þetta er orðin heilög hefð hjá okkur og nú taka börnin okkar fullan þátt, svo það eru 3 kynslóðir sem skera.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Valinn er dagur á aðventunni og hist eftir vinnu einhvern virkan dag og skorið fram á kvöld. Enginn vill fara heim fyrr en búið er að steikja og gæða sér á "skönkunum" (afskurðinum). Helst á hann að vera volgur ennþá. Allir taka heim með sér laufabrauð, en misjafnt er hvort fólk tekur bara "sín" laufabrauð eða tekur bara hvað sem er. Sumir merkja laufabrauðin sín með litlum kantskurði, sértaklega þeir sem leggja mestan metnað í skurðinn. Eiginlega allir nota skurðstofuhníf og skera út frjálsri hendi. Það er til eitt laufabrauðsjárn í ættinni, en sumir snerta ekki við því og telja það helgispjöll að nota þau.Brauðin eru steikt í Palmín olíu. Þegar brauðin eru tekin uppúr pottinum eru þau lögð á bunka af gömlum dagblöðum, og þrýst laust á með sléttu pottloki til að slétta brauðið.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst mikill áhugi og metnaður fyrir laufabrauðsgerð í minni fjölskyldu og hjá einstaka vinum sem voru alin upp við þau. Veit ekki hvort nýjir aðilar hafa tekið upp siðinn ef þau voru ekki alin upp við það.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Þar sem laufabrauðsgerð er svo mikil vinna og þrifin eftir steikinguna, þá var ákveðið að sleppa því í ár frekar en að hver fjölskylda gerði sín brauð heima við með Teams eða Zoom streymi.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma og pabbi héldu utan um val á dagsetningu og öll áhöld, þar til við börnin tókum við. Þá tók systir mín að sér að hafa þetta heima hjá sér, og velur daginn. Brettin og hnífarnir eru geymdir hjá systur minni á milli ára.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við blöndum deigið sjálf og myndum aldrei líta það sömu augum að kaupa tilbúið deig.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Pillsbury hveiti í gegnum tíðina.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Einn bræðra minna sér um að blanda og hnoða deigið heima hjá systur minni og við skerum svo öll. Áður fyrr sá mamma um að blanda og hnoða deigið. Engin sérstök kynjaskipting, þetta bara þróaðist svona.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiginlega allir nota skurðstofuhníf (kaupum í apótekum, en upphaflega koma það til vegna þess að mamma er lyfjafræðingur og keypti svona hníf) og skera út frjálsri hendi. Það er til eitt laufabrauðsjárn í ættinni, en sumir snerta ekki við því og telja það helgispjöll að nota þau.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

við notum skurðbretti sem pabbi útbjó fyrir ca 40 árum. Þau eru létt og kringlótt og eru bara notuð í laufabrauðin, geymd á ákveðnum stað á milli ára.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Yfirleitt handskorið eftir frjálsri aðferð. Engin sérstök heiti á munstri. Mikið keppnisskap í fjölskyldunni og metnaður lagður í fegurð skurðarins hjá hverjum og einum. Þó er engin formlega keppni eða nein verðlaun fyrir fallegasta brauðið.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Frekar nostrað en flýtt sér. Ekkert sérstakt munstur, en oft eitthvað í ætt við stjörnur .

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Alltaf gaman að prófa ný munstur, allt jafn skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sumir reyna að skera út eins og hinir ef vel tekst til með munstur.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma - og ég hef kennt minni dóttur. Maðurinn minn hefur lítinn áhuga, kemur frá Suðurlandi.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir fá að skera út, börnin byrja með einu rúllunni sem er til mjög ung, en fá að nota skurðstofuhníf um tíu ára aldurinn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Mamma á djúpsteikingarpott sem er alltaf notaður. Hann er stór og svo til eingöngu notaður fyrir laufabrauð. Slétt pottlok er notað til að slétta brauðin þegar þau koma uppúr feitinni. Feitin er Palmín. Dagblöð lögð á borð og kökurnar látnar jafna sig á þeim. Fjölskyldumeðlimir mæta sumir með kökubox til að taka brauðin heim í, aðrir taka þau bara í poka.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Sömu áhöld frá því ég man eftir mér. Er að verða sextug.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín feiti - algjörlega heilagt að ekkert annað sé notað. Um það bil 150 kökur, sem skiptast á milli 6 fjölskyldna. (pabbi, mamma og 5 börn með barnabörn).

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað mjúklega niður strax og kemur úr pottinum, með sléttu pottloki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Kökubox hjá flestum, annars pakkað í poka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

um 25 brauð á hverja fjölskyldu. Oft reynir maður að taka heim "sín" brauð ef maður þekkir þau úr. Sumir eru mjög metnaðarfullir og merkja sín brauð með einhverju merki á kantinum, öðrum er sama.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

frá ca 5 í eftirmiðdaginn og oftast búið milli 21 og 22.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Bróðir minn sem blandar og hnoðar steikir oft, en ekki alveg heilagt. Stundum steikja systir mín og mágur, sem eru húsráðendur þar sem laufabrauðskvöldið fer fram.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Helst borðað með hangikjöti á jóladag, en er samt maulað alla aðventuna og ef það er afgangur, þá er það borðað fram undir áramót. Oftast klárast þau fyrir áramót, en einstaka sinnum gleymast brauð og finnast

svo að ári þegar boxið er tekið fram.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ómissandi með hangikjöti og uppstúf. Amma mín og bróðir minn áttu afmæli á jóladag og það er mikil hefð fyrir jólaboði fjölskyldunnar á jóladag, þar sem var hangikjöt, uppstúf, kartöflur, grænar baunir og rauðkál. Stórir staflar af laufabrauði fylgdu alltaf með.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég fæ mér stundum laufabrauðsbrot með mygluostum. Enginn annar á heimilinu gerir það.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Með 100% hveiti. Einstaka sinnum hafa brauðin verið blönduð með heilhveiti en mér finnst það síðra. Laufabrauð þarf ekkert að vera hollt, maður borðar það svo sjaldan.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Oftast búið um áramót. Ég maula þetta sem snakk eftir áramót ef afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kvöldið sem brauðin eru skorin og steikt. Alltaf borðuð heit eða volg. Kallað "skankar".

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Aldrei - lít ekki við þeim og hef ekki smakkað.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Yndisleg samverustund með fjölskyldunni, þar sem kynslóðir sameinast í skemmtilegu verkefni. Gaman að sjá framfarir í skurðinum hjá börnunum á milli ára. Eina samverustund stórfjölskyldunnar í aðdraganda jóla (þ.e. 3 kynslóðir) en svo er hist aftur á jóladag og þá borðað hangikjöt og að sjálfsögðu laufabrauð með.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Sjá næsta svar fyrir ofan.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Karlmaður
Fæðingarár: 1938
Sveitarfélag: 104 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár
Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég fæddist 1938 og ólst upp til 5 ára aldurs (1943) á Sigurðarstöðum í Bárðardal. Tvíbýli var á bænum, en foreldrar mínir, Sigurður Jónsson frá Sigurðarstöðum og Kristín Skúladóttir frá Keldum á Rangárvöllum, bjuggu þar með föðurbróður mínum og hans fjölskyldu. Þeir voru báðir fæddir þar og uppaldir. Auk þess var föðuramma mín í heimilinu, fædd á Grunnavatni í Jökuldalsheiði, en uppalin og bjó alla æfi í Þingeyjarsýslum, lengst á Sigurðarstöðum. Afasystir mín, uppalin á Sigurðarstöðum var líka í heimilinu. Ríkjandi hefð var fyrir laufabrauðsgerð þarna á bænum og a.m.k á næstu bæjum þar sem ég man. Á næsta bæ, Sunnuhvoli, bjó enn annar föðurbróðir minn og hans fólk og sá þriðji á Stóruvöllum, ekki mjög langt frá. Ég man , að allir hlökkuðu til þess að laufabrauðsgerðin hæfist, en það hefur verið svona upp úr miðjum desember. Þá bjuggu húsmæðurnar til af þekkingu og æfingu, listilegar þunnar kökur og það ekki fáar.Síðan á tilsettum tíma, þá safnaðist heimilisfólkið saman og allir sem köku og hníf gátu valdið, fengu köku og þeir eldri og æfðari kökur! - á tréplötu og skáru út laufabrauðskökuna og tóku allir þátt í þessu af gleði og jólastemmingu. Ekki man ég hvort jólaskraut var komið upp og jólalög voru ekki leikin á þessum árum þarna.Ekki var til siðs að flýta sér og vönduðu menn verk sín. Skáru oft stafi sína og alls konar skraut, eða myndir, t.d. af jólatrjám, kirkjum eða einhverju öðru fallegu. Þetta var gjarnan gert með vasahníf.Ekki man ég eftir því að gestir kæmu að þessu, aðeins heimilisfólkið.Að þessu loknu fóru húsbændur hver inn til sín, en innangengt var milli húsanna. Kökurnar voru síðan steiktar í bráðinni, sjóðandi heitri tólg.Ég missti föður minn 1939, tæplega tveggja ára gamall eftir stutt veikindi, en þessum sjálfsagða sið var haldið áfram alla tíð og lengi eftir það á Sigurðarstöðum. Móðir mín hætti búskap 1943 og flutti að Keldum á Rangárvöllum til foreldra sinna og þar átti ég heima í gamla bænum hjá þeim til vors 1947, þá 9 ára. Þaðan fluttum við að Selalæk á Rangárvöllum og þar áttum við heima í 2 ár. Haustið 1949 flutti móðir okkar að Hemlu í V-Landeyjum og giftist Ágúst Andréssyni góðum manni, sem var ekkjumaður og bóndi þar, 19 árum eldri en moðir mín og þar var ég heimilisfastur fram undir tvítugt.Ég fullyrði, að móðir mín kom með laufabrauðsgerðina að norðan að Keldum. Minnist þess ekki að móðir mín hafi talað um að laufabrauð hafi verið gert þar fyrir jólin í bernsku eða í uppvexti hennar á Keldum. Hún hélt þessum sið og við fluttum hann svo með okkur að Selalæk og síðan að Hemlu, þar sem mamma gerði alltaf laufabrauð og við bræðurnir skárum kökurnar út. Minnist þess samt ekki, að fullorðna fólkið hafi tekið þátt í því, aðeins við bræðurnir tveir og mamma, sem auðvitað steikti loks kökurnar. Allir heimilismenn nutu samt þeirra með gleði og bestu lyst.Þá voru komin til sögunnar "kleinujárn" eða þvílík verkfæri og útskurðurinn ekki eins vandaður og í Þingeyjarsýslunum. Vasahnífar lítið notaðir við þetta.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég man, að laufabrauðsgerðin var rótgróin í Bárðardalnum og fylgdi okkur móður minni og bræðrunum alla tíð, en ég sjálfur fór að búa í Reykjavík 1959. Konan mín er fædd og uppalin þar, faðir hennar var fæddur og uppalinn Hafnfirðingur, en móðirin fædd og uppalin í 10 systkina hópi, í Ásum í A-Húnavatnssýslu.Við hjónin gerðum alltaf laufabrauð fyrir jólin í okkar búskap. Aðeins fjölskyldan, við tvö og síðan synir okkar, meðan þeir voru börn og unglingar, skáru eða skreyttu kökurnar með "kleinujárnum", sem vinur minn á Selfossi útvegaði mér og smíðuð voru þar. Þegar árin liðu, komu systur konu minnar og fjölskyldur þeirra inn í þessa laufabrauðsgerð, sem þróaðist yfir í það að allur hópurinn - 3 fjölskyldur - kom saman um miðjan desember í stórum og upphituðum bílskúr. Þar var glatt á hjalla, jólalög leikin af diskum og setið lengi við og spjallað. Við héldum þessu áfram alla tíð í búskap okkar fram yfir sjötugt, fram að því er annar svili minn og önnur systir konu minnar létust á með skömmu millibili (2015-2016).Konan mín minnist þess, að faðir hennar var ekkert viðriðinn eða alinn upp við laufabrauðsgerð, en móðir hennar, sem hafði á yngri árum verið í Húsmæðraskólanum á Blönduósi, kunni vel til verka við laufabrauðsgerð. Laufabrauð var þó ekki sjálfsagður hluti jólaundirbúnings í bernsku konu minnar. Hún fæddist og ólst upp á Vífilsgötu 23 í Norðurmýrinni í Reykjavík og móðir hennar gerði sem sagt stundum laufabrauð heima og hafði það að sið, til öryggis væntanlega, að hún steikti kökurnar á rafmagnshellu úti á svölum. Konan mín og tvær systur hennar-báðar yngri- "skáru kökurnar út" og skreyttu þær eftir eigin höfði, með kleinujárnum og eftir lýsingunni var sá útskurður langt í frá eins flókinn og sá þingeyski sem ég kynntist og lærði sem barn. Ekki voru neinir aðrir þarna við þetta verk og hún man ekki efti því að nágrannar eða vinir hefðu verið í þessu eða talað um laufabrauðsgerð.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Faðir minn var alinn upp við þetta og það var sjálfsagður og óaðskiljanlegur hluti jólaundirbúnings og jólahátíðar í Bárðardalnum. Móðir mín þekkti ekki laufabrauðsgerð frá Keldum á Rangárvöllum, en kynntist henni, þegar hún flutti norður í Þingeyjarsýslu, árið 1936 og hóf búskap á Sigurðarstöðum í Bárðardal.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem ég kynntist fyrst og þekkti í bernsku minni var sannkallað "laufabrauð", vandaður útskurður, þar sem mynstur og lauf voru skorin út með þunnu hnífsblaði. Menn höfðu tíma og ætluðu sér nægan tíma til verksins, sem jafnframt var sameiginleg ánægju- og hvíldarstund fyrir heimilisfólkið og fjölskylduna. Taugaspenna e-ða stress var ekki til og þátttakendur voru ekki að flýta sér með það að "klára" sem flestar kökur. Meira gilti að vanda verkið og helst að vera frumlegur og búa til fallegar útskurð. Þar voru smá og stærri lauf, sem kalla má, skorin út og lyft til hliða, lögð á misvíxl. Laufin lögð á misvíxl hvert yfir annað. Sama gilti með annan útsurð, svo sem fangamörk skurðmeistarans, sem seinna fann og borðaði listaverk sitt með gleði og ánægju. Báru nafnið "laufabrauð" með rentu. Áríðandi var að kökurnar kæmust heilar og óbrotnar í gegnum ferlið og á jólaborðið. Miklu máli skipti að þær væru vel og rétt steiktar, ekki of feitar Í dag kaupum við laufabrauð frá "Kristjáns brauðgerð" á Akureyri og frá "Ömmubakstri" í Reykjavík. Fyrst og fremst vegna þess, að innst í rótgróinni minningu tengist "laufabrauð" jólahátíðinni og því sem henni fylgir. Þessar "nútíma-laufabrauðskökur" gleðja ekki augað, þær eru steiktar í jurtafeiti, vantar gamla góða bragðið og þær eru "skreyttar" eða vélristar án tilfinninga. Oft og tíðum brotnar og of feitar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Laufabrauðsgerð og hluti þess í jólaundirbúningi hefur fylgt mér allt mitt nær 84 ára líf!

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, við erum hætt því fyrir um 5 árum síðan.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Búið að skýra út.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauðstíminn var svona um miðjan desember, 10-14 dögum fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hefur engin áhrif á það, að við kaupum "laufabrauð" sem er þó ekki ekki þetta gamla góða, af því að við erum vanaföst og það tilheyrir jólaandanum.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Veit ekki.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Fyrstu ár okkar bjuggum við til deigið og flöttum kökurnar út. Síðan var farið að kaupa tilbúnar útflattar og óútskornar kökur. Steiktum síðan kökurnar heima - eða síðustu áratugina í nánasta fjölskylduhópi. Því miður munum við ekki hvar við keyptum þessar útflöttu og óútskornu, ósteiktu kökur. Helst þó á því, að nokkuð mörg árin síðustu, höfum við keypt kökurnar í stórverslunum svo sem Hagkaup.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Getum ekki svarað þessu með vissu. Móðir mín (lést 1995 90 ára) og síðar móðir konunnar minnar (lést 2008 98 ára) bjuggu deigið til eftir eigin uppskriftum, sem við því miður höfum ekki. Þær gerðu þetta þó nánast örugglega ekki síðustu ca. 10-15 ár sín.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Svarað.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Fyrrin vasahnífa, eða aðra álíka litla og netta hnífa með hentug og grönn blöð.Síðar eins konar kleinujárn með einföldu hjóli (Zig-Zag-skurðbrún).Síðast útvegaði Jón Guðmundsson heitinn, fyrrverandi yfirlögregluþjónn á Selfossi og gamall vinur minn, mér um 1970-1980 annað og þægilegra, sem smíðað var á Selfossi. Veit ekki af hverjum.Það var breitt og þrefalt, eins og kefli sem rúllað var yfir kökuna. Það "skreytti" kökuna en var langt frá því að mega kenna það við lauf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Móðir mín átti ævagamalt "kleinujárn" frá Keldum. Það notuðum við alla hennar tíð. Minnir að við höfum gefið það á Byggðasafnið í Skógum, ásamt mörgu öðru gömlu, sem fylgdi okkur frá gamla búi afa og ömmu á Keldum.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Búin að lýsa þessu. Skárum áður út skraut, tré lauf, hús og jólasveina. Einnig upphafsstafi okkar..Finnst ekki annað eiga við.Ef til vill er það vaninn eða minningar um gömlu dagana með alvöru laufabrauðið.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Vaninn og hefðir barnæskunnar. Vil gefa mér tíma og nostra við þetta, gera mynstur og annað sem vekur gleði þegar kökurnar koma á jólaborðið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Gömlu góðu mynstrin.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

þar mátti kenna margra grasa. Sérstaklega seinni árin, þegar yngri kynslóðirnar komu að borðinu!

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma mín.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir í fjölskyldunni, sem áhuga höfðu og það höfðu allir norðanlands,enda með þetta í blóðinu frá bernsku.En fáir af eldri kynslóðinni sunnan lands, enda virtist laufabrauðshefðin ekki hafa verið eins rótgróin þar í mínu umhverfi a.m.k.!!

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Á Sigurðarstöðum (1938-1943) var rafmagnseldavél. Á Keldum (1943-1947) var hins vegar steikt í Gamla eldhúsinu, í sterkum potti á hlóðum. Seinni steikingar voru á rafmagnshellum og í minni pottum.Fátt var um sérstök áhöld, góður spaði til þess að snúa og lyfta kökunum og halda um stund á þeim, svo feitin rynni af þeim.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki hugmynd um það.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Áður fyrr var steikt í bráðinni tólg, fara varð mjög gætilega því eldhættan var öllum vel ljós.Síðar kom sérstök steikingarfeiti, jurtafeiti held ég. Breytt og ekki eins gott bragð af steiktu brauðinu.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Þegar feitin hafði sigið af kökunni, var hún sett á plötu og hæfilega stórum potthlemmi pressað á hana, svo hún yrði flöt og verptist ekki. Gera varð þetta hratt, svo kakan sléttaðist út á meðan hún var sjóðandi heit og brotnaði ekki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Minnir að þær hafi verið settar í kringlótta dunka eða box, sem voru aðeins stærri um sig en kakan. Geymslan varð ekki löng. Allar kökur snæddar með bestu lyst og boxin tóm, eftir að áramótin og Þrettándinn voru að baki.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Allir fengu eina köku í einu! - ekki frá því að við strákarnir og seinna mínir strákar hafi fengið aðra eða fleiri, ef þá langaði í meira!!!

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Get ekki sagt það. Laufabrauðsskurðurinn og allt sem honum fylgdi, tók langan tíma og oft var framhaldið að kvöldverðarborðið tók við. Giska á 2-6 klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Húsmóðirin!

