

Kulturarvsväxter

– ett levande kulturarv



Kulturarvsväxter – ett levande kulturarv

Pelargoner i en glasveranda, soppa av späda nässlor, minnet av äldre släktingar arbetande i potatisåkern – vår relation till växter är en del av ett levande kulturarv. I denna studiehandledning har vi valt ut några kulturarvsväxter som inspiration till att i studiecirkel samlas för gemensamt lärande kring det gröna kulturarvet.

Vad tar du med dig efter studiecirkeln? Vill du samla frön och plantor av äldre sorter? Hur kan du bidra till att kulturarvssorter bevaras?

Genom historien har människor och nyttoväxter följts åt och vår utveckling är tätt sammanflätad med växternas. Kulturväxter är växter som människan lärt sig använda, odla och förädla. Växterna har använts som mat, djurfoder, medicin, fiber, färgning och inom en rad andra områden. De har också haft magiskt, religiöst eller symboliskt värde.

Med kulturarvsväxter menas växter som har en särskild anknytning till vår kultur. De har en lång odlingshistoria och koppling till vår historia. Deras avtryck finns i gamla berättelser, sagor, traditioner och språk.

Kulturarvsväxter har låg förädlingsgrad, de har bevarats genom naturligt urval. Deras långa odlingstraditioner har



SÖRMLANDS MUSEUM

Man och kvinna sätter potatis vid Rovbråten i Västermo socken i Sörmland.

anpassat dem till det lokala klimatet och gjort dem livskraftiga med goda odlingsegenskaper. Kulturarvsväxter är tåliga, de kan ofta klara sig flera år på egen hand och många överlever sina odlare.

Sverige är ett avlångt land med skiftande klimat och odlingsförutsättningar. Det har påverkat vad som varit möjligt att odla och hur utbredningen av odling gått till. Odlarnas val av utsäde till basgrönsaker som ärter, bönor, lök och rovor har gett upphov till många lokala varianter, speciellt anpassade till platsens förutsättningar. Kulturarvsväxter är ett levande kulturarv som människor i alla tider har varit beroende av och dessa är därför en viktig del av vår historia.

Växternas införsel berättar om människors behov och begär till olika slags växter under olika tider i historien, om kontakter med andra länder och världsdelar, om migration, klimatförändringar, teknikutveckling. Deras historia berättar också om sociala sammanhang, om människors liv, hälsa och tro. 🌱

.....

Kulturväxter är växter som har förädlats eller odlats av människor för något syfte.

Kulturarvsväxter är äldre sorter av kulturväxter, med lång tradition och kulturhistoriskt värde.

Innehåll

Kulturarvsväxter – ett levande kulturarv	2
FÖRSTA TRÄFFEN: Varför vill vi bevara det gröna kulturarvet?	4
Liten ordlista	8
ANDRA TRÄFFEN: Trädgård och köksväxter	10
TREDJE TRÄFFEN: Blommor	20
FJÄRDE TRÄFFEN: Ogräs och humle	28
FEMTE TRÄFFEN: Äpple	36
Litteraturlista	41
Läs mer	42
Börja din trädgårdsresa på Trädgårdsresan.se	44
Det här är Studieförbundet Vuxenskolan (SV)	46
Kulturarvsväxter – så här använder du studiehandledningen..	47

.....

Studiehandledningen Kulturarvsväxter – ett levande kulturarv är framtagen i samverkan mellan Trädgårdsresan och Studieförbundet Vuxenskolan Regionförbund Västra Götaland.

Textförfattare: Malin Andersson.

Textredigering: Elisabeth Nilsson Trädgårdsresan, Marika Russberg Bohuslän museum, Ebba Jacobsson Studieförbundet Vuxenskolan.

Layout och original: Lillemor Bulukin.

Tryck: Risbergs, Uddevalla, 2025.

Omslagsfoto: Istockphoto.

FÖRSTA TRÄFFEN: Varför vill vi bevara det gröna kulturarvet?



Antal växtsorter har minskat

När egnahemsrörelsen och folkbildningsrörelsen växte fram under andra hälften av 1800-talet skapades ett brett folkligt intresse för trädgård. Fruktdollar- och kolonistugeföreningar, hushållningssällskap och små lokala plantskolor växte fram i hela landet. De flesta bostäder hade någon form av trädgård, man odlade sina egna fröer och bytte plantor med varandra. Mångfalden av växtsorter inom svenskt trädgårdsbruk och jordbruk var mycket större än idag.

För ett sekel sedan fanns till exempel här i norra Europa 82 sorters bönor, 72 sorters gurka och över 100 sorters sallat. Om man idag letar efter fröer på semesterresan i Europa hittar man oftast samma sorter som hos de få dominerande fröproducenterna i Sverige.

Under 1980-talet enades EU-länderna om en gemensam sortlista över tillåtna köksväxter. Flera tusen sorter försvann från den europeiska marknaden. Dels för att växterna visade för stor variation och inte var så enhetliga som krävdes, dels för att kostnader för att registrera och ha en sort på den officiella listan var för höga för små producenter.

Med utsorteringen försvann också en del goda anlag, till exempel resistens mot vissa mögelstammar hos blom-

kål. Sorter som inte finns på listan får inte finnas på den europeiska marknaden och för fröer som importeras från länder utanför EU krävs officiella hälsocertifikat för de arter som kan bära smittsamma sjukdomar.

Idag är nästan all trädgårdsmarknad kommersiell och även små försäljare köper in växter och fröer från stora internationella grossister. Våra lokala sorter försvinner och mångfalden minskar. Matvanor har förändrats och flera av de gamla växtslagen är mycket arbetsintensiva för att helt komma till sin gastronomiska rätt.

Odlingen i hemträdgårdarna har minskat och äldre växtmaterial ersatts med moderna sorter.

Genom kommersiell förädling har många kulturväxter förlorat egenskaper som gjorde dem livskraftiga. Det rationella lantbruket har minskat de förr så rikliga variationerna av köksväxter, fruktträd och sädesslag men också av vilda örter och ogräs. Växter som under hundratals år anpassat sig till ett lokalt klimat dör ut.

Egnahemsrörelsen var en folkrörelse med målet att bygga billigare bostäder och ge fler möjlighet att äga sitt hem.

Folkbildningsrörelsen var ett initiativ för att ge fler tillgång till kunskap och bildning utanför det formella skolsystemet, ofta genom studiecirklar, föreläsningar och folkhögskolor.



FOTO: JOHAN APPELBLAD, SLU

Viktigt att bevara våra kulturväxter

Vi har en lång tradition när det gäller att bevara, vårda och dokumentera gamla gårdar, stugor, hus och föremål men vårt levande kulturarv i utomhusmiljön är inte lika väldokumenterat. Mycket av kunskapen om det som växte utanför hus och byggnader har tappats bort.

Flytten till städerna under 1900-talets första hälft gjorde att levande traditioner och kunskap nedärvd från många generationer försvann. Kunskapen om vad som växte i köksträdgården, på slätterängar och betesmark samt längs gårdstunet, åkertegen, byvägen och fågatan tappades bort.

Kulturarvsväxter utgör ett unikt genetiskt växtmaterial och om de gamla sorterna försvinner förlorar vi egenskaper som kan vara till nytta vid framtida växtförädling, t ex för att korsa egenskaper med moderna sorter för att klara helt nya krav på klimatanpassning och kvalitet när vår miljö förändras. Idag är förlusten av biologisk mångfald ett lika stort hot som klimatförändringarna.

Kulturarvsväxter är lika mycket kulturhistoria som

Humlekottar från "Tväråsel" i Norrbotten, den nordligaste humlesort som finns bevarad. Donatorn har berättat att hennes mamma mindes att mormor gjorde svagdricka på humlen som togs med ut till "slåttanna" i juli.

biologi. Att odla kulturarvsväxter är också att hålla liv i gamla traditioner, lokal- och släkthistoria. Det är ett utmärkt sätt att umgås mellan generationerna, utbyta erfarenheter och minnen.

En annan aspekt av att bevara kulturarvsväxterna är att de erbjuder en närmast oändlig variation av unika smaker, konsistenser, dofter, färger och former. Att själv odla grönsaker, frukt och blommor man inte kan köpa i affärer, återskapa historiska maträtter eller skapa helt nya kan ge oss glädje, mening och livskvalitet.

Att bevara – steg på vägen

Redan 1984 beslöt Riksförbundet för hembygdsvårds (nu Sveriges hembygdsförbund) riksstämman sig för att arbeta med bevarandet av de levande kulturminnena, och naturvård blev en del av hembygdsarbetet.

I Sverige finns Pom – Programmet för Odlad Mångfald, ett nationellt program för att bevara den genetiska mångfalden bland odlade växter. Sedan år 2000 har man inventerat, dokumenterat och samlat in äldre kulturväxter. I olika upprop, ett för varje växtgrupp, har man sökt frön och växter planterade före 1940 med en dokumenterad historia.

Växterna har samlats i en nationell genbank som består

av en nationell samling på Alnarp i Skåne men även i lokala klonarkiv runt om i landet. Där odlas olika sorter av frukt, bär, köks- och prydnadsväxter som valts ut för långsiktigt bevarande. Pom har också publicerat flera böcker och häften om de olika växtgrupperna, se litteraturlistan.

Under varumärket *Grönt kulturarv* lanseras och säljs växtmaterial som samlats in genom Pom. Sortimentet består av frukt, rosor, perenner, träd, prydnadslökar, köksväxter och krukväxter. Sorterna är odlade i Sverige före 1940, 1950 eller 1960 beroende på växtslag och har en väl dokumenterad historia.

