

en värdefull historia



EN VÄRDEFULL HISTORIA

POTATIS I TIDEN

– svenskt kulturarv från jord till bord,
en kunskapskälla för inspiration och
nyskapande.

Hushållnings
sällskapet



SVENSK  POTATIS



Projekt – Potatis i tiden, svenskt kulturarv från jord till bord – en kunskapskälla för inspiration och nyskapande

Potatis i tiden är ett projekt för att berätta historien om och kring ett kulinariskt kulturarv samt vara en kunskapskälla för inspiration och nyskapande på svenska tallrikar.

Projektet är ett samarbete mellan Hushållningssällskapet Väst och Svensk Potatis AB. Projektet är finansierat med stöd av EU, Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Projektets övergripande syfte är att stärka potatisens identitet och status, inspirera till nyskapande och ökad konsumtion, genom att lyfta fram och höja kunskap om potatis som bottnar i vår svenska historia. Fokus ligger på att ta reda på och informera om lokala mattraditioner med potatis som viktig ingrediens samt äldre lantsorter, ofta regionalt odlade med specifika smaker och matlagningsegenskaper. Genom att ta fram och redovisa kunskap om potatisens betydelse i folkhushållet, hur potatis utnyttjades i matlagning, dryck, foder med mera kan både äldre och helt nya sätt att använda potatis öka. Med målsättning att potatis alltmer uppskattas för det fantastiska livsmedel som det är.

Potatisens historia

Från en resa som började för 10 000 år sen i Sydamerika, där indianbefolkningen odlade den tåliga grödan högt upp i Anderna. En berättelse om hur det gick till då "Papan" blev till "Patata" när de spanska erövrarna tog med den hem till Europa. Och vad som hände sedan, när Jonas Alströmer gjorde svenskarna till potatisälskare på 1700-talet med inspiration från England och Frankrike. Idag finns det mer 5 000 sorter.



Potatisodlingen utvecklades i Sydamerika

Det var i Sydamerika som potatisodlingen utvecklades. Aymaraindianerna utvecklade över tvåhundra sorter i sina odlingar på Titicacaplåtån på ca 3 000 m meters höjd över havet.

Arterna kunde korsas inbördes och även med vilda arter vilket hela tiden gav upphov till nya arter och sorter. På så vis kunde man få fram sorter som var lämpade för olika odlingszoner och även för användning i olika maträtter. Enligt "Potatis i Norden" (Nordiska Genbanken, 2001) har mer än 1 000 olika namn registrerats i Anderna men förmodligen hade en och samma sort olika namn i olika områden.



Europas potatishistoria

- De första europeerna som kom i kontakt med potatisen var de spanska erövrarna – conquistadorerna. Spanjorerna tog med sig potatisen till Europa. Redan under hemresan från Sydamerika insåg de att potatisen var nyttig mat, genom att äta potatis slapp de den fruktade skörbjuggen. Vad de inte visste då var att det var potatisens rika innehåll av C-vitamin som räddade dem.
- Den starka ökningen av potatisodlingen under 1800-talet var en förutsättning för att kunna försörja den snabbt växande befolkningen i Europa. Troligtvis tack vare sina på den tiden goda förbindelser med Spanien kom potatisen till Irland mycket tidigt på 1560-talet. Under 1700-talet är potatisodlingen fast etablerad på Irland. Under 1800-talet ökade potatisodlingen mycket kraftigt på Irland och irländarna kom att bli helt beroende av denna gröda. År 1845 kom emellertid bladmöglet till de engelska öarna. Bladmöglet spred sig snabbt och under de följande två åren drabbades Irland av en av de värsta svältkatastroferna Europa drabbats av. Man kan finna något olika uppgifter om resultatet av bladmögelkatastrofen, ca 1,5 – 2 miljoner döda, minst en miljon som emigrerade till andra länder, varav många till Amerika.

Potatis – olika namn

Indianerna kallade potatisen för "*papa*". Spanjorerna i Sydamerika tog samma namn för potatisen men det gjorde däremot inte spanjorerna i Europa. I stället kom potatisen att kallas för "*patata*". Detta namnet kan härledas till det indianska namnet för sötpotatis som odlades i Karibien. Spanjorerna förstod att skilja på sötpotatis och vanlig potatis men det blev inte så då det kom till engelskan. Där fick både sötpotatis och vanlig potatis benämningen: "*potato*". Svenskans "*potatis*" kan härledas härifrån.

