

"Solanum Tuberosum"

Älskad knöl

som marknadsförs med smakord och samverkan

Med stort engagemang och mångåriga erfarenheter arbetar Kari Pettersson som ambassadör för potatis, en av våra viktigaste grödor för odlaren och en viktig basvara för konsumenten.

Strax söder om Skänninge granne med kyrkan ligger Bjälbo Östergård inbäddad bland höga lindar. Bjälbo-slätten är en gammal sjöbotten med de bästa förutsättningarna för potatis-skörd med bra smak och konsistens. Andra förutsättningar är bra utsäde och yrkeskunskap. Yrkeskunskapen på Bjälbo Östergård grundades redan 1955 då Harald Pettersson som pionjär startade de första potatisodlingarna som komplement till gårdens övriga grödor.

Många uppdrag

Kari är ledamot i Potatisakademien sedan starten 2008. På nationell nivå representerar Kari som ledamot i branschorganisationen Svensk Potatis. Under Karis ordförandeskap i Östergötlands potatisodlare har föreningen därigenom fått tillgång till nationellt perspektiv, skapat goda affärsrelationer, en god sammanhållning och bra samarbeten bl a genom maskinsamverkan och bra handelsavtal. I hård konkurrens och med pressade marknadskanaler är det speciellt viktigt med samverkan och verktyg för aktiv marknadsföring.

Ökat intresse för kunskap

Hur kan man öka kunskapen och intresset för svensk potatis hos konsumenten?

- Genom att få diskussion om eller namn på råvaran ökar vikten av varumärkesbeskrivning oavsett råvara. Varu-



Kari Pettersson, odlare och potatisambassadör i Bjälbo.

märkesbeskrivning av vilken sort som finns, vem som har odlat och var samt smakorden skapar intresse och förtroende. Kunden/konsumentens ökade intresse kan mötas med utbildning. Utbildning kan ske t ex med information i handeln, producenten möter kunden i affären eller vid demonstrationer.

Mjölby kommun har satsat föredömligt och knyter potatisodlingen till kommunens profil. Den egna potatisen ska på sikt finnas i kommunala kök och serveringar. På det sättet når vi också morgondagens konsumenter – barn och ungdomar.

Intresset för potatis kan be-fästas med sma-

korden som arbetats fram av bland andra Kari Pettersson och Richard Tellström, doktor i måltidskunskap vid Restauranghögskolan i Örebro.

"Har man ord för det så pratar man om det"

Mjölbig eller fast. Mer sofistikerat än så har det inte blivit när vi beskriver vår älskade knöl.

- Vi har en massa ord för viner och whisky men inte för vår egen potatis. Saknar man ord för något så är det svårt att prata om det, kommunicerar Kari.

Smak av smör, honung eller mandel

Får det lov att vara smak av varm bastubrand, avbruten pelargon eller torkat citronskal?

- Fantasi och sinnen har flödat när potatisens smakord har skapats.

Det roliga med en potatisprovning är att man får använda hela sin sinnesvärld. Minnen, associationer och barndomsupplevelser flödar fritt. Potatis ska serveras nykokt för bästa smak, men med stor användbarhet återfinns den som få andra livsmedel i alla former från rårika till pommes dusschess. Bland de populära potatissmakerna finns nu smör, honung, mandel, pepprighet, beska smaker som upptäcks med lite koncentration.



Bjälbo Östergård.

Så smakar knölsorterna:

AMANDINE	Kastanj, mandelsötma.
ASTERIX	Smörig kastanj, jordnöt, kikärta.
BINTJE	Kronärtskocka, grön frysärta, paprika.
CHERRI	Fyllig nötig kastanj, smörighet, konserverad grön ärt.
FOLVA	Kastanj, pinjenöt, smörighet, pepprighet.
FONTANE	Smörig söt palsternacka, liten mandel och hasselnötsmak, kikärta.
KING EDWARD	Smörig kastanj, mandel, valnöt, grön konservärta.
MANDELPOTATIS	Söt solroskärna, pinjenöt, grön konservärta.
MELODY	Syrlig paprika, jordighet, grön konservärta.
SPARRISPOTATIS	Smörig kastanj, fyllighet, torkad citron.
TERRA GOLD	Syrlig tomatplanta, beska, ärt.

