

Agnetas föredrag

Hur såg det ut på en vanlig gård runt 1850? Vad odlade de där? Hur levde de?

Från 15-1600-talet fram till 1850 var jordbruket sig ganska likt. Runt 1850 började en del stora förändringar.

- Befolkningen ökade och började flytta in till städerna.
- Skiftesreformen. Gårdarnas småtegar som var utspridda i byn slogs ihop till större sammanhängande enheter. I samband med detta flyttade också tomten och huset till den egna marken.
- Rationaliseringar i jordbruket t.ex. genom vallodling.
- År av svält och emigration.

Så vad odlade man då en typisk gård 1850? Man skulle klara sig på det som gården hade att ge. Man hade någon ko, får, getter och kanske någon gris. Kanske hade man en häst som man delade med någon granngård. Man åt väldigt ensidigt – gröt, bröd och välling varje dag. Basen i detta var korn, havre och ärtor. Råg var lyx. Vete var väldigt ovanligt. Man bakade två gånger om året när det fanns vatten i kvarnarna. Från korna fick man mjölk som man åt i form av surmjölk, messmör, ost och smör. Genom att sälja smör fick man in lite pengar som man kunde använda för att köpa det man inte själv kunde producera.

Man åt kött från ok, får, getter och vilt. Torkat, saltat eller rökt. Sällan färskt. Julen var ett av få tillfällen då man åt färskt kött. Man åt fisk som till exempel gös, aborre och gädda. Kokt eller torkat. Man åt inte alls så mycket grönsaker som man kanske kan tro.

Bondbönor och åkerbönor har man ätit åtminstone sedan 1000-talet. Kålroten kom från öster på 1600-talet. Den odlades i kålgården och var en lyxvara man ofta använde i grytor.

På våren plockade man vilda blad. Man plockade bär och frukt som t.ex. äpplen, hallon och blåbär. Man hävdade bärbuskar och fruktträd i det fria eller så flyttade man in dem i trädgården.

Humlen kom troligen mycket tidigt på 1500-talet. Man gjorde mycket öl.

Lök användes bara som krydda. Här är **potatislöken** en gammal sort som har fördelen att det är lätt att spara eget utsäde. Leksandslök är en intressant sort. Torkade äppelskivor och krikon har används som naturliga sötningsmedel.

Gråärt

Olika sorters gråärter (som kom före gula ärtor) har man odlat sedan stenåldern. Tidigare plockade man vilda ärtor. Gråärtorna är en sorts åkerärta med mörk färg och en del beska som beror på hög tanninhalt. Den har en proteinhalt på 20-25 % och passade bra ihop med bröd. Det finns många olika sorter. Agneta odlar ett 60-tal. Odlades traditionellt tillsammans med korn och tröskades tillsammans eller var för sig.

Rättviksärt

Har odlats både till djur och människor. Den är ca 1,5 meter hög och det är framförallt ”halmen”

som använts som djurfoder. Den behöver odlas med havre eller någon annan gröda för att få stöd. Svår att skörda med maskin eftersom den är så hög och trasslar sig. Rättviksärt, som är en sorts gråärt, har använts som mjöl till hårdbröd eller till ärtpannkakor.

Biskopsärt

Det här är en 2,5-3 meter hög gråsockerärt, en sorts trädgårdsärt. Den upptäcktes i Luddvika för 150 år sedan. God till hommous, råa eller torkade.

Solleröärt

Den är gammal men vi vet inte hur gammal. Passar bra till biffar, hommous eller som mos med smör. Den är ljus i färgen, inga tanniner, mild smak.

Rova

Rovor var vanligt, både till människor och djur. Blasten torkades och användes som vinterfoder. Den vanligaste maten var soppor av rovor, torkade köttben och helt korn. Ibland fisk istället för kött.

Rovor var en viktig källa till C-vitamin innan man började odla potatis. Agneta tycker att de är god – betydligt bättre än sitt rykte. En populär gröda att palla förr i tiden. Fruktköttet är sött och det fanns inte mycket annat socker att tillgå.