"Kärt barn har många namn" - En sammanställning av olika namn har gjorts av Lyttkens (241): "*Jordhpäror, Peruviansk Natskatta, Tartufeler, Tartuffler, Jordpäron, Potatoes, Potatoesväxt, Potatos, Töffel, Töffler, Potater, Poteter, Potäter, Potatoer, Päron, Potates, Potet, Potat, Potatäs, Potät, Pantoffler, Jordäplen, Potatis, Potater, Jordpära, Potaten, Pär, Pära, Potata, Knoler, Toler, Noler, Batata*".



Potatishistoria Sverige

Olaus Rudbeck anses vara den förste som tog in potatisen till vårt land. År 1655 började han odla potatis i sin anlagda Botaniska trädgård i Uppsala. Han gav potatisen namnet Peruviansk Nattskatta, vilket troligtvis är det första svenska namnet på potatisen. Potatisplantan sågs i första hand som en botanisk kuriositet, som en prydnadsväxt.

Jonas Alströmer är den som fått äran av att ha infört potatis i vårt land. På sin gård Nolhaga utanför Alingsås började han år 1724 att odla potatis. Han hade fört med sig potatisutsäde troligtvis från England. Alströmer var den förste i vårt land som uppmärksammade den nya jordfruktens värdefulla näringsinnehåll och möjligheter.



Eva De La Gardie spelade också stor roll för spridandet av kunskap om potatisen. Eva propagerade för alternativ användning av potatisen, nämligen för tillverkning av stärkelse – puder samt till "brännewins bränning". För sina insatser att sprida kunskap om potatisen invaldes Eva som första kvinna i Kungliga Vetenskapsakademien.

Källa: Eva De la Gardie, år 1748, "Försök at tilverka bröd, brännvin, stärkelse och puder af potatos"

Odlingen

Under 1700-talet hade man från myndigheternas sida sett potatisen som i första hand ett livsmedel som kunde rädda folket från de återkommande svält- och nödperioderna då spannmålsodlingen slog fel. Man utvecklade också efter hand tekniken för brännvinstillverkning samt för produktion av potatismjöl och potatispuder. Kring sekelskiftet tog odlingen fart på allvar och år 1800 hade odlingen kommit upp i cirka 5 000 hektar.

Kring år 1850 nådde odlingen en omfattning på omkring 100 000 hektar. Kulmen nåddes kring sekelskiftet 1900 då odlingen uppgick till drygt 150 000 hektar. Denna nivå höll sig fram till efter första världskriget varefter odlingsarealen succesivt minskade.

Enligt uppgifter från [SCB](#) och [Sveriges officiella statistik](#) 1871-2015 var potatisarealen i landet som störst år 1919 då odlades både mat-, industri- och stärkelsepotatis inräknad på drygt 160 000 hektar jämfört med 2015 då potatis odlades på 23 700 ha. Omräknat per invånare i Sverige innebär det att år 1881 odlades potatis på cirka 350 m²/person, 1919 odlades det 270 m²/person, 1965, 83 m²/person och 2015, 24 m²/person.



Foto: Lundh, Gunnar

Nordiska museet

Konsumtionen

Vid 1960 är totalkonsumtionen av potatis ca 84 kg per person och år, nästan uteslutande i form av obearbetad/färsk potatis (potatis på tallriken).

Efterhand sker en växling från obearbetad till processad potatis i form av chips, pommes frites, vaccade och frusna gratänger mm.

Totalkonsumtionen av potatis har de senaste drygt 50 åren emellertid legat relativt konstant på 82 – 85 kg/person och år. Konsumtionen av obearbetad/färsk potatis har de senaste drygt 10 åren legat på cirka 42 – 45 kg per person.





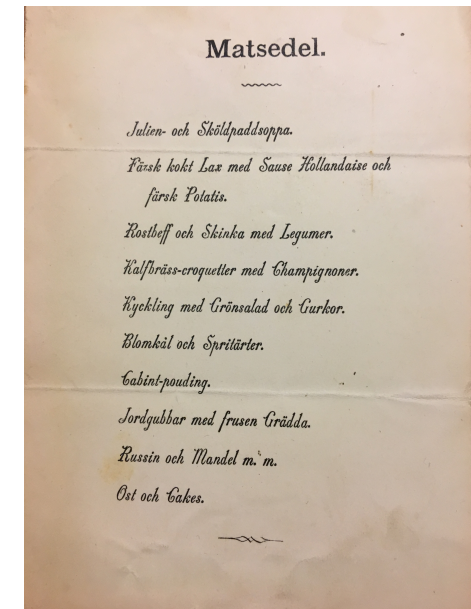
Svensk Matpotatiskontroll, bildades 1953. Ett halvstatligt företag som genomförde kvalitetskontroller av potatis. 1991 bildades Stiftelsen Potatisbranschen med syfte att verka för matpotatis av god kvalitet. 1995 utökade man med certifieringstjänster med anknytning till lantbruks- och trädgårdsproduktion (IP Sigill). Efter att 2003 blivit ackrediterade för den internationella Europagap-standarden för trädgårdsprodukter blev man 2006 godkänd av Jordbruksverket och Livsmedelverket samt ackrediterade av Swedac, som kontrollorgan för ekologisk produktion enligt EU's regler.