Kulturarvsväxter vs invasiva växter

Många växter har odlats länge i svenska trädgårdar och uppfattas som kulturväxter av gemene man. Men om de visar sig vara såpass livskraftiga att de sprider sig utanför trädgårdarna kan de potentiellt hota vår biologiska mångfald.

Trots att växten funnits i Sverige under lång tid kan den klassas som en invasiv främmande art. Klimat och markanvändningen förändras och kan leda till att tidigare svårodlade växter börjar frodas och sprida sig på andra växters bekostnad.

2024 publicerade Artdatabanken en lista över invasiva växter. Listan är inte helt okomplicerad och urvalet



FOTO: HENRIK L. ISTOCKPHOTO

har väckt diskussioner. En växt på listan var den folkkära blomsterlupin (*Lupinus polyphyllus*) vilket ledde till upprörda debatter. Ett annat exempel är jättedaggkäpa (*Alchemilla mollis*) som var Årets perenn 1999 men som nu är listad som potentiellt invasiv.

Många av de potentiellt invasiva växterna som vresrosor och arter av *Scilla*-släktet är betydelsefulla för hotade pollinerande insekter. 🌱

Liten ordlista

Lantsort – lokalt anpassad, inte förädlad, förknippad med traditionellt jordbruk, sprids genom arv, gåvor och byten.

Kultursorter/kulturarvssorter – lantsorter eller äldre sorter som inte finns på den officiella sortlistan. Har odlats under lång tid på samma plats med sparats utsäde år från år.

Art är en naturlig grupp av liknande växter som kan föröka sig och bilda frö.

Sort olika varianter av samma art.

Blomsterlupin, invasiv men omtyckt såväl av människor som av pollinerande insekter.



-
- This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features ten sets of horizontal lines. Each set consists of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement. The paper is white and contains no other markings or text.



ANDRA TRÄFFEN: Trädgård och köksväxter



Lite trädgårdshistoria

Senare tidens metodsifte inom arkeologin har gjort att en specialiserad trädgårdsarkeologi utvecklats. Under förromersk järnålder, från omkring 500 f.Kr. blir spåren av trädgårdsodling fler i Sverige. Trädgårdsodling separerades från åkerbruket genom grödor, skötsel, placering och storlek. Spåren efter trädgårdar kan utgöras av bevarade odlingsskikt i jord, växtrester, frön och pollen samt föremål och strukturer som kan kopplas till trädgårdsbruk. I källmaterial dyker järnskodda hackor, skäror och stängsel upp. Spår efter växter som kål, rova, bolmört och dill har hittats.

Under 1500- och 1600-talen var det främst munkar, nunnor och adel som odlade grönsaker i Mellaneuropa. Nya okända sorter var populära att servera på slott och herresäten. Även i Sverige var det till att börja med adeln som hade möjlighet att odla köksväxter. De hade mark, billig arbetskraft och möjlighet att importera fröer från utlandet men snart spred sig odling av köksväxter till gemene man.

Under hela 1800-talet växte befolkningen och köksväxtodlingen blev allt viktigare. Snart spelade den en betydande roll i livsmedelsförsörjningen. Importen av fröer växte och det fanns en stor variation att välja från. När det blev importstopp under andra världskriget grep svenska

staten in och fröproduktionen i Sverige, speciellt i Skåne och på Öland, gjorde att Sverige under en period blev självförsörjande på köksväxtutsäde. Idag finns endast en liten inhemsk produktion av fröer för svenska konsumenter.

Kålgård, kryddhave, morotsland och lökland är gamla namn för grönsaksland. Lök, kål, morot och ärter var vanliga grönsaker. Betydelsen av ordet träd-gård är en inhägnad med fruktträd, men i Halland och Skåne innehöll trädgårdarna också pilträd som odlades för att användas till korgflätning. Några växter odlades till medicin, som malört för människor och libbsticka för kreatur. Vitlök odlades som magiskt skyddsmedel. Man odlade hampa till rep och textilier i hamptäppan och humle till öl i humlegården.

Trädgårdshistoria handlar till största delen om planritning, design, konst och arkitektur i stora trädgårdar tillhörande slott, herrgårdar eller kloster. De små hemträdgårdarna som ofta sköttes av kvinnor är inte lika väldokumenterade. Hemträdgårdarna växte fram organiskt utan tid eller pengar för planering och inköp av växter. Det som odlades där användes i det egna hushållet, till matlagning, prydnad och gåvor. Man ärvde, fick eller bytte fröer och plantor. Bönor, lök och blommor gick i arv i generationer.

När Pom samlade in fröer och plantor skrev man också

ner historierna bakom de gamla växtsorterna som bevarats under lång tid. Anledningarna till att man sparat sina sorter har sällan handlat om att det varit svårt att få tag på fröer eller av ekonomiska skäl. Det verkar i de flesta fall handla om traditioner, minnen och smaker.

Smakupplevelsen och minnen om hur en viss maträtt tillagats är det viktigaste argumentet till varför man bevarat sina sorter. Inom många familjer fanns recept där en speciell grönsak behövdes för att få den rätta smaken. Barndomsminnen som att palla rovor, att växten förknippas med en kär person eller ett visst tillfälle är andra anledningar. Många växter har varit bröllopsgåvor som flyttat med från barndomshem till nya platser.

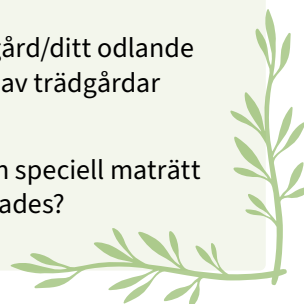
LÄS MER:

Kungl. Vitterhetsakademien (2021). Svensk trädgårdshistoria: förhistoria och medeltid. Stockholm: Kungl. Vitterhetsakademien.

Kungl. Vitterhetsakademien (2023). Svensk trädgårdshistoria: 1800- och 1900-tal. Stockholm: Kungl. Vitterhetsakademien.



DISKUSSION

1. Har ni barndomsminnen från att hjälpa till eller odla i trädgårdslandet?
 2. Hjälpes föräldrarna åt med trädgårdsodlingarna eller var arbetet uppdelat?
 3. Vad odlades?
 4. Hade speciella växter egna platser?
 5. Hur förvarades skörden?
 6. Var det viktigaste att det växte bra eller hur det såg ut?
 7. Har ni gamla foton på trädgårdar? Ta med och visa. Kan ni identifiera vad som växer?
 8. Hur skiljer sig din trädgård/ditt odlade idag från det du minns av trädgårdar som barn?
 9. Har ni minnen av någon speciell maträtt tillagad av det som odlades?
- 

Kålrot (Brassica napus var. napobrassica)

Kålroten är en av få kulturväxter som inte har någon vild motsvarighet. Den uppstod genom spontana hybridiseringar mellan rova och vitkål i 1600-talets dåvarande östra del av Sverige (nuvarande Finland). Därifrån spreds den snabbt över hela landet och sen vidare ut i världen. Kålrot är den internationellt mest kända kulturväxten med ursprung i Sverige. I England kallades den för *Swede*, i Frankrike för *Chou suédois* och i Amerika *Rutabage* från västgötskans *rotabagge*.

Under 1800-talet konkurrerades kålroten ut av potatisen, men 100 år senare blev den populär som djurfoder. Kålrötter återimporterades från Skottland och England och nya sorter förädlades fram.

Under Pom:s Fröupprop 2002–2005 lämnades sorter av kålrot in från främst norra Sverige. De hade odlats i flera generationer och kan både vara av de äldre sorterna och av de nya förädlingarna från slutet av 1800-talet och framåt. I Nordiska Genbanken finns 42 sorter av kålrot registrerade. Kålotsakademien har anordnat kålotsprovning och betygssatt kålrötter. I upprepade provsmakningar har sorten

Glasbehållaren innehåller fröer av kålrot och ingår i en frösamling som finns vid Vänersborgs museum. Du hittar fler bilder på digitaltmuseum.se.



FOTO: VÄNERSBORGS MUSEUM

Vintjärn ansetts vara den godaste och på deras hemsida kan man läsa att den fått följande omdöme: ”Vitt kött. Hård saftig len. Äpple, rädisa, rättika. Perfekt rå till asiatiska rätter såväl som till råkostbuffé. Ersätter Daikon. Ungarna skulle älska den som ersättning för äpple.”

Bland Kålrotsakademins recept finns Crudité på Vintjärn och nötkoladipp där råa bitar av Vintjärn doppas i en sås av dulce de leche mixad med rostade hasselnötter.

.....

Kålrotsakademien arbetar för att lyfta den svenska matens kulturarv. Läs mer på <https://kalrotsakademien.se>

Kålroten Vintjärn

Kålroten Vintjärn har sitt ursprung Sörskog. Den har vandrat kors och tvärs i olika odlingar i södra Dalarna. Från Sörskog fick Einar Östberg, via sin fiskekompis, frö till kålroten någon gång under 1900-talets första hälft. Einar odlade sedan kålroten fram till 1970-talet i köksväxtlandet i Grycksbo där han och hans hustru Astrid bodde. Sonen Eilert bosatte sig i Vintjärn och odlade sorten vidare fram till 2002 då frön donerades till Fröuppropet.

Ur Klint Karins kålrot och Kurt Jönssons bondböna. SLU 2023

Gräärt (*Pisum sativum* var. *arvense*)

För några år sen började gräärten dyka upp på gourmetrestaurangernas menyer. Mycket berodde detta på att Pom i början på 2000-talet startade Fröuppropet. Det samlades in många sorters gräarter från olika delar av landet och genom Pom:s satsning Grönt kulturarv, kan man nu köpa frön från gräärten. Företaget Nordisk råvara var med och förökade upp Rättviksärten och Stor Gräärt, vilka idag odlas kommersiellt. Dagens kockar rostar, friterar eller gör hummus och pannkakor på ärtorna.