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Eftir steikinguna var fyrst smakkað, en reynt var að geyma birgðirnar til jólanna.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Fjölskyldunni - konunni minni.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Reynt var að láta hann endast til þrettándans. Núna fer maður bara í Krónuna eða Bónus.Lítill áhugi og líklega lítið eða ekkert til í búðum af laufabrauði eftir jólin.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Þekki ekki.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Í dag gerum við það.Höfum í nokkur ár hallast að laufabrauði frá Kristjáns bakaríi á Akureyri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hluti af jólastemmingunni og menningarhefðinni forfeðranna og okkar.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Búinn að lýsa þessu í svörunum hér á undan.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1959
Sveitarfélag: 230 Reykjanesbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já frá því ég man eftir mér kom fjölskyldan saman og gerði laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Einungis á heimili mínu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Hefðin kom með móður minni sem ólst upp á Kleifum á Ólafsfirði.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Við höldum enn í þá hefð að gera brauðið frá grunni og við erum með kúmen í okkar kökum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já og það er ómissandi, börn og barnabörn koma saman hjá okkur foreldrunum og allir taka þátt.og s.l. 10 ár hef ég boðið vinahópi okkar sem telja 8 fullorðna að koma á heimili mitt og við gerum þetta saman, og það er mikill ánægja með þessa samveru.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Við höfum aðeins sleppt úr 1 ári en þá dvöldum við erlendis yfir jól og áramót.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt byrjar jólaundirbúningurinn með laufabrauðsgerðinni og yfirleitt gerum við þetta eftir miðjan nóvember, Dagurinn er valinn þegar allir eða flestir geta komið.Við gerum þetta ekki á öðrum árstíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að flestir sem gera laufabrauð á heimilum sínum kaup tilbúnar kökur, skeri út og steiki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

já þetta árið var ekki gert laufabrauð með vinahópnum aðeins með fjölskyldunni.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já ég sé um það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við gerum þetta frá grunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við notum hvítt hveiti, nýmjólk, smjörlíki, kúmen, salt og lyftiduft.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég geri deigið, 2 sinnum hafa dætur mínar gert deigið og ég var á hliðarlínunni. Já við erum enn svolítið gamaldags konunar eru að fletja út og steikja. Karlarnir og börnin skera út, og þeir yngri frá leiðsögn hjá afa sínum.við höfum þó breytt þessu erum að tvískipa.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1965
Sveitarfélag: 104 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Móðir mín og systir hennar byrjuðu að gera laufabrauð þegar þær hófu búskap hér í Reykjavík. þegar við börnin stækkuðum og gátum tekið þátt fórum við að vera með. þegar við erum komin á unglingsár þá er alltaf hist heilan dag, gert laufabrauð, hnoðað deig, flattút, skorið og steikt. í lokin var svo alltaf heljarmikil matarveisla og afskurðurinn af kökunum steiktur til að borða þá. Okkur fjölgaði með árunum, bættust við makar okkar barnanna og svo barnabörn og loks barnabarnabörn. þetta var orðin 40 manna samkoma ár hvert og haldar til skiptis heima hjá mömmu og systur hennar. fyrir ca 8 árum skiptu þær systur svo upp þessu og síðan höfum við systkynin og mamma hist með okkar mökum og börnum og gert laufabrauð og höfum við keypt útflatt frá bakarí síðustu 3 ár.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Þetta fór fram á heimili okkar og móðursystur minnar til skiptis.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðursystir mín kom að norðan úr menntaskóla og hafði þá kynnst þessu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Okkar laufabrauð er mjög þunnt og steikt upp úr jurtaolíu.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1963
Sveitarfélag: 105 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, mamma og við 3 systur. Eiginkona frænda míns og 3 synir hennar tóku einnig þátt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Einungis heima hjá mér.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Á sínu heimili, mamma í Svarfaðardal og pabbi á Akureyri.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já með systir minni og vinkonu hennar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári, fastur liður. Gott að narta í og að borða með matnum.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Einungis fyrir jól og tekin frá laugard eða sunnud í byrjun des þegar við erum lausar.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ekki hugmynd.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við vorum færri núna, bara við systur.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Bakarí, helst að norðan.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarbretti og góðan oddmjóan hníf og laufabrauðsjárn. Erum einnig með tréhlemm sem við skellum ofaná brauðið þegar búið er að þerra það nýsteikt til að fletja það út.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei, keyptum okkar eigið laufabrauðsjárn.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Frekar fljót, gerum mikið það sama erum ekki mikið að handskera.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Ef kökurnar eru þurrar og erfiðar er það leiðinlegra, nei.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma, hugsa ég. Nei hef ekki kennt öðrum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Við tókum öll þátt þegar ég var barn en dóttir mín hefur ekki haft áhuga.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Djúpur pottur, palmín, eldhúsbréf til að þerra og tréhlemmur til að slétta þær nýsteiktar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei, ekki sem ég man , nema nú koma þær með smjörpappír á milli. Áður voru lök notuð.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Palmín 20-30 kökur á heimili. Keyptar svo enginn afskurður í dag en her áður voru þær um 100 og afskurðurinn steiktur og bar mikið uppáhald.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Búin að svara.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ekki pakkað inn í makintosh bauk.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver kaupir fyrir sig.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ca 2-3 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá

því?

Við hjálpumst að, karlarnir hafa ekki verið með hvorki þá né nú.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Eftir steikingu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Eintómt eða með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Bara hefðbundið hamborgahrygg eða hangikjöti. Oft eintómt þegar maður les nýjar jólabækur.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Áður hveitikökur með kúmeni, nú heilhveitikökur með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast ekki alltaf, finnst stundum afg frá síðustu jólum, aðallega þegar ég gerði 40 kökur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Var bara kallaður afskurður og var borðaður strax með sykri.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Bakaríum, núna best frá Axelsbakaríi á Akureyri. Áður keypt á Dalvík og einnig Hverageröi og var einnig gott í Lindarbakaríi Kópavogi en þar var dalvískur bakari.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtileg hefð og nauðsynlegt með nýjum jólabókum.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Áður var mamma og Jóna eigink frænda að hnoða og fletja út og við vorum mjög mörg í laufabrauðsgerðinni. Núna bara tvær eða þrjár og ekkert flatt út þetta tók heilan dag hér áður fyrr.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1962
Sveitarfélag: 112 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Með 2 systkinum, móður minni, maka, börnum mínum og hluta af börnum þeirra. Systir sem flutti í Húnavatnssýslu og hennar dóttir. Þá tók bróðurdóttir þátt sem á móður úr Þingeyjarsýslu. Gert á mínu heimili í nokkur ár.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Gerði laufabrauð í nokkur ár.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða

minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Standi í stað.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Aðventu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kristjáns laufabrauð.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Lítið magn sem klárast yfir jól.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Fæ hjá mágkonu.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samfélagslegt og halda við menningararfi.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Við gerðum þetta í nokkur ár, að gera skemmtilega hluti saman, læra af öðrum, gott að borða.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, foreldrar mínir eru ættaðir af suðurlandi en eftir að þau fluttust til Siglufjarðar lærðu þau laufabrauðsgerð af vinafólki þar og voru með þeim fyrstu árin en seinna vorum við bara fjölskyldan og var þetta hápunktur jólaundirbúningsins.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eftir að flestir voru fluttir til Reykjavíkur hittumst við öll fjölskyldan börn og barnabörn og vorum þá í heimahúsum til skiptis.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað,

hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1956
Sveitarfélag: 551 Sauðárkróki

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan kom öll saman til laufabrauðsgerðar. Mamma (f. 1926) flatti út, en við hin skárum út alltaf með hníf. Laufabrauðsjárn var aldrei til á mínu heimili. Pabbi (f. 1924) var frá Húsavík, en mamma frá Reykjavík, svo pabbi kom með laufabrauðshefðina inn í fjölskylduna, en mamma hafði ekki alist upp við það. Föðuramma mín (f. 1881) sem fædd var og uppalin í Kelduhverfi var algjör meistari í laufabrauðsskurði og var lánuð milli bæja til að skera út. Pabbi lagði mikla áherslu á að við lærðum svokallaðan Kelduhverfisskurð, en hann er þannig að hvert lauf er brett, en ekki annað hvert eins og algengast er. Þennan sið hef ég haldið í heiðri allt til þessa dags.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin á bernskuheimili mínu fór einungis þar fram og hvergi annars staðar. Fyrstu árin eftir að ég fór að heiman hélt ég áfram að skera laufabrauð heima hjá pabba og mömmu, en fór að skera á mínu eigin heimili fyrir 25 árum árið 1995.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Pabbi var frá Húsavík og kom með siðinn til Reykjavíkur. Mamma tók honum strax vel og alltaf var skorið laufabrauð heima.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Laufabrauðið sem við gerum í dag er nákvæmlega eins og þegar ég var að alast upp. Maðurinn minn kom hins vegar með þá hefð inn á heimilið að skera út upphafsstafi allra fjölskyldumeðlima. Annað sem er breytt er það að nú fletjum við ekki út lengur, heldum kaupum tilbúnar kökur sem við skerum sjálf og steikjum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Laufabrauðsgerð hefur alltaf verið hluti af lífi mínu.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, ég bý alltaf til laufabrauð og við gerum það öll saman í fjölskyldu minni, þ.e. börnin mín, þó þau séu flutt að heiman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég geri laufabrauð á hverju ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ekki er valinn sérstakur dagur til laufabrauðsgerðar, en við höfum þann sið að gera það sem næst jólum þegar allur annar bakstur er frá. Oft notum við fjórða sunnudag í aðventu eða einhvern af síðustu dögunum fyrir jól. Laufabrauð er aldrei gert á öðrum árstímum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef á tilfinningunni að laufabrauð sé mjög útbreytt í dag. Ekki er víst að allir skeri sjálfir, en nú er hægt að kaupa það bæði skorið og steikt og ég held að þau sem ekki skera kaupi það tilbúið. Ég gæti ímyndað mér að útbreiðslan hafi frekar aukist en hitt ef við horfum til 20-30 ára.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

COVID-19 mun ekki hafa áhrif á laufabrauðsgerðina í ár. Við munum verða fjögur saman ég maðurinn minn, dóttir og tengdadóttir. Aðrir koma ekki norður þar sem við búum núna fyrr en daginn fyrir Þorláksmessu og þá verðum við búin að skera og steikja.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sé um að taka til áhöld, hnífa og bretti. Ég nota aldrei járn, en það gerir maðurinn minn (f. 1945) sem er frá Akureyri.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Mamma bjó alltaf til deigið og flatti út í bernsku minni, en svo var farið að kaupa útflattar kökur sennilega rétt fyrir 1980. Við kaupum alltaf útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Mamma notaði eingöngu hveiti, aldrei heilhveiti eða kúmen.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Mamma bjó til deigið og flatti út þegar það var gert. Oft hjálpaði pabbi til við að fletja út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota alltaf vasahníf við að skera út og legg kökuna saman þrisvar sinnum og sker til beggja hliða. Svo bretti ég hvert lauf. Maðurinn minn notar laufabrauðsjárn, en börnin mín nota ýmist járn eða vasahníf.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Besti vasahnífurinn er mjög lítill með mjóu blaði. ég man ekki hvaðan hann kemur.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker helst út stjörnu. Skurðurinn sem ég nota mest kallast Kelduhverfisskurður sem kemur frá ömmu minni (f. 1881) sem var úr Kelduhverfi og var meistari í laufabrauðsskurði. Mér finnst mjög margt skemmtilegt vera að koma fram seinni árin eins og að skera út kirkju sem mér finnst mjög fallegt. Maðurinn minn hefur stundum skorið út Hóladómkirkju sem vel á við á þessum stað.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það sem skiptir mig mestu máli er að halda við þeirri hefð sem pabbi kenndi okkur, sem var Kelduhverfisskurðurinn. Ég sker stjörnu með Kelduhverfisskurði mest og læt aðra fjölskyldumeðlimi um að vera með variasjónir. Stundum sker ég líka jólatré, en mamma skar svoleiðis munstur oftast og bretti þá annað hvert lauf. Mér finnst skipta mjög miklu máli að kökurinar séu fallegar og ég flýti mér ekki þó ég sé ekki mikið fyrir að gera flókin mynstur.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Mér finnst skemmtilegat að skera stjörnu með Kelduhverfisskurði.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Maðurinn minn sker alltaf út upphafsstafi allra fjölskyldumeðlima. Hann hefur líka nokkrum sinnum skorið út Hóladómkirkju. Svo nota aðrir hugmyndaflugið meira en ég sem held í gamlar hefðir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi kenndi mér að skera út og ég hef kennt börnum mínum að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Við sjáum öll um að skera. Barnabörnin hafa ekki skorið með okkur af því að ef þau koma til okkar um jól eins og verður núna, þá erum við yfirleitt búin að skera áður en þau koma. En að sjálfsögðu væru þau velkomin að taka þátt, enda gerðu börnin okkar það þegar þau voru lítil.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég steiki á djúpri pönnu og nota sérstakan stóran gaffal við að snúa við. Síðan legg ég kökurnar á eldhúsbréf og maðurinn minn sléttir úr með pottloki.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ég hef alltaf notað þessi áhöld frá því ég fór að skera út og steikja á mínu heimili fyrir um 25 árum.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég ólst upp við að það væri steikt upp úr Palmín og ég hef haldið þeim sið í mínum búskap. Við steikjum svona 40-60 kökur eftir því hvað margir koma heim um jólin. Þegar mamma bjó sjálf til deigið í gamla daga var afskurðurinn alltaf steiktur og við fengum að borða hann heitan og nýsteiktan. Það var alltaf mikið tilhlökkunarefni, enda sögðum við oft að afgangarnir, sem við kölluðum svo, væri langbestir. Þar sem ég hef ekki búið til deigið sjálf í mínum búskap höfum við engan afskurð og sakna ég þess alltaf.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Maðurinn minn sléttar úr kökunum með pottloki þegar þær koma upp úr pönnunni, en passar að pressa ekki mikið svo munstrið skemmist ekki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ég set kökurnar í stórar Mackintosh dollur og set bökunarpappír á milli.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engar slíkar reglur eru til. allir mega borða eins mikið og þau vilja.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ég hef nú aldrei tekið tímann. En það fer lunginn úr deginum í þetta. Ef byrjað er fljótlega eftir hádegi, þá klárast þetta fyrir kvöldmat.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég steiki alltaf og maðurinn minn sléttir úr kökunum og raðar þeim upp. Ég geng svo frá þeim sjálf í box þegar steikingu er lokið.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þar sem ekki eru afgangar lengur til að borða heita, þá má aðeins byrja að borða heitar kökur sem hugsanlega hafa mislukkast í steikingu. Annars byrjum við að borða laufabrauðið á Þorláksmessukvöld með heitu hangikjöti.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Mér finnst langbest að borða laufabrauð með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég er ekki viss um að ég skilji spurninguna. Veit ekki til þess.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ömmukökur, Kristjáns bakarí og Sauðárkróksbakarí eru allt kökur sem mér finnst mjög gott að kaupa útflattar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Við klárum yfirleitt laufabrauðið yfir jólin. Ef það klárast ekki notum við það á Þorrablótinu.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við kölluðum þetta alltaf "afgangana". Þeir voru alltaf borðaðir heitir.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Ég hef aldrei keypt tilbúið laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þessi hefð er algerlega ómissandi fyrir jólin. Ég gæti ekki hugsað mér jól án þess að skera út laufabrauð með mínum nánustu við kertaljós og jólalög.Einu sinni var stundum drukkið jólaglögg á meðan skorið var, en það er löngu aflagt.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerðin er samverustund fjölskyldunnar og ómissandi. Við sköpum góða stemmningu og njótum þess að sýna hvert öðru kökurnar þegar þær eru tilbúnar. Ég man sérstaklega eftir því þegar ég steikti sjálf í fyrsta skipti fyrir um 25 árum. Ég stóð í þeirri meiningu að það væri eitthvað sem ég gæti ekki. En elsta systir mín (f.1953) sem nú er fallin frá sagði að ég gæti það alveg og kenndi mér réttu handtökin. Síðan hef eg alltaf steikt sjálf. Þetta er góð minning um yndislega systur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1951
Sveitarfélag: 600 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ólst upp við laufabrauðsgerð frá fæðingu. Stóratburður árlega hjá móðurömmu minni úr Eyjafirði. Stórfjölskyldan kom saman um miðjan desember ásamt nánustu vinum að morgni laugardags. Yfirleitt 20 til 25 manns, amma, báðar dætur hennar, tengdasynir, öll barnabörnin sex, tengdaforeldrar yngri dóttur hennar, fyrrverandi ráðskona ömmu ásamt manni sínum og syni, ömmusystir með manni sínum og þremur dætrum og oft ýmsir tilfallandi vinir. Þannig var þetta þar til amma missti heilsuna um 1980. Þá skiptist fjölskyldan upp í tvennt enda fjölskyldan sístækkandi. Mamma tók við okkar hluta en hún var eldri dóttirin. Við systkinin vorum fjögur og makar okkar og ört fjölgandi barnabörn og alltaf tveir til fjórir vinir. Oftast 15 til 20 manns. Þannig var þetta fram 1997, þá var komið að okkur systkinunum. Við fluttum sitt í hvora áttina, ein fjölskylda til Kanada, ein í Njarðvík, þriðja í Kópavog og ég og mín fjölskylda til Akureyrar. Núorðið koma systur mínar tvær saman með sínum fjölskyldum á höfuðborgarsvæðinu, bróðir minn með sinni fjölskyldu í Kanada og við hér norðanlands. Hóparnir eru yfirleitt 12 til 15 manns. Konurnar sjá alltaf um skipulag og stjórnun en núorðið sjá karlmennirnir um að fletja út. Aðrir skera út og fletta, yngstu börnin pikka kökurnar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf á heimili elstu húsmóður.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ævaforn hefð sem hefur alltaf verið til. Heyrði sögur allt frá langalangömmum mínum í Eyfirska legg fjölskyldu minnar. Móðuramma mín fædd 1903 fremst í Eyjafirði. Gríðarlega sterkur kvenleggur sem hefur flutt hefðina milli kynslóða. Amma flytur suður upp úr 1920 og heldur í stjórnartaumana fram yfir 1980. Síðan deilist fjölskyldan upp eins og áður segir. Allir afkomendur nú í þéttbýli.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Sama uppskriftin hefur verið notuð í gegnum margar kynslóðir. Efni fer eftir aðstæðum á hverjum tíma. Þó veit ég að ekki var settur sykur í deigið fyrr en um 1880. Þá bættist 1 msk sykur á hvert kg hveitis eða mjöli eins sagt var í minni fjölskyldu. Langalangamma mín fór í vist um tíma úr á Akureyri og lærði þar að nota sykur. M.a. lærði hún að búa til sultu og þótti það mikið bruðl með sykur í Saurbæjarhreppi.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Alltaf verið. Þekki ekki annað.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ekki síðustu þrjú árin vegna heilsuleysis. Kaupi annað hvort tilbúið eða útflatt til skurðar. Systkini halda enn í hefðina. Fjölskylda mín eru færri en 10 hér norðanlands.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Sjá síðasta svar.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt um miðjan desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Verulega vaxandi sunnanlands. Þegar ég var innan við tvítugt þótti þessi hefð okkar sérstök innan okkar umgangshópa.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Fellur niður í ár í mínum systkinahópi í fyrsta skipti.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Sú húsmóðir sem sér um skipulag dagsins, yfirleitt sú elsta í hópnum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Venjulega gert frá grunni, en kemur þó fyrir síðustu árin að deig sé keypt útflatt.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Yfirleitt bökunarhveiti. Mjólk, smjör, sykur og lyftiduft eða hjartarsalt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Yfirleitt elsta konan lagar deigið. Áður fyrr sáu 3 til 4 konur um að fletja út deigið en upp úr 1980 tóku karlarnir við keflunum enda erfitt að fletja út "heitt" deig.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Vasahnífar, kleinujárn, lítil skurðarbretti. Frá 1975 bættust við laufabrauðsjárn.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Til er kleinujárn frá langömmu minni, en posinn með vasahnífum og járnum gengur til elstu dóttur í fjölskyldunni á hverjum tíma. Núna í minni eigu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Algengast eru þrjár línur. Alltaf eru skornir upphafsstafir allra í fjölskyldunni og mörg okkar nota það til merkja diskana á jóladag þegar hangikjöt er borðað. Sumir handskera nokkrar kökur með erfiðum mynstrum eða svokallaðar skrautkökur. Þekki ekki heiti.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég nota alls konar munstur og ég nostra við að handskera nokkrar kökur á gamla mátann. Þær kökur notum við upp á punt og þær borðaðar síðast.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust enda yfirleitt svo mikið af kökum að hraði skiptir máli.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Við skerum öll svipað en ég er sú eina sem handsker.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Eldra fólkið í fjölskyldunni. Ég hef kennt yngra fólkinu.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Hér áður skar fullorðna fólkið út en um fermingu fékk maður að byrja að skera. Á aldrinum 8 til 14 flettum við kökunum. Yngsta kynslóðin sá um að pikka. Allt mjög formfast hver gerði hvað. Önnur kynslóð fékk að sækja og fara með kökur úr og í skurð og steikingu enda kúnst að læra hvernig rakastig á að vera á kökum fyrir skurð. Sama gilti um að fletja út en það fékk maður að læra um 18 ára aldurinn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Stór pottur með góðu loki, stór gaffall og flatur potthlemmur eða laufabrauðshlemmur. Gott lok innan handar því laufabrauðsfeitin er heitari en kleinufeiti og því nauðsynlegt að vera snöggur að grípa lokið og setja á pottinn ef það fór að rjúka of mikið úr feitinni. Gaffallinn var notaður til að snúa kökunni í pottinum og hlemmurinn er lagður smá stund á heita kökuna þegar hún kemur úr pottinum. Ekki hægt að gera ef kakan nær að kólna því þá brotnar hún.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Tólg áður fyrr, upp úr 1970 var farið að blanda plöntufeiti eða pálmann út í. Núorðið notuð Kristjánsdóttir frá Kristjárnsbakaríinu á Akureyri. Fjöldi fer eftir hversu margar fjölskyldur eru að störfum en miðað er við 20 til 30 á fjölskyldu. Þó fer fjöldinn fer aldrei undir 50 í heimabakstri. Allur afskurður er steiktur og haft með fjölskylduhátíð í lok laufabrauðsdags. Í minni fjölskyldu var alltaf steikt soðið brauð fyrst.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað með sléttu pottloki eða laufabrauðshlemmi. Kökum staflað 15 í saman um leið og þær kólna.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í kökubox . Í botninn og efst er settur smjörpappír. Geymt helst í svalara lagi. Afslurðir og soðið brauð borðað strax og næstu daga.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

20 til 30 á fjölskyldu.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Byrjað að morgni eða undir hádegi og miðað við að steikingu sé lokið fyrir kvöldið. Um leið er soðið hangikjöt sem allir borða saman í lok dags.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Aðalhúsfreyjan og allir hjálpast. Engin verkaskipting eða eftir kyni.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Aðfangadagskvöld er fyrsti skammtur settur á disk og síðan fyllt á eftir þörfum og allir mega brjóta sér bita en bannað að liggja í því. Áætlað er að skammturinn dugi fram yfir áramót.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Þekki ekki til þess.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Venjulegar hveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Fram yfir áramót.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Strax og næstu daga.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já og það er best frá Axelsbakaríi á Akureyri.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtilegasta jólahátíðin þar sem allir hittast með óformlegum hætti.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Mér finnst alltaf vera gleðilegt andrúmsloft. Allt í föstum skorðum en hefur þó orðið frjálslegra með árunum. Ég finn þó að ég hef ekki borið sögurnar áfram í sama mæli og áður. Mér finnst skemmtilegast þegar ég lít til baka hversu miklu og sterku hlutverki konurnar í fjölskyldunni hafa gegnt í að viðhalda hefðinni. Þetta var líka sá þáttur í jólaundirbúninginn sem allir karlarnir tóku þátt í. Oft skáru þeir listilega flottar kökur. Oft var talað um að langafi minn í móðurætt hefi gert afburða flottar kökur. Við þetta tækifæri rifjuðu menn upp alls konar minningar um jólin og sögur um ættingja og vini. Þetta stækkaði veröldina og styrkti tengslin í fjölskyldunni.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1945
Sveitarfélag: 105 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Sjá svörin fyrir neðan.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Maðurinn minn er Húnvetningur og hann hafði alist upp með laufabrauðsgerð. Þar sem ég er Finni þá höfum við sett saman hefðir úr báðum löndum og alltaf haft laufabrauð að jólum frá því að við hófum búskap (1978).