FAKTA

Kulturgröda på historiska marker

Bjälbo Östergård är belägen på en av Sveriges mest historiska platser. Under den äldre epoken när Bjälboätten och Birger Jarl styrde riket, låg deras stamgods i Bjälbo. Skänninge var en av rikets första städer och blomstrade under medeltiden. Odlingarna på gårdens totalt 220 ha består numera av 25 ha potatisodling, 5-10 ha lök samt övrig spannmål framförallt raps, lin och vete till utsäde. Harald Pettersson startade 1955 med potatisodling och var då pionjär. Gården togs över av Anders och Kari Pettersson 1970 och drivs sedan 2003 av Claes Pettersson.

"De slår ett slag för vår käraste knöl"

Potatisakademien grundades 2008 i Alingsås och verkar för att:

- Öka medvetandet om potatisens gastronomiska och kulinariska egenskaper.
- Positionera potatisen genom att lyfta fram dess hälso-, miljö- och näringsmässiga betydelse.

- Värna om potatisen i ett historiskt och kulturellt perspektiv.

Akademiens motto är "För potatisen i tiden". År 2009 infördes Potatisens Dag den 26 oktober. Stora Potatispriset delas ut varje år i samband med akademiens årsmöte på Jonas-dagen 29 mars. Förra året utdelades priset till Torvald Fälth i Malmback utanför Nässjö som förutom odling av ca 350 potatissorter, sprider inspiration, kunskap och erfarenheter i många sammanhang.

Finns det en marknad för ekologiskt odlad potatis?

- Efterfrågan ökar på ekologiskt odlad potatis. Ekologisk odling ger mindre volymer per hektar, som ska kompenseras med ungefär dubbla priset. Det finns en marknad för småskalighet. Potatisodlaren med stora arealer är sårbar, en missväxt slår hårt. Det kan finnas argument för fler småskaliga producenter men samarbetsformer är nödvändiga, maskinsamarbeten, marknadsföring och en bra organisation för att hantera handelsavtal.

Finns möjligheter att starta förädlingsindustri?

Ett fyrtiotal odlare i Skänningetrakten levererar till SWEGRO's centrallager i Skänninge för vidare distribution framförallt till Stockholm. Exempel på förädling är SWEGRO's lansering av potatisförpackningar för microtillagning. Ett annat exempel är storföretaget Ole Flensted i Hästholmen, Ödeshög, som numera drivs i tysk regi, en förädlingsindustri med processad potatis. Skald och tärnad potatis paketeras för storhushåll.

Vilket är ditt favoritrecept just nu?

- En given succé är en grönkålssoppa med potatis och vitt vin. Den kan användas som entrérett eller en välkomnande shot serverad i snapsglas. Fräs smör och mjöl i en kastrull och späd efterhand med buljong eller skinkspad. Tillsätt den tinade grönkålen och låt småkoka en stund med 3-4 potatisar i mindre bitar. Kör med mixerstav och tillsätt en halv dl torrt vitt vin. Reducera något och smaka av med salt och vitpeppar.

Råd från Hushållningssällskapet

Kunskaperna som krävs för potatisodling är omfattande och speciella, vilket ställer stora krav på en rådgivare. Od-lare i Östergötland får rådgivning av Hushållningssällskapets Hans Augustinsson men även från Lars Danielsson på Hushållningssällskapet i Skara som jobbar med potatisodlare över hela landet. Uppskattade herrar för sin gedigna kunskap och sitt engagemang för den enskilde odlaren.

CHRISTINA ENUDD

Projekt livsmedel
Hushållningssällskapet
Linköping