Ärter och bondbönor hör till de allra äldsta införda kulturväxterna i Sverige. I arkeologiskt material från yngre stenålder har man gjort enstaka fynd av ärter och bondbönor, ännu mer har hittats från bronsåldern. De första odlade ärterna hade färgade blommor och frön, så kallade gräarter som odlats kontinuerligt fram tills idag.

Bröd från vikingatiden bakat på gräarter har hittats i utgrävningar på Birka. Under 1700- och 1800-talet var gräärten en viktig basföda för människor och djur i Norden. Man malde ner ärtorna till mjöl som användes till bakning, gröt, välling, tunnbröd, soppa och som foder till djuren. Produktionen minskade när potatisodlingen och import av vete ökade. I Bohuslän fortsatte dock gräärten att odlas ända in på 1900-talet.

Gråärten, som är särskilt anpassad till våra nordiska odlingsförhållanden, är näringsrik. Det är en tålig växt som är rik på protein och lätt att tillaga, särskilt god att rosta. Den går att jämföra med kikärter, men den stora skillnaden är att man kan odla gråärten i Sverige.

Gråärter innehåller ett garvämne, som gör att de till skillnad från övriga ärtor svartnar vid lagring och kokning. Kanske bidrog detta till att gråärten så småningom ersattes av gröna och gula ärtor. Frön från gråärter kan vara enfärgade, smuts gula eller grågula eller ha mörk teckning på grågul botten.

Fröuppropet – en insamling av frön från äldre köksväxter.



FOTO: MALIN ANDERSSON

Gråärten Sparlösa

Sorten kommer från Bertil Johansson på Kvistegården i västgötska Sparlösa. Den ska historiskt varit allmänt förekommande i bygden och ska enligt Bertil ha räddat livet på slakten och halva Sparlösa under nödåret 1866. Den ska också ha varit med i sortprovningar i början av 1900-talet. Sedan föll den i glömska.

Efter att ha återfunnit den i ett spannmålsmagasin hos en granne så tog sig Bertil an sorten igen, troligen under slutet av 1940-talet eller början av 1950-talet. I sin ungdom turnerade Bertil runt om i världen som akrobat under namnet Berto och besökte bland annat Kina. När det under 1960-talet blev svårt i Kina lät han odla upp ärtorna för att skicka dit och avhjälpa svälten. Han skickade även arter till Afrika.

Berto kallade sorten lite skämtsamt för Jättekromo-somärt. Sorten är en av de få gråärtssorter som finns bevarade från Västergötland. Detta, tillsammans med ovanstående historia, gör att den har ett bevarandevärde.

Ur Klint Karins kålrot och Kurt Jönssons bondeböna. SLU 2023

Stor Gråärt är en hasselnötsbrun, melerad ärt med en ljus kärna. Den har en ren doft och en nötig smak och innehåller imponerande 24,8 procent protein!

Lokförare Bergfälds jätteärt

Gråärter har även odlats som sockerärt, alltså där man äter hela ärtbaljan innan de hunnit växa sig stora. Här kan nämnas Lokförare Bergfälds jätteärt, som blir en hög och kraftig planta med stora ärtbaljor. Alida och Efraim Andersson i Ludvika fick i början av 1940-talet frön från lokförare Bergfält. När de sedan flyttade från sitt hus tog en trädgårdsmästare emot frön som lämnades till Föreningen Sesam, som bevarat dem till idag.

Ur Klint Karins kålrot och Mor Kristins böna. SLU 2013.

Jordärtskocka (*Helianthus tuberosus*)

Amerikas urbefolkning var de första som odlade jordärtskockor, och skockorna utgjorde en viktig del av deras matförsörjning. När européerna koloniserade Amerika anammade de snabbt jordärtskockan och speciellt under den kalla tiden på året blev den ovärderlig eftersom knölarna tålde frost bra och överlevde i jorden även under stränga vintrar. Växten kom till Europa under andra hälften av 1600-talet och är känd i Sverige sedan 1640-talet. Alkemisten och botanisten Johannes Franck beskrev den som en medicinalväxt som främjade bildandet av sädesvätska.

Jordärtskockor sågs som en delikatess på matbordet och odlades i större delen av Sverige. När potatisodlingen kom i gång slogs nästan hela odlingen av jordärtskockor ut och inte förrän under 1840-talet när potatisbladmögel drabbade Europa fick jordärtskockorna ett uppsving. Flera sorter har överlevt ända fram till idag. Nu odlas den mest i hemträdgårdar, men en och annan kommersiell odlare har dykt upp under senare år.

Att jordärtskockan tillhör familjen solros syns tydligt när den blommar i september-oktober. Jordärtskocka är en kortdagsväxt vilket innebär att den bildar blommor när dagslängden är kortare än 12–14 timmar. Man skördar de underjordiska stjälkknölna som kan ha vita eller gula skal och som ger stor skörd, eller de rödvioletta som har lägre avkastning. Köttet är alltid vitt. Knölna bildas sent och därför skördas växten långt in på höstkanten. Jordärtskockor är anspråkslösa och kan lätt sprida sig, det behövs bara att en liten del av knölen är kvar i marken för att det ska bildas en ny planta.

Enligt äldre litteratur finns det två huvudformer av jordärtskocka i vårt land. Den högväxande som i stort sett aldrig blommar och den lågväxande som hinner blomma innan höstens utgång. Jordärtskockor lagras bäst om man låter dem vara kvar i jorden.

Förutom järn och kalium innehåller jordärtskockan en kostfiber som heter inulin. Inulin hjälper till att stabilisera blodsockret och är bra för tarmfloran, men eftersom våra matsmältningsenzymer inte kan bryta ner kolhydraten kommer de helt osmälta till tjocktarmen – och kan ge gaser i magen!

Stekta jordärtskockor med persilja

Recept ur Cajsa Wargs kokbok Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber (1755).

Jordärtskockor förvällas och skalas, sedan doppas de uti sönderklappade ägg och vältras uti vetemjöl, då haver man smält smör tillreds uti pannkakspannan och lägger dem där-uti, samt låter dem bliva gulbruna, sedan tagas de upp, och då lägges persilja, varifrån de grova stjälkarna äro plockade, i pannan igen.

Låt henne stekas till dess hon något styvnar. Ärtskockorna läggas på fatet och garneras med persiljan. Detta smakar bäst när det är varmt.



FOTO: ISTOCKPHOTO

Några sorter av jordärtskocka hinner blomma under höstmånaderna.



FOTO: ERIK DE VAHL, SLU

Potatislöken Anna kommer från den ensligt belägna Rällsjögården i Dalarna med anor från 1700-talet. Den är en unik potatislök som skiljer sig vad avser skal och köttfärg från andra sorter som odlats i Dalarna.

Potatislök (*Allium cepa* (Aggregatum-Gruppen))

Det finns många sorters lök i Sverige. En del arter är vildväxande lök som gräslök, skogslök och ramslök, andra är kulturformer med ursprung i Asien och Medelhavsområdet.

På vissa järnåldersföremål förekommer runristningen laukaR (lök), vilket tyder på att löken hade en symbolisk betydelse i magi och kultsammanhang under järnåldern. Det är känt att vikingarna hade med sig lök under sina resor, kanske skyddade den C-vitaminrika löken dem från skörbjugg.

Potatislök har en lång men osynlig odlingshistoria. Familjelökar har gått i arv från mor till dotter i generationer men har sällan skrivits om i de manliga botanikernas trädgårdsböcker.

Potatislök är en typ av schalottenlök, en liten lök sätts i jorden och under säsongen delar den sig i flera. Man åt ofta de största lökarna och sparade de mindre som utsäde. En annan tradition var att sortera ut och använda de medelstora lökarna som sättlök. Benämningen potatislök kan inte vara äldre än 1700-tal då potatisen, som ju förökar sig på samma sätt, kom till Sverige. I folkmun har potatislök många namn – Jakobslök, Johannislök, klyftlök, knippelök, krasslök, egyptisk potatislök, schalottenlök och nordisk

schalottenlök. Oftast har lökarna getts namn efter odlaren eller platsen där de odlats.

Potatislök är hårdig, växer snabbt och tål att lagras. Den trivs i hela Sverige men olika sorter fungerar olika bra i olika delar av landet. 🌱

Historia kring potatislöken Edith:

Denna lök har odlats som schalottenlök i Årstadstrakten, öster om Falkenberg. Där började Edith odla den i sin egen trädgård på 1940-talet. Den har odlats vidare av hennes dotter Margareta som velat bevara den till kommande generationer för att föra arvet vidare. Hon tror den kom till hennes mor från andra odlare i bygden och har själv satt värde på den för dess hållbarhet.

Ur Kulturarvsväxter för framtidens mångfald. SLU 2018.

LÄS MER:

Leino, M.W., Nygårds, L. & Börjesson, A. (2023). Klint Karins kålrot och Kurt Jönssons bondböna: svenska lokalsorter och deras historia. Uppsala: SLU, Programmet för odlad mångfald (Pom).

Strese, E-M. & de Vahl, E. (2018). Kulturarvsväxter för framtidens mångfald: köksväxter i Nationella genbanken. Uppsala: Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Programmet för odlad mångfald (Pom).

DISKUSSION

1. Har ni några egna matminnen och recept kring grönsakerna som nämns i texten?
2. På vilket sätt är de dokumenterade historierna kring växterna viktiga?
3. Hur hänger kulturhistoria ihop med växthistoria?
4. Har ni egna historier kring äldre växter?
5. Vilka grönsaksväxter tycker ni är viktiga att bevara?
6. Serverades ni bitar av rå kålrot i skolmat-salen?