2007 utökar man med att även utföra certifiering enligt [KRAVs](#) regler för att sedan 2012 bli ett renodlat certifieringsbolag. All verksamhet som rör provning och kvalitetsarbete med potatis lämnar [SMAK Certifiering AB](#) och utförs istället av [Svensk Potatis](#).

Matkultur

Matkultur är inget bestående utan förändras hela tiden av influenser från andra länder, produktutveckling, matlagarnas egen utveckling genom utbildning, experimentlust, tillagningsmetoder etc. Det första potatisreceptet som är tryckt i Sverige finns i, "Then frantzöske-kocken och pasteybakaren", utgiven 1664 av Romble Salé, fransk köksmästare hos riksrådet Gustaf Soop.

Kokböcker var i början av 1900-talet för de välbeställda, de som själva inte behövde laga sin mat. För det stora flertalet var matlagning inte en kunskap man läste sig till, det var något man lärde sig genom att hjälpa till hemma. Traditionen fördes vidare i köken från mor till dotter. Lanthushållsskolorna hade också stor betydelse för att ny kunskap kom ut i hemmen och senare också skolköksundervisning (3).



Källa: Wachtmeister Ingegerd, Bergström Anna-Lena, år 1998, "Sörmländska matminnen" (3)

Inspiration och nyskapande

- Under tillagningsätt har vi valt att dela in recepten i 16 olika rubriker för att det ska vara enkelt att hitta rätt och bli inspirerad till att laga många av potatisrätterna.



- Vi har delat in Sverige i 7 potatisregioner där man kan läsa om vad potatisen har betytt för regionen och hur man använde sig av potatisen. Det är spännande och intressant läsning om hur det var förr.



Foto: Gustav Johansson

Vänersborgs museum

Tillagningssätt

Under de olika rubrikerna i "Matkultur" lyfter vi fram äldre, traditionella och spännande recept som kan utnyttjas i modern matlagning. Syftet är att öka intresset och inspirera till att bredda variationsrikedomen för hur potatis kan användas i dagens matlagning.

Rubrikerna är indelade i tillagningssätt för potatisen samt även indelade i regioner med en del historia och många recept.

Alla recept är ordagrant nedskrivna från kokböckerna och det finns gott om [tips till menyskapande](#). Välkommen att ta del av historiska recept och inspireras att utveckla potatisens plats på tallriken. Ni hittar här recept som är hämtade ur 260 böcker och skrifter. Roliga historier om hur maten tillagades förr, vad potatisen hade för betydelse i hushållen och recept som inspirerar till att hitta nya maträtter.

Bröd och Kakor

Efterrätter

Kokt potatis

Kroppkakor Palt
Klimp

Matpajer Piroger

Potatis och Kött

Potatisgröt

Potatis i Soppa

Potatiskorv

Potatis och Fisk

Potatis och
Grönsaker

Meny Förr och
Nu

Potatisvälling

Potatis till
Rengöring mm

Potatissmör
Kaffesurrogat

Rätter av Mos

Stekt potatis

Regioner

Det är en härlig blandning av historieberättande och inspirerande recept som vi tagit fasta på och som ni finner ifrån de olika regionerna. Läs och inspireras om hur det var förr och vilken betydelse potatisen hade. Prova gärna att tillaga några av recepten. Vi har samlat ett antal av recepten under "Tips till menyskapare" för att underlätta för dig när du letar.

Hälsingland Gästrikland Dalarna
Härjedalen

Västernorrland Jämtland

Norrboten Västerbotten

Tips till menyskapare

Skåne Halland Blekinge

Småland Öland Gotland

Västra Götaland Värmland

Närke Östergötland Uppland
Södermanland Västmanland



Historiska recept tillagade för nutida matlagning

Vi har tillagat ett antal av de historiska recepten, vissa av dem har lagts till och andra dragits ifrån mängd. Ibland har vi bytt ut ingredienser för att bättre passa till nutida matlagning. Recepten som vi tillagat är med utgångspunkt från kokböcker utgivna mellan åren 1773 och 1982. De är moderniserade och ska ses som en källa till inspiration.



