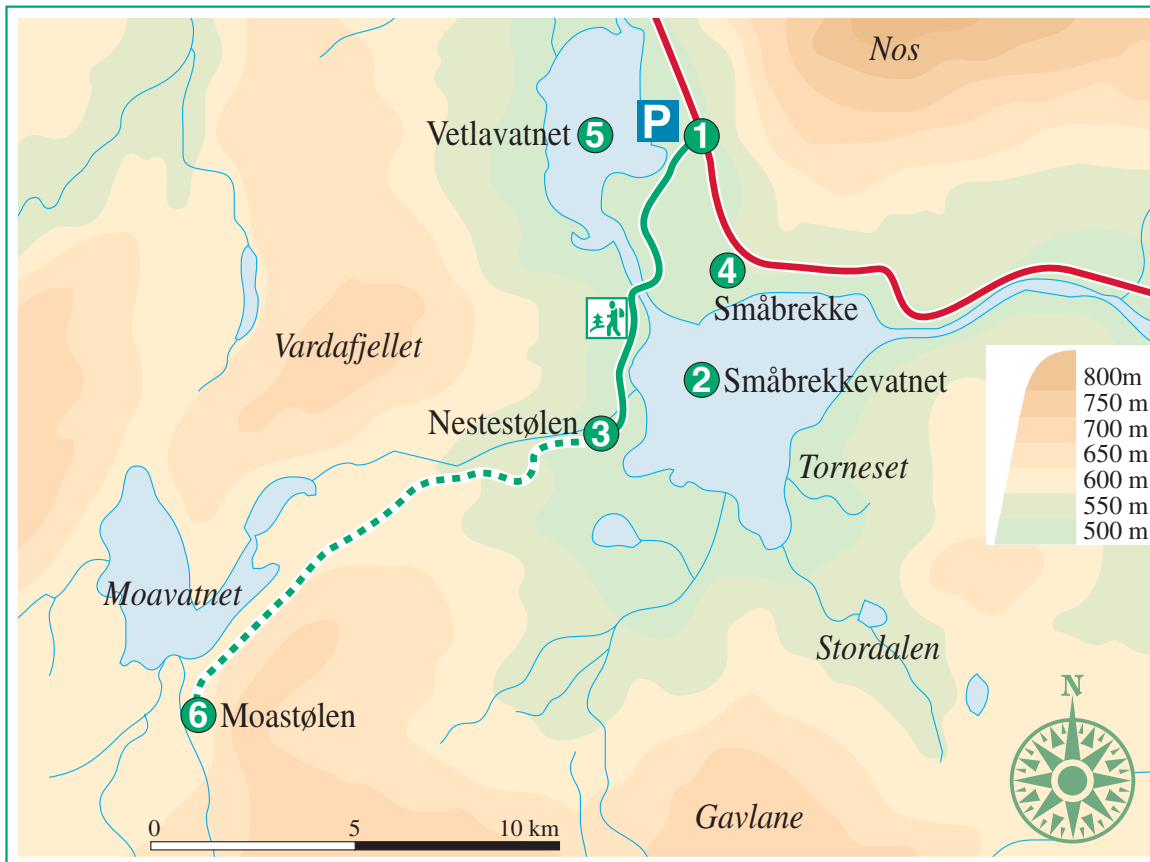




**Flott tur i vakkert kulturlandskap med gardsbruk og stølar og fantastisk fjellnatur med vatn og toppar.**

A fine walk through historic countryside with farms and mountain pastures with a backdrop of impressive mountain peaks and lakes.



Småbrekke.

Foto: Sveinung Klyve



Moastølen.

Foto: Sveinung Klyve

### Rute og ymse av interesse

**Terrang:** Flat gardsveg i starten, seinare god sti med litt stigning. Siste delen relativt flatt.

**Tid:** Ca. 1 1/2 - 2 timar.

Parkering ved fylkesvegen på Småbrekke (1). Turen startar ved skilt merka Høgabu/Moastølen. Du går langs jordbruksveg ca 500 m over ei betongbru og fyljer vegen vidare langs Småbrekkevatnet. (2).

Etter å ha passert den vesle trebrua, er du borte ved Nestestølen frå 1910 (3) ( Vårflor for garden Småbrekke). Nede ved vatnet finn du bord og

### Route and places of interest

**Terrain:** First part gravel farm road. Later easy climb on good path, last part flat.

**Time:** Approx. 1 1/2 - 2 hours.

There is parking along the road at Småbrekke (1). The walk starts at the sign to Høgabu/Moastølen and follows a farm road for 500 metres, then across a cement bridge and along the Småbrekke Lake (2). After crossing the small wooden bridge you reach Nestestølen (3) which is the spring pasture and milking shed for the Småbrekke farm. It was established in 1910. Down by the lake there are tables and benches made of birch wood



benkar laga av bjørketre frå området. Det er også laga ein røykjeomn for fisk.

Kyr og sauer beitar i området. Lat att grindene og vis omtanke i din ferdsel.

Ved vårfloren tek du av til høgre og fyljer oppover gamal militærveg med T-merking langs elva til Moavatnet og Moastølen (6). Her opnar det seg flott fjellterreng med toppar og vatn i alle retningar. T-merkinga går vidare til Bergen Turlag si hytte Høgabu. Militærvegen bygd i slutten av 1920-åra går over fjellet til Kvitingen i Samnanger.

#### Moastølen (6):

Ved Moastølen er det flott "trollskog", bjørkeskog som er over hundre år gamal. Stølen kan leigast etter avtale med garden Småbrekke.

