

Vreta gulärt



Den lilla, pärlliknande ärten Vreta var basingrediens i många vardagsrätter på 70-talet i Sverige. Trots sin höga smak och goda proteininnehåll minskade den snabbt till förmån för mer högavkastande sorter. Nu är den tillbaka, tack vare Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter som bevarat ärten.

Jordbruk: Odlas i bördig, lätt lerjord. Ärten är bladrik och växer sig väldigt hög vilket gör den svår att tröska. Avkastningen är därmed låg.

Breddgrad: 56° 52'

Odlas av: Camilla Berglund och Mats Sjögren, Mysinge, Mörbylånga, Öland.

Beskrivning: Små, perfekt runda ärter i beigegult som liknar gyllengula pärlor efter kokning. Jordig doft med mycket potatistoner. Ren, intensivt ärtig smak med angenäm beska och lätt rökighet i eftersmaken.

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

Tillagning: Skölj noga och blötlägg över natten. Koka försiktigt i rikligt med vatten med 2,5 % sälta i 15 minuter.

Användning: Vreta gulärt är mycket god i sig själv med smör och salt. Mycket användbar till grytor, soppor, krämer och eleganta anrättningar.

Om: Vreta gulärt härstammar från en östgötsk gulärt och var mycket populär fram till 70-talet i Sverige. I konkurrens av utländska, högavkastande och lättodlade sorter försvann den från åkrarna. Tack vare Kalmar-Ölands Trädgårdsprodukter och öländska ärtodlare har Vreta hållits vid liv, uppskattad för sin intensiva och rena smak.



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