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Hef ekki gert í. Okkur ár heldur keypt en einmitt núna hef ég samið við dótturson okkar að kenna honum að baka laufabrauð. Ætlum að vera saman þrjú, afinn, ég og drengurinn sem er 18 ára.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Sjá það sem er fyrir ofan.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Aðeins gert fyrir jól. Ég hef aldrei haft neinn dag heldur þegar "andinn kemur yfir".

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Af stöplunum í búðum að dæma borða mun fleiri laufabrauð en áður fyrr en mig grunar að færri baka það sjálfir.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hef nokkur ár keypt tilbúnar, steiktar kökur en ætla nú að gera frá grunni.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti eftir uppskrift í matreiðslubók Helgu Sigurðardóttur.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ég gerði,alltaf deigið og flatti út. En til gamans má segja að fyrsta árið okkar sagði maðurinn minn að,að fletja út væri karlmannsverk, það væri of þungt fyrir konur. Svo braut hann kökukeflið mitt. Eftir þá reynslu pantaði ég finnskt kökukefli og notaði það og flatti alltaf út sjálf. En finnskt kökukefli er hannað til að fletja út kringlóttar þunnar kökur. Ég hef séð sama formið á keflum einnig í Marokkó,og Kína en þeirra kefli eru minni. Sbr. myndina.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Maðurinn minn er vanur því að nota vasahníf en ég keypti laufabrauðsjárn og við höfum notað það.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Börnin okkar skáru út, elsta barnið steikti eftir Hún var orðin 9-10 ára.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Álpottur og gaffall til að krækja í til að taka upp úr pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Fyrsta árið steikti ég í tólgi því að maðurinn minn var vanur því frá sínu heimili. En mér fannst tólgarbragðið ekki gott! Prófaði Palmín en skipti yfir í olíu. Steiki í rapsolíu.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Ekki pressað.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Ekkert pakkað neitt. Látið bara á disk og geymt í búri.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver borðar sem honum / henni lystir.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hef aldrei reiknað. Með finnska kökukeflinu er fljótlegt að fletja út og sama gildir um útskurðinn með járni. Nokkra tíma alla vega, kannski hálfann dag.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Sjá það sem sagt er að ofan. Oftast gerðum við börnin þetta saman meðan pabbi þeirra var í vinnu.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Á þórláksmessu. Þá bjóðum við allri fjölskyldunni til að koma og smakka nýsoðið hangikjöt. Þetta er einn og siður sem maðurinn minn kom með heiman frá sér. Nú koma börnin og barnabörnin en áður fyrr einnig ógiftir bræður hans, en nú eru þeir með eigin fjölskyldu eða fluttir annað.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Bara eitt og sér. Það er á borðinu með hangikjöti, en ekki til dæmis á aðfangadag því að þá borðum við rjúpur.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það er aldrei afgangur.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Enginn afskurður.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Sbr. það sem sagt var fyrir ofan. Kristjáns vegna hefðar en Ömmubakstur er einnig góður.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1956
Sveitarfélag: 112 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Frá því ég var svona 12-14 ára gömul, upp úr 1970, gerði mamma laufabrauð. Fyrst var það bara mamma og við systkinin. Síðan jókst þetta og varð alveg ómissandi partur af jólaundirbúningnum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Bara heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Við bjuggum í Hafnarfirði þegar bróðir minn ca 9-10 ára kynntist þessu heima hjá vini sínum sem var ættaður að norðan og mamma gerði þetta fyrir hann. Hún gerði þetta ein fyrst, svo fórum við systkinin að taka þátt í skurðinum og síðar varð það fljótlega mitt hlutverk að steikja. Mamma ættuð að vestan/sunnan, alin upp í REY. Pabbi af sveitabæ á Kjalarnesi voru ekki alin upp við þetta. En laufabrauðið sló í gegn og varð fjölskyldusiður.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já þetta er svipað. Mamma fékk uppskriftina frá húsmæðrakennara, Sólveigu (Olllí) sem var Hafnfirðingur. Það var reyndar með heilhveiti líka, meira en í keyptum kökum. Afskurðurinn var steiktur síðast og borðar fram á jólum eins og hver vildi. Sem var hellingur, það voru steiktar kannski 100 eða fl. kökur. Eftir að mamma dó 2001, tók ég að mér EINU sinni að gera eins og hún, að hnoða og fletja út fyrir stórfjölskylduna og hafa tilbúið til skurðar. Ég var með vöðvabólgu í marga daga á eftir, þvílíkt púl. Síðan hef ég keypt kökur tilbúnar til útskurðar frá ömmubakstri.Við krakkarnir söltuðum gjarna partana/afskurðin líkt og popp og borðuðum sem snakk. Amma mín vestfirðingur, fædd 1911 fannst frekar lítið til þessa norðlenska kex koma í fyrstu, en fínt þegar búið var að krydda það upp og bragðbæta með chile eða hvítlauk.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Frá því ég var unglingur.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já en bara heima, barnabarnið of ungt og og sonurinn upptekinn við annað og nærfjölskyldan sem var í þessu með mér áður, er ekki á landinu eða látið.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári nema það verður pása í ár þar sem ég verð út á sjó nema rétt aðfangadag.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Alltaf á aðventunni, bara þegar vont var veður svo maður nyti þess að vera heima í hugguleitum en tapaði sem sagt ekki skíða- eða skautafæri.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki, en mér finnst fleiri kaupa tilbúið laufabrauð, sem mér finnst ekki eins bragðgott. Skrítið kannski, að mér finnst ekki jafngott bragð af þeim sem eru keyptar steiktar eins og þeim sem ég steiki heima jafnvel þó það sé væntanlega sama uppskriftin "Ömmubakstur". Svo finnst mér þær norðlensku KK bakarí fullsætar.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Ég sjálf.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kaupi útflattar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Þessar keyptu eru bara hveitikökur, fínt eða gróft. örlítið salt. mjólk og vatn. Það var meira heilhveiti í heimgerða deiginu áður. Stundum líka kúmen.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Húsmóðirin , mamma og síðar ég búa til deigið, hnoða fysrst með hrærivél og síðan í höndum, og fletja. Karlanir og strákar skera. Konurnar steikja og karlarnir kannski handlangara, taka sjóðheitar kökurnar setja á pær eldhúsbréf og þerra undir smá pressu til að gera þær sléttari svo þær staflist betur í kökuboxið. Reyndar hef ég keypt þær tilbúnar útflattar á síðari árum.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Beitta hnífa, laufabrauðsjárn og stundum svona krem/ rjómasprautustúta til að gera sá munstur.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Fékk laufabrauðsjárnið að gjöf frá systur minni fyrir 40 árum, sem keypti það af þeim sem renndi það úr kopar. Það var einhver á Dalvík eða Árskógströnd sem renndi það held ég.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Bara eitthvað út og suður. Sól, stjörnu, hring upphafstafi, jól, renndur eða jólagrein.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ef ég hef félagsskap og tíma þá er gaman að nostra við útskurðinn. Hafi ég það ekki, þá bara hespa ég þetta af á sem fljótasta máta, þetta er allt borðað hvort eð er.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

já alveg hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allir með sinn háttinn á.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Enginn. Já ég hef kennt syninum þetta og frændsystkinum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir og ekki síst börn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Nota alltaf sama emelerað pottjárnspott frá langömmu minni,hann er a.m.k. 70 ára gamall. Appelsínugulur að utan og guleitur að innan. frekar víður miðað við hæð. Kökurnar rúmast vel í honum. Síðan nota ég gjarnan grill eða fiskitengur til að fiska kökurnar upp og færa yfir á bréf til þerris.Létt brauðbretti sett á heita kökuna til að slétta úr þeim.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Sami pottur alla tíð, líka notaður til að steikja kleinur, sjóða saltkjöt og baunir, súpukjöt og svo rjúpur steiktar og soðnar.Tangir til að snúa kökunum í feitinni og taka uppúr hafa breyst með árunum.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Hvítri steikingarfeiti og olíu bara svona ca eitthvað. 20-100 kökur. Afskurðurinn er steiktur ef ekki er keyptar útflattar kökur.Steikingin tekur örskotstund, hafa þær gyltar, ekki og hvítar eða brúnar í gegn.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já alltaf pressað með brauðbretti.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Sett í kökubox eða stórt makinstosh blikkbox.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engar reglur bara eins og hver vill.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Allt frá heilum eftirmiðdegi niður í 2-3 klst.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Fullorðnir steikja oftast kvk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Þegar búið er að steikja fyrstu kökurnar. Aldrei fyrr en á aðventu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Já ég geri það og amma og ömmusystur mínar notuðu gjarnan laufabrauð eins og kartöfluflögur eða skrúfur með ídýfum, krydduð sýrðum rjóma. Set gjarnan mexikanska salsasósu og bræddan ost á.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Ósætar, með heilhveiti, mjólk og örlítið salt.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Misjafnt frá ári til árs. Fóðra þresti og aðra smáfugla á öllu sem þeir vilja.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Partar voru borðaðir eins og hver vildi fram að jólum. Fallegustu kökurnar voru geymdar fram að jólum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei ekki steikt laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Íslenskur jólasiður, skemmtileg samverustund. Minnast úrræðagóðar formæðra og feðra sem gerðu sem mest úr nánast engu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Bestu minningarnar eru notaleg nærvera fjölskyldunnar við eldhúsborðið við að skera og lágvær jólamúsík í bakgrunninn. Eftir að hangikjöt (alltaf frampartur af fullorðnu) er soðið á eftir skötunni á Þollák þá er kjötið sett í gamalt trog og nokkur laufabrauð við hliðina svo hver sem vill getur nartað í það.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1949
Sveitarfélag: 113 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já frá því ég man eftir mér. Foreldar mínir og systkini svo og amma og afi.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Á heimili ömmu og afa lengi vel. Heima hjá foreldrum mínum eftir að við fluttum suður. Síðan skiptum við okkur og erum búin að gera laufabrauð saman, mín fjölskylda og bróður míns sl.35 ár.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Heima hjá foreldrum sínum. Þéttbýli Siglufjörður og Ólafsfjörður.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Alveg eins og var i gamla daga.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já það geri ég. Hef verið með sama hópnum sl.35 ár. Ég,bróðir minn og fjölskyldur okkar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Aldrei sleppt úr. Mætti sleppa öllu öðru en EKKI laufabrauðinu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Tökum dag um helgi. Finnum hvenær allir geta hist. Laufabrauðsgerð eingöngu um jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Útbreiðslan hefur aukist mikið.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Skiptum okkur í 2 minni hópa í ár. Verðum á tveim stöðum.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Samvinnuverkefni mitt og mágkonu minnar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Búum til deigið sjálf. Annað væri svindl. Fletjum út sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Notum hveiti og yfirleitt Pillsburys best. Nýmjólk og sjóðum kúmen með sem er notað í kökurnar. Smjörlíki, hjartasalt og salt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Mágkona mælir, sonur minn hnoðar og karlmennirnir fletja út. Ég steiki síðan allt.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Skurðarbretti, vasahnífar eða oddhvassir hnífar, laufabrauðshjól og sérstakan disk til að móta kökurnar með kleinujárni. Ekki má gleyma laufabrauðspottinum.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Kleinujárnið kemur frá ömmu minni en faðir minn smíðaði það handa henni 1940.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Alls konar. Stundum keppt í hversu margar raðir komast fyrir á kökunni. Vinsælt að gera stafi, jólatré og síðustu árin broskarla. Áður fyrr notuðum við vasahnífa til að skera út mynstur en með komu

laufabrauðsjárnanna hættum við því. Afi sá um að búa til mynstrin en okkur fannst skemmtilegra að gera okkar eigin. Ekki skera úr kökunni,snúa flipanum og festa aftur. Vill fara illa í steikingu.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Tíminn. Nei þær skipta ekki máli. Vil vera fljót þar sem við gerum svo mikið að það er ekki tími til að nostra við hverja köku.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt skemmtilegt nema að búa til boga sbr. broskarl.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Allt mjög svipað.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Afi kenndi mér. Búin að kenna mörgum. Börnin læra þetta frá unga aldri og eru orðin liðtæk 5 - 6 ára gömul.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir taka þátt en mismikið. Sumir sinna öðrum verkefnum. Allir krakkarnir taka þátt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Notum sérstakan laufabrauðspott. Nota líka langan gaffal til að veiða kökurnar upp úr pottinum.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Engar breytingar.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

2/3 palmín og 1/3 tólg. 250 til 350 kökur. Já heldur betur hann er afar vinsæll.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já við pressum. Notum sérstakt slétt trélok með handfangi.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Pökkum því ekki inn. Ég nota pappakassa með loki og set smjörpappír í botninn. Það verður að geta loftað um kökurnar. Amma mín notaði gamla hattöskju.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Förum eftir fjölskyldustærð og svo kemur fólk fram með óskir. Sumir vilja minna en aðrir meira. Frá 15 til 30 kökur.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Það fer lunginn úr einum degi hjá okkur. 5 til 6 tímar og meira stundum.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég sé eingöngu um að steikja. Þetta er vandaverk og ekki óhætt að hleypa hverjum sem er í það verk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskurðurinn borðaður samdægurs en við á mínu heimili fengum okkur köku öðru hvoru fram að jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með magál.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Þekki það ekki nema kannski smjör en við gerum það ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkar kökur og með kúmeni.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hann endist um jólin. Það er aldrei afgangur eftir jól.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hann er borðaður strax og er kallaður endar hjá okkur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Freistast stundum ef kúmen er í laufabrauðinu annars ekki finnst hitt svo bragðlaust.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Til að halda í gamla hefð, rifja upp sögur frá því fyrr á árum. Þessi hefð þjappar stórfjölskyldunni saman og

enginn vill vera án þess. Börnin kvarta yfir því að við skulum þurfa að skipa þessu upp í ár.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerð bernsku minnar. Sitja með afa sem skar út kökurnar fyrir okkur og sagði okkur sögur. Litla jólatréð þeirra á stofuskápnum, rólegheitin og hátíðleikinn. Amma og mamma að stússast i eldhúsinu. Meiri hraði í dag. Jákvætt að allir skulu vilja vera með en neikvætt að það er svo mikið um að vera hjá öllum nema kannski í ár að erfitt getur reynst að finna tíma.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf gert laufabrauð á mínu heimili (bjó hjá afa og ömmu) og allir tóku þátt. Oftast komu líka börn afa og ömmu með sína afkomendur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég fór stundum og gerði laufabrauð hjá öðrum fjölskyldumeðlimum á þeirra heimili.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Ég er er alin upp hjá afa og ömmu svo ég svara því eins og þau séu mínir foreldrar. Amma mín var fædd og uppalinn í Helgafellssveit og bjó síðar í Stykkishólmi og svo á Akureyri en ég veit ekki hvort hún var vön að gera laufabrauð fyrr en hún kom norður. Afi minn var fæddur og uppalinn í Höfðahverfi í S-Þingeyjarsýslu og hann var vanur að gera laufabrauð með sínum foreldrum og ættingjum.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já alveg það sama.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Hef tekið þátt frá því ég man eftir mér.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Það hefur verið hefð hjá mömmu undanfarin ár að gera laufabrauð með börnunum hennar og stjúpbörnum og þeirra fjölskyldum.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri

tíma? Hvers vegna?

Á hverju ári ef það er hægt en var ekki með núna á þessu ári.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Það er í rauninni bara sá dagur þar sem flestir komast það getur verið alveg frá nóvember og fram í desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hugsa að það sé nú svona svipað en þó held ég að fólk sé meira farið að kaupa tilbúnar kökur, bæði ósteiktar og steiktar, heldur en gera allt sjálft frá grunni.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Ég fór ekki í laufabrauðsgerð í ár vegna Covid.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er

þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár
Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég er alin upp á Suðurlandi og þar var almennt ekki tekið laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir
Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kynntist hefðinni í gegnum manninn minn en hann var alinn upp við að gera laufabrauð fyrir jólin. Fjölskylda hans sem býr í Reykjavík gerði alltaf laufabrauð.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég er alin upp við laufabrauðsgerð. Þegar ég man fyrst eftir fórum við til ömmu og afa þar sem föðursystkini mín einhver komu að laufabrauðsgerðinni. Það hefur alla tíð verið tilhlökkun að gera laufabrauðið og okkur fannst þetta alltaf gaman. Laufabrauðsgerðin var ekki einskorðuð við helgar eins og er núna hjá minni fjölskyldu og eitthvert árið vorum við ekki komin í jólafrí þegar það var drifið í þessu. Þegar við systkinin komum úr skólanum var búið að skera nánast allt og vorum við heldur leið yfir því. Þannig að næsta ár á eftir fórum við systkinin fram á að við fjölskyldan gerðum laufabrauðið heima hjá okkur. Mamma bjó til degið og flatti út síðan voru kökurnar lagðar á milli laka sem breidd voru á borð og bekki. Allir tóku þátt í útskurðinum líka pabbi sem þó var ekki mikið í eldhúsinu. Við vorum með sérstaka litla hnífa sem mér var sagt að væru af spítalanum en veit ekki hvort það er rétt. Hnífana fengum við lánaða hjá ömmu og afa og þeir gengu á milli húsa.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma er úr Hafnarfirði og hún ólst ekki upp við laufabrauðsgerð. Hún lærði handtökin af tengdamóður sinni, ömmu minni sem reyndar var upphaflega líka úr Hafnarfirðinum. Síðnum kynntust þær báðar í Eyjafirðinum þar sem þær bjuggu og búa. Föðurafi minn hefur væntanlega verið alin upp við laufabrauðshefðina sem hefur verið sterk í Eyjafirðinum og ég held að laufabrauð sé enn gert nánast á hverjum bæ hérna í framfirðinum (Eyjafjarðarsveit).

