



Än har inte Petterssons satt sin sista potatis

Nu är potatisskörden i full gång hos vår lokala potatisleverantör på Junigård! Vi har pratat med Ingemar Pettersson som delar med sig av livet som potatisodlare i norra Sverige, samt ett och annat smakrikt tips på säsongens mesta gröda.

Sedan barnsben har Ingemar sprungit runt bland potatisplantorna hemma på Junigård. Han är tredje generationens potatisodlare som brukat jorden sedan hans farfar lade grunden för gården redan på 50-talet. Odlingen är även känd som "Petterssons Potatis" och precis som namnet skvallrar om är det ett gediget familjeföretag där även Ingemars sambo Veronica jobbar heltid. Huvudproduktionen består såklart av potatis, men för att kunna fortsätta odla potatis år efter år förklarar Ingemar att man även behöver odla så kallad växelgröda.

– För att jorden inte ska utarmas på näring byter vi varje år plats på potatisodlingen. Potatisen återkommer till samma odlingsplats vart fjärde år, och under tiden däremellan odlas så kallade växelgrödor. Som exempelvis höstvete, vårkorn och vall som sedan blir hö.

På så vis får jorden tid att återhämta sig mellan potatisodlingarna samtidigt som den brukas. Dessutom har vi en liten morotsodling på två hektar, men den största produktionen är helt klart vår potatis. Ett bra år kan skörden resultera i 2500 ton! säger Ingemar, som menar att gårdens bördiga potatisjord beror på dess läge cirka en kilometer från Juniskär.

– Markerna vi odlar på här i Juni har en gång i tiden varit havsbotten, vilket lämpar sig jättebra för just potatisodling. Den näringsrika jorden gör att potatisen växer bra samtidigt som den blir rund och slät med fin jämn färg. Att odla potatis här i norr skiljer sig dessutom från odlingen i Skåne till exempel. Sjukdomstrycket är lägre på potatisen vid våra svalare breddgraderna, vilket gör att vi inte behöver nyttja lika mycket bekämpningsmedel.



Jag vill även tro att de långa ljusa sommarkagarna har positiv effekt på smaken.

Förutom färre potatissjukdomar och fler soltimmar skiljer sig även potatisåret på Junigård från odlingarna i Sydsverige. När det är dags för dem att söderskärda sin första färskpotatis i slutet av maj så är Ingemar i full gång med att sätta sina potäter. I början av augusti var det äntligen dags för Junigård att skörda sina försommarsådda färskpotatisar! Sedan kommer skörden rulla på för fulla muggar under september och oktober, samtidigt som potatisen lagras in för att hålla ända fram till det är dags att skörda igen nästa år. Ingemar beskriver höstskörden som en spännande kamp mot klockan eftersom man aldrig kan vara riktigt säker på när årets första frostnätter slår till mot de knölar som ännu inte hunnit komma upp ur jorden. Det gäller dock inte Solist och Gala.

– Solist är den potatissort som mognar och skördas först i form av god och rund färskpotatis. Därefter kommer Gala, en medeltidig sommarsort som är klotrund med fin lyster i skalet. Våra två populäraste potatisar mognar senare och passar bättre för lagring. Den ena är King Edward, en mjölig klassiker med rödfleckigt skal, och den andra är Inova som är en fastare rundoval sort. Det skulle jag nog säga är mina två favoriter! King Edward får man behandla lite mer varsamt så att den inte kokar sönder, och när man lyckas med det smakar den helt fantastiskt! Framför allt i potatisgratäng. Inova är också god att koka men allra helst tillagar jag den i klyftor i ugn med inget mer än lite rapsolja, salt och peppar, säger Ingemar, som även passar på att tipsa om hur man ska förvara sin potatis för längsta hållbarhet.

– Potatis trivs allra bäst i fyra grader. Och mörkt ska det