TREDJE TRÄFFEN: Blommor



Narcisser (Narcissus) – folkära lökar

I Sverige har narcisser odlats under flera hundra år. Påskliljor och pingstliljor finns i de flesta av våra trädgårdar. Narcisser tillhör de mest långlivade trädgårdsväxterna. De förökar sig genom sidolökar. Hela växten är giftig och varken rådjur eller harar äter dem.

Odlade narcisser i formen av enkla stora påskliljor kan spåras till 1575 i europeisk litteratur och i svenska Olof Rudbecks monumentala floraverk Blomboken, som han påbörjade 1670, finns ett 30-tal narcisser avbildade. Maximus (Narcissus hispanicus) är den mest välkända och betydelsefulla för förädlingen av våra moderna sorter.

Det var Carl von Linné som 1748 första gången använde namnet *påsklilja* (Narcissus pseudonarcissus).

I Sverige finns också stora bestånd av den *vildväxande påskliljan* (Narcissus pseudonarcissus) med ursprung i Spanien och Portugal. Den sprids under medeltiden till Västeuropa och Sverige och hittas främst i norra Skåne, Småland, Västergötland och Halland. Den blir cirka 20 cm hög, har gul trumpet och ljusare kalkblad. Den blommar

*Påskliljor ur Blomboken av Olof Rudbeck d. ä.
(i slutet av 1600-talet). Verket omfattar ca 3 500 färgplan-
scher i akvarell med cirka 6 000 växter. Som konstnärer
engagerade Olof Rudbeck sina barn och studenter.*



tidigare än de flesta andra sorter och är svårodlad i vanlig trädgårdsjord.

Pingstliljan (*Narcissus poeticus*) växer vilt med stor variation från centrala och södra Frankrike och Spanien, över alperna ner mot södra Italien genom Balkan in i Grekland. De som odlas är troligen utvalda kloner som fördes in i Sverige för flera hundra år sedan. Namnet pingstlilja kan härledas till Carl von Linné som använde det första gången 1762.

Under 1870-talet kom förädling av narcisser igång på allvar i England och i slutet av 1800-talet började sorter dyka upp i svenska lökkataloger. För att hålla ordning på alla sorter som kom ut på marknaden delade man upp narcisserna i grupper. Uppdelningarna har varierat men idag delas narcisser upp i 13 grupper, sorterade efter antal blommor och blommans utseende. I den sista gruppen finns alla vilda arter och naturliga hybrider.

Idag finns fler än 26 000 sorter registrerade, en siffra man får ta med en nypa salt eftersom flera narcisser förekommer under olika namn.

När Pom genomförde ett upprop efter narcisser 2001 och 2003 blev gensvaret stort, 619 lökdonationer kom in från hela Sverige. Många hade vuxit på samma plats i 100–150 år.

Utdrag ur ett brev som tillsammans med lökar skickades in till Pom:

De här lökarna växer på Orust. De planterades av min farfars farmor någon gång mellan 1860–1880, men sorten är äldre än det. De planterades på gården för att säljas på torget i Lysekil, Uddevalla, Göteborg och på Marstrand. För att få extra inkomst. Det gick en ångbåt alldeles i närheten och den gick varje dag till städerna. Det var mellan 500–1000 lökar som sattes men idag finns det inte lika många kvar.”

Ur Jansson, E. & Persson, K., 2008.
Narcisser: folkkära lökar. Stockholm: Prisma

Syren (*Syringa vulgaris*)

Med uttrycket ”mellan hägg och syren” menas den korta perioden av försommaren mellan det att häggen respektive syrenerna slagit ut. Många förknippar syrener med skolavslutning och sommarlov, men varmare försomrar har gjort att syrenerna blommar tidigare, en tydlig påminnelse om att klimatet håller på att förändras.

Syrener är en av våra vanligaste prydnadsväxter och kan bli flera hundra år gamla, de sprids med utlöpare från

rötterna. Om man ser en syren i naturen är det nästan alltid ett tecken på att det funnits en gammal gård eller ett torp på platsen.

Syren härstammar från sydöstra och östra Europa och började odlas i trädgårdar kring mitten av 1500-talet. På 1600-talet dök den upp i trädgårdar på svenska herrgårdar och slott. Därifrån spred den sig till bredare folklager och under 1800-talet var syren en av de vanligaste växterna även vid de minsta torpen.

Den oförädlade syrenen som också kallas för Bondsyren, är ljuslila (*Syringa vulgaris*) eller vit (*Syringa vulgaris* f. *alba*). Den doftar starkt och kan bli upp till 7 meter hög.

Vid mitten av 1800-talet började man försöka ta fram nya färger och former av *Syringa vulgaris*. De tusentals nya sorterna kallas för ädelsorter, är mindre och mer kompakta med större blommor och tätare blomklasar i nyanser av vitt, rosa, blått och lila. De flesta sorterna försvann från plantskolorna vid mitten av 1900-talet, men eftersom de är långlivade och lättskötta finns de ofta kvar i gamla trädgårdar.

Den förädlade syrenen Toddylunden hittades av Mårbackas trädgårdsmästare som en liten svag planta i den nordligaste och äldsta bevarade delen av parken vid Selma Lagerlöfs Mårbacka i Värmland.



FOTO: ERIK DE VAHL, SLU

Pelargoner (Pelargonium)

Krukväxter är också en del av vårt kulturarv – saintpaulia, hibiskus, nerium, elefantvaggas och pelargon är några gamla sorter som många känner till. Få växter är så lätta att ta sticklingar av som just pelargoner. Därför finns det också många gamla sorter kvar. I Nationella genbanken bevaras över 40 pelargoner. Sveriges äldsta dokumenterade pelargon kan härledas till 1864 då en brud i Blekinge hade med sig en pelargon från sitt barndomshem till sitt nya hem.

Den första pelargonen kom till Europa från Sydafrika i början av 1600-talet. I slutet av samma århundrade fick Olof Rudbeck en bollpelargon av sin sväger, som i sin tur fått den från botaniska trädgården i Leiden, Nederländerna. När Carl von Linné namngav pelargoner i sitt verk *Species Plantarum* envisades han med att föra ihop nävorna med pelargoner, för honom tillhörde de samma släkte: *Geranium*. Redan samtida forskare försökte stoppa honom, men misslyckades. Det blev den franske botanikern Charles Louis L'Héritier de Brutelle som lyckades införa åtskillnaden mellan de europeiska nävorna och de afrikanska pelargoner.

Under 1700-talet odlades pelargoner främst på herrgårdar, gods och i botaniska trädgårdar. Därifrån spreds den till högre ståndshemmen och vidare ner i samhällsklasserna.

*Här porträtteras
Vendela Walthén
med en vackert upp-
stammad pelargon
i lerkruka.*



FOTO: INGEBORG ENANDER, BOHUSLÄNS MUSEUM

I mitten av 1800-talet kom pelargonen till hemmiljöer i bredare delar av samhället. Odling som hittills varit en sysselsättning för män togs över av kvinnor, vilket medförde att pelargonen förlorade sin status som överklassväxt. Pelargoner delas ofta upp i fyra grupper:

Doftpelargoner eller *rosengeranium* består av ett stort antal arter, hybrider och sorter. Gemensamt är att de har aromatiska stjälkar och blad som vid beröring avger doft.

Ros, citron eller pepparmynta är de vanligaste dofterna, men det finns också pelargoner som doftar ananas, aprikos, apelsin, gran, lavendel eller salvia. Doftpelargonen har getts många namn som fattigmansparfym, krusbärsträd, kärringgott, väglusträd. En vanlig sort är uppkallad efter en läkare och kallas *Doktor Westerlunds* blomma.

Ädelpelargon eller *engelsk pelargon* utmärks av de stora, ofta flerfärgade blommorna, från vitt, rosa till mörk purpur. Förädlingen tog fart under 1880-talet och nya sorter från England, Frankrike, Tyskland och USA dök upp i svenska plantskolekataloger.

Hängpelargoner eller *murg gröns-pelargoner* har blad som påminner om murg grönsans. Blommorna är enkla och sitter på långa skaft. Blomman blev mycket populär i början av 1900-talet när balkonger blev vanligare. En av de första sorterna av hängpelargon var *L'Elegante* som togs fram 1866 och fanns i svensk träd-



Pelargoner i krukor förekommer ofta i verk av konstnärer som Elsa Beskow, Carl Larsson och Henri Matisse. Troligen för att blomman var vanlig och ständigt fanns i deras närhet.

Kunskapen om hur man förädlade och ny växthusteknik bidrog till pelargonens stora genomslag. I slutet av 1800-talet fanns mer än 6 000 sorters zonalpelargoner, 2021

gårdslitteratur redan under 1800-talet. Den har brokiga trefärgade blad och stora enkla, vit-rosa blommor med lila markeringar.

Zonalpelargoner eller *scharlakanspelargon*, som är vår vanligaste pelargon, är ett hybridkomplex av framför allt vildarterna hästskopelargon och smutspelargon. Ett kännetecken för zonalpelargon är att bladen är märkta med en mer eller mindre distinkt ring. De första hybridiseringarna skedde under 1700-talet och var spontana korsningar där pollineringen gjordes av kringflygande insekter.

Under 1800-talet började den medvetna förädlingen och linjerna blev mer och mer sammanblandade. Att zonalpelargonerna var lättodlade, färgrika och hade rik blomning gjorde att gruppen blev omätligt populär.

fanns det 17 000 sorter.

Många pelargoner har historier och samma sort kan ha flera namn. Det sägs att under något av Selma Lagerlöfs besök hos Carl Larsson i Sundborn fick hon med sig några sticklingar av en zonalpelargon hem till Mårbacka. Sorten kallas ibland för Mårbackapelargon men går också under namnet Sundbornpelargon. En äkta Mårbacka ska ha rosa ståndarknappar med pollen som bildar en skarp kontrast mot de ljusa kronbladen. 🌸



FOTO: SLU

Svenskbybornas pelargon. 2023 använde Föreningen Svenskbyborna sticklingar av pelargonen i sitt arbete för att samla in pengar till Gammalsvenskby i Ukraina.