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð á hverju ári með systkinum mínum og móður minni. Við reynum að vera snemma í því oftast í lok nóvember í kringum fyrsta sunnudag í aðventu. Yfirleitt alltaf á laugardegi. Síðustu tvo áratugina höfum við hist hjá bróður mínum og fjölskyldu hans höfum verið nálægt 20 manns þau skipti sem systir okkar sem býr á öðru landshorni hefur komið til að taka þátt. Dagurinn er mjög vel skipulagður.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Eins og áður kom fram þá erum við talsvert fjölmennur hópur sem kemur að laufabrauðsgerðinni. Í ár 2020 erum við of mörg til að koma saman öll þannig að laufabrauðið var gert í tvennu lagi og leið hálfur mánuður á milli. Reyndar spilaði líka inní að dóttir mín var í prófum í HA þannig að það hentaði henni að laufabrauðsgerðin frestaðist. Við hjálpuðumst samt að því að fletja út systkinin, ég og bróðir minn og systir. Við gerðum því laufabrauð heima hjá okkur hjónunum í fyrsta skipti og vorum 10 saman.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mágkona mín passar hnífana og smjörpappírinn sem við notum sem og pressuna og geymir á milli ára. Við reynum svo að eiga nóg af feiti og þess háttar. Þetta er svona samsafn frá þremur heimilum af brettum og bökkum. Við eigum þrjú skurðarhjól og eitt af þeim er fínt. Bróðir minn og systir eiga líka laufabrauðshjól. Mamma á svo hringformið sem við notum til að skera eftir því kökurnar þurfa að vera af réttri stærð! Það er gert með kleinujárni eða pizzahjóli.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til degið og lengi vel flöttum við út á höndum. Ég og mamma gerðum það og markmiðið var að sjá munstrið í eldhúsbekknum í gegn um degið. Svo þunnt á það að vera. Núorðið nýtum við okkur að hafa aðgang að vélknúinni útflattningarvél sem flýtir talsvert fyrir. Við systkinin þrjú stundum fjögur sjáum um að fletja út og því er lokið áður en við byrjum að skera. Kökurnar eru lagðar í bunka með smjörpappír á milli. 20 í stafla.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Uppskriftin sem við notum er upphaflega ættuð úr Mývatnssveit og fékk mamma hana þegar hún vann á Kristnesspítala en ráðskonan í eldhúsinu var frá Stöng í Mývatnssveit. Ég held að hún sé varla nokkuð leyndarmál. 1 kg hveiti5 dl mjólk rúmir70 g smjör3/4 tsk lyftiduft1/3 tsk hjartasalt1 tsk salt1 eggSmjörið er brætt og mjólkin sett út í. Mjólkin er hituð snarpheit (að suðu segir mamma, ég miða við að það sé aðeins

farið að rjúka úr henni). Þurrefnin eru sett í skál. Vökvanum blandað samanvið ásamt egginu. Hnoðað í hrærivél og síðan á borði. Vegna þess að ég flet út í vél hnoða ég deigið mjög vel bæði í hrærivélinni og á borði. Ef ég væri að fletja út á mundi ég setja rúmlega 5 dl mjólk og hafa deigið aðeins blautara. Ég geri núna úr tveimur kílóum af hveiti. Mágkona mín gerir líka úr tveimur kílóum og mamma úr einu. Þetta hefur verið örlítið breytilegt milli ára. Deiginu er svo pakkað inn í plastfilmu og geymt yfir nótt.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Við eigum tvö laufabrauðsjárn sem við fengum frá tengdamóður minni. Ég þekki ekki sögu þeirra og þau eru ekki eins en hafa bæði gljáfægða trékúlu á endanum. Þriðja járnið það fíngerða fengum við að gjöf, það er í pappaöskju merkt Ægir og er keypt í Jólagarðinum í Eyjafjarðarsveit. Til að fletta notum við járn í stóra dúkanhífa sem eru trapisulaga og vafðir með heftiplástri á öðrum endanum til að maður skeri sig nú ekki. Þessir hnífar eru í krukku sem er geymd milli ára og stundum lánuð í önnur hús.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég reyni að skera upphafsstafinn í nöfnum allra í fjölskyldunni og nota þá járn til þess. Svo er líka gaman að gera fríhendis. Stjörnur finnst mér skemmtilegar og symmetrísk form. Þrjú strik eru sígild og tilbrigði við þrjú strik eru margskonar. Letispor eru litlir þríhyrningar gerðir fríhendis. Líkir "músaslóðum" Vetrarsólin er alltaf falleg, kerti, tré og greinar. Það eru margir listamenn í fjölskyldunni sem gera kirkjur, hús, jötur, jólakveðjur og fleira fallegt. Ég hef aldrei velt því fyrir mér hvort það sé eitthvað sem ekki á að skera út í laufabrauð, það væri þá einna helst að ég reyni að forðast að skera úr kökunum, því það á ekkert að fara forgörðum af þessu dýrmæta deigi. Ég a.m.k. ímynda mér að það sé hugsunin.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Það koma allir að útskurðinum, í fjölskyldunni hafa menn mismikinn áhuga á þessum skreytingum og gera

mismargar kökur en allir eitthvað. Yngsti fjölskyldumeðlimurinn var tveggja ára í fyrra og prófaði aðeins að fletta og aftur í ár þegar viðkomandi er orðin þriggja ára og það er allt glæsilegt sem kemur út úr því. Þannig færist þessi kunnátta og munstrin milli kynslóða.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum víðan pott undir feitina, grilltöng til að snúa kökunum og lítinn tréhlemm til að pressa kökurnar örlítið eftir steikingu. Við erum inni í eldhúsi við steikinguna. Viftan bara gengur og það þarf að stoppa reglulega til að láta feitina hitna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Grilltöngin hefur tekið við af steikargaffli og fiskispaða.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Núorðið steikjum við upp úr djúpsteikingarfeiti. Afskurðurinn kallast ruður og er steiktur í lokin.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Við notum lítinn tréhlemm úr krossviði með tréhnapp í miðju og skreyttur með brennipenna. Hlemmurinn er klæddur með álpappír, Kökurnar eru lagðar á eldhúspappír og pressaðar létt, síðan lagðar til hliðar meðan þær kólna smávegis. Kökunum er síðan staflað tuttugu í hvern stafla.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Laufabrauðskökurnar eru geymdar í opnum plastpokum í pappakassa í svalri geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Eins og kemur fram hérna á undan gerum við stórfjölskyldan laufabrauð úr fjórum og hálfu kílói af hveiti og úr hverju kílói er hægt að gera svona milli 40 og 60 kökur (segjum fimmtíu hér) þá er þetta að nálægt 250 kökur. Ég fæ þá ca 100 kökur sem skiptast á þrjú heimili. Bróðir minn og hans fjölskylda aðrar hundrað og mamma og systir mín 50.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Deigið er gert kvöldið áður og tekur innan við klukkutíma. Byrjum svo að skera út upp úr hádegi, svona um eitt leytið. Það er þá venjulega búið að steikja fyrir kvöldmat.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Núorðið sjá maðurinn minn og mágur hans bróðir minn um steikinguna. En það hefur verið breytilegt og ekki einskorðað við karlmennina í fjölskyldunni. Þetta hefur lent á þeim sem hafa minnst úthald í laufabrauðsskurðinum sjálfum.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við tökum laufabrauðið oftast fram á aðfangadag. Síðan er verið að maula á því öll jólin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Laufabrauðið er það þunnt að við smyrjum það ekki en það er haft með öllum mat en líka borðað eins og snakk en alltaf eintómt.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Við höfum ekki verið með neina tilbreytingu í sambandi við laufabrauðsgerðina. Þekki til að laufabrauðið sé stráð flórsykri eða salti en við gerum það ekki.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkur þykir auðvitað okkar bestar. Tengdamóðir mín sigtaði rúgmjöl í laufabrauðið og það var líka mjög gott.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Á meðan við þurftum að taka með okkur trog á Þorrablót var gott að eiga afgang en fínt er að þetta sé búið svona um það bil þegar jólin renna sitt skeið.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn heitir ruður og er borðaður strax.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Hef ekki keypt laufabrauð tilbúið en smakkað á hlaðborðum.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Ég persónulega er mikið fyrir hefðir. Laufabrauðsgerðin markar fyrir mér upphaf jólaundirbúningsins. En hefðir taka auðvitað breytingum eins og annað á lífsleiðinni og það er ekkert meitlað í stein í þessu frekar en öðru. Laufabrauðið er líka sögu- og menningarlegt fyrirbæri og minnir okkur alltaf á, þó fallegt sé, fátæktina og allsleysið sem það sprettur úr. Þess vegna er svo mikilvægt að þessi hefð hverfi ekki sem ég reikna nú ekki með meðan.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Það er spurt um kynjaskiptingu. Fyrir utan það að konurnar í fjölskyldunni hafa búið til deigið er verkaskipting fljótandi. Það er einmitt þetta að laufabrauðsgerðin er eitthvað sem allir geta tekið þátt í sem

gerir þetta svo skemmtilegt. Það er líka ekki bara verið að keppast við að skera út laufabrauðskökur. Það er spjallað, hlustað og sungið með jólalögum. Drukkið kaffi og malt og appelsín og maulað á konfekti og smákökum. Horft á jólamynd, núorðið Love actually. Einu sinni borðuðum við gjarnan heitt hangikjöt eftir laufabrauðsgerðina en núorðið er pantað austurlenskt takeaway.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1951
Sveitarfélag: 270 Mosfellsbæ

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já fyrir hver jól komum við saman fjölskyldan mamma,pabbi og við 5 systkini...

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eingöngu á heimilinu..

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma mín ólst upp við laufabrauðsbakstur á sínu æskuheimili í Langadal í Austur-Húnavatnssýslu...

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já ...en við systur höfum blandað heilhveiti saman við hveitið...

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já við systurnar og börn okkar ,tengdabörn og barnabörn erum um 30 samtals...og við bökum frá grunni....

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Við bökum laufabrauð á hverju ári en núna í covidástandi bökum við í smærri hópum...

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Ekki er nú alltaf sami dagur valinn. oft hefur 1 sunnudagur í aðventu reynst góður ,annars dagur sem allir eða flestir komast...Aldrei bakað nema fyrir jól...

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér hefur fundist þetta fara vaxandi en margir kaupa tilbúnar kökur og skilja ekkert í því að við séum að búa til deigið og fletja sjálf...það er partur af þessari hefð hjá okkur...

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við slepptum því að koma öll saman en gerðum einhver okkar í smáum hópum..

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já við elstu konurnar í hópnum...

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við bökum frá grunni og fletjum sjálf út..

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Við notum heilhveiti og hveiti...en mamma var eingöngu með hveiti.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Elstu konurnar hnoða degið en þær yngri eru farnar að æfa sig...karlarnir fletja út og er þar líka að verða kynslóðaskipting..

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Laufabrauðsjárn eru notuð einnig beyttir hnífar..

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sjálf sker ekki mikið út ...mynstrin hér á bæ eru nú frekar einföld,svona fiskibeina munstur, stundum fer

ungviðið á flug og gera ansi götótt mynstur og það finnst mér ekki fara vel í steikingunni...

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Engar hefðir eru í útskurðinum...

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Þetta er allt ágætt hvað með öðru...

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Flestir gera nú svipað og hinir...

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Pabbi minn var snillingur í útskurði og notaði eingöngu beittan hníf ,enda komu ekki laufabrauðsjárnin fyrr en ég var orðin unglingur...ég kenndi mínum börnum að skera út...

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir skera eitthvað, en börnin eru ötrúlega dugleg og nostra við útskurðinn.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum langan prjón til að snúa og veiða kökurnar uppúr..

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei allt eins og hjá mömmu...

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikingarfeiti....ca 2 mínútur á fyrri hlið og 1 mínútu á seinni...við gerum úr tveim uppskriftum og fáum ca 140 kökur...já hann er steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já það er pressað með heima smíðuðum tréhlemmi....

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Það er nú bara sett í allskonar dalla úr plasti eða járni.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Við skiptum þannig að þeir sem eru með flesta í mat á jóladag eða á þrettándanum og bjóða uppá hangikjöt þá daga fá flestar kökurnar svo það er ansi misjafnt....en allir fá þó eitthvað...

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

4-5 tíma með kaffihléi....

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Þær elstu í hópnum..konurnar eru alsráðandi í því verki....

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við smökkum ekkert kökurnar fyrr en á jóladag...

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri eingöngu...

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Kökur sem eru með blönduðu mjöli 700 gr hveiti og 300 gr heilhveiti...

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Frammá þrettándann, ef afgangur þá er nartað í það dagana á eftir...

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Við borðum þá heita meðan við bökum...þeir nefnast partar á mínum bæ ...

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei hef aldrei gert..

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Tilgangurinn er aðallega að viðhalda þessari gömlu hefð og kenna næstu kynslóð að baka laufabrauð ,svo er ekki síður samveran með sínu fólki mikilsvirði...

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1975
Sveitarfélag: 300 Akranesi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Frá því að ég man eftir mér þá höfum við gert laufabrauð. Mamma hefur stýrt því frá upphafi og vorum ég og bróðir minn með henni þegar við vorum krakkar. Í dag fer ég með son minn til mömmu fyrir hver jól í laufabrauðsgerð en auk okkar eru þar mágkona mín og tvö börn hennar.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Alltaf heima hjá mömmu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma mín var alin upp við þetta frá Akureyri þar sem hún fæddist og framyfir tvítugt (600 Akureyri).

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mér finnst þetta vera það sama. Við höfum alltaf keypt ósteiktar kökur frá Kristjánsbakaríi.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ennþá með mömmu, mágkonu og börnunum okkar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef alltaf gert laufabrauð fyrir utan eitt árið en þá bjó ég erlendis.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Enginn sérstakur dagur en við gerum þetta alltaf á laugardegi eða sunnudegi í desember.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég geri mér enga grein fyrir því. Mögulega hefur hún aukist en með tilkomu þess að nú er hægt að kaupa steikt brauð í verslunum þá gæti þetta hafa dregist saman.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það hafði engin áhrif á okkur, enda erum við bara 6 sem komum að þessu.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma stjórnar þessu að mestu og á gamalt járn með fjórum "V" sem pabbi hennar bjó til og síðar hefur hún keypt 2 rúllur til að skera út með. Við hin komum með bretti og hnífa til að nota við verkefnið.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum alltaf útflattar, óskornar og ósteiktar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég nota gamla járnið frá afa aðeins, aðallega út af nostalgíu, en síðan nota ég aðallega hjól og svo hníf til að gera einhver sérstök munstur. Fyrir nokkrum árum kom mamma með heim frá Líbanon einhverskonar munstur áhald og eru gerðar 2-3 kökur með því á ári hverju.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Það er s.s. járnið sem afi smíðaði. Ég veit ekki hvaða ár það var en það hefur amk verið í fórum mömmu í yfir 45 ár.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við gerum alltaf kökur með bókstöfunum sem nöfn allra í fjölskyldunni byrja á, t.d. A , E, G, Ö og H. Annað

klassískt eru nokkrar tegundir af jólatrám, jólastjörnum og jólakertum. Síðustu ár höfum við verið að fikta aðeins við að gera eitthvað nýtt eins og kirkjur, jólaköttt o.fl., við erum ekki alveg eins stressuð með að þetta þurfi að líta frábærlega út og áður. Við erum ekki með nein heiti á munstrunum og ég man ekki eftir neinu sem eigi ekki að skera út.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Það er mjög handahófskennt hvað maður sker út en maður vil helst ekki gera margar eins. Ég nostra ekkert sérstaklega við hverja köku en er þó ekkert á allt of mikill hraðferð.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hlutlaust.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Við erum flest í svipuðum munstrum, mágkona mín og dóttir eru kannski frumlegri en við hin og óhræddar við að prófa eitthvað nýtt.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Mamma kenndi mér, ég hef með henni kennt mágkonu minni, börnum hennar og syni mínum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Við höfum byrjað með krakkana í þessu 3ja eða 4ra ára, þau gera kannski ekki margar kökur fyrstu árin en svo eykst það frá ári til árs.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það er bara pottur til að steikja með, spaði/steikargaffall til að snúa/taka uppúr og pottlok til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki held ég það.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt uppúr Palmin, gerum c.a. 80 kökur. Það er enginn afskurður í dag en þegar hann var þá var hann steiktur.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, við pressum með pottloki.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Brauðið er sett á eldhúspappír og svo ofan á bakka sem hver og einn á. Þetta er svo sett í glæran plastpoka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það fer aðallega eftir tvennu, hvert heimili fær oftast þær kökur sem það sker út en svo er eitt heimilið meira fyrir lítið steikt en mikið steikt og því fer þetta aðeins eftir steikingunni. Við teljum í raun ekki kökurnar en hæðin á bunkanum er þannig að stærsta heimilið fær hæsta bunkann.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta tekur kannski c.a. 3 tíma.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Mamma steikir, ég pressa og "ber í hana kökurnar".

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við byrjum að borða það um leið og það er tilbúið, stundum er bunkinn búinn þegar kemur að aðfangadegi.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Við steikjum alltaf nokkrar kökur með fyllingu. Þá setjum við góðan ost eða kanilhúðaða banana á annan helming kökunnar, lokum svo kökunni í hálfmána með því að pressa endana með gaffli og steikjum svo og borðum heitt. Þetta köllum við "pastel" og erum við að herma aðeins eftir brasilískum mat. Annað sem mér dettur í hug er steikt laufabrauð með rjúpnapaté og rifsberjahlaupi, það er ótrúlega gott.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mér finnst okkar kökur langbestar, ósteiktar frá Kristjánsbakarí og við steikjum með Palmín.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

2-3 vikur. Hef aldrei séð afgang eftir jól.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Það litla sem hefur fylgt keyptum kökum af afskurði er bara borðað strax og það kemur úr pottinum.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaupum frosnar ósteiktar frá Kristjánsbakarí í búð. Besta brauðið frá Kristjánsbakaríi.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er uppáhalds jólahefðin mín, aðallega sökum samverunnar með fólkinu en líka vegna þess að við erum að búa til góðan mat.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Mjög hlýjar minningar sem fylgja laufabrauðsgerð, sitjum í hring, hlustum á jólalög, drekkum jólaöl, hlæjum saman að kökum sem mistakast eitthvað, hrósum þeim sem eru fallegar og það liggur einhverra hluta vegna alltaf vel á öllum.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1945
Sveitarfélag: 740 Neskaupstað

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já alltaf gert laufabrauð. Heimilisfólkið tók allt þátt. Nei bara við.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Laufabrauðsgerðin var bundin eingöngu við heimilið.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já flatt út mjög þunnt og krafist vandvirkni við skurðinn, hef aldrei getað lært að móta járn eingöngu vasahnif.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég kaupi tilbúið sker og steiki. Er með fjölskylduna hluta af henni .Já

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Já á hverju ári. Stór hluti af jólahefðinni.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei bara þegar vel stendur á. Þegar fólk hefur tíma. Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Finnst hún svipuð.E

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Enginn.Nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já við sameinumst um það.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nei. Já við gerum það.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Vasahnífar aðrir svipaðir hnífar. Skiptir öllu máli að hnífarnir bíti vel.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Þau munstur sem ég lærði í upphafi eru eingöngu mótuð. Veit ekki.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Mjög gaman.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er

þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Þeir skera sama og ég lærði.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma mín fædd 1896 kenndi mér. Ég hef kennt mínu fólki.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Börn og fullorðnir.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Ég móta eingöngu tvo gaffla til að snúa kökunum í feitinni.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Tólg og smá plöntu feiti, geri það ekki hef heyrt það.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já sérsmíðaðri græju.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymi það í góðu boxi með koki. en stundum loklaust.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Tvo klukkutima.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég aðallega. Nei.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Um leið og steikingin er búin.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Á vel við hangikjötið.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei Gerðar.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Gerðar úr heilhveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Endist rétt yfir hátiðarnar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Hef prófað það.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Hún hefur mikla þyðingu Lærði.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Lærði laufabrauðsgerð frá ömmu minni hún var ofan af héraði en lærði laufabrauðsgerð í Reykjadalnum fyrir norðan kom svo með hefðina niður á firði gerði allt frá grunni flatti út kökurnar með flösku, var sérstaklega kröfuhörð með úrskurðinn að allt væri vel gert mjög góðar minningar um þetta allt og hef reynt að miðla þeim áfram.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1957
Sveitarfélag: 861 Hvolsvelli

