

Aktiviteter på Jernaldergården

Omvisning - Lær om gårdslivet i eldre jernalder

- Gruppen blir ønsket velkommen av Husfruen, eller en av hennes menn, ikledd jernalder drakt. Når alle er ankommet tas gjestene med på en omvisning ute på området og vertene demonstrerer forskjellige forhistoriske teknikker og lar gjestene få delta. *Varighet: 30-45 minutter.*

Lær å bygg langhus

- Vi har et ordentlig langhus i 1/3 størrelse som du og dine venner kan få være med å bygge. Huset er et grindbygg av samme type som langhusene på Jernaldergården. *Varighet 1 time. Alder 10-100 år.*

Leirkarverksted

- Vær med å skape en gjenstand: lag ditt eget spannformet leirkar. Det spannformede leirkaret som er typisk for perioden ble brukt til matproduksjon og oppbevaring av mat. Gjennom denne aktiviteten får dere lære en eldgammel håndverksteknikk og alle får med seg sitt eget leirkar hjem. *Varighet 1 time. Alder 10-100 år.*

Lær å lage ild på jernaldermåten

- Flint frembringer ild når den slås mot et jernholdig materiale. Det skyldes at flint er en av naturens hardeste berg-arter og derfor kan slå jernpartikler av stål eller svovelkis. Energien fra slaget gjør jernpartiklene så varme at de tar fyr, det vil si at de blir til glør som kan antenne et lettantennelig materiale, for eksempel knusk eller dunkjevledun. Allerede våre forfedre i steinalderen visste at flint kunne brukes til å lage ild. *Varighet 30-60 minutter (avhengig av størrelse på gruppe). Alder: 6-100 år.*

Brødbaking

- Vi tenner i bålet og viser deg hvordan å bake hellebrød på steinhelle i langhuset. *Varighet 20-30 minutter. Alder: 6-100 år.*

Pil og bueskyting

- Prøv deg som bueskytter. Klarer du å bringe kjøtt hjem på middagsbordet i kveld? *Varighet 30-60 minutter (avhengig av størrelse på gruppe). Alder: 6-100 år.*

Øksekasting - treffer du blink?

- *Varighet 30-60 minutter (avhengig av størrelse på gruppe). Alder: 10-100 år.*

Lam stekt i kokegrop - omvisning med smaksprøver på nystekt lam stekt i kokegrop

- Kokegroper var praktiske tilberedning av større mengde mat. En grop ble gravd ned i bakken, og bunnen ble dekket med glovarme steiner. Kjøtt eller fisk ble pakket inn i einer, blader eller never og lagt oppå steinene. Et nytt lag med varme steiner ble lagt oppå, før alt ble dekket med grastorv. Kjøttet blir dermed svært mørt siden det blir kokt i sin egen kjøttkraft. Denne kokemetoden har vært brukt gjennom hele forhistorien.

Lammene må ligge i kokegrop i 2-3 timer. Verten har derfor forberedt alt på forhand, både klargjort gropen og lagt ned lammelår. Når gruppen ankommer, og mens lårene ligger og mørner i gropen, tilbyr vi en guidet tur på gårdsanlegget hvor man legger vekt på mat og måltid. Turen ender med en stopp ved kokegropen, hvor gjestene får være med å ta opp lårene, og alle får en liten smakstallerken med godt lammelår som har røtter i eldre jernalder. *Varighet: 2 timer. Alder: 6-100 år.*

Lær å tilberede lam i kokegrop - omvisning, kurs i bruk av kokegrop og en smak av nystekt lam

- Lammelårene må ligge i kokegrop i 2-3 timer. Verten har derfor forberedt lammet som skal serveres på forhånd. Det vil si at de har klargjort gropen og lagt ned lammelårene. Når gruppen ankommer vil gjestene få være med å fyre opp en ny kokegrop på jernaldervis. Når vi har fått god fyr, varmer vi opp steiner og legger ned et fiktivt lammelår og dekker over gropen på riktig vis slik at «låret» kan steke ferdig.

Mens lammelårene ligger og mørner tilbyr vi en guidet tur på gårdsanlegget hvor man legger vekt på mat og måltid. Turen ender med en stopp ved kokegropen, hvor gjestene får være med å ta opp lårene, og alle får en god smakebit av nystekt lam, servert på ferskt økologisk brød med smør på.

Varighet: 3 timer. Alder 10-100 år.



ARKEOLOGISK
MUSEUM

Kontakt oss på tlf. 51 83 26 91 eller am-booking@uis.no

arkeologismuseum.no