Historia kring den lilla Muskotpelargonen

En koloni av svenskar som bodde på en ö utanför Estlands kust tvångsflyttades 1781 till Ukraina. Av de 1 200 bönderna nådde endast 300 fram, de övriga dog på vägen. Den nya platsen döptes till Gammalsvenskby och man behöll sitt språk och sina svenska traditioner under hela vistelsen där.

Efter 150 år av krig, umbäranden, missväxt och svält fick de hjälp av Röda Korset och svenska folkets pengainsamling att flytta tillbaka till Sverige och Trelleborg, dit de anlände den 1 augusti 1929. Med sig hade de sticklingar och småplantor som säkert betytt mycket för dem. Bland dessa fanns en liten doftpelargon. Den har efter flytten fått många olika namn, säkerligen som minne av de kära man fick lämna kvar – Mors blomma, Marias blomma, Farfars blomma, Svenskbybornas pelargon. 🌸

LÄS MER:

SLU, 2021. Pelargoner i Nationella genbanken – fönsterträd med kulturarv. Uppsala: Sveriges lantbruksuniversitet, Programmet för odlad mångfald.

Jansson, E. & Persson, K. 2008. Narcisser: folkära lökar. Stockholm: Prisma.

Lindgren, A. 1914. Blomsterfesten i täppan. Stockholm: Axel Eliassons konstförlag.



I Carl och Karin Larssons hem på Sundborn fanns många pelargonier, ofta syns krukväxten i Carl Larssons målningar.

DISKUSSION

1. Växer det narcisser i era trädgårdar och kan ni spåra deras historia bakåt?
2. Har ni hittat vildväxande påskliljor i skog och mark?
3. Vilka minnen förknippar ni med syrener?
4. Har ni syrener i er närhet och vet ni om det är bondsyren eller ädelsorter?
5. Känner ni till historien bakom de syrener som växer i er närhet?
6. Vilken relation har ni till pelargonier – som särskilda minnen eller historier?
7. Är du en pelargonsamlare – vilka sorter är särskilt åtråvärda?
8. Om man har gott om yta kan man ha ett pelargonhus. Känner ni till om någon i er trakt har ett pelargonhus?

FJÄRDE TRÄFFEN: Ogräs och humle



Ogräs har följt människan under hela hennes odlingshistoria. En del av kulturväxterna som bidrar till vår livsmedelsförsörjning härstammar från början från ogräs som förädlats. Ibland är ogräs bara växter som växer på fel plats och konkurrerar med det odlaren själv planterat. Samma växt kan omväxlande ses som ogräs eller kulturväxt, beroende på odlingens syfte. Några av våra vanligaste och mest svårutrotade ogräs är brännässlor, kirskaål och maskrosor, men de har också en lång kulturhistoria och har varit till nytta för människor under lång tid.

Kirskaål (*Aegopodium podagraria*)

Kirskaål är ett vanligt ogräs som är riktigt nyttigt. Delar av rotsystemet följer gärna med jord som flyttas och det rejält förgrenade rotsystemet gör det svårt att få bort. Rotsystemet gör att plantan kan skjuta upp mängder med späda små ljusgröna skott tidigt på växtsäsongen. Ofta är kirskaåls skott det första gröna som syns på våren. De späda bladen kan ätas ungefär som spenat, i pajer, sallader, soppor eller smoothies. När bladen blir större och fotosyntesen tagit fart blir bladen och stjälkarna beska.

Kirskaålen sägs ofta felaktigt ha förts in till Sverige av munkarna under medeltiden, men arkeologiska fynd visar att den odlades här redan under förromersk järnålder, alltså

långt innan det fanns kloster i Skandinavien. Munkarna odlade kirskaål som läkeört och grönsak i en tid när C-vitaminbrist var vanlig efter vintern. Även på svenska slott och herrgårdar odlades kirskaål som grönsak och det är därifrån den spritt sig till nuvarande omfattning. I Sverige är kirskaålen begränsad till den sydliga hälften av landet och vanlig i parker och gamla trädgårdar.

Maskros (*Taraxacum*)

Trots att maskrosen betraktas som ett ogräs, är den ätlig och näringsrik och kan användas i matlagning, hälso- drycker och traditionell medicin. Maskros växer naturligt i Europa, Asien och Nordamerika och kan hittas i trädgårdar, på ängar och gräsmattor i hela Sverige. I Skandinavien finns runt 1000 olika arter och i en gräsmatta kan man hitta ett tiotal arter.

Maskrosen har använts som ett botemedel i tusentals år. De gamla egyptierna, grekerna och romarna hade stort tro på maskrosens helande egenskaper. I Sverige hängdes växten upp som skydd mot häxor och troll och ett gammalt svenskt råd mot vårtor och finnar var att smörja in dem med mjölksaften från maskrosor.

I gamla europeiska skrifter från 1500-talet rekommenderas maskros mot flintskallighet, tandvärk, feber, depres-

sion med mera. Under andra världskriget rostades rötterna och maldes för att göra ett kaffesurrogat. Numera gör vi gärna maskrosvin av blommorna, steker blomknopparna eller lägger bladen i sallader.

Maskrosens rikliga blomning på våren är särskilt viktig för honungsbiet men även för andra pollinerare.

Brännässla (*Urtica dioica*)

Nässlor är ett ogräs som följt människan i tusentals år. Den trivs på kväverik jord och växer gärna kring gödselstackar och utedass. Ända från stenåldern har nässlor använts för att göra fiskenät, garn och rep och innan bomullen kom till Sverige var den en viktig spånadsväxt. De långa fibrerna bereddes som lin och tyget kallades nättelduk. Vid arkeologiska utgrävningar har man hittat rester av kläder gjorda av nässlor och matrester av nässlor. I den nordiska mytologin var brännässlan asaguden Tors växt och att kasta nässlor på elden skulle hindra blixten från att slå ner i huset.

Under andra världskriget färgade britterna sina uniformer med nässlornas mörkgröna färgpigment. Det kväverika nässelvattnet används av många hobbyodlare som gödning. Nässlan är också en viktig värdväxt för många fjärilar som nässelfjäril, påfågelsöga, tistelfjäril, amiral och kartfjäril.

Nässlor innehåller protein, järn, kalcium och vitam-

ner som gjort att den alltid varit en viktig näringskälla för människor och djur. Man kan torka eller förvälla nässelbladen och använda i soppa, stuvning eller lasagne. Om man kör nässlorna i en mixer slås brännhåren av och man kan äta dem färska.

.....

Spånadsväxt är en växt som odlas för att utvinna fibrer till textilier.



FOTO: ISTOCKPHOTO

Späda blad av svinmålla är goda i sallader eller på smörgåsen.

Svinmålla (*Chenopodium album*)

Svinmålla har ätits och troligen odlats i Norden ända sedan bronsåldern. I bronsåldersgravar har arkeologer hittat mängder med frön från svinmålla. I utgrävningar från järnåldern har förkolnade rester av svinmålla hittats i kökkenmöddingar och i magarna på danska mosslik fanns frön från svinmålla blandat med sädesslag.

Det finns flera hundra olika sorters mållor med olika smaker och utseenden. Ofta delar man upp mållorna i trädgårdsmållor och ogräsmållor. Svinmålla räknas som en ogräsmålla och är ett av Sveriges allra vanligaste örtogräs. Den sätter mängder med frön som har olika lång mognadstid. Det gör att de kan vila i jorden många år innan betingelserna för att gro blir de rätta.

Ofta är svinmållan det första som slår rot efter ett bygge eller ett jordarbete. Man ser den ofta längs med nyanlagda vägar där den dominerar vegetationen under den första tiden.

Svinmålla är proteinrik och innehåller höga halter av järn, kalcium och vitaminer (A och C), men att äta större mängder kan vara irriterande för magen eller påverka den som har njurproblem. Den innehåller, liksom spenat, mycket oxalsyra och bladen lagrar kväve i form av nitrat.

DISKUSSION

1. Hur ser er relation till ogräs ut?
2. Har ni använt ogräs som mat, medicin, prydnad eller i lekar?
3. Har ni några barndomsminnen där växterna spelat roll?
4. Finns det ogräs som ni inte rensar bort? Vilket och varför?

Ogräs till fikat? Det är lätt att hitta recept för de beskrivna ogräsen, både i litteratur och på internet. Kanske det är roligt att ta med något att äta till er nästa träff?

Kökkenmödding är benämningen på en förhistorisk avfallshög av skal, ben och andra matrester.



FOTO: ELSE-MARIE K. STRESE, SLU

"Humlen klättrar så vild och så tokig, slår knut på sej själv och blir alldeles krokig." Ur Majas alfabet av Lena Andersson.

Humle (*Humulus lupulus*)

Humle är besläktat med hampa och kommer ursprungligen från Kina. Forskningen visar att det sannolikt var vikingarna som förde med sig humlen till Sverige under 800-talet. Dess rogivande, östrogenliknande och antiseptiska egenskaper gjorde att den användes som medicin. Liksom lin och brännässlor har humle långa fibrer som lämpar sig för rep, snören och textil.

Vikingarna använde inte humle när de bryggde sitt mjöd, i stället användes pors, som längre fram i historien kallades för skogshumle. Liksom humle är pors bakteriehämmande, men till skillnad från humle är pors laxerande och ger kraftigare bakrus och rejäl huvudvärk.