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskylda mín gerði ekki laufabrauð.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Ég kynntist laufabrauðsgerð fyrst hjá tengdamömmu minni þegar ég var komin yfir tvítugt. Laufabrauðsgerðin fór fram inná heimili hennar.Tengdamamma hafði lært listina í Húsmæðraskólanum á Laugarvatni þar sem hún var í námi um 1940.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, oftast. Við tengdamamma og börnin mín höfum gert þetta saman í gegnum tíðina. Nú eru barnabörnin mín komin í hópinn. Þannig að það eru fjórar kynslóðir sem gera þetta saman.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Í ár er ekki gert laufabrauð vegna Covid. En oftast höfum við gert laufabrauð. Ef það hefur ekki verið gert er það aðallega sökum annríkis.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Oftast gert einhverja helgi í desember, fyrstu eða aðra.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég held að hún sé ekki vaxandi, en þær fjölskyldur sem hafa gert þetta í gegnum tiðina hafa haldið sig við það. Ég veit að það þótti fremur undarlegt að tengdamamma skyldi gera laufabrauð þar sem hún er hreinræktaður Sunnlendingur, ættuð úr Fljótshlíðinni. En henni fannst þetta bæði bragðgott og gaman og uppskriftin hennar er frá Birni sem var ættaður úr Bárðardalnum. Hann var kennari á Laugarvatni.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Við slepptum henni að þessu sinni þar sem við vildum ekki stefna allri fjölskyldunni saman.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já. Ég og elsta dóttir mín. Sonur minn sem er vöruhönnuður hefur hannað laufabrauðsjárn sem var framleitt og selt í hönnunarbúð í Reykjavík (ca 2013) . Hann hefur einnig gert platta sem við notum undir brauðið þegar við skerum og einnig platta til að pressa brauðið þegar það kemur uppúr steikingarpottinum. Mjög hentugt. Hér er því til nóg af öllum græjum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum deigið til sjálf og fletjum út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, smjör, sykur, lyftiduft og heit mjólk.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Áður fyrr gerði tengdamamma alltaf deigið en nú hef ég tekið við og ég og dóttir mín fletjum út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Hrærivél, kökukefli, kleinujárn, disk, litla hnífa, "dúkahnífa", laufabrauðsjárn, platta, pottpott.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Tengdamamma á gamalt laufabrauðsjárn sem hún keypti á Akureyri fyrir margt löngu og svo eigum við járn sem sonur minn hannaði (Kolbeinn Ísólfsson) Síðan á ég laufabrauðsjárn sem maðurinn minn gaf mér fyrir margt löngu.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við gerum bara alls konar, t.d. upphafsstafi allra barnanna, grein með kerti, jólatré, bjöllu og svo snjókornamynstur. Sumir skera allskonar myndir, sem eru þá ekki með þessu hefðbundna laufabrauðsútskurði.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Mér finnst skipta máli að útskurðurinn sé sem jafnastur um kökuna því þá er nefnilega betra að steikja brauðið. Við erum ekkert sérstaklega mikið að nostra við þetta að öllu jöfnu en karlarnir sem taka þátt eiga það til að skera eina köku sem nostrað er við á meðan við hin erum meira í framleiðslunni.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Já, strákarnir hafa skorið út jólabjórslógó, t.d. tuborg eða álíka.Mér finnst frekar pirrandi þegar gerðar eru ljótar kökur, en sumir hafa ekki mikinn sans fyrir þessu.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Tengdamamma kenndi mér, en hún var alltaf með járn. Ég sker bæði út með járni og ekki. Það hafa allir í fjölskyldunni lært að skera út, en færni og kunnáttan er mismunandi eins og gengur.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja vera með, en sumir eru hraktir frá borðinu ef þeir vanda sig ekki. Börnin fá að sjálfsögðu að vera með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, og plata, steikargaffall til að veiða uppúr pottinum. Svo mikið af eldhúsbréfi til að taka við fitunni og svo laufabrauðspressa til að slétta brauðið á meðan það er heitt.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Já, fyrst vorum við ekkert að pressa brauðið.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Plöntufeiti. Við steikjum svona 50 kökur, annars hef ég ekki talið en við gerum yfirleitt tvö- til þrefalda uppskrift. 1 - 1 1/2 kg hveiti. Við steikjum ekki afskurðinn. Hann fer í fuglana.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já, pressað með laufabrauðspressu sem sonur minn útbjó.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við setjum brauðið í stóra dúnka, t.d. Makkintos.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það fá allir sinn skammt en ég fæ mest því aðal hangiketsveislan er haldin hjá okkur. Fólk fær kannski 5-10 kökur í sinn hlut.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta tekur eiginlega heilan dag með öllu. Við byrjum daginn á að hnoða og fletja út. Svo eftir hádegið þegar kökurnar hafa jafnað sig þá er farið að skera og öllu er svo lokið seinni partinn kannski kl. 17.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Ég og dóttir mín steikjum og göngum frá.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Oftast í hádeginu á aðfangadag, þá er möndlugrautur hjá okkur. Þá er boðið uppá nýsoðið hangiket og síld líka.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

smjöri og hangiketi.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkar uppskrift er best.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Stundum klárast allt um jólin en stundum er afgangur sem gleymist kannski og finnst kannski um páska. En það er ekki mikið.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Nei. Fuglarnir hafa fengið hann.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Stundum, svona fyrir jólin. Ég held Kristjáns laufabrauð.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtilegt að viðhalda þessari jólahefð sem hefur verið hluti af mínu lífi í 42 ár. Ég er í raun sú eina í fjölskyldunni sem hef tekið við þessari arfleifð af tengdamömmu. Dætur hennar hafa aldrei haft áhuga fyrir þessu og þó við höfum reynt að gera þetta að stærri fjölskylduatburði þá hefur þetta bara haldið hjá okkur og okkar börnum. Mér finnst líka skemmtilegt að sonur okkar skyldi fara í það að hanna áhöld til þessara verka. Það er þá alla vega einhver sterk tenging sem hefur orðið til hjá okkur þó við séum nú hálfgerðir "nýbúar" í þessu, svona miðað við norðlensku fjölskyldurnar þar sem þetta hefur gengið mann fram af manni.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Ég kynntist laufabrauðsgerð fyrst af eigin raun þegar ég var um tvítugt. Þetta heillaði mig strax og kannski af því ég var í Menntaskólanum á Akureyri þá vissi ég alltaf af þessu og fannst þetta skemmtileg hefð. Mér finnst þetta handverk svo heillandi og allt í kringum þetta notalegt. Ég er því þakklát tengdamömmu sem kynnti mig fyrir þessu og að við höfum viðhaldið þessu og gert að hefð í okkar fjölskyldu.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1944
Sveitarfélag: 740 Neskaupstað

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já, móður amma mín, mamma og við systkinin hjá móður ömmu minni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Það fór fram hjá móður ömmu minni.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma kynntist þessu í foreldrahúsum, móðir hennar kom frá Dalvík þar sem þessi hefð var.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já ég segi það.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Við fengum fljótt að vera með í þessu í æsku.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei því miður, eftir að amma dó fjaraði þetta út.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Frekar fer það vaxandi.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Tengdadætur mínar sjá um þetta á sínum heimilum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Tengdadæturnar búa oft til deigið sjálfar.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Veit ekki ???'

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

????

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notuðum vasahnífa í gamladaga og það er notað líka enn þann dag í dag og laufabr.járn.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

????

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Það er mjög mismunandi,en alltaf er eitthvað það sama.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Veit ekki, misjafnt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Nei.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Nei.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Við öll í den.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1954
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég man eftir laufabrauðsgerð á heimilinu eftir að móðir mín, Theódóra Thorlacius (f. 1927 á Bakkafirði) tók saman við Ingólf Sigurðsson (f. 1929 í Reykjavík, d. 2018) og við mæðgur fluttumst á Skólavörðustíg 46 þar sem móðir Ingólfs (Dagmar Finnbjarnardóttir frá Hnífsdal) bjó fyrir ofan okkur. Hún gerði deigið en pabbi flatti út. Ég hef verið einhvers staðar á bilinu 6 til 12 ára og man ekki eftir skurðinum. Síðar þegar fjölskyldan hafði stækkað til muna og við vorum flutt á Lindarflöt 10 í Garðabæ man ég líka eftir einu tilviki að við bjuggum til laufabrauð. Í raun var þetta þó aldrei hefð á mínu bernskuheimili og ég man ekki eftir að hafa verið boðið upp á laufabrauð í öðrum húsum eða að laufabrauðsskurður og steiking væri hefð á öðrum heimilum á Skólavörðuholtinu eða á Flötunum í Garðabæ. Man heldur ekki eftir að skólafélagar mínir í barnaskóla, Kvennaskólanum í Reykjavík eða MR töluðu um slíkt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Sjá fyrra svar. Ég varð bara vör við laufabrauðsgerð á mínu heimili. Ég held ekki að móðir mín hafi alist upp við slíkt á Bakkafirði en amma Dagmar frá Hnífsdal þekkti þetta augljóslega. Okkur var alltaf boðið í hangikjöt til dóttur ömmu, Guðrúnar Kaldal og Jóns á Laugarásveginum og þar man ég ekki eftir að laufabrauð væri borið með.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Sjá fyrra svar.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, ég held að þetta hafi verið ósköp svipað. Eftir stúdentspróf fór ég til nám í Berlin (1974). Þar komu Íslendingar saman á aðventu og skáru og steiktu laufabrauð. Ég gerði þetta heima hjá Jóni Ásgeiri Sigurðssyni og Þórunni Sigríði Þorgrímsdóttur leikmyndateiknara og að ég held bara einu sinni þegar Álfheiður Ingadóttir náttúrufræðingur var þar í heimsókn yfir jólahátíðina. Þegar ég svo heimkomin vorið 1979 stofnaði eigið heimili tók ég upp laufabrauðssiðinn. Ég var þá mikið í slagtogi við leikhúsfólk, m.a. í Alþýðuleikhúsinu og man að ég fékk uppskrift hjá Þórhildi Þorleifsdóttur leikstjóra og það var talsvert af rjóma í þeirri uppskrift sem ég á ekki lengur og man að það kom mér á óvart að þetta laufabrauð bragðaðist

líkt og tekex. Held að ég hafi bara skorið og steikt laufabrauð einu sinni á þessum fimm árum sem við hjónin (eiginmaður Þjóðverji Thomas Aharenst)bjuggum á Íslandi en mögulega hef ég tekið þátt í skurði í öðrum húsum. Áðurnefnd Þórunn Sigríður var þá líka komin heim og þar kom fólk saman, gamlir Berlínarbúar, skáru laufabrauð og steiktu og supu vín!

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Eins og áður sagði kom laufabrauðsgerð aftur inn í líf mitt úti í Berlin, einhvern tíma á árunum 1974 - 1978 og hélt síðan áfram í þeim sama hópi, sem tengdist Þórunni Sigríði Þorgrímsdóttur og Álfheiði Ingadóttur eftir að ég kom heim 1979. Ég lét þá foreldra mína alltaf hafa nokkrar kökur. Árið 1984 flutti ég aftur til Berlínar og lifði þar þá fjölskyldulífi. Ég lagði nokkra áherslu á íslenskar hefðir og/eða mínar fjölskylduhefði þar. Reyndum að láta senda okkur hangikjöt og einu sinni kom maður maður með rjúpur handa okkur. Það var veisla. Ég man ekki eftir laufabrauðsgerð á þeim tíma en einhvern veginn finnst mér samt að við höfum reynt það einu sinni, fjölskyldan en eitthvað gekk það brösuglega og kom ekki aftur upp. Þegar ég svo flutti enn einu sinni aftur heim, nú einstæð með þrjá syni, þá finnst mér eins og laufabrauðsgerð hafi verið orðin fastur liður í jólaundirbúningi þeirra sem voru í kringum mig, menntuð millistétt, fjölmiðla -, lista- og uppeldisgeirinn.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég tók í framhaldi af því sem segir í fyrra svari upp þennan sið. Skar og steikti fyrst með öðrum, nokkrum sinnum með Þórunni Sigríði Þorgrímsdóttur sem áður hefur verið nefnd og síðar tók ég sem elsta systir af skarið þegar flest systkina minna voru komin heim frá námi með fjölskyldur sínar að bjóða í laufabrauðsgerð á aðventunni. Þá hafði ég í saumaklúbb sem ég og vinkona mín Helga Pálína Brynjólfsdóttir (1954) frá Ólafsfirði stofnuðum á fyrri hluta tíunda áratugarins með fjölda "stelpna" sem flestar voru ættaðar að norðan, Þuríður Jóhannsdóttir (1952 eða 1953) frá Dalvík, systurnar Hafstað (Steinunn 1954 og Ásdís 1952 - eða 1953) úr Skagafirði, Steinunn Hjartardóttir (1954) úr Svarfaðardal, Ingunn Ásdísardóttir (1953) frá Egilsstöðu, Maríanna Traustadóttir (1954 eða 1953) Ólafsfjörður og Akureyri, Sunnefa Hafsteinsdóttir (1956) frá Seltjarnarnesi og Guðlaug María Bjarnadóttir (1956) frá Akureyri. Laufabrauðsgerð var augljóslega sterk hefð hjá þessum konum flestum. Og þegar ég byrjaði á reglulegri laufabrauðsgerð með systkinum mínum á aðventunni þá fékk ég að vera í samfloti við Helgu Pálínu Brynjólfsdóttur sem pantaði útflattar kökur frá bakaríinu á Ólafsfirði. Ég bið hins vegar um að hafa mínar kökur án kúmens eins þær sem Helga Pálína fær. Undir árið 2000 kom Margrét Örnólfsdóttir inn í fjölskyldu mína og kom með sterka laufabrauðsgerð með sér. Hún mætti alltaf með fjölskyldu sína í laufabrauðsgerð hjá mér eins og flest systkina minna gerðu líka jafnvel þótt t.d. systir mín Hildur Ingólfsdóttir vildi ekki taka neinar kökur með sér. hún er gift Valdimar Jóni Björnssyni, ættaður úr Kópavogi. Þau Valdimar og Hildur virðast ekki hafa smitast af laufabrauðshefðinnni þótt þau byggju áravís fyrir norðan, fyrst á Siglufirði og síðan á Skagaströnd. Margrét Örnólfsdóttir (móðir Helga Jónsdóttir leikkona frá Akureyri) var hins vegar öflugur liðsmaður í laufabrauðsgerð og vitnaði mikið til afa síns Jóns (faðir Helgu og Arnars Jónssonar leikara) sem hefði skorið svo listavel. Laufabrauðsgerðin hefur í gegnum árin verið mikil samveru - og stemmningsstund með góðum mat, köldu borði eða heitri súpu, Allir skera, börn og fullorðnir og svo eru það yfirleitt strákarnir, karlmennirnir sem steikja.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Síðustu árin efur þetta verið árlegur viðburður og nú hafa systkinabörnin, þeirra börn og makar bæst í hópinn. Þetta er risastór hópur, uppundir 50 manns en það koma aldrei allir og sumir kíkja bara við og skera eina eða tvær kökur án þess að taka með sér. Á Covid aðventu var laufbrauðssamveru aflýst og það var bara jólakúlan mín þetta árið sem kom saman og skar og steikti. Fékk að þessu sinni kökurnar í Björnsbakaríi. Þær eru ekki eins góðar og Ólafsfjarðarkökurnar sem þó eru kannski helst til sætar. Best þykir mér Tjarnar-uppskriftin (Tjörn í Svaraðardal) en þar er notað rúgmjöl með hveitinu og það gerir Ingunn Ásdísardóttir frá Egilsstöðum líka en hún notar ekki kúmen eins og Svarfdælingarnir.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauð er í minni fjölskyldu skorið og steikt á aðventunni og reynt að hitta á laugar- eða sunnudag sem hentar sem flestum og fer alltaf fram heima hjá mér. Aðeins gert laufabrauð fyrir jól.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mér finnst eins og laufabrauðshefðin hafi verið að eflast á síðustu 20 -30 árin rétt eins og þorrablóts og skötuhefðin!

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Eins og fram kom hér að ofan var laufabrauðsgerðin í ár (2020) í smæsta hring. Skurður og steikning með stórfjölskyldunni aflýst. Ég gæti reyndar trúað að þetta yrði líka öðruvísi næsta ár og það ekki bara út af Covid heldur er stórfjölskyldan orðin svo stór, svo margar litlar fjölskyldur sem allar eru að skapa sér sínar eigin hefðir.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Í minni laufabrauðsgerð passar hver sitt. Þegar ég auglýsi á fjölskyldusíðu facebókarinnar þá minni ég fólk á að koma með eigin bretti, hnífa og skurðjárn, ef fólk á. Ég sé um palmín og eldhúspappír. Kökur býðst ég líka til að panta en sumir vilja hafa sínar. Margrét Örnólfsdóttir vill til að mynda aðeins kökur frá Kristjánsbakaríi á Ákureyri.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Nei, eins og komið búum við ekki til deig heldur kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Í mínum kökum er bara hveiti og kúmen sigtað frá. Mér þykja hins vegar rúgmjölskökur mjög góðar og hef stöku sinnum troðið mér inn í pöntun Tjarnarsystkina. Og eins og ég segi kökurnar frá Ólafsfirði eru í það sætasta, en allt í lagi.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo

er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Bretti af ýmsum gerðum, litla beitta hnífa, járn sem sumir eiga. Ég lét gefa mér járn í jólagjöf fyrir nokkrum árum en valdi sjálf of fíngert járn sem reynist afleitlega! Alltaf þarf að minna á broddur vaffsins á járninu skuli vísa á skurðarmann - svo er að muna að pikka - gaflar á borðum sem og bollar með vatni til að festa útskorna brodda útflatt kökuna ef orðið er þurrt vegna þess að nostrað hefur verið lengi við skurðinn. Öll áhöld fyrir utan skurðjárnið líka notuð almennt.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei, ekkert svoleiðis hjá mér.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Við skerum alls konar og í jólakassanum fyrsta, sem jafnaðarlega er einmitt tekinn fram í tengslum við laufabrauðsgerðina, leynist bæklingur með alls kyns mynstrum sem við skoðum alltaf og svo er alltaf einhver sem reynir sig við kirkju, Magga Örnólfs og hennar börn, einkum Hringur Oddson, eru áberandi best í kirkjunni. Svo er reynt að skera út orðið Jól og upphafsstafi þess sem sker. Stjörnur og skurðjárnsfléttur algengar, líka jólatré!

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ekkert sérstakt ræður því hvað ég sker út, þetta er einhvern veginn í puttunum og við eigum yfirleitt auðvelt með að sjá hvaða fjölskylda á hvaða köku. ... jú, eftir því sem á líður verður útskurðurinn einfaldari því nú vill fólk fara að klára. Þetta er alveg fimm til átta tíma törn eftir því hvað við erum mörg.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Maður reynir bara að gera þetta fallega.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Þetta er allt mjög áþekkt en sumir eru lagnari en aðrir. Við hermum líka miskunnarlaust hvert eftir öðru!

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Enginn sérstakur, pikkaði þetta einfaldlega upp í því kompaníi sem ég var hverju sinni og þannig heldur það áfram. Nei, ég hef ekki sérlega kennt neinum nema kannski yngstu börnunum aðeins!

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, allir taka þátt!

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Við notum yfirleitt stóran jarnpott, keyptur í Kúnigúnd fyrir rúmlega fjörutíu árum - lokið hentar vel til að pressa. Dagblöð undir en eldhúspappír næst kökunum við pressun. Tveir gafflar notaðir til að snúa kökunum við í olíunni. Prófuðum í ár í fyrst sinn að nota djúpa pönnu, það gekk vel en lokið af stóra pottinum áfram notað til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

... sjá hér að ofan með pönnuna!

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Svið steikjum úr palmín eða einhverju álíka. Þetta eru yfirleitt 5 til 10 kökur á fjölskyldu. Ég er ekki viss um að laufabrauð sé svo vinsælt til átu eins og árið var. Enginn afskurður steiktur því hann fylgir ekki keyptum óskornum kökum!

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Varðandi pressu sjá hér að ofan.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Allir fá þær kökur sem þeir hafa skorið, þ.e. fjölskyldan og svo er rest skipt þannig að allir fái eitthvað!

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Eins og kom fram hér að ofan er þetta yfirleitt 5 -8 tíma törn. Fólk kemur og fer, jólalög hljóma, stundum syngjum við líka sjálf og það er gaman.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Nei, þetta er allt frekar blandað hjá okkur - þó hafa karlmenn yfirleitt steikt en líka allur gangur á því!

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Einu sinni mátti ekki borða jólasmákökurnar fyrr en á jólum og ekki heldur laufabrauðið en nú á tímum allsnægta er allt borðað öllum stundum!

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

... gott að hafa smjör með ef það er borðað sísvona en annars bara berrassað með hangikjöti etc.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Nei, og þó stundum fæ ég mér sýróp ofan á smjörið!

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

... rúgmjölskökur, vel steiktar.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Það endist yfirleitt ágætlega, er með öðrum orðum ekki svo vinsælt. Gamanið felst aðallega í að búa það til. Oft er einhverjum kökum hent í safnhauginn!

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Með vínglasi oft þegar upp á hann er boðið. Þekki ekki önnur heiti!

