

Straumens dag 2011

Skrevet av Administrator

søndag 12. juni 2011 18:59 - Sist oppdatert torsdag 22. september 2011 19:47

Straumens dag 2011



Laget stilte som vanlig opp på en strålende Straumen dag og Inderøy Fest med egen bod. Bodene var bemanna av bygdeboknemnda og styret. Nytt i år var at bygdeboka for Mosvik var også satt inn og kunne bestilles. Vi hadde bra respons på Inderøyboka og noen eksemplarer ble solgt. Mange prøvde seg også på tippekonkurransen.

Tippekonkurransen på Straumens Dag

Populær og vanskelig

Tradisjonen tro hadde Sigrid Haavik også i år laget en tippekurransse

for Inderøy Museums- og Historielag til Straumens Dag. I år var temaet

lokal mattradisjon, helt i tråd med prosjektet "Inderøymat på alle fat".

At rundt 60 personer prøvde seg på konkurransen, forteller at dette er en

populær aktivitet.

Mange ga uttrykk for at spørsmålene var vanskelige denne gangen. Det stemmer nok,

for det var ingen som greidde 12 rette.

Straumens dag 2011

Skrevet av Administrator

søndag 12. juni 2011 18:59 - Sist oppdatert torsdag 22. september 2011 19:47

En oppnådde 10 rette og en hel del 9 rette. I og med at det var oppsatt 5 premier, ble det

loddtrekning blant disse, om de fire siste premiene.

Premievinnere ble:

Kjetil Klepp, 10 rette, Eva Heggstad Aas, Astrid Ulven, Aud Svean og Inger Bruås, alle

med 9 rette. Vinnerne får premiene ved henvendelse til Åshild Vang.

De som spekulerte på riktig svar, finner disse her:

1. Rennekniv ble brukt til melk.
2. Jonas Pedersen kom fra Telemark.
3. Herman Løchens datter Olaug ga ut kokebok.
4. Det samme gjorde også gjesten Asbjørnsen.
5. Spuddu brukes til baking.

6. Hovedingrediensen i Signe Gullbegrs go`pølse er kukjøtt.

7. Staburet på museumet kommer far By på Kjerknesvågen.

8. Det viktigste fiske i Børgin har vært sild.

9. "Isbukku" finnes i gris

10. Inderøy Slakteri startet soddproduksjin i 1938.

11. Sundnes Brenneri vart grunnlagr av Andresa Mattson.

12. I grynsodd og sildegryn vart det brukt bygg-gryn.