Humle är en av våra snabbast växande arter och kan bli upp till åtta meter hög på en sommar innan den vissnar ner helt på hösten. Det som ser ut som och också kallas för kottar är i själva verket humlens blomställningar.

I historiskt källmaterial finns uppgifter om både vild och odlad humle och man trodde förr att det rörde sig om olika arter. Nu vet vi att det som uppfattades som vild humle är hanplantor som överlevt utanför humlegårdarna. Hanplantorna rensades bort från odlingarna så att inte honplantornas blomsterställningar skulle bli befruktade

Skörd av humlekottar.



och bilda frö. Det är bara honplantornas obefruktade kottar som producerar de eftertraktade, aromatiska och bakteriehämmande ämnena.

Under 1200-talet upptäckte man att humle var ett utmärkt konserveringsmedel för öl och på 1400-talet blev det lagstadgat att varje gård skulle odla humle. Man betalade ofta skatt och arrende med humle och som mest fanns miljontals humlestörrar runt om i Sverige. Gustav Vasa räknade humle tillsammans med salt och kläde som de viktigaste varorna för folkförsörjningen.

På 1600- och 1700-talen var öl viktigare än vatten. Vattnet var kraftigt förorenat, eftersom dricksvattnet ofta togs från samma vattendrag som passerade gödselstackar och fabriker. I ölets bryggningsprocess kokades vattnet så att de flesta parasiter och bakterier dog och humlens konserverande effekt gjorde att ölet inte blev dåligt. Ölet var rikt på kalorier, vitaminer och mineraler, det sågs som en form av måltidsersättning. Alkoholstyrkan var svagare än dagens mellanöl och även barnen drack stora mängder öl.

När man så småningom lärde sig att pastörisera ölet minskade humlens betydelse kraftigt trots att det är humlen som bidrar med mest smak och arom. De stora svenska kommersiella odlingarna försvann i slutet på 1800-talet och humlen importerades i stället från andra länder i Europa.

Efter att under många år varit i det närmaste helt bortglömd har humlen fått ett uppsving. De många mikrobryggerierna som de senaste åren startat runt om i Sverige har skapat en ökad efterfrågan på lokalt producerad och färsk humle.

Pom – Programmet för Odlad Mångfald har drivit ett tioårigt projekt för att leta upp och provodla svensk brukshumle, det vill säga humle som odlas för bryggning av öl. Allmänheten tipsade om förvildade plantor och frågades ut kring familjehistorier eller annat som kunde bekräfta att det var en tidigare odlad humle. Det kunde vara räakenskaper, skiftesprotokoll eller en gammal gård som varit i familjens ägor i flera generationer och där man bryggt sitt eget öl.

En annan metod var att utgå från storskaliga kartor över byar och gårdar från första hälften av 1600-talet. När man sökte på platserna där humlegårdar var utmärkta hittades odlingsrester i det ofta helt förvandlade landskapet.

För att vara säker på att de humlekloner som valdes ut till genbanken verkligen var rester av gammal brukshumle krävdes att det var honplantor med en historisk koppling till tidigare odling och bruk.

I Nationella genbanken finns 56 äldre svenska kloner av humle, några av dem flera hundra år gamla. 🌱

Fattigmanssparris

Späda skott av humle har precis som svartrötter kallats fattigmanssparris och kan användas på samma sätt. I romarriket odlades humle som grönsak och man åt dem som sparrisliknande delikatess. I många länder serveras de späda humleskotten på restaurang.

I Halland kallades skotten "humlavisen" och i Uppland och Dalarna "gökarne". Idag är de en bortglömd grönsak i Sverige. Plocka och prova!

Gör en avläggare eller ta sticklingar på sensommaren när du kan se att det är en honplanta som ger kottar. Dra upp ett skott så att en bit av roten följer med och plantera den i en kruka. 🌱



DISKUSSION

1. Har det funnits humlegårdar i er trakt?
2. Kan det finnas vildväxande humle i anknytning till dessa?
3. Kommer ni på Ortsnamn eller uttryck där humle ingår (hummelstör)?
4. Hur använder du humle?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



FEMTE TRÄFFEN: Äpple



Äpple (Malus)

Äpplet är vår äldsta frukt och förekommer i många sagor, myter och legender. Frukten är närvarande i hela mänsklighetens historia – från grottmålningar, Bibelns skapelseberättelse, Iduns äpplen i nordisk mytologi, Isaac Newtons definition av tyngdlagen till Kristinas astrakan-äpelt i Mobergs utvandrarepos.

Äpplet har använts som symbol för kunskap, makt, kärlek, sexualitet och får ofta representera fruktbart och överflöd. Det förknippas ofta med hälsa och vitalitet och alla vet att ”ett äpple om dagen är bra för magen”.

För 2000 år sen använde de romerska kejsarna guldäpplet som en bild för sin världsliga makt och idag finns skulpturer i form av riksäpplet på riksdagshuset i Stockholm.

Eftersom man inte kan få samma sorts äpple genom att så en kärna måste man ympa äppelträd. Alla äppelträd man köper är ympade. En bit av ett årsskott från den sort man vill föröka får växa fast antingen på en grundstam för att bilda ett nytt träd, eller som början på en ny gren på ett befintligt träd.

Äpplets historia

Äpplet (Malus-släktet) utvecklades förmodligen redan för 10–20 miljoner år sedan i de södra och centrala delarna av



ILLUSTRATION: W. LAUCHE

Cox Pomona är en brittisk äppelsort som uppkom genom frösådd 1824. Sortens stora bördighet gjorde att den blev mycket populär i Danmark och Sverige i början av 1900-talet.

Kina. Fåglar spred frön från de rönnbärsstora frukterna över hela norra halvklotet. Vår svenska vildäpelt (Malus sylvestris) är en efterkommande till dessa tidiga sorter.

En liten grupp vildäpelt spred sig till Ilidalen i Kazakstan där landskaps- och klimatförändringar gjorde att äppelträden blev isolerade och började utvecklas utan fortsatt kontakt med omvärlden. För 10 000 år sedan, vid istidens slut, började människor färdas genom området. De



FOTO: STATENS HISTORISKA MUSEER, SKM

Sveriges äldsta äpple är daterat till år 3300–2300 f.Kr. Lämningarna från platsen i Alvastra visar att stenåldersfolket som varit här levde av sädesodling, boskapsskötsel, jakt, fiske och att de samlade bär, nötter och vildäpplen.

tog med sig de stora, söta äpplena och (*Malus domestica*) spreds först till Persien där man började odla och ympa äppelträd. Grekerna lärde sig äppelodling av perserna och romarna av grekerna. Romarna spred ympningskonsten ut i Europa och ympade sina bästa sorter på sura vildaplar.

De äldsta arkeologiska fynden av äpplen i Europa är vildäpplen. Utanför Zürich samlade hushållen vildäpplen 3 100 f.Kr. och det allra äldsta svenska äppelfyndet är från samma tid. När man i början av 1900-talet bröt torv

i Dags mosse i Alvastra hittades ett av Sveriges äldsta och gåtfullaste arkeologiska fynd, Alvastra pålbyggnad. Bland fynden fanns ett förkolnat delat vildäpple med synligt kärnhus. Troligen torkade man eller stekte de kluvna äpplena för att få bort mycket av den intensivt sträva, bittra och sura smaken.

Under tidig medeltid började man plantera äppelträd i Sverige. Det var invandrande munkar som tog med sig kunskapen om hur man odlade äpplen och från klosterträdgårdarna spred sig äppelodlandet ut till allmänheten. I gamla svenska landskapslagar var det straffbelagt att förstöra äppelträd. Gustav Vasa behöll klostrens äppelträdgårdar efter att han fördrivit munkarna under reformationstiden och han planterade också äppelträd vid kungsgårdar och slott.

Odling av äpple i Sverige

Mot 1900-talets slut gjorde låga fraktpriser och billig arbetskraft i bland annat Kina och Sydamerika att importerade äpplen blev billigare. Den svenska produktionen minskade kraftigt och många stora äppelodlingar förföll eller röjdes bort.

När Sverige gick med i EU kunde äppelodlarna, på grund av hög svensk arbetsgivaravgift och bristande stats-

stöd, inte konkurrera med andra europeiska odlare. I stället kunde de som sågade ner sina äppelträd få upp till 55 000 kronor per hektar röjd mark. Bidraget var begränsat till friska, produktiva odlingar där trädens ålder inte översteg 20 år. Andra villkor var att ingen nyplantering av äpplen skulle ske på den röjda marken och att bidragstagaren förband sig att inte odla äppelträd de kommande 15 åren. Kunskap kring odling, förädlingsarbete och pomologisk forskning gick förlorad och intresset för att bevara gamla svenska äppelsorter minskade när förädlingsarbetet stannade av. Att bevara gamla svenska äppelsorter för framtida forsknings- och förädlingsarbete var inte prioriterat.

De senaste åren har den svenska odlingen av äpplen ökat och fortsätter att öka. Nya och bättre fruktlager där man kan reglera temperatur, syre och koloxidnivå ger möjlighet att lagra och leverera äpplen året runt. Ändå är bara 20–30 procent av de äpplen som säljs i Sverige odlade i landet, varav nästan 90 procent är odlade i Skåne.

Långa ljusa dagar och stora temperaturskillnader mellan natt och dag ger svenska äpplen hög syra och sötma. Korta transporter gör att äpplet får mogna på trädet vilket också bidrar till smaken. Strikta regler i kombination med vårt kalla klimat gör att färre växtskyddsmedel används i svensk odling jämfört med i många andra länder. Där

odlas populära äppelsorter i gigantiska trädgårdar där alla är av samma sort. Specialiseringen gör att trädens motståndsförmåga mot skadedjur och sjukdomar försvinner och att mer bekämpningsmedel krävs.