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Já, ég kaupi tilbúið en finnst ævinlega betra það sem gert er frá grunni. Eins og Svarfaðardalsdeigið og líka Egilsstaðadeigið.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Skemmtunin og samveran eru mér mikilvægasti þátturinn í laufabrauðsgerðinni í dag!

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Nú er ég orðin svo fjandi þreytt á þessum skrifum. Ég held að þetta komi allt fram í fyrri svörum..

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Öll fjölskyldan tók þátt að öllu leiti og stórfjölskyldan kom saman.Systkini afa míns komu 3 sinnum saman í desember til að gera laufabrauð hjá hverju og einu. Allir tóku þátt börn sem gamalmenni.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauð var gert á öllum bæjum og fór fólk til að hjálpast að. Systkini afa gerðu laufabrauð á 3 heimilum og mættu allra leggur hvers og eins í hvert hús til að hjálpast að.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín kynntist þessu í Mývatnssveit. Þar var bara strjálbýli.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já alveg eins enda sama uppskrift.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já ég bý til laufabrauð og býð vinum, ættingjum og saumaklúbbnum að koma og gera daginn hátíðlegan. Til að fá sömu stemmningu og í æsku.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Laufabrauð er bara eins og hangikjöt á jólunum og það er gert á hverjum jólum.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Tekinn frá dagur á hverju ári til laufabrauðsgerð ár. Hins vegar er það ekkert alltaf sami dagurinn. Þetta þarf að gera til að sem flestir komist. En nei það er ekki gert á öðrum tímum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Það þekkja fleiri laufabrauð í dag en nenna hins vegar ekki eða treysta sér ekki í ferðina og kaupa því frekar lítið af brauðinu og það er dýrt.Hér áður fyrr var verið að skera 300 kökur fyrir jólin og laufabrauð var bara svona eins og snakk. Enda mjög gott að salta yfir geirana og borða sem snakk.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Það var ekki gert nema mjög lítið magn af laufabrauði. 40 kökur eða svo vegna samkomubanns.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1947
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Ég er alin upp í Fljótsdal á Héraði og þar var ekki gert laufabrauð á mínum barnæskuárum. Um fermingu sá ég fyrst laufabrauð, það var á barnasamkomu á Hallormsstað og fyrir þeirri laufabrauðsgerð stóðu tvær norðurþingeyskar konur, búsettar á Hallormsstað.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Eftir að ég flutti norður á Langanes gerði ég laufabrauð með nágrannakonu minni ýmist heima hjá henni eða mér, í Hlíð eða á Sauðanesi.Allt heimilisfólk tók þátt í þessu.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir fluttu norður á Langanes 1966 og þá kynntust þau því að það verður að baka laufabrauð fyrir jólin og mikið af því.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Heimatilbúna laufabrauðið á Langanesi var miklu betra en þetta sem nú er selt í búðum, bakað í bakaríum og er oft mjög vont. Langanesfrúrnar bjuggu til deigið sem átti að geymast á köldum stað yfir nótt, síðan flatt út svo þunnt að hægt væri að lesa á bók í gegnum það, skorið undan diski, skreytt með ýmsum útskurði og til þess notaðir vasahnífar og laufabrauðsjárn, breitt vel yfir kökurnar meðan þær biðu steikingar, síðan pikkaðar með gaffli og steiktar í sjóðandi fitu og pressaðar létt með sléttum hlemmi strax þegar þær komu upp úr feitinni. Eftir það mátti stafla þeim í háa stafla og geyma lengi. Það var mest borðað með hangikjöti og sem snakk.Krakkarnir í skólanum smíðuðu stundum laufabrauðshlemma úr krossviði í handmennt og skreyttu þá með jólamyndum. Langanesfrúrnar fengu sér líka mysuost, suðu hann upp með rjóma og smurðu honum á laufabrauðið. Mörgum fannst það alveg ómissandi.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Eins og fram er komið hófst mín laufabrauðsgerð með Elínborgu, nágrannakonu minni í Hlíð, eftir að ég fór að búa á Sauðanesi 1970. Ég var nú mest til aðstoðar, var hálffeimin við þessa stórkostlegu laufabrauðsgerð vinkvenna minna norðurþingeyskra, þetta var ritúal, helgiathöfn og varð að fara eftir ákveðnum reglum. Og þær gátu rætt um þetta fram og aftur, hvernig deigið hefði lukkast, hvernig hefði gengið að breiða út, hverjir hefðu verið í útskurðinum o.fl. Já, ég gleymdi að segja að afskurðurinn sem kom þegar kökurnar voru skornar undan diski, var ekki flattur út aftur heldur geymdur undir yfirbreiðslu, pikkaður og steiktur síðast og svo máttu allir viðstaddir borða það brauð strax.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, ég bý ekki til laufabrauð í dag, en dætur mínar gera það, líka sú sem býr á Austfjörðum þannig að laufabrauðsgerðin hefur breiðst út.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Nei, ég bý ekki nálægt dætrum mínum en myndi annars vera með þeim í bakstrinum. Annars fannst mér laufabrauðsdagurinn erfiður, það er mesta púl að baka laufabrauð allan daginn, ég er orðin of gömul í svoleiðis vinnu.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já, það þarf að ákveða dag sem öllum hentar sem ætla að vera með. Laufabrauðið geymist vel og fínt að klára það frá snemma á jólaföstunni. Það tilheyrir fyrst og fremst jólunum en er stundum líka bakað fyrir þorrablót norðanlands.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég veit ekki. Kjaftaskarnir í útvarpinu eru farnir að tala mikið fyrir hönd þjóðarinnar, þjóðin gerir hitt og þetta fyrir jólin og þetta og hitt er hefð, það á allt mögulegt að vera hefð eftir því sem blaðurvaðallinn segir. Mig grunar að oft séu þetta dulbúnar auglýsingar. Ég hef ekki trú á því að "öll þjóðin" baki laufabrauð fyrir jólin. Það er bæði erfitt og tímafrekt. Og vandasamt ef það á að verða gott. Ég býst við að margir kaupi tilbúið laufabrauð í plastdósum, þó að það sé næstum óætt, en þeir sem virkilega hafa alvöru laufabrauðsdag eru Norðlendingar/Þingeyingar og afkomendur þeirra sem hafa sérstakt laufabrauðsgen og víla ekki fyrir sér vinnuna og tímann sem fer í alvöru laufabrauðsgerð. Og þar sem fjöldi þeirra er fluttur suður þá hefur laufabrauðsgerð örugglega farið vaxandi á höfuðborgarsvæðinu.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1974
Sveitarfélag: 101 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Já fjölskyldan hefur tekið laufabrauð fyrir jólin svo langt sem ég man. Þegar ég var barn var þetta gert undir stjórn móðurömmu minnar. Hún var fædd árið 1905 og hafði gert laufabrauð alla sína tíð. Uppskriftin sem var notuð kom frá ömmu og er hún í alla staði hefðbundin laufabrauðs uppskrift nema að kúmen er soðið í mjólkinni og sigtað frá áður en mjólkin er hrært við. Þetta var amma og yngri börnin hennar sem tóku laufabrauð saman og börnin þeirra og síðan ein frænka okkar sem var á sama aldri og mamma og bróðir hennar og með börn á sama aldri. Eldri börn ömmu voru sjálfar ömmur þegar þetta er og gerðu laufabrauð með sínu fólki. Það kom oft fyrir að vinkonur mömmu voru með. Eftir að amma dó í kringum aldarmótin tók mamma við keflinu og hóaði saman börnum og systkinabörnum í laufabrauðsgerðina og er það ennþá gert í dag. Sami hópurinn hefur s.s. gert laufabrauð saman í yfir 40 ár. Allir taka þátt í laufabrauðgerðinni, þeir eldri kenna þeim yngri og um leið eru sagðar sögur frá fyrri svona samkomum, sögur af ömmu og afa sagðar og þekkingu um þau deilt áfram.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Laufabrauðsgerðin fór á milli heimila þegar ég var ung, frá ömmu fyrir til móðurbróður míns og frá honum yfir til mömmu. En síðustu 20 árin hefur móðir mín haft þennan dag hjá sér.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín er alin upp við laufabrauðsgerð í Hrísey í Eyjafirði. Var tekið laufabrauð í fjölskyldum bæði afa og ömmu en þau eru fædd rétt eftir aldarmótin 1900. Laufabrauðshefðin hefur síðan fylgt okkur til Reykjavíkur síðast líðin 35 ár. Afi og amma eru alin upp við Eyjafjörðin, í Hrísey og Árskógsströnd og var laufabrauðsgerð fyrir jólin hluti af þeirra uppeldi.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

já það er ekki mikill munur á, sama uppskrift nema hvað það getur enginn flatt út eins þunnar kökur og amma gerði. Það var best ef hægt var að lesa blaðið í gegnum kökurnar ósteiktar.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já laufabrauðsgerð er hluti af aðventunni í minni fjölskyldu. Við gerum það saman nokkur systkinabörn með börnunum okkar og móður minni sem er í hlutverki ömmunnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Það hefur aldrei fallið niður laufabrauðsgerð - hún var með öðru sniði í ár 2020 og í minni hóp en áður. En laufabrauð er alltaf gert.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Já að er reynt að halda sér við fyrstu helgina í desember fyrir laufabrauðsgerðina nú í seinni tíð. En áður var það yfirleitt nær jólum og þá þegar fjölskyldan var komin norður til að taka þátt í þessu með þeim sem bjuggu fyrir norðan. Laufabrauð er ekki bakað á öðrum árstíma, en það er oft teknar frá nokkrar kökur sem eru geymdar til þorrans - ég man meira eftir því hér áður.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég er ekki viss, fólkið í kringum mig er mikið laufabrauðsfólk og kemur ýmist úr Eyjafirði eða Skagafirði þar sem þessi hefð er nokkuð sterk ennþá.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Covid hafði mikil áhrif - nokkrir tóku ekki laufabrauð þetta árið úr hópnum. Við tókum okkur örfá saman og steiktum 40 kökur sem voru keyptar útflattar frá Kristjáns bakarí, við vorum heldur leynt með okkar plott og þorðum ekki að segja neinum frá. Vissum að þetta var miserfitt fyrir fjölskyldur að sleppa eða breyta hefðinni.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Já amman (þ.e. móðir mín) heldur utan um daginn og bíður heim. Laufabrauðsjárn og skurðarbretti kemur hver fjölskylda með, en svo blandast þetta í einn haug á borðinu á meðan á útskurði stendur. síðustu ár höfum við samið við bakarí um að fletja út fyrir okkur svo nú þarf ekki lengur að byrja fyrir allar aldir. Það var mjög jákvæð breyting.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við höfum búið til deigið sjálf eftir uppskrift úr Eyjafirðinum frá ömmu minni. En líklega er það að deyja út og verða tilbúnar kökur keyptar næst.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Það er notað hveiti og í það er hnoðað smjör, sykur, salt, mjólk, hjartasalt og lyftiduft. Kúmen soðið í mjólkinni og sigtað frá.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Ættmæðurnar hafa hingað til búið til deigið. Það hefur verið vaktaskipting á því hver fletur út. yfirleitt tveir í einu og höfum við fullorðna fólkið skipt því á mili okkar í gegnum árin. Unglingar fá að prófa og læra af þeim eldri. En það er yfirleitt þegar búið er að fletja mest út þá fá þeir sem vilja prófa að krípa í kökukeflið. Síðan eru alltaf bara þrír í steikingunni og mjög skýr verkaskipting á milli þeirra. Setja ofan í, steikja og taka upp, pressa og ráða í stafla.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Við útskurð er notað laufabrauðsjárn - þetta hefðbundna sem býr til laufin sem flett er upp. Það er til eitt lítið járn sem gerir minni lauf og er það líka nýtt. Eins skerum við út nokkur munstur með hníf. Krökkum er kennt að skera lauf með hníf og sagðar sögur af langafa þeirra á meðan sem var mikill listamaður þegar kom að laufabrauðs útskurði.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Laufabrauðsjárnin eru flest frá seinni hluta síðustu aldar og voru keypt inn til núverandi eigenda þeirra. Eldri hlutir voru til hér áður en erfðust til annarra barna í fjölskylduhópnum. Til eru sögur af vasahnífum og laufabrauðsjárnum sem hafa gengið á milli manna. Þessara hluta er gætt mjög vel í fjölskyldunni og vitað hvar þeir eru.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Ég sker út stjörnur og kerti eins vetrarrós og síðan starfi barnanna. Það er alltaf vinsælt að taka friðarmerkið og eins stafi íþróttafélaga og slíkt. Við reynum að byrja á einhverju einföldu þegar við byrjum fyrstu kökurnar hverju sinni - þrjár mislangar rendur eða það sem kallað er kertaskreyting. Síðan eftir því sem keppnisskapið tekur völdin fara kökurnar að flækjast. Þá eru búnar til kirkjur og flóknar jólarósir og litla laufabrauðsjárnið mundað.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta heiðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Þetta er mjög mismunandi eftir tímum, þegar ég var með lítil börn voru munstur einfaldari. Eftir því sem

maður hefur meiri tíma leggur maður meiri metnað í útskurðinn. Það myndast oft stemmning að reyna ná einhverju mjög vel og förum við þá í hópnum að gera sömu munstrin en með okkar útfærslu. En þegar skera þarf 150 kökur þá er oftar en ekki bara reynt að vinna sæmilega hratt en vel.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er alltaf gaman að skera út með hníf og búa til eitthvað nýtt. En reynslan hefur kennt manni að flókin mynstur steikjast ekki endilega vel. Svo maður reynir að halda sig við eitthvað sem hangir saman.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Það er mjög aldursbundið hvað er skorið út - unglingarnir leika sér að því að gera eitthvað aðeins til að ögra fullorðnafólkinu og gleyma því að við vorum þarna líka einu sinni. Minni börnin eru mjög metnaðarfull og vilja fá uppáhalds teiknimyndahetjuna sína. En við reynum að beina öllum inn á brautir sem við ráðum við og getum steikt skammlaust. Þetta er mikið rósir, kerti og stafir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Amma kenndi mér að skera út og mamma, ég hef tekið mín þrjú börn og kennt þeim. Eins hef ég fengið frænkur og frændur í fangið og farið í gegnum helsta með þeim. Þetta tekur ekki alltaf einn dag að síast inn heldur nokkur ár og deilum við þessu með okkur foreldrarnir að miðla áfram til barnanna okkar og systkinabarna.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja fá að skera út. Börnin eru alltaf velkomin og er þeim gefinn extra tími til að læra.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það var hér áður alveg sérpottur sem notaður var við steikingu og stórir gafflar og hlemmur til að pressa.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

já við höfum skipt út pottinum fyrir grennri pönnu sem er mun þægilegri í notkun. Annað heldur sér.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við steikjum upp úr palmin olíu og eru yfirleitt steiktar um 150 kökur á hverju ári. Þetta var í kringum 500 kökur þegar mest var. En hefur aðeins dregist saman. Afskurðurinn er steiktur og borðaður í lokin á laufabrauðsdeginum öllum til mikillar gleði. Hann er aðeins saltaður og smakkast sem mesta lostæti.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Já laufabrauðið er pressa og er notaður sérstakur laufabrauðshlemmur til þess. Það er mikið vandaverk og fá ekki allir að taka það hlutverk að sér.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Brauðinu er raðað saman í 10-12 köku stafla og settir í tinbox eða járnbox.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hver fjölskylda fær þær kökur sem það skar út eða allaveganna þann fjölda sem það óskaði eftir. Þetta fer eftir stærð fjölskyldu frá 20 kökum og upp í 50 kökur á fjölskyldu.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Þetta var einn dagur hér áður fyrr frá því snemma á morgnanna og fram að kvöldmat, er núna milli 6-7 tímar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Það erum við systkinin sem sjáum um það núna. Það er ekki kynjaskipt en verkskipt. Við höfum dottið inn í hlutverkin að einn steikir, einn setur ofan í pottinn og einn sér um að pressa. Við getum öll tekið að okkar þessi verk.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Það er byrjað að borða það á þorláksmessu með hangikjötinu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Það er eiginlega best eintómt sem nasl með góðri bók.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Það var alltaf boðin magáll með laufabrauði hér í denn og vill pabbi það. En það er sá eini sem eftir er hjá okkur í svoleiðis hefð.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Okkar kökur með kúmen keimnum.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Venjulega er allt laufabrauð búið fyrir þrettándann. Ef það er afgangur þá er hann geymdur til þorra.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Afskurðurinn er kallaður afskurður og er hann borðaður um leið og hann er steiktur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei helst ekki.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þetta er hefð sem maður vill geyma, bæði í vöðvaminninu og eins sem matarhefð í fjölskyldunni. Þetta eru að stærslum hluta tilfinningar en síðan finnst okkur laufabrauðið ómissandi yfir jólin. Það er bókarnaslið okkar hér á heimilinu.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Laufabrauðsgerðin er uppfull af góðum minningum, Þetta er dagur sem fjölskyldan kemur saman. Börnin læra sögur af þeim sem eldri eru og það má segja að þessi hefð sé bæði að miðla þekkingu en líka minningum og tilfinningum. Við deildum sögum af foreldrum okkar til barnanna okkar, af ömmu og afa og þannig geymast þessar minningar áfram í ættinni. Þetta er jákvæður dagur sem gerir okkur öll jöfn í þeirri sameiginlegu reynslu sem laufabrauðsgerðin er fyrir okkur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1984
Sveitarfélag: 107 Reykjavík

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Yfirleitt fóru tveir dagar á aðventunni í laufabrauðsgerð, annar hjá föðurforeldrum og hinn heima hjá okkur. Hjá ömmu og afa voru tvö heimili saman um laufabrauðsgerð, amma og afi og bróðir afa og kona hans. Þau tók öll þátt en auk þess komu við frá mínu heimili og hjálpuðum til við skurð, sem og dóttir afabróður míns. Þetta gátu verið allt að tuttugu manns. Amma var yfirleitt í eldhúsinu, fyrst að undirbúa kaffi fyrir alla og síðan við steikingu, ásamt eiginkonu afabróður. Hinir sátu í stofunni og skáru. Heima hjá okkur var síðan sami háttur: mamma og pabbi gerðu laufabrauð ásamt móðurforeldrum mínum en oftar en ekki komu föðurforeldrar mínir einnig og hjálpuðu við skurðinn. Við systkinin vorum fimm og tókum öll þátt á einhverju skeiði en elstu bræður mínir duttu út á unglingsárum. Fyrir kom að gesti bar óvænt að garði og settust þeir þá niður með nokkrar kökur einnig.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Sjá svar að ofan: bæði á mínu heimili og heimili föðurforeldra eða einstaka sinnum heima hjá bróður afa.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Móðir mín ólst upp í Kópavogi en foreldrar hennar voru báðir úr Þingeyjarsýslu og vön laufabrauði því var gert laufabrauð á hennar heimili. Faðir minn ólst upp á Húsavík, þaðan var afi minn einnig en amma kom frá Hornströndum og hafði ekki gert laufabrauð fyrr en hún flutti til Húsavíkur. Ég man enda að hún forðaðist að skera margar kökur af því að henni fundust laufin klunnaleg hjá sér..

