



TRER FREM: Bildet til venstre er behandlet med å legge på 20 prosent svart i området rundt munken. På det høyre, ubehandlede bildet ser du hvor vanskelig det kan være å få øye på den hettekleddede

Plutselig så han munken i Munkebotn

Trond Bentsen hadde gått tur i Munkebotn i over 40 år. Plutselig så han munken folde hendene i fjellsiden.

TORUNN A. AARØY
torunn.aaroy@bt.no

– Det er helt utrolig. Han folder jo nesten hendene også, sier Trond Bentsen.

For fem-seks år tilbake gikk han tur i Munkebotn i Sandviken. I dette området har han vokst opp og vært utallige ganger på tur. Men det var først på denne turen han klarte å se munken i fjellveggen som folk snakker om.

En spesiell vinkel

– Jeg hadde ikke klart å legge merke

til den før, men denne dagen sto jeg sikkert i en spesiell vinkel og så falt det et spesielt lys på. Da så jeg det, sier Bentsen.

Han tok bilder av fjellveggen den gangen og hadde planer om å gjøre noe med bildene. Det gikk i glemmeboken. Men så ryddet opp i en haug med digitale bilder nylig. Da behandlet han bildet med å gjøre området rundt munken litt mørkere. Og så sendte han det til Bergens Tidende.

– Men historien om munken kjenner jeg ikke så godt til, jeg har alltid lurt på hva den var, sier Bentsen.

Munk begår voldtekt

Det finnes flere sagn om den hettekleddede munken. Det mest kjente er om munken som tilstår voldtekt av en gjeterjente. August Rathke skrev 15. mars i 1980 en artikkel i Bergens



munken.

FOTO: TROND BENTSEN



PÅ TUR: Trond Bentsen ble fascinert da han så munken på tur i Munkebotn. Her på en annen tur.

FOTO: PRIVAT

FAKTA

Munkebotn

- Munkebotn er et smalt dalføre mellom Sandviksfjellet og Eidsvåg fjellet.
- Området hører til Ytre Sandviken.
- Området skal i middelalderen ha tilhørt et dominikanerklosteret på Holmen.
- I Munkebotn skal munkenes buskap ha beitet, og de skal blant annet ha dyrket urter her.

en av munkene satte i et skrik og bekjente sine synder.

«Den spisse nese, munkkuttene nedover den lave pannen og de dype øynene var de samme som på relieffet i fjellet. Og han falt på kne og bekjente sin utdåd», skriver Rathke.

– Sagaen har nok et snev av sannhet i seg. Vi vet at munkene gikk ute i Sandviken, der de blant annet drev jordbruk, sier lokalhistoriker Jo Gjerstad, som også er vokst opp i området.

Navnet Munkebotn er mange hundre år gammelt. Ingen vet når stedet fikk dette navnet.

– Vi vet heller ikke hvorfor, sier Gjerstad.

Tror på sagaen

– Tror du det er sammenheng mellom sagaen og avrisset av en munk i fjellet?

– Ja, det tror jeg absolutt. Jeg har vokst opp med munken, det har familien min i generasjoner. Jeg var det på tur senest i forgårs. Da kikker jeg alltid opp på ham og hilser på ham, sier Gjerstad.

Munken kan du få øye på hvis du løfter hodet opp til venstre når du går oppover, spesielt i de to siste svingene som vender nordover mot Øyjorden. Men alle som omtaler munken sier det samme. Det er spesielle vær- og lysforhold som avgjør om du ser ham. Og helst bør du stå i en spesiell vinkel.

Ser du ekstra godt etter er det flere hettekleddede munkker rundt også, men det er det enda mer krevende å se.

– Selv etter at jeg fikk øye på munken så er det ganger jeg går tur der og ikke klarer å skjelve ham, sier Bentsen.

Munken i Munkebotn og mer til

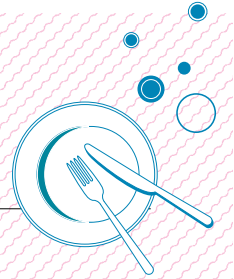


FAKSIMILE: 15. mars 1980 skrev August Rathke en skjønnlitterær versjon av sagnet om munken i Bergens Tidende.

Tidende, der han hadde laget skjønnlitterær versjon av sagnet om munken som forgrep seg på den unge gjeterjenten i dalen hvor Gunnildarå rant.

I historien stiller abbeden opp alle munkene på geledd for å finne den skyldige. Og når tåken letter viser gjerningsmannen seg – risset inn i fjellet. Det førte til at

MIDT I MIDDAGEN



Sitronkake

159 gram usaltet smør
0,5 ts vaniljeekstrakt
70 gram sukker
1 ss maisenna
170 gram hvetemel
Melis

Sitronkrem:

4 egg
1 ts finrevet sitronskall
50 gram hvetemel
270 gram sukker
1,5 dl ferskpresset sitronsaft

1. Forvarm ovnen til 180 grader. Smør en liten langpanne (16 X 26 cm) og kle den med bakepapir.

2. Smelt og avkjøl smøret. Rør inn vaniljeekstrakt og sukker. Sikt inn maisenna og hvetemel og bruk en tresleiv til å blande til en klumpfri deig. Ha deigen i langpannen og stek i ovnen i 15–20 minutter, eller til den er gyllen og overflaten har «satt seg».

3. Pisk sammen egg, sitronskall, mel og sukker til sukkeret er oppløst. Ha i sitronsaften. Hell sitronkrem forsiktig over kakebunnen og stek videre i 15 minutter eller til sitronkrem så vidt er blitt fast. La kaken avkjøles helt mens den står i formen.

4. Sikt over melis, skjær kaken i firkanter og server.



► Australske skiver

I Australia har de en egen kaketype som de kaller for «slice». Det er litt tunge kaker som bakes i en liten langpanne og skjæres i firkanter. Den kommer i alle varianter. Sitron slice er min favoritt.

godt

Godt.no er et samarbeid mellom VG, Aftenposten, Bergens Tidende, Stavanger Aftenblad og Fædrelandsvennen.

Se flere oppskrifter på godt.no!