Sorter - lantsorter

Under 1700-talet nämns inte så mycket om olika sorter. I litteraturen omnämns tre "sorter": rödskaliga, vitskaliga med vit respektive gul köttfärg (ex Cronstedt, 1764). Genom frösådd och urval fick man efter hand fram ett stor variation av lokala sorter. Man hade röda och vita samt blåaktiga potatisar och benämnde dessa efter olika färg, form eller som i en skrift av G.F. Hjortberg (1776), anges t ex: Långa Röda, Runda Röda, Långa vita, Runda Vita, Blåaktiga osv

Flera av våra gamla lantsorter har levt kvar under hela 1900-talet i såväl kommersiell odling som i odling i trädgårdstäppor. En del av dessa har tillsammans med vissa tidiga sorter från början av 1900-talet blivit typiska för vissa landskap eller områden.

Dessa kan karaktäriseras såsom "landskapssorter";

Norrbottnen: Vaikijaur, synonymt med Eigenheimer

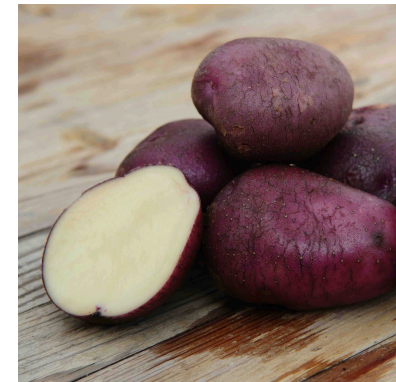
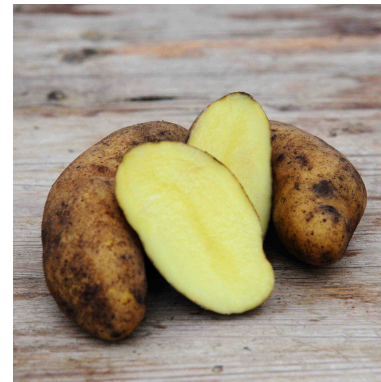
Norr- och Västerbotten: Gul Mandel

Jämtland – Härjedalen: Röd Gullöga samt Jämtlands Vit (som dock varit på utgående)

Värmland: Snöboll, synonymt: British Queen

Mälardalen: Vit Drottning, synonymt Evergood/Eldorado

Småland: Sorten omnämns i Wilhelm Mobergs utvandrarepos. Namnet Kasjurer kan härledas från tyska sorten Kachyre, en sort som kom till Sverige omkring år 1900. Runda knölar med gult skal och köttfärg. Synonymt: Tranhultspotatis, Gulapotatis, Smörblomma, Gul Ölandspotatis. Identisk med tyska sorten Industrie.



Källor, referensgrupp och arbetsgrupp

Arbetsgrupp

Lars Elofson, Projektledare Svensk Potatis AB

AnnaKarin Hamilton, Marknadsföringsansvarig, Svensk Potatis AB

Eleonor Schütt, Matkonsulent, Hushållningssällskapet Väst

Åsa Rölin, Potatisrådgivare, f.d Hushållningssällskapet Skaraborg

Referensgrupp

Richard Tellström, docent och lektor i måltidskunskap, Inst för Etnologi religionshistoria och genusvetenskap, Stockholms Universitet. Även föreläsare och konsult inom matkultur.

Håkan Jönsson, Fil Dr, docent Etnologi, Inst Kulturvetenskaper, Lund

Ulrika Carlsson-Nilsson, senior scientist, ansvarig för potatis, Nordgen (Nordiska Genbanken), Alnarp

Ingemar Nilsson, f.d potatisrådgivare Hushållningssällskapet Västerbotten

Källor har hämtats ur 260 olika böcker och skrifter främst från [Kungliga Biblioteket/Nationalbiblioteket även kallat KB](#) där delar av vår arbetsgrupp spenderade många dagar för att söka information om potatisen.

Kontakter

Vill ni boka oss för inspirationsmöten, kundträffar och/eller utbildningar om Projektet "Potatis i tiden" eller information och kunskap om potatis är ni välkommen att kontakta oss.

Svensk Potatis AB
AnnaKarin Hamilton:
annakarin.hamilton@svenskpotatis.se

Svensk Potatis AB
Anders Huldt
anders.huldt@svenskpotatis.se

GÅ GÄRNA IN PÅ VÅR HEMSIDA www.potatisitiden.se OCH INSPIRERAS TILL ATT ÄTA OCH LAGA MER POTATIS!