Moastølen er frå 1885. Her var det full drift med plass til 20 kyr i floren og budeie som mjølka og laga smør og ost. Det var kona på garden som var budeie. Ho hadde med dei minste borna på stølen. Her var det slåtting og dei sette høyet i stakk eller turka flatt. I 1920-åra var stølsdrifta over og ein byrja med å mjølka kyrne nede ved Nestestølen.

#### Garden Småbrekke (4):

Her slo folk seg ned i 1675. Garden var skrinng og bratt, slik namnet fortel. Hovudnæringa var i fyrstninga jakt og fiske. Det vart teke oppi 70 ryper på ein dag og fiskar på fleire kilo. Då det kom veg oppover Bergsdalen vart det køyrt heile hestelass med ryper til Dale. I 1913 vart gardsdrifta viktigare og ein grov opp og laga steinmurar slik at ein kunne køyra med hest og vogn i dei bratte bakkane. Frå 1959 vart det teke i bruk maskiner. Innmark med slått er i dag 60 dekar. Garden har utmark og fjellområde på 11 000 dekar. I dag vert det framleis brukt motorslåtmaskin og langorv (ljå). Høyet vert turka flatt eller køyrt i silo. Dette gjer at det ligg att mykje frø på bakken og ein får flott blomstereng kvar sommar. Nydyrking har gjeve flatare område som kan slåast med forhaustar.

#### Fiske:

Du kan kjøpa fiskekort på garden Småbrekke (tlf 56598968). Du får garnkort inkludert garn og båt i Småbrekkevatnet og Vetlavatnet (5) (vatnet som ligg nedanfor i vassdraget). 4-5 garn gjev vanlegvis ein fangst på ca 100 fisk av fin kvalitet. Du får også vanleg fiskekort for handsnøre for heile fjellområda i Bergsdalen.

Det er rikt med helst småfallen fisk i Småbrekkevatnet. Lett å få fisk for barn. Større fisk i Moavatnet og dei andre fjellvatna.

Fisken kan saltast i ei bøtte eit par timar i ein blanding av grovsalt og litt sukker. Fisken vert så vaska og så lagt på rist i røykeomnen ved Småbrekkevatnet. Fyr opp med tørr ved og einer for å få røyk. Røyk slik 1-2 timar. Du får då delikatesse av nyrøyt og varm fisk.

Kjelder: Eirik og Per Småbrekke

from the area, and you can use the smoke-stove there to smoke the trout you catch.

Cows and sheep graze in the area so please close all gates behind you and help protect the animals.

From the milking shed you proceed westward along an old military road with T-markings. Follow the river to Moavatnet and Moastølen (6). Here the terrain opens up and there are great peaks and small lakes in all directions. The T-marked trail continues to the Bergen Touring Association cabin at Høgabu. The military road was built in the 1920's and crosses the mountain to Kvitingen in Samnanger.

#### Moastølen (6):

Around Moastølen there is a fine "trollskog" or troll forest of mountain birch more than a hundred years old. The shealing here is for hire at Småbrekke farm.

Moastølen dates from 1885 and 20 cows were pastured and milked here during summer. The farm-wife was also the milkmaid and usually she had the youngest children along while milking and making butter and cheese. Some grass was also cut here and was normally dried on the ground and stacked. Sometime in the 1920's these summer activities were moved down to Nestestølen.

#### The Småbrekke Farm (4):

Småbrekke was permanently settled in 1675. The name means "small hillsides" and as the farming was marginal, hunting and fishing were the main sources of food. The daily catch could exceed 70 mountain grouse and some of the trout weighed over four pounds. Entire horse-loads were sent to Dale after the road was built. From around 1913 the hills were terraced and roads were constructed for wagons and sleds. Modern machinery was introduced in 1959, and after draining some boggy areas the farm now has 15 acres of cultivated land in addition to some 3000 acres of pastures and mountain areas. Although most of the grass is mechanically harvested for silage, some is still cut by hand with a scythe.

#### Fishing:

Fishing licences are available at Småbrekke farm (Phone: 56 59 89 68). You can also get an extra licence for fishing with nets in Småbrekke Lake and in Vetlavatnet (literally: Little Lake) a short walk down the river (5). Nets and boats can be hired and 4-5 nets normally give you around 100 trout of excellent quality.

The fish in Småbrekke Lake is somewhat small but easy (for children) to catch. The fish in Moavatnet and other mountain lakes tend to be bigger. Put the fish in a bucket with some coarse salt and a dab of sugar for two hours; then rinse it and smoke it on the grill in the smoke-stove by the lake near Nestestølen. Use dry wood to start and add local juniper for smoke. After 1-2 hours you have created a delicacy of warm and smoked trout.

Information sources: Eirik and Per Småbrekke.

#### Hugs:

*Grunneigarane har opna opp for turvegen, og alle som følgjer veg og sti må forvalta denne invitasjonen på best mogeleg måte. Hugs og lat att grindar, ver var om dyr i marka, og far fint med naturen. Ver merksam på lokale reglar for bandtvang for hundar. Sjølv om fotturane er lagt godt tilrette og merka, kan det alltid vera noko som endrar seg, eller synest å mangla. Dei som har lagt turane tilrette, tar ikkje ansvar for skader eller anna som måtte skje under turen. Turen blir gjennomført på eige ansvar og risiko.*

#### Remember:

*The landowners have opened their land to visitors, and no-one using the roads or paths should abuse this invitation. Remember to close gates behind you, don't disturb or feed animals, and take care with nature. Dogs must be on a lead. Although the walks are well marked and prepared, things may change, or appear to be missing. Those responsible for laying out the walks do not accept any responsibility whatsoever for any injury or damage caused during any participation in any or all walks.*

Lagt tilrette og utgitt av Hordaland fylkeskommune i samarbeid med Fylkesmannen i Hordaland, Landbruksavdelinga og Hordaland og Bergen Reiselivsråd.