Passar bra som ugnsbakad med andra rotsaker, som syrad, råreven med grädde och surklöverrova. Koka och gör mos med vispgrädde och fransk dragon. Har även använts till efterrätts-tårta på 1700-talet.

Svedjerova

Platt rova som växer ovan jord. Kom från Finland på 15-1600-talet. Det finns en väldigt stor variation mellan sorterna, vilket är typiskt för alla lantsorter. De gula är lite sötare än de vit-köttiga.

Kålrot

Bjursås – Vitköttig, lång hals, smakar blomkål, inte kålrot.

Baggens – En annan intressant sort.

I Dalarna har folk fortsatt att odla frö vilket gör att det finns en stor mångfald. De smakar väldigt olika. [Kålrotsakademin](#) har tagit fram nio favoritsorter.

Blasten kan användas som bakplåtspapper. Kokta skivor av kålrot som sedan smörsteks är festmat.

Var får man tag på fröer?

NordGen - <https://shop.nordgen.org/>

POM och Fröuppropet

Föreningen Sesam - <http://www.foreningensesam.se/>

Malmköpings Gourmetgrönt

Misticanza 11 mars – salladslök, skott av mangold, våtarv, knoppar av cikoria, salvia, nässelblad, vitlöksskott, maskrosblad, dol-nam-mul och svartvinbärknoppar.

Jan Andersson berättade om ett flertal olika odlingsvärda sorter och hur han samarbetet med kockar.

Bladgrönt – ettåringar	Bladgrönt - fleråriga	Bladgrönt – vilda växter	Ätbara blommor
Flower Sprout	Spansk körvel	Kirskål	Ringblomma
Portlak	Haverot	Vit- och rödplister	Nejliska
Salladsamarant	pepparrot	Nässlor	Solros
Shiso/Perilla	Minirabarber	Jordreva	Stockros
Malabarspenat	Maaskrosblad	Granskott	Tulpan
Agretti	Ängssyra	Harsyra	Bellis
Nyzeelänskt spanat	Rankspenat	Stensöta	Daglilja
Basilika	Madkrosblad	Våtarv	Viol
Målla – många olika sorter (grön, röd)	Cikoria	Röd oxalis	Pensé
Gurkört	Libbsticka	Löktrav	Rosor (Rosa gallica och "Apotekarros")
Epazote	Lavendel	Ängssyra	Kryddtagetes
Koriander	Kvanne	Björklöv	
Myntor	Vinbärknopp		Mejram
Rau-ram mynta (vietnamesisk koriander)	Salvia		Basilika
Asiatisk kål (Pac Choi, Tatsoi, Mizuna m.fl)	Oregano – flera varianter		Timjan
Isört	Claytonia		Gurkört
Dorotea	Ostronört		Myntor

Broccoletti (kålrot)	Trädbasilika	Koriander
	Svampört Olivört	Oregano
	Surklöverrova (man äter även rotknölarna)	Gurkört
	Röd oxalis	Lökblommor
	Norrlandslök	Squash- och pumpablommor
	Ggräslök, Sibirisk lök, Kinesisk gräslök	

Några tips!

Epazote – citronmålla används till böngryta i Mexico.

Gurkört – bladen kan användas i sallad om man skär i tunna strimlor. Blommorna också förstås.

Shiso – används som sushiblاد.

Agretti – lite salt smak, passar i sallad men roligast är längre stjälkar stekta i olivolja till fisk.

Spansk körvel – till ljust kött, fisk, sallad. Även blommor och knoppar kan användas.

Haverot – som bladgrönt tidigt på våren.

Minirabarber – som syra i vanlig sallad. Pynt till rabarberpaj.

Ängssyra – istället för annan syra i vinägrett. Mortla med lite salt.

Olivört – intensiv olivsmak.

Kirskål – förvållda blad ger neutral smak till paj eller stuvning.

Vitplister – smakar lite som råa champinjoner, förstärker svempsmak men passar också i vanlig sallad.