

Potatis i tiden – Svenskt kulturarv från jord till bord.
Din kunskapskälla för inspiration och nyskapande:
www.potatisitiden.se

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 och Svensk Potatis AB.

Projektet är finansierat med stöd av EU,
Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling



Hushållnings
sällskapet



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

SVENSK POTATIS

Svensk Potatis AB informerar om och marknadsför potatis
av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis.

*En matnyttig kärlekshistoria om vår mest älskade knöl.
Från de djupaste arkiven till aktuell information,
med historiska recept och nutida inspiration. Från Papa
till Patata och Potato till Potatis.
Ett svenskt kulturarv från jord till bord.*

POTATIS I TIDEN

Allt vi grävt fram ur historiska arkiv, böcker och skrifter har samlats på potatisitiden.se. Det är en fantastisk berättelse om potatisens betydelse för vårt land, hur olika sorter odlats i Sveriges sju olika potatisregioner och hur man överlevde en dag som piga och dräng. Potatis, potatis, älskade potatis.



Potatisodling i Anderna

Potatis i tiden är vårt sätt att bevara ett stycke matkultur och historia. Från en resa som började för 10 000 år sedan 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 Eva De la Gardie och Jonas Alströmer gjorde svenskarna till potatisälskare på 1700-talet med inspiration från England och Frankrike. Idag finns det mer än 5 000 sorter.

[Välkommen till potatisitiden.se](http://potatisitiden.se)

POTATIS ÄR MATKULTUR

I början av 1900-talet var kokböcker något för de välbeställda, de som själva inte behövde laga sin mat. För alla andra var matlagning någonting man lärde sig genom att hjälpa till hemma. Vi har samlat traditionerna och de historiska rätterna från olika regioner och tids-epoker. Smaka på kulturarvet!

På vår hemsida finner du recept på potatisrätter som vi tillagat med utgångspunkt från kokböcker utgivna mellan åren 1773 och 1982. Dessa är moderniserade och ska ses som en källa till inspiration. I "Tips till menyskåpare" har vi samlat många spännande historiska recept, allt från att inspireras att tillaga och till att äta mer potatis. Välkommen till potatisens härliga värld!

Potatiskokning. Foto: Upplands bild, Uppsalamuseet



Foto: Upplands bild, Uppsalamuseet



Foto: Thomas Carlén

Pankopenade potatisskivor

1 ägg
2 dl panko
1 krm salt
flytande matfett eller olja till stekning

Beredning

Koka potatisen, gärna med skal på*. När potatisen är kall skalas den och skärs i skivor. Vispa upp ett ägg i en tallrik. Blanda panko och salt på en tallrik. Panera potatisskivorna i uppvispat ägg och sedan i panko. Stek potatisskivorna.

* När potatis kokas med skal på och får kallna får de oftast en benägenhet att hålla ihop bättre när den skärs i skivor.

Källa: moderniserat recept, originalet ur Maja Schröder "75 olika sätt att tillaga potatis" från 1917