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Já, frá því að ég man eftir mér hefur laufabrauðið ekki breyst.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Það fer eftir því hvar ég held jólin. Ég bý í Reykjavík en foreldrar mínir búa á Húsavík. Ef ég fer norður fyrir jól geri ég gjarnan laufabrauð heima hjá mömmu - ef hún er ekki búin að því áður en ég kem. Í Reykjavík hef ég nokkrum sinnum tekið þátt í laufabrauðsgerð, en ekki heima hjá mér. Nokkrum sinnum heima hjá föðursystur ásamt fleiri systkinum pabba en tvisvar hef ég gert laufabrauð heima hjá bróður mínum, ásamt mágkonu og bróður mágkonu minnar.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Það hefur komið fyrir að ég er ekki á landinu um eða fyrir jól og missi þá af laufabrauðsgerð.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Yfirleitt er valinn hentugur laugardagur eða sunnudagur á aðventunni, ekki endilega sami dagurinn frá ári til árs. Í æsku var laufabrauðið oft gert snemma, jafnvel seinni part nóvember og markaði þannig upphaf jólaundirbúnings. Nú til dags fer það eftir hentisemi þeirra sem taka þátt en sennilega er fyrsta helgin í desember langalgengust. Fyrir síðustu jól gerðum við laufabrauð 19. desember því að mamma beið með að gera það þar til við nokkur systkinin vorum komin norður. Aldrei er gert laufabrauð á öðrum tíma árs.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Mín tilfinning er sú að laufabrauð sé að verða algengara á Suðvesturhorninu en að fáir þar hafi þekkt laufabrauð fyrir 20-30 árum. Þá var líklega ekki heldur hægt að kaupa tilbúnar steiktar kökur í búðum sem mögulega hefur kynnt brauðið fyrir fleirum. Ég geri mér þó ekki grein fyrir hvort fólk sem hefur enga tengingu við Norðurland hafi tekið upp á því að gera laufabrauð.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif, við vorum nógu fá sem tókum þátt í laufabrauðsgerð þetta árið. Endar er enginn í minni fjölskyldu þannig að þetta sé endilega mjög heilagt og það gerir yfirleitt ekki til þó að maður missi af eitt árið.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Hjá mömmu er það mamma. Þegar við höfum gert það sjálf hjá bróður mínum reynum við að koma öll með áhöld með okkur. Ég á sjálf tvo hnífa sérstaklega fyrir skurð.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við kaupum útflattar kökur og þannig hefur það verið síðan ég man eftir mér. Mamma flatti út sjálf þar til fyrir svona þrjátíu árum: þá voru börnin orðin fimm og hún gafst upp á að gera þetta sjálf. Um svipað leyti hætti amma að fletja út. Enda vorum við á hvoru heimili um sig að taka um 150 kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Það er mikilvægt að hafa gott og passlega stórt bretti, helst trébretti því að á plastinu renna þær stundum til. Ég er síðan vön að skera með mjög litlum hnífum sem eru í laginu eins og vasahnífar nema enn minni. Þessir hnífar voru til á heimili föðurforeldra minna og fyrir nokkrum árum eignaðist ég tvo mjög svipaða. Afi man ég skar alltaf með vasahnífnum sínum, dæmigerðum svissneskum vasahníf. Bróðir afa notaði hjól en enginn annar og ég held að það hafi verið afi sem ól það upp í okkur að það væri neðan okkar virðingar að nota hjól. Hef ég því aldrei notað hjól. Á okkar heimili var aldrei til hjól og hnífana fengum við yfirleitt að láni hjá ömmu og afa. Ef margir voru gátu litlir grænmetishnífar gengið.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þessir hnífar frá ömmu og afa sem ég nefni að ofan eru vafalaust gamlir, að minnsta kosti eldri en ég, og eru nú í eigu pabba og munu sjálfsagt enda hjá mér. Ég veit hins vegar ekki hversu gamlir þeir eru en amma og afi eru bæði látin og ekki til frásagnar.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Nokkrar kökur sker ég alltaf, það eru jólatré, kerti sem situr á grenigreinum, bókstafi þeirra sem eru viðstaddir og svo sker ég út 'jól' - síðan sker ég að mestu handahófskennd lauf í einhverskonar mynstur.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta heiðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er yfirleitt ekki lengi að skera hverja köku enda er mikilvægt að þær þorni ekki um of. Ég er mjög föst í þeim mynstrum sem ég lærði sem barn og hef ekki uppfært mig mikið.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Það er áskorun að ná 'fullkomnu' jólatréi svo yfirleitt geri ég nokkur svoleiðis þar til ég er ánægð: það er líklega uppáhalds mynstrið.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Eftir að afi dó eru fáir í kringum mig sérlega listrænir í skurði og fáar kökur sem standa mikið upp úr.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Föðurafi minn kenndi mér og held ég öllum systkinunum: það var bara ákveðin hefð þegar barn hafði náð ákveðnum aldri þá tók afi að sér kennsluna. Hann sá einnig um að rifja upp hjá manni milli ára fyrstu árin. Ég hef kennt bróðurbörnum mínum að skera.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Já, yfirleitt var enginn sem ekki skar eitthvað en amma og mamma skáru yfirleitt minnst af því að þær sáu um steikinguna og kaffið. Og börn skáru um leið og þau höfðu aldur til en ég man ekki alveg hve gamall maður þurfti að vera til að mega skera, líklega 5-6 ára og fyrst var það oft þannig að einhver skar fyrir barnið og síðan fékk það að fletta. Núna gerum við yfirleitt miklu færri kökur en í gamla daga og þá klára allir að skera saman áður en er steikt.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Góður pottur er mikilvægur: stundum höfum við notað sérstaka hellu líka: man ekki hvort það hafi alltaf verið þannig. Steikargafflar tveir eru notaðir til að veiða kökurnar upp úr pottinum og þær síðan lagðar á eldhúspappír. Ég tók aldrei þátt í steikingu hjá ömmu og afa og veit ekki hvaða áhöld voru notuð þar.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Ekki svo ég muni nema að fyrir nokkrum árum keypti mamma nýja hellu sérstaklega fyrir steikingu.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Ég er ekki alveg með það á hreinu hvernig það hefur verið en síðast notaði mamma plöntufeiti. Ég held að tólg hafi ekki verið notuð um nokkuð skeið. Brauðið er steikt í einhverjar sekúndur eða þar til réttur litur er kominn á það, svona gullið en ekki dökkt. Afskurðurinn er alltaf steiktur og borðaður samstundis. Í gamla daga steikti amma alltaf afskurðina fyrst, þegar við vorum enn að skera og kom svo með þá inn í stofu. Hjá mömmu voru þeir yfirleitt borðaðir með kvöldmatnum en þar er hefð að borða heitt hangikjöt á laufabrauðsdegi.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Hjá mömmu er til laufabrauðspressa sem ég bjó til í smíðum í barnaskóla fyrir svona 25 árum og er enn í notkun. Ég man hins vegar ekki hvað var notað sem pressu fyrir það. Þess vegna eru yfirleitt tveir í steikingu, einn steikir og hinn pressar. Á síðari árum hef ég yfirleitt pressað meðan mamma steikir.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Því er raðað í nokkra stafla og þeir settir ofan í pappakassa með eldhúspappír ofan og neðan við stafla og síðan er kassinn geymdur í bílskúrnum eða þvottahúsinu þar sem er kaldara. Amma gerði svipað en setti oft lak eða gömul rúmföt ofan á staflana og geymdi það síðan í búrinu sem var nokkuð kalt.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Ef fleira en eitt heimii eru saman um laufabrauðsgerð ákveður hvert heimili fyrirfram hve margar kökur eru keyptar og síðan er skipt samkvæmt því eftir steikingu. Fjöldi er bæði persónubundinn og eftir stærð heimilis. Fyrir okkar 7 manna heimili í gamla daga voru gerðar 100-120 kökur. Þessi jólin gerðum við 50 hjá mömmu og vorum sex í mat yfir jólin: þær kláruðust fyrir áramót. Þegar ég hef gert sjálf með bróður mínum reiknum við yfirleitt um 10 kökur á mann.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Það fer auðvitað eftir fjölda, bæði hve margir skera og hve margar kökurnar eru. Fyrir jólin vorum við fjögur með 50 kökur og sennilega vorum við 1-2 klst að skera og 40-60 mín að steikja: mestur tími steikingarinnar fór í bið því að við misstum oft niður hitann á feitinni.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Hef komið inn á það hér áður að hér áður fyrr sáu konurnar mest um steikingu, sérstaklega hjá ömmu og afa. Afi gerði aldrei neitt nema skera og kenna skurð og segja sögur. Heima hjá mér voru það ýmist mamma og móðuramma eða mamma og pabbi sem steiktu. Allir tóku þátt í skurði en sumir voru þó latari við það en aðrir en held að það hafi ekki verið kynjaskipt.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Í æsku var það mjög strangt að ekki mætti borða laufabrauð fyrr en á aðfangadag. Það tók á því að oft var það gert mjög snemma og því liðu kannski nokkrar vikur þar til mátti smakka á því. Þessar reglur hafa aðeins losnað á síðari árum, það þykir allt í lagi að narta í það fyrir jól en það er alls ekki borið á borð fyrr en á jólum.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Margir í kringum mig borða miklu meira laufabrauð en ég, með öllum máltíðum yfir jólin og líka sem snakk. Á aðfangadag borða ég yfirleitt rjúpu og vil helst hafa laufabrauð með þeim: það passar sérstaklega vel með sósunni. Mér finnst það hins vegar algerlega ómissandi á jóladag með hangikjöti. Þá finnst mér ágætt að narta aðeins í það með glasi af malt og appelsínu. Að öðru leyti gæti ég alveg sleppt því að borða laufabrauð en ef það er á borðinu fæ ég mér alltaf smá.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ég hef heyrt um ýmislegt: laufabrauð með smjöri, laufabrauð með mysingi og laufabrauð með tómatsósu er það sem ég man í augnablikinu. Ekkert af þessu hef ég prófað og enginn í minni fjölskyldu borðar eitthvað óhefðbundið með laufabrauði.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Mín fjölskylda er mjög hefðbundin með hvítar hveitikökur. Höfum aldrei verið með heilhveiti eða kúmen eða þ.h.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Man ekki til þess að laufabrauð hafi enst mikið fram yfir áramót - ekki nema ef einn kassi hefur gleymst einhvers staðar.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Þetta er þegar komið fram í einhverju svari: hann er borðaður samstundis. Afskurður er eina heitið sem ég þekki.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Hef mjög sjaldan gert það, einu sinni fyrir vini þegar ég var að fara til útlanda fyrir jól. Þá keypti ég að mig minnir Kristjáns. Þekki þessar tegundir annars illa.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Það er að mínu mati mjög notalegt að fjölskyldan - eða hluti hennar - komi saman til að gera laufabrauð. Sem fyrr segir er þetta oft snemma á aðventunni og stundum sér maður ekki fólkið sitt að neinu viti aftur fyrr en um jólin. Það eru ekki margar hefðir sem krefjast þess að allir setjist niður saman í stofunni til að gera eitthvað annað en að horfa á sjónvarpið eða borða saman. Við laufabrauðsskurðinn er ekkert annað að gera en spjalla og á venjulegu ári (ekki covid-ári) eru slíkar samverustundir kannski ekkert sérstaklega margar. Eðli laufabrauðsgerðarinnar er þannig að það er mjög erfitt að gera þetta einn og þess vegna er þetta hin besta átylla til þess að hóa saman fólki. Vegna þess er líka oft gert aðeins meira úr deginum, eitthvað gott með kaffinu eða góður matur að steikingu lokinni. Fyrir síðustu jól höfðum við til dæmis vöfflur með kaffinu. Í gamla daga þegar við gerðum miklu fleiri kökur var líka ekki nauðsynlegt að sitja allan tímann heldur mátti fólk koma og fara sem gerði daginn oft mjög líflegan.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Líkt og margar jólahefðir er laufabrauðsgerðin auðvitað mjög nostalgísk og hefur þess vegna lítið breyst. Með árunum hafa raunar margar jólahefðir frá því að ég var barn lagst niður hjá mér, til dæmis smákökubakstur en mér finnst smákökur ekkert góðar og ég er ekki hlynnt því að halda við hefðum bara hefðanna vegna. Mér finnst annað gilda um laufabrauðið vegna þess að mér finnst það gott og ómissandi með jólamatnum, sem og vegna þessarar samverustundar sem ég nefni hér að ofan. Líkt og um margar hefðir er erfitt að nefna ákveðin minningarbrot því að hver laufabrauðsgerð rennur saman við aðra, frá ári til árs. Þessu fylgir því meira eins konar minningaandrúmsloft frá því að allir komu saman, jólaplata var sett á fóninn og mallaði í rólegheitum undir skvaldri. Þrátt fyrir að margir hafi verið saman komnir man ég ekki eftir miklum látum eða hamagangi heldur fremur rólegu spjalli sem allir tóku þátt í, bæði ungir og aldnir. Yfirleitt er andrúmsloftið frekar létt hvort sem er þegar mín fjölskylda kemur saman og því auðvelt að gera þennan dag ljúfan. Meðan bæði föður- og móðurforeldrar voru á lífi komu þau öll til okkar þegar laufabrauðið var gert heima hjá okkur og mér fannst alltaf dálítið gaman þegar ég hafði þau öll á einum stað. Fram að unglingsaldri var langamma mín líka með. Afar mínir voru skólabræður og mér fannst mjög gaman að hlusta á þá spjalla saman. Ég tengi þennan dag mjög sterkt við föðurafa minn sem kenndi mér að skera og skar yfirleitt manna mest sjálfur. Við gerðum líka oft grín að móðurafa mínum sem tók í nefið og það var

alltaf brandarinn hvort hann myndi missa nokkur korn í kökurnar sínar. Hann sagði sjálfur að það hefði oft gerst hjá pappa hans, langafa mínum. Í stórum atriðum hefur laufabrauðsgerðin ekki breyst mikið nema að fólk er horfið á braut og aðrir komnir í staðinn. Oftast nær erum við þó mun færri sem komum saman en var í æsku. Við erum til dæmis sjaldan öll systkinin fimm saman og misjafnt hvort mamma og/eða pabbi er með, og hversu mörg tengda- og barnabörn mæta. En enn er jólaplata sett á fóninn, gömlu hnífarnir dregnir fram og sömu mynstrin skorin frá ári til árs.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1986
Sveitarfélag: 201 Kópavogi

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Fjölskyldan mín bjó ætíð til laufabrauð fyrir jólin. Ég fæddist í Reykjadal í Suður-Þingeyjarsýslu og nær allar fjölskyldur í sveitinni steiktu laufabrauð. Öll fjölskyldan kom að laufabrauðsgerðinni með einhverjum hætti, annað hvort með að fletja og steikja eða skera. Þegar ég var lítil gerðum við stundum laufabrauð með annarri fjölskyldu, en mest alla æsku mína voru það einna helst bara nánasta fjölskyldan þar sem við áttum ekki ættingja í nágrenninu, en þó voru vinir auðvitað velkomnir sem vildu taka þátt.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Ég tók nánast bara þátt í laufabrauðsgerð í mínu heimahúsi, en það hefur komið fyrir í gegnum tíðina að ég hafi tekið þátt á öðrum heimilum.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Foreldrar mínir eru báður af suðaustur horninu og kynntust því ekki laufabrauðsgerð fyrr en þau fluttu norður á Lauga í Reykjadal, sem er lítið þorp í Suður-Þingeyjarsýslu. Þar bjuggu u.þ.b. 100 manns held ég, en það er kjarni fyrir sveitirnar í kring. Ég er síðan fædd þar og uppalin og við höfum steikt laufabrauð allar götur síðan.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þar sem að við gerum enn laufabrauð heima er það mjög líkt því sem ég ólst upp við. Við mamma höfum aðeins bætt við heilhveiti eða rúgmjöli í uppskriftina sem þýðir að kökurnar eru aðeins dekkri og stekkri, en ég ólst upp við hvítari kökur. Þær voru samt alltaf frekar gerðarlegar og við eltumst ekki við að þær væru næfurþunnar og náhvítar, því okkur þykja þær betri aðeins dekkri og nógu stökkar í sér til að hægt sé að smyrja þær með smöri. Okkur er illa við þessar búðarkeyptu sem molna við að litið sé á þær. Þær hafa að öðru leyti lítið breyst frá því ég var yngri, bara aðeins grófari.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær

kom hún inn í líf þitt?

Hún hefur alltaf verið partur af mínu lífi, en ég fór að taka þátt í að búa til deigið og kökurnar á unglingsaldri.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég bý til laufabrauð í dag, og það er almennt helst nánasta fjölskylda. Við systkinin erum þrjú og makar okkar allra taka núna líka þátt en ekkert þeirra þekkti hefðina vel fyrir þó svo að eitt þeirra sé að norðan. Ég hef líka búið erlendis og allavega einu sinni bjó ég til laufabrauð í Bretlandi með einungis vinum sem höfðu aldrei skorið laufabrauð áður, erlendum sem og Íslendingum, sem var upplifun en gekk mjög vel. En almennt er það innsta fjölskylda sem býr til laufabrauð saman og kökur fara á öll þau heimili sem komu að gerð.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Ég hef tekið pásu tvisvar sökum þess að búa erlendis. Eitt skiptið var ég án laufabrauðs, en annað skipti kom laufabrauðið í kökudalli til mín í Japan. Óbrotið!

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Laufabrauðsdagurinn er mismunandi eftir ári og fer bara eftir því hvenær fjölskyldunni hentar best. Hann hefur verið eins snemma og í byrjun desember og eins seint og á þorláksmessu. Mismunandi eftir ári. Við reynum að gera nóg laufabrauð til að eiga afgang á Þorranum, og gerum því aðeins laufabrauð einu sinni á ári.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Ég hef hugsanlega aðeins vaxandi áhuga á laufabrauðsgerð, sérstaklega þar sem ég er held ég eina manneskjan sem ég þekki undir fertugu sem býr til laufabrauð frá grunni. Upprunalega var það þegar móðir mín var að lenda í vandræðum með hendurnar á sér og vildi hætta að fletja út, við reyndum búðarkeypt brauð ein jólin og það var alveg ómögulegt svo ég fór að taka að mér að gera það sjálf frá grunni. Mér finnst mikilvægt að halda þessu við, og ég fékk einnig aukinn áhuga á laufabrauðsgerð þegar ég bjó erlendis og bjóst við að þurfa að halda þessari hefð við alveg ein. Laufabrauð er alveg ofboðslega góður matur, ódýr og hátíðlegur, og því mjög mikilvægt að viðhalda honum. Ég býst við að steikja laufabrauð fram í rauðan dauðann.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

COVID hafði ekki áhrif á laufabrauðsgerðina mína. Þar sem það er nánast einungis nánasta fjölskylda voru teknir frá tveir dagar og við vorum aldrei fleiri en 10, en laufabrauðskökurnar urðu mjög margar.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Mamma mín (64 ára) er enn sú sem býður heim í laufabrauð, og hún á alltaf sömu skurðarbrettin og vasahnífana sem voru til áður en ég fæddist. Pabbi minn er dáinn svo ég tek þátt í að passa að það sé örugglega til jólabland og sýróp til að dýfa afskurðinum í.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Við búum til allt deig sjálfar og fletjum út.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hvítt hveiti og í seinni tíð heilhveiti eða rúgmjöl við það, stundum hálft og hálft, stundum 75-25. Svo bara feiti til að steikja, við notuðum pálmafeiti í ár.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Við erum tvær sem búum til deigið og fletjum, og mennirnir og hinar konurnar skera. Ég veit ekki til þess að þetta sé endilega regla, en ég myndi ekki setja bræður mína í deigið. Hugsanlega þó manninn minn. En við erum bara ein fjölskylda, og hver sem vill læra má gera það.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Þegar deigið er tilbúið er það geymt í plastfilmu svo það þorni ekki. Síðan er það flatt með kökukefli og tvær skálar hafðar við höndina til að móta þær eftir, sú sem er "rétt" stærð og sú sem er minni ef ske kynni að erfitt reynist að ná deigbitanum í fulla stærð. Kleinujárn er notað til að skera í kringum yfirhvolfda skálina. Við skurðinn notum við alls konar vasahnífa sem sankast hafa að fjölskyldunni í gegnum árin, og brettin eru mörg og sum hver heimagerð. Við steikinguna er bara kleinupotturinn og stálspaði með götum, og kannski kjötgaffall til að halda á móti. Laufabrauðssvuntan er líka mjög mikilvæg.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Þar sem við erum fyrsta kynslóð í okkar fjölskyldu sem býr til laufabrauð að staðaldri eru engir erfðagripir, en þeir munu kannski einhverjir erfast til mín þegar móðirin fellur frá og það er þá helst vasahnífarnir og kleinuhjólið.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Skurðurinn heitir ekkert sérstakt svo við vitum. Það er ekkert bannað, en mælst er til þess að fólk vandi sig. Ljót kaka hjá einum væri falleg kaka hjá öðrum, svo við reynum að vera jákvæð. Mér finnst gaman að skera út stjörnu eða kertastjaka, hús og ártöl koma líka stundum við sögu.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég er ekkert sérlega góð í að skera út svo ég geri almennt eitthvað frekar augljóst en ekki ljótt. Það eru oft margar kökur sem eru að þorna mjög hratt og því mikilvægt að halda sig við efnið, og þau sem eru betri í útskurðinum mega þá nostra aðeins lengur við kökurnar sínar ef ég rumpa mínum af.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hef enga skoðun á því.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Sumir búa til fallegar blúndur og dúllerí.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Foreldrar mínir og vinir þeirra, þótt ég muni í raun ekki eftir því. Ég kenndi einu sinni heilu afmælispartýi að skera út laufabrauð, og þar var enginn sem hafði gert það áður. Á afmæli rétt fyrir jólin og var að gera laufabrauð erlendis, og voru flestir gestir erlendir en meira að segja þeir íslensku höfðu aldrei skorið laufabrauð. Það gekk bara feiknavel, og var skurðarmeistari þess árs Norðmaður. Makinn minn er líka Breti og hann er orðinn mjög lunkinn við skurðinn. Við hjálpumst núna að við að kenna næstu kynslóðinni.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir fá að skera út, líka börn sem eru komin með þroska til þess að vilja sitja og dúlla sér og er treystandi fyrir hnífi. Sú yngsta í okkar flokki var fjögurra ára og skar aftur út fyrir þessi jól þá fimm ára.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur, feiti, spaði og kjötgaffall. Þetta er allt frekar augljóst, en spaðinn og gaffallinn eru til að snúa kökunum og fjarlægja úr steikingarpottinum. Síðan höfum við notað eldhúspappír eða dagblöð til að þurrka og pressa örlítið, en við nennum almennt ekki að sjá til þess að kökurnar séu vel pressaðar svo hér er enginn þar til gerður pressuplatti til.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Voðalega lítill, og þá helst ef við erum ekki á sama heimili eða hlutir hafa skemmst.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Feiti. Hugsanlega notaði mamma mör hér áður fyrr, en í ár notuðum við pálmafeiti. Ekki nema kannski 10-20 sekúndur samtals í pottinum, en okkar eru aðeins dekkri en það sem þótti gott hér áður fyrr. Afskurður er steiktur og dýft í sýróp á laufabrauðsgerðardaginn, annars bara borðaður jafnt og þétt á aðventu og yfir jólin. Gerðar eru 30-80 kökur eftir þörfum hvert ár.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Brauðið er lítið pressað, okkur er sama þótt það sé ekki pressað og nennum ekki að eyða tíma í það

endilega. Pressum þá bara með höndunum. Þegar brauðið kemur úr steikingu er það sett á eldhúspappír og eldhúspappír notaður til að "pressa það" sem er samt eiginlega meira til að ná af því olíunni. Síðan fer það bara í stafla.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Við setjum það á pappabotn (útskorinn Cheerios pakka eða eitthvað tilfallandi sem er oft geymt milli ára) og í plastpoka.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Almennt hefur fólk hugmynd um hvað það vill margar kökur áður en við hefjum gerð, svo flestir fá ca það sem þeir pöntuðu.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Ofboðslega mismunandi, kannski svona 6-7 tíma á dag, en þá stundum tveir dagar á aðventu.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Almennt sömu konurnar og sáu um að búa til deig og fletja út, því hin hafa enn ekki lagt í að læra þetta.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskurðinn má borða fram að jólum en laufabrauðið sjálft er ekki borðað fyrr en á aðfangadag, nema það sé tilfallandi jólaboð fyrir það.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Smjöri. Laufabrauð er best með smjöri. Skiptir engu hver máltíðin er sem brauðið er með, enda er það bara gott sem máltíð eitt og sér!