Enligt svensk lag får svenska äpplen inte behandlas med svampmedel eller vaxas efter skörd, metoder som är mycket vanliga i andra länder. Eftersom det mesta av äpplets nyttheter sitter i skalet, bland annat flavonoider som minskar risken för åderförkalkning och hjärt- och kärlsjukdomar, finns ytterligare en orsak att välja svenska äpplen framför importerade.

Av de runt 500 olika sorters äppelträd som finns i Norden är det fem sorter som dominerar odlingsmarknaden: Ingrid Marie, Aroma, Discovery, Cox Orange och Graensteiner.

.....
Pomologi är läran om frukt och fruktodling

Gamla äppelträd

Ett av Sveriges äldsta äppelträd är Åkeröträdet vid Åkerö säteri i Sörmland, som troligen stammar från slutet av 1600-talet. När den svenska pomologins fader Olof Eneroth besökte säteriet 1862 var trädets omkrets 236–283 cm vilket betyder att det då var minst 150 år gammalt.

I Dalarna fanns det förr många präster, bergsmän, brukspatroner och militärer med tid och råd att intressera sig för fruktodling. Redan vid mitten av 1700-talet var kunskaper i ympning och fruktodling utbredda också bland allmogen i södra Dalarna. Här finns också flera av Sveriges äldsta äppelträd och sorter. Snilsträdet, som är moderträdet till äppelsorten Snilsäpple, tros vara över 400 år gammalt och står idag på en privatägd tomt i Dalarnas äldsta kommun Hedemora.

Andra gamla sorter som bevarats är Hedemoraäpple och Gubbäpple. Namnet syftar på ett så saftigt och mjukt kött att gamla tandlösa gubbar kunde äta äpplena efter lagring. Alla tre finns att köpa i handeln.

Ett uppskattat sommaräpple är Gyllenkroks Astrakan, som ympades i minst 200 år utan att man visste varifrån sorten kom. 1951 hittades moderträdet, ett ihåligt träd på Regnholmss herrgård i Östergötland som ägts av familjen Gyllenkrok 1759–1859. 🌿



DISKUSSION

1. Vilka sorters äpplen odlar ni?
2. Har ni något minne kopplat till äppelträd och äppelsorter?
3. Vet ni om det finns riktigt gamla äppelträd och/eller fruktträdgårdar i er närhet?
4. Sedan år 2005 har varje landskap sin egen äppelsort! Vilket äpple har ert landskap?
5. Favoritrecept med äpplen?

Har ni hittat vildapel? Av de små sura äpplena kan man göra god gelé.

Litteraturlista

Andreasson, J. (2013). **Runåbergs fröer: grönsaker, kryddor och blommor för nordiska trädgårdar**. Stockholm: Natur & Kultur.

Carlsson, G. (2022). **Min pappa var en trädgårdens mästare**. Göteborg: Bokförlaget Aren.

Den otröstliga ögontrösten: växterna som kulturarv. (1985). Stockholm: Riksförbundet för hembygdsvård.

Jansson, E. & Persson, K., 2008. **Narcisser: folkkära lökar**. Stockholm: PrismaRobild Reportage (2013). **Brännässla: en älskad kulturväxt**. Göteborg: Sällskapet Nellorna.

Jansson, E. & Persson, K. 2008. **Narcisser: folkkära lökar**. Stockholm: Prisma

Kungl. Vitterhetsakademien (2021). **Svensk trädgårdshistoria: förhistoria och medeltid**. Stockholm: Kungl. Vitterhetsakademien.

Kungl. Vitterhetsakademien (2023). **Svensk trädgårdshistoria: 1800- och 1900-tal**. Stockholm: Kungl. Vitterhetsakademien.

Leino, M.W., Nygårds, L. & Börjesson, A. (2023). **Klint Karins kålrot och Kurt Jönssons bondböna: svenska lokalsorter och deras historia**. Uppsala: SLU, Programmet för odlad mångfald (Pom).

Lindgren, A. 1914. **Blomsterfesten i täppan**. Stockholm: Axel Eliassons konstförlag

Martinsson, K. & Ryman, S. (2008). **Blomboken: bilder ur Olof Rudbecks stora botaniska verk**. Stockholm: Prisma.

Näslund, G.K. (2010). **Svenska äpplen**. Östersund: Kärnhuset.

Persson, K. & Ireholm, A. (2021). **Pelargon i Nationella genbanken: fönsterträd med kulturarv**. Uppsala: SLU, Pom.

Saltzman, K., Sjöholm, C. & Westerlund, T. (2024). **Rötter i rörelse: kulturarv på trädgårdens marknader**. Lund: Palaver Press.

Strese, E.-M.K. & Tollin, C. (2015). **Humle: det gröna guld**. Stockholm: Nordiska museets förlag.

Strese, E.-M. & de Vahl, E. (2018). **Kulturarvsväxter för framtidens mångfald: köksväxter i Nationella genbanken**. Uppsala: Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Programmet för odlad mångfald (Pom).

SLU, 2021. **Pelargon i Nationella genbanken – fönsterträd med kulturarv**. Uppsala: Sveriges lantbruksuniversitet, Programmet för odlad mångfald.

Läs mer

SLU Sveriges lantbruksuniversitet, som bland annat har som uppgift att samla in och bearbeta data om biologisk mångfald.

<https://www.slu.se/>

Artdatabanken, en del av SLU som samlar in, analyserar och sprider kunskap om Sveriges arter och naturtyper. Ett av deras uppdrag är att rödlistning, en bedömning av arter inom växt- och djurlivet kring arters risk för att försvagas eller dö ut, samt vilka åtgärder som krävs för att förbättra deras situation.

<https://www.slu.se/artdatabanken/>

Artfakta tillgängliggör kunskap om arter i Sverige. Utvecklas och förvaltas av SLU Artdatabanken.

<https://artfakta.se/>

Artportalen SLU:s plattform där du själv kan rapportera fynd av arter.

<https://www.artportalen.se/>

Pom, Programmet för odlad mångfald är Sveriges nationella insats för att långsiktigt bevara och nyttja våra kulturväxter och deras vilda släktingar. Pom samlar in, dokumenterar och odlar. Genom olika upprop som Fröuppropet, Narcissuppropet och Sparrisuppropet har allmänheten

uppmannats att lämna in gamla sorters växter.

<https://www.slu.se/om-slu/organisation/fakulteter/fakulteten-for-landskapsarkitektur-tradgards--och-vaxtproduktionsvetenskap/resurser/programmet-for-odlad-mangfald/>

Grönt kulturarv Under varumärket Grönt kulturarv® lanseras och saluförs växtmaterial som samlats in genom Programmet för odlad mångfald. Sortimentet består av frukt, bär, fröer, krukväxter, köksväxter, prydnadslökar och prydnadsknölar, perenner, rosor, träd och buskar. Sorterna är odlade i Sverige före 1940, 1950 eller 1960 beroende på växtslag.

<https://www.slu.se/om-slu/organisation/fakulteter/fakulteten-for-landskapsarkitektur-tradgards--och-vaxtproduktionsvetenskap/resurser/programmet-for-odlad-mangfald/gront-kulturarv/>

Genbanken är en del av Pom. Bevarar, dokumenterar och sprider växtmaterial.

<https://www.slu.se/om-slu/organisation/fakulteter/fakulteten-for-landskapsarkitektur-tradgards--och-vaxtproduktionsvetenskap/resurser/nationella-genbanken/>

NordGen Nordiska genbanken bildades 1979 som ett samnordiskt projekt för att bevara nordiskt växtmaterial som

hör ihop med mat och lantbruk.

<https://www.nordgen.org/>

SKUD nationell databas och referensverktyg för svenska kulturväxters vetenskapliga, hortikulturella och inhemska namn. Öppen för alla som arbetar eller kommer i kontakt med kulturväxter och som önskar en korrekt namngivning. <https://skud.blomsterlandet.se/>

Svenska Pelargonsällskapet är en riksomfattande ideell förening som är öppen för alla med intresse för pelargoner. Föreningen bildades 1998 och har drygt 1600 medlemmar. De anordnar träffar, föreläsningar och deltar i utställningar. <https://pelargonsallskapet.com/>

Föreningen Sesam Förening som arbetar för fröodling och beskydd av kulturväxter i Sverige. <https://foreningensesam.se/>

Tjörnbo – som man gjorde förr. Blogg med flera texter om kulturväxter, exempelvis gråärter, bondebönor och humle. <https://tjornbo.se/>

Fritidsodlingens riksorganisation (FOR) – samarbetsorgan för ideella organisationer med huvudsaklig inriktning på fritidsodling. <https://for.se/>

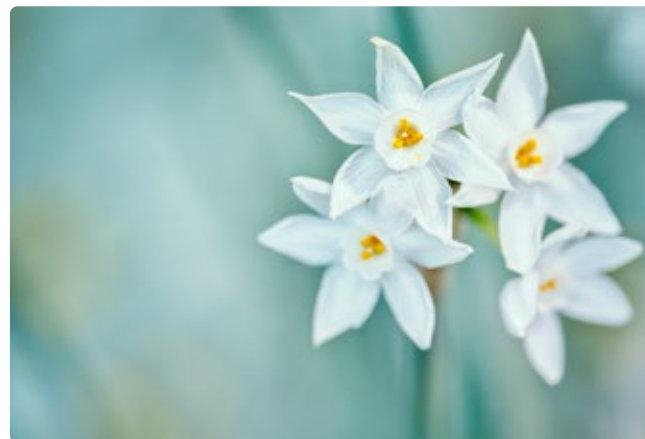


FOTO: ISTOCKPHOTO

Boktips

Nyttans växter. Ljungqvist, K. (2022). Uppslagsbok med över tusen växter: historik om svensk medicinalväxtodling. 5:e rev. uppl. Dals Rostock: Calluna.

