

# Potatis

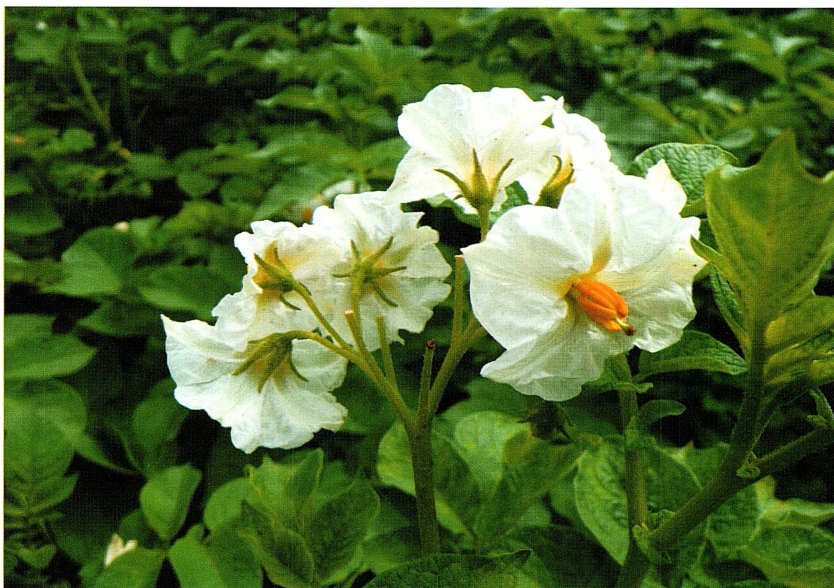
Potatisens historia är mycket lång, så länge sen som för 7000 år sedan odlades potatis uppe i Anderna i Sydamerika. Till Europa kom den i slutet av 1500-talet då erövrare och kolonistörer återvände från resor i väst.

Det tog lång tid innan potatisen blev intressant här i Europa, potatis odlades i många år som prydnadsväxt för de vackra blommornas skull. Stor misstänksamhet mot potatisen var det och den betraktades som ett djävulens påfund på många håll, i Skottland vägrade folk äta den eftersom den inte fanns nämnd i bibeln. Ett underligt uttryck egentligen, för de bibliska skrifterna skrevs ju långt innan européerna kommit till Sydamerika.

Potatis tillhör ju släktet "Solanum" som omfattar många giftiga växter, även växter som kunde användas i trolldom. I Frankrike lurades folk att börja äta potatis, det sattes upp staket runt odlingarna med skyltar om att det var förbjudet att stjäla. Naturligtvis stals potatis och man kände att den var god att äta, många fler magar kunde då mättas och det började odlas på många håll inom några år. Även det franska hovet började äta av den med god aptit.

Hit till Sverige kom den i slutet på 1600-talet, även här som trädgårdskuriosa till att börja med och kallades då Peruansk nattskatta. I mitten på 1700-talet upptäcktes att det gick att göra perukpulver, potatismjöl och framför allt sprit, och först då tog odlingen mera fart. Brännvin av säd hade förekommit sedan mitten på 1500-talet. Det förekom mest på större gods, bönder kunde då få hyra sockenpannan för att bränna sprit till bröllop och andra kalas.

Potatisbrännvin kunde man göra från 1725. Ett tunnland säd gav omkring 60 kannor, medan potatis på samma yta gav 200 kannor. Det som fick folk att börja odla potatis i större mängder var en missväxt åren 1771-72. Potatisen slog inte igenom hos folk tack vare spritbränningen, utan genom att det gick att mätta många fler magar med den. Ett tunnland säd gav inte så många kilo, medan potatis gav mångdubbelt mera skörd. År 1800 släpptes bränningen fri och till år 1820 hade potatis ersatt säden vid spritbränning. Det var trögt att få fart på odlingen, den smakade inte så mycket, eftersom den kokades utan salt. Potatismjöl kunde man göra, men man kunde inte baka på det. Mera allmän som livsmedel blev den först efter förbudet av spritbränning på 1860-talet.



*Potatisblommor, undra på att de fick växa i rabatter på 1700-talet.  
Foto: Ullas Arne Andersson*

Kanske började baket av tunnbröd vid den tiden, då potatisen började användas i matlagningen och ingen mäsik fanns att baka bröd av genom spritbränningsförbudet. Tidigare gjordes brödet av mjöl, vatten och mäsik, nu började någon driftig kvinna göra en deg av bara potatis och kornmjöl, ”Päronbrö”.

Från mitten av 1800-talet har det alltså bakats tunnbröd i den form vi minns och som än idag bakas på sina håll.

Bakugnar har funnits sen långt tillbaka i tiden, men vem kom på att göra en deg av enbart potatis och kormmjöl och sedan göra bröd?

Den äldsta kända potatissorten kan vara den som Jonas Ahlströmer införde år 1724 och som fick namnet ”Gammal röd”.

Sollerön blev egen församling 1775. Församlingens andra präst, Henrik Ericsson, som verkade här åren 1782-1806, var driftig jordbrukare och en drivande kraft inom all odling, även potatis. Det pålystes i kyrkan att en viss söndag skulle en kvinna från varje gård komma till prästgården och hämta några potatisar för att sätta. Ganska snart började potatisåkrar grönska lite varstans i bygden och blev en viktig produkt till hushållningen på gårdarna. I slutet på 1830-talet finns skrivet att potatisblasten växer jämnt och frodigt på Sollerön och lovar god avkastning.