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Ekki tel ég það, við smyrjum með smjöri og dýfum í sýróp, en annars erum við ekki með meðlætishefðir á laufabrauði.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hveiti og heilhveitikökur.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Ég myndi klára eins margar laufabrauðskökur og eru til á heimilinu yfir jólin, hjá mér er aldrei afgangur nema hann sé sérstaklega eyrnamerktur Þorranum.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Hans er neytt á laufabrauðsgerðardaginn með sýrópi, en annars er hann borðaður eintómur þegar hentar. Gott nesti og nasl milli mála.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei. Aldrei. Hef enn ekki smakkað keypt brauð sem mér finnst merkilegt, en skal viðurkenna að ég hef ekki gefið því mikinn séns síðustu 10 árin. Það er aldrei jafn gott og hjá mér.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Það er skemmtileg samverustund, og gaman að halda í hefðirnar. Að drekka jólabland og hlusta á Boney M á meðan maður sker laufabrauðsköku er ómissandi fyrir jólin. Þótt ég væri ein í útlöndum með erlendan maka myndi ég koma vinum og fjölskyldu á bragðið.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Hjá okkur eru ekki kvaðir um að þurfa að mæta í laufabrauðsgerð, skera á ákveðinn hátt eða eitthvað þess háttar, svo ég tengi hana ekki við neitt neikvætt. Hún getur orðið örlítið kaotísk, en þannig er oft staðan þegar margir koma saman.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1974
Sveitarfélag: 603 Akureyri

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

- á vinnustaðnum.- heima.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

- þau kynntust því ekki, eru frá Þýskalandi.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

- þekkti það ekki.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

- þegar ég flutti til Íslands var mér boðið í hóp á vinnustaðnum (MA).

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Já, innan fjölskyldu, 4-6 manns.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

- var ad byrja samkv. ósk dóttur minnar, gerum það árlega núna.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum

tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

- nei.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

- stendur í stað, en vaxandi hjá okkur, þar sem vid byrjuðum fyrir 3 árum síðan...

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

- nei.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

- er til á heimilinu.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

- kaupum útflattar kökur.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

- kaupum.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

- hjól.- hnífur.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

- hjól keypt 1990 á vöruhús KEA.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

- kerti med greinum er fallegt og jólalegt.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru

margar kökur sem þarf að skera út?

- misjafnt.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

- hlutlaus.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

- stafir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

- samstarfsfólkið kenndi mér.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

- já, allir með.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

- pressa með disk.- "skeið" með götum og löngum gafli til að snúa og til að taka upp úr.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

- nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

- steikingarfeiti frá Kristjánsbakarí.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

- pressað með disk á eldhúspappír.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

- dós.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

- 2-3 tímar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá

því?

- ég.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

- aðventu.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

- hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

- með kúmen, en fjölskyldan vill það ekki.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

- nartað sem snakk.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

- afskurdur, borðað strax þegar til fellur.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

- gerði það ádur vid steiktum sjálf, helst Kristjáns og ömmubakstur med kúmeni.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

- samvera, hefð.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Óþekkt
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Laufabrauð var gert í fjölskyldunni. Mamma gerði deigið og við systkinin skárum út ásamt henni, mest var gaman ef pabbi hafði líka tíma til að vera með því hann var svo flinkur. Stundum voru vinahjón með í verkinu.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Í sveit í Húnavatnssýslu.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Mjög svipað.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Ég geri laufabrauð með eiginmanni og vinkonu.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Tók langt hlé vegna fjölskylduaðstæðna á þeim tíma.

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Valinn dagur sem hentar það árið, hvenær við höfum tíma.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Veit ekki.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Engin áhrif.

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Samvinna, förum yfir hvað þarf og skiptum með okkur verkum.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Búum til deigið sjálf.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hveiti, hrísmjöl, haframjöl. Mjólk, salt, smjör/smjörlíki.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Eiginmaðurinn er flinkastur.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

"Skurðstofuhnífar" úr apótekinu til að skera mynstrið.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Læt hugmyndaflugið ráða, bókstafir, kirkjur, áttablaðarós í nokkrum útfærslum, jólatré...

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Ég tek tíma í að gera kökurnar fallegar.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Allt skemmtilegt.

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver hefur sinn stíl, notum oft svipaðar hugmyndir.

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Lærði af foreldrunum. Hef kennt/sýnt útskurð á safni og eigin börnum.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Allir sem vilja.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Pottur eða djúp panna til að steikja í, stórir trégafflar til að snúa og lyfta kökunum. Eftir steikingu eru kökurnar lagðar á eldhúsþappír og pressaðar létt með bretti.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Nei.

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Steikt upp úr kókosfeiti og tólg, mjög stuttan tíma. Afskurðurinn er steiktur líka.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Pressað með bretti.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Geymt í léreftspoka, eða dós.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Engin regla.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Misjafnt, eftir því hve margir taka þátt og hve margar kökur eru gerðar.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Samvinna,

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Afskurðurinn er borðaður sem snakk, kökurnar sjálfar geymdar þar til hann er búinn.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Með smjöri.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Þær sem bragð er af, þ.e. ekki eingöngu úr hvítu hveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Misjafnt.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Borðaður sem snakk dagana eftir steikingu. Ekkert heiti.

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Nei.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Samveran, notaleg stund með kertaljósi og jólatónlist, listræn útrás.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 1944
Sveitarfélag: 690 Vopnafirði

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Nei, þekktist ekki í mínum foreldrahúsum í vesturbæ Reykjavíkur.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

1970 flutti ég að Refsstað í Vopnafirði og þar var venja að steikja laufabrauð. Tengdamóðir mín (fædd á Vopnafirði) sá um laufabrauðsgerðina í fyrstu en svo tók svilkona mín (úr Skagafirði) við um 1975.

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Nei, ég kaupi steikt laufabrauð handa mínu heimili.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Frá 1975 og til 2009 hittust hér í mínu eldhúsi svilkona mín, dætur hennar og fjölskyldur þeirra. Þegar hæst hóaði var þetta um 30 manns. Ungu konurnar sáu um að búa til deigið og fletja út, hitt liðið skar út, svilkona mín steikti svo brauðið. Ég sá svo um mat og stjórnun á barnaskaranum. Oft steiktar um 280 kökur. Við reyndum að baka ekki seinna en 15.des. Við gerðum aðeins laufabrauð fyrir jólin.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Fyrir svona 20 árum var töluverður uppgangur í laufabrauðsgerð, en þegar bakarar fóru að bjóða upp á ósteikt brauð og líka steikt hef ég grun um að laufabrauðssamkvæmi hafi lagst af, en þó eru einhverjir sem enn halda gömlum venjum.

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Húsmóðirin(ég) og elsta dóttir svilkonu minnar.

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hér var deigið búið til frá grunni meðan laufabrauðsbakstur fór hér fram.

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Í fyrstu notuðum við eingöngu hveiti, en síðan fórum við að nota heilhveiti og var það alls ráðandi frá aldamótum.

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Það voru þær myndarlegustu sem bjuggu til deigið og flöttu það út.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Það þurfti að finna til skurðarbretti fyrir alla og svo góða hnífa með oddi. Fljótlega fórum við að nota laufabrauðsjárn ca.1980.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Nei.

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Greinar og jólatré voru vinsæl hér á bæ, enda lítið um snillinga.

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú

hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Hér snérist þetta aðallega um að hafa gaman saman, útlitið og listfengið skipti litlu máli, enda allt borðað á endanum.

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég man ekki hver kenndi mér að skera út. Ég kenndi nokkrum tugum barna tengdum mínum bæ að skera út.

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Það skáru allir út, en sérstaklega var lögð áhersla á að leyfa börnunum að skera út meðan þau höfðu áhuga, svo kláruðum við fullorðna fólkið verkið.

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Það þurfti góðan þungann pott eða djúpa pönnu. Spaða/gaffal til að veiða kökurnar upp úr og svo voru þær lagðar á eldhúspappír og strokið yfir með sérstökum sléttum tréhlemmi. Það var gert til að fá þær sléttar og án þess að bólur mynduðust.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Við steiktum alltaf upp úr tólg og bökunarfeiti. (parafín) Reynt að hafa feitina passlega heita þannig að brauðið yrði gullið á litinn, ekki brennt og ekki náfölt. Afskurðurinn var alltaf steiktur og borðaður með smjöri. Stundum var afskurðurinn búinn um leið og gengið var frá því síðasta í eldhúsinu og búið að skipta kökum á milli heimila.

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Áður leyst hvernig pressun fór fram.

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Flestir reyndu að koma með kökubauka, stór Mackintos voru vinsælir á seinni árum.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Það fór eftir stærð heimila hve margar kökur komu í hlut, 15-30 kökur á heimili. Einstaka fannst réttlátt að

þeir fengju allar kökur sem þeir skáru út. En fengu í þess stað fyrirlestur frá húsmóður um öll hin verkin sem þurfti að vinna áður en skorið var út og reyndar á eftir líka.

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hér var reiknað með að þeir fyrstu kæmu fyrir hádegi og hnoðuðu og flöttu út það fyrsta. Svo var borðað um eittleytið og síðan haldið vel áfram. Oftast búið um fimmleytið að ganga frá öllu, drekka mikið kaffi og hlæja saman.

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Svilkona mín (fædd 1930) sá um steikingu í 25 ár en sonur hennar tók svo við. Kynja-og verkaskipting var ekkert sérstakt vandamál.

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Við geymdum brauðið venjulega ósnert þar til á jóladag.

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Ómissandi með hangikjöti.

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Á seinni árum virðist laufabrauð oft notað sem einskonar snakk.

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Heilhveiti.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Reyndum að klára laufabrauðið um áramótin. Ef eitthvað var eftir gleymdist það oft og endaði sem hænsnamatur eins og smákökurnar sem komu í ljós um páska.

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Kaup oftast frá Kristjánsbakarí, en það skiptir ekki öllu máli fyrir mig/okkur.

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Það er nú ekki mikið praktískt við laufabrauðsgerð. Hægt að brauðfæða fjölskylduna á mun einfaldari hátt.

Meðan hér var stundaður laufabrauðsbakstur var það að mestu fyrir samveruna og ánægjuna að tengja fjölskylduna saman fyrir jólin.

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Sem húsmóðir á fyrrverandi stóru heimili minnist ég þess hvað gaman var að fylgjast með krökkunum leika sér saman hér um allt hús. En því miður man ég líka hve óskaplega þreytt ég var síðustu árin og þess vegna hættu þessar stórsamkomur.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Óþekkt
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Við gerum alltaf laufabrauð á heimilinu, það taka allir þátt. Mamma, pabbi og tvær systur mínar. Síðan komu oft amma og afi að hjálpa til og einnig fjölskylda bróður mömmu.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Við gerðum þetta alltaf bara heima hjá okkur.

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Mamma var alin upp að gera þetta með ömmu og afa og systkinum sínum í Neskaupstað.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Við gerum svipuð laufabrauð og er nú til í búðunum.

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.

Persónuupplýsingar

Kvenmaður
Fæðingarár: 0
Sveitarfélag:

Spurningar

Æska og ungdómsár

Gerði fjölskylda þín laufabrauð á æskuárum þínum? Ef svo er, hverjir á heimilinu tóku þátt? Komu aðrir að laufabrauðsgerðinni en heimilisfólkið? Hverjir, ef svo er?

Við vorum fjögur í heimili í uppvexti mínum, foreldrar mínir, ég og yngra systkini. Við gerðum aldrei laufabrauð og það var ekki hluti af okkar jólahefðum.

Fór laufabrauðsgerð sem þú tókst þátt í eingöngu fram á heimili þínu eða á fleiri stöðum? Hvaða stöðum?

Hvar og hvernig kynntust foreldrar þínir þessari hefð? Nefndu einnig sveitarfélag og hvort það var í þéttbýli eða til sveita.

Var laufabrauðið sem þú þekktir í æsku svipað því sem kallað er laufabrauð í dag? Ef ekki, gætir þú lýst brauðinu sem kallað var laufabrauð í þínu ungdæmi?

Þínar laufabrauðshefðir

Ef að þú komst ekki að gerð laufabrauðs í æsku en tókst þátt í henni seinna á ævinni, hvaðan og hvenær kom hún inn í líf þitt?

Býrð þú til laufabrauð í dag? Gerir þú það með fleiri en einum hópi, ef svo er? Hvaða hópum?

Í dag hef ég einstaka sinnum tekið þátt í að gera laufabrauð. Alltaf með tengdafjölskyldu minni og þá er forsprakkinn frænka ein sem lengi var búsett norður á Akureyri en hefur nú flutt suður og stendur fyrir laufabrauðsgerð fyrir stórfjölskylduna.

Kemur þú að gerð laufabrauðs á hverju ári eða hefur þú hugsanlega tekið pásu um lengri eða skemmri tíma? Hvers vegna?

Er sérstakur dagur og tími tekinn frá fyrir laufabrauðið? Hvernig er hann valinn? Er gert laufabrauð á öðrum tímum árs en fyrir jólin? Ef svo er, hvenær og við hvaða tækifæri?

Þessi hópur hittist iðulega rétt fyrir jól og þá er tækifærið notað og skipst á kortum og gjöfum.

Hvaða hugmyndir hefur þú um útbreiðslu laufabrauðs í dag? Finnst þér að hún hafi farið vaxandi eða minnkandi á síðustu 20-30 árum eða stendur hún kannski í stað?

ég hugsa að þetta hafi farið vaxandi. Fólk í dag er alltaf að búa til tilefni til að hittast...

Hvaða áhrif hefur COVID-19 á laufabrauðsgerð þína? Koma vídeó-símtöl á netinu, eins og t.d. á Facebook, hugsanlega við sögu? Getur þú sagt frá þessu, ef svo er?

Deig

Eru einhverjir sem halda utan um daginn eða sjá til þess að nóg sé af öllum áhöldum og öðru sem til þarf? Hverjir, ef svo er?

Búið þið til deig sjálf eða kaupið þið það tilbúið og fletjið út? Kaupið þið útflattar kökur?

Kökurnar eru keyptar

Hvaða korntegundir eða hugsanlega blöndu af þeim notið þið í deigið? Hvaða önnur hráefni eru notuð?

Hverjir búa til deigið? Þekkist kynja- eða verkaskipting við að hnoða og fletja deigið? Segðu frá því, ef svo er.

Útskurður

Hvaða áhöld og annan útbúnað notar þú við laufabrauðsskurðinn? Segðu frá því og hvaða hlutverki þau gegna.

---

skurðahjól og hnífar

Eiga eldri áhöldin sér sögu? Hafa einhver þeirra t.d. erfst á milli kynslóða? Hvaða áhöld, ef svo er? Hver átti þau fyrst?

Hvaða munstur skerð þú helst út? Ber útskurðurinn eða munstrin sem þú notar einhver heiti? Hvaða heiti? Er eitthvað sem þér finnst að eigi ekki að skera út í laufabrauð? Hvað og hvers vegna, ef svo er?

Hvað ræður því helst hvað þú skerð út? Skipta hefðir máli í þessu sambandi eða hvaðan færð þú hugmyndirnar? Vilt þú nostra við útskurðinn, gera flókin mynstur eða vera fljótur vegna þess að það eru margar kökur sem þarf að skera út?

Er eitthvað sem þér finnst skemmtilegra eða leiðinlegra að skera út en annað? Hvað, ef svo er? Eða er þetta kannski alveg hlutlaust?

Hvað skera aðrir út í þínum hópi? Er það á einhvern hátt frábrugðið því sem þú gerir?

Hver kenndi þér að skera út? Hefur þú kennt einhverjum útskurð? Hverjum?

Ég kann í raun ekki að skera út og þekki engin munstur

Hverjir sjá um að skera út? Geta allir tekið þátt, börn líka?

---

börn taka þátt og allir eru hvattir til að spreyta sig

Steiking

Hvaða áhöld og annað sem til þarf er notað við steikinguna? Segðu frá þeim og hvaða hlutverki þau gegna.

Hafa orðið einhverjar breytingar á því hvaða útbúnaður er notaður? Hvaða breytingar, ef svo er?

Upp úr hverju er brauðið steikt og hve lengi? Hvað eru búnar til margar kökur? Er afskurðurinn steiktur?

Olíu - afskurðurinn er steiktur

fjöldaframleiðsla og síðan fá allir bunka með sér heim

Er laufabrauðið pressað eftir að búið er að steikja það? Með hverju er pressað? Ef að það er ekki pressað, hvað er gert við brauðið þegar það kemur upp úr pottinum?

Það er lagt á eldhúsrúllupappír

Segðu frá því hvernig brauðinu er pakkað inn og gengið frá því til geymslu.

Eftir hvaða reglum er laufabrauðinu skipt á milli fólks? Hvað fá menn venjulega margar kökur í sinn hlut?

Hvað tekur vinnan við laufabrauðið langan tíma, frá upphafi til enda?

Hverjir sjá um að steikja og ganga frá kökunum? Er kynja- eða verkaskipting við þetta? Getur þú sagt frá því?

Frænkan sem stendur fyrir því að fjölskyldan hittist steikir alltaf og stýrir viðburðinum má segja

Neysla

Laufabrauð er mest borðað um jólin, eins og allir þekkja, en hvenær er byrjað að smakka á því?

Með hverju þykir þér best að borða laufabrauð?

Hangikjöti, kartölfum og uppstúf

Borðar þú, eða fólk sem þú þekkir, laufabrauð með einhverju sem talist gæti óhefðbundið meðlæti? Ef svo er, hvað er hér helst um að ræða?

Hvernig kökur þykja ykkur bestar? Nefnið hráefni o.fl.

Hvað endist þinn laufabrauðsskammtur lengi? Hvað er gert við afganginn frá jólunum?

Klárast allt yfir jólin

Hvenær og hvernig er afskurðarins neytt? Hvaða heiti þekkir þú á honum?

Kaupir þú tilbúið laufabrauð í búðum eða bakaríum? Frá hvaða aðila er besta brauðið að þínu mati?

Upplifun af laufabrauðsgerð

Hver er tilgangur þess að búa til laufabrauð, annar en hinn praktíski svo að segja? Hvaða þýðingu hefur þessi hefð fyrir þig?

Þessi hefð hefur enga þýðingu fyrir mig og hefur aldrei verið hluti af mínum jólahefðum

Getur þú sagt frá laufabrauðsgerð? Þetta geta verið minningabrot, þín upplifun, hvort og með hvaða hætti hefðin hefur breyst, hvað er jákvætt, hvað er neikvætt eða annað sem kemur upp í hugann.

Svör úr opnun textareit

Ekkert svar skráð.