Gråärter och doppekopp: bohuslänsk mat med tradition. Östlund, B. (1996). Uddevalla: Bohusläns museums förlag. Denna bok har utgått från förlaget men titta gärna efter den på biblioteket eller antikvariat.

Börja din trädgårdsresa på Trädgårdsresan.se

Trädgårdsresan.se är en skattkarta för trädgårdsentusiasten! Bland våra visningsträdgårdar finns små trädgårdar i lantliga landskap, ekologiska trädgårdar, stora slottsträdgårdar, specialiserade trädgårdar och plantskolor samt historiska trädgårdar i kulturmiljöer. Vid flera trädgårdar finns vandringsleder och kulturmiljöer utmärkta.

I trädgårdarna odlas allt från frukter, bär, grönsaker och kryddor till rosor, pioner, sommarblommor, perenner och blommande träd. Vi finns i stora delar av Västra Götaland och i Halland.

Fler än 30 kulturarvsträdgårdar

Du som är extra intresserad av just kulturarvsträdgårdar kan via urvalsfunktionen på Trädgårdsresan.se söka och se vilka trädgårdar som finns i din närhet. Vi har drygt 30 kulturarvsträdgårdar bland våra medlemmar.

Så mycket mer än själva trädgårdarna

Här finns trädgårdar som kan rekommendera övernattning, mat, butiker, design och berättelser. Hängivna odlare som

delar med sig av sin stora kunskap och arrangerar vandringar, visningar, guidningar, upplevelser och program. Allt med lokal anknytning.

Låt dig inspireras av våra roadtrips

Vi har satt samman roadtrips med trädgårdar som ligger geografiskt nära varandra och som erbjuder fantastiska trädgårdsupplevelser. Botanisera på vår hemsida och se vilken/vilka som passar dig.

Inspiration från det stora trädgårdslandet

Trädgårdsresan är en västsvensk variant av The Yellow Book, berömd för sina magnifika besöksträdgårdar i Storbritannien.

Vi värnar om de viktiga pollinatörerna

Trädgårdsresan är grundare av Bifonden – en insamling till förmån för pollinatörer. Ett besök i Trädgårdsresans trädgårdar innebär en möjlighet att lämna ett ekonomiskt bidrag. Alla bidrag välkomnas, stora som små.

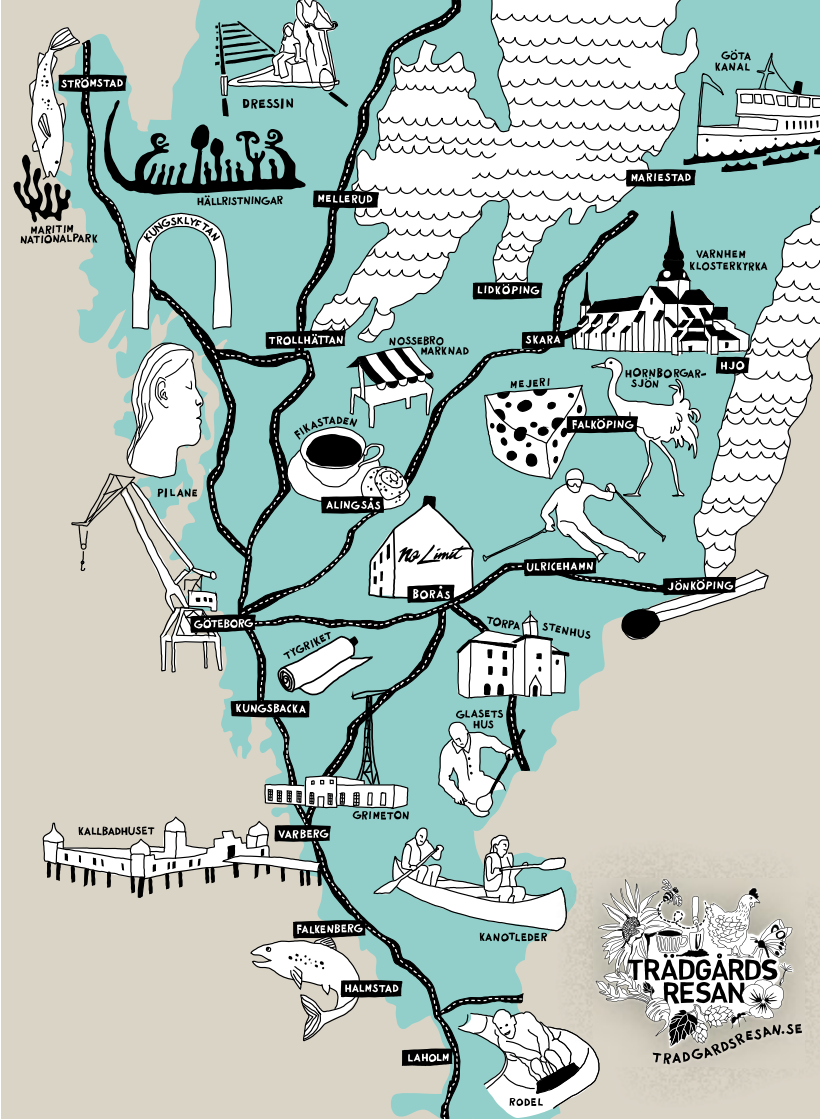
Kulturarvsträdgårdar

När vi avgör huruvida en trädgård är att betrakta som kulturarvsträdgård tar vi hänsyn till följande faktorer:

- Kulturhistoriska miljöer med trädgård.
- Trädgårdshistoria, personhistoria, släktgård, brukningssätt.
- Historiska trädgårdsanläggningar, terrasser, husgrunder, murar.
- Historiska trädgårdsgestaltningar, bersåer, stenpartier, dammar.
- Dokumentation, foton, ritningar, texter, berättelser, föremål.
- Historiska byggnader på eller i nära anslutning till trädgården.
- Kulturväxter odlas och/eller säljs.

Dock behöver inte trädgården uppfylla dem alla.

Välkommen till Trädgårdsresan!



Det här är Studieförbundet Vuxenskolan (SV)

– hela Sveriges studieförbund

Studieförbundet Vuxenskolan arbetar med folkbildning och kultur i hela Sverige. Vi är en central samhällsaktör som bidrar till demokrati och delaktighet, positiv och hållbar utveckling för människor, miljö och samhällen – i synnerhet på mindre orter och på landsbygderna.

Vi brinner för livslångt lärande och gemenskap. Vår organisation är grundad på idén att kunskap och engagemang är nyckeln till en rikare och mer meningsfull tillvaro.

Vi tror på individens rätt att få vara en aktiv samhällsmedborgare, närvaron i alla kommuner och att den lokala utvecklingskraften är Studieförbundet Vuxenskolas styrka och fundament.

Det är något unikt med folkbildning där det egna intresset och den fria viljan, nyfikenheten och människors erfarenheter innebär lärande och personlig utveckling i små grupper.

Välkommen att läsa mer på sv.se.

Om du vill starta en studiecirkel

Ta kontakt med ditt lokala SV-kontor om du eller din förening vill starta studiecirkel. En person står som cirkelledare och har kontakt med SV för material, närvarorapportering och ev lokal eller digitalt rum. Du som är cirkelledare behöver inte ha all kunskap kring ämnet, i studiecirkeln lär ni tillsammans.

Alla cirkelledare får ledarutbildning hos oss. Den kan göras digitalt eller fysiskt, hör efter med din SV-kontakt för aktuella utbildningar.

Du hittar kontakter till SV i din kommun på sv.se.

Grundreglerna för studiecirkel

- Minst tre träffar
- Minst tre deltagare (inklusive ledaren)
- Minst 9 studietimmar (à 45 minuter)
- Ledaren ska vara godkänd av SV.

Kulturarvsväxter – så här använder du studiehandledningen

Det här materialet är gjort för att ha till en studiecirkel med fem träffar, en träff för varje kapitel.

TRÄFF 1: Varför vill vi bevara det gröna kulturarvet?

TRÄFF 2: Trädgård och köksväxter

TRÄFF 3: Blommor

TRÄFF 4: Ogräs och humle

TRÄFF 5: Äpple

I varje kapitel finns frågor, tips och litteraturhänvisningar - använd dem under cirkelträffarna för att inspirera till samtal och diskussioner. Ta gärna med egna förslag på litteratur, webbsidor eller videoklipp att titta på tillsammans under träffarna. I studiecirkeln bidrar alla med kunskap, frågeställningar och reflektioner.

Föreningssamverkan med SV

Det här kan vi hjälpa din förening med vid samverkan:

- Föreningsutveckling.
- Lokaler eller digitala rum.
- Studiematerial till olika studiecirkelar.
- Tillgång till viss teknisk utrustning.
- Planering och genomförande av arrangemang, paneldebatter och liknande.
- Att hitta föredragshållare, kursledare eller kulturinslag.
- Administrativa tjänster såsom t ex kopiering, planering, affischering, utskick med mera.

Alla cirkelledare får ledarutbildning hos oss. Vid gemensamma arrangemang och kurser är alla deltagare försäkrade via SV.



Kulturarvsväxter – ett levande kulturarv

En studiehandledning för studiecirkel med fem träffar

Kulturarvsväxter är växter som har en särskild anknytning till vår kultur. De har en lång odlingshistoria och har bevarats genom naturligt urval. Deras avtryck finns i gamla berättelser, sagor, traditioner och språk. Några av sorterna kanske du känner igen och har minnen av från barndom eller berättelser?

I denna studiehandledning lyfter vi ett urval av alla de kulturarvssorter som finns. I studiecirkel kan ni lära tillsammans, dela erfarenheter och hitta nya växtfavoriter. Lycka till!