

Rättviksärt

Rättviksärten har odlats i Dalarna sedan Gustav Vasa styrde över Sverige. Rättvikarna förstod tidigt nyttan med baljväxten, både för dess näringsinnehåll men också dess förmåga att binda näring i jorden. Under lång tid fanns rättviksärten att köpa i hela landet och många uppskattade den för dess stärkande förmåga.



Jordbruk: KRAV-odlas i samodling med havre lätt lerig moränmo. Rättviksärten kräver sin bonde då den är betydligt mer svårödlad än många andra baljväxter. Den mognar ojämnt och påverkas mycket av väder och vind. Den växer sig också hög vilket gör att den måste samodlas med en gröda som den kan klättra på.

Breddgrad: 60° 97'

Odlas av: Jonny Jones, Masesgården, Östbjörka, Dalarna.

Beskrivning: Liten vackert blågrön ärta med ljus kärna som blir ljus brunbeige vid kokning. Ren, vegetal doft av hö och spenat. Smaken är intensivt ärtig med fin nötighet och sötma. Lång, örtig eftersmak av rostad hasselnöt.

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

Tillagning: Skölj noga och koka försiktigt i rikligt med vatten med 2,5 % sälta. Från torr ärt i 40–50 minuter. Från blötlagd ärt i 9 minuter.

Användning: Rättviksärten är så god att den förtjänar att användas som huvudingrediens. Färdigkokt är den perfekt att bryna, använda i mustiga soppor, grytor eller sallader.

Om: Rättviks egen ärt har odlats i området sedan 1550-talet och har under århundradena varit vida känd för sin smak och sitt höga näringsinnehåll. Ärtodlingarna i Rättviks socken var omfattande jämfört med i övriga socknar och den den spreds och såldes i hela Sverige. Ärten passade bra att odla på områdets morän-kalkbergsgrund som är bördig men stenig och rättvikarna gick ofta i första ledet när de gällde utveckling. De insåg tidigt hur bra grödans förmåga att binda kväve i jorden var för jordbruket. Hur utmärkta förutsättningar det gav för kornodling året efter.

Det främsta användningsområdet förr var till mjöl av vilket det bakades "artbulla" eller gjordes ärtgröt. Under tider av missväxt och fattigdom klarade sig rättvikarna bättre än sina grannar tack vare sin superärt. När jordbruket mekaniserades på 50-talet passade inte rättviksärten in längre. De moderna maskinerna klarade inte av att skörda och tröska den. Att rättviksärten har bevarats är tack vare den nu 87-årige rättviksbon Bengt Eskils som med hustrun Brita odlat ärten och bevarat den så att vi nu åter kan få tillgång till den.

NORDISK RÅVARA

Nordisk Råvara odlar grödor, som traditionellt sett växer i andra delar av världen, på våra breddgrader. Vi återinför också svenska kulturarvsgroddor 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



SE-EKO-01 Svenska Jordbruk



Smakriket® DALARNA