Potatisen ersatte så rovan, som i århundraden tillhört matlagningen i landet och som också använts vid brödbak. Potatis behövde ju varken tröskas, torkas eller malas, bara kokas i en gryta i den öppna spisen, där elden ändå brann i stugorna. Den innehöll också mycket protein och energi och kunde mätta många hungriga magar i bygden.

En sort som kallats ”Soldpäron”, var vanlig här förut. De var bruna och hade djupa ögon, inte så lätta att råskala som man vill ha sina potatisar idag.

Hushållningssällskapet bildades i Dalarna år 1850 och bidrog till att mera kunskap om potatis kom ut till folket. Vanliga sorter som fanns då var ”Leksands-potatis” och ”Islands-potatis”. Avkastningen av dessa båda sorter var inte så hög och mognaden sen, men att förgro potatisen gjorde att den blev tidigare mogen att skörda. På 1870-talet kom ”Amerikanska rosenpotatis” en tidig sort som gav mera. På 1880-talet kom ”Magnum Bonum” som finns än idag, kanske inte hos så många odlare men den är väldigt god och kan användas till det mesta, som att baka tunnbröd och att göra ”klämpäron” potatismos av. En sort med stor spridning på gårdarna var ”Professor Woltman”, en tid dominerande i Mellansverige. Här fick den flera namn beroende på var utsädet kom från. Namn som ”Bolagspäron”, ”Norinspäron”, kanske flera namn förekom. Mest potatis odlades de första årtiondena på 1900-talet då det förekom på alla gårdar.

Mandelpotatis är vanlig i Västerdalarna, men den har inte varit så vanlig hos oss. På 1940-talet kom "King Edward" och "Bintje". Den förstnämnda sorten har varit mycket vanlig här hos oss och är så fortfarande. Hushållningssällskapets provningar visade att "British Queen" gav den högsta avkastningen. Hos oss är den känd som "Snöboll", en mycket god och mjölig potatis, lämplig till mos, ugnsbakning m m.

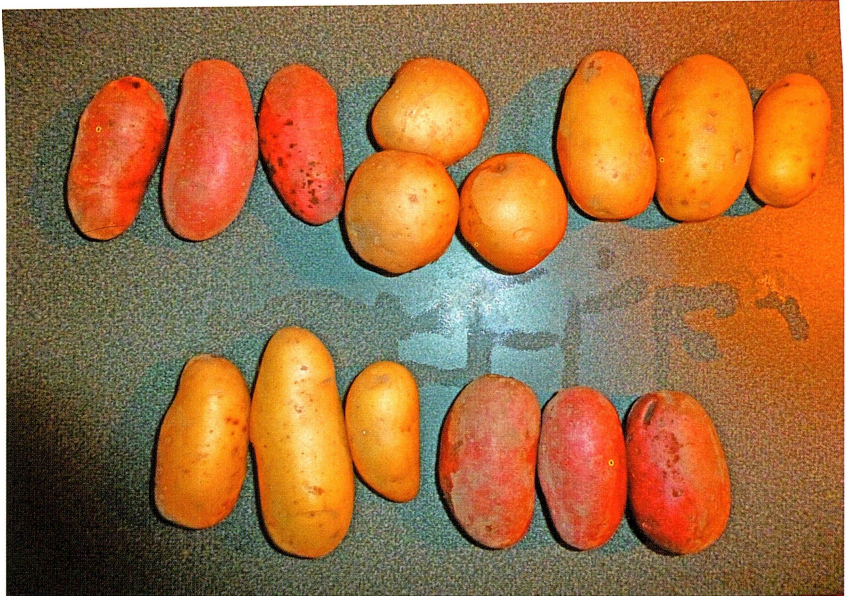


*Hunden Lizzie vaktar nyupptagen potatis. Som synes lika mycket sten som potatis.  
Foto: Ullas Arne Andersson*

Då åts drygt 75 kilo potatis per år och person och nu 60 år senare knappt 50 kilo. Om potatis jämförs näringsmässigt med ris, pasta, stekt eller friterad potatis så är den kokta potatisen, kokt med skalet på, klart överlägset nyttigast.

På senare tid har det fullkomligt sprutat många nya sorter från de olika förädlarna varje år, allt i hopp om att finna en god och motståndskraftig potatis.

Några av de nya sorterna är "Rocket", en tidig potatis. "Cherie", rödskalig med tunt skal, lämplig till klyftpotatis, behöver inte skalas. "Amadine", mjölig matpotatis, bra till mos och gratänger. "Maestro", kan bli stor och fin att ugnsbaka, också bra till mos. "Labella", kan också bli stor, går bra att använda till de flesta maträtter.



*I övre raden från vänster:*

*Cherie, fin att ugnsbaka som klyftpotatis, den har tunt skal och behöver inte skalas*

*Rocket, en av de tidigaste sorterna, som kan bli färdig till midsommar*

*Amadine, god till det mesta, mos, gratänger m.m.*

*I nedre raden från vänster:*

*Maestro, lämplig att ugnsbaka och även till mos*

*Labella, går bra att användas till de flesta maträtter, mos, ugnsbakning m m*

*Foto: Ullas Arne Andersson*

*Ullas Arne Andersson*