

Gotlandslins



Gotlandslinsen odlades av var och varannan invånare på "öjn" fram tills 1800-talets slut. Då livsnödvändig basingrediens i soppor, grytor och i mald form till pannkakor. Svår att odla och tröska men mödan värd då den smakar himmelskt.

Jordbruk: KRAV-odlas i samodling med havre i sandig kalkstensjord. Då linsen inte är så täckande, kvävs den lätt av ogräs. Bäst är därför att odla på stenig grusjord där ogräset inte trivs. Måste samodlas med gröda som stöttar så att den inte lägger sig.

Breddgrad: 57° 46'

Odlas av: Mari Håkansson och Jörgen Thomsson, Mickelgårds Lantbruk, När, Gotland.

Beskrivning: Liten, vackert pastellrosa lins med gröna toner. Ren, vegetalt blommig doft med mineraltoner. Mycket hög, elegant smak med fin nöthet. Perfekt balans av sötma och beska. Svartpepprig, lång eftersmak.

TEXTUR:	SÖTMA:	BESKA:
mjäll —●— fast	låg —●— hög	mild —●— kraftig

Tillagning: Skölj noga och koka försiktigt i rikligt med vatten med 2,5 % sälta i 17 minuter.

Användning: Godlandslinsen är en delikatess som kan användas i en mängd eleganta rätter. Den kokar inte sönder utan behåller sin fina form vid kokning. Utmärkt även att mixa eller krossa.

Om: Fram tills slutet av 1800-talet hade nästan varje gotländsk gård en liten linsodling. Skörden användes till soppor, gröt och mald till pannkakor. Godlandslinsen har nästintill försvunnit men bevarats av entusiaster och är nu på väg tillbaka. Eftertraktad för sin unika smak och höga näringsinnehåll.



NORDISK RÅVARA

Nordisk Råvara odlar grödor, som traditionellt sett växer i andra delar av världen, på våra breddgrader. Vi återinför också svenska kulturavsvgrödor på platser där de en gång växte. Alla grödor från Nordisk Råvara odlas på ett skonsamt sätt, i utvald jord, av odlare som bryr sig. Resultatet blir råvaror av hög kvalitet, med fina näringsvärden – och som smakar fantastiskt. www.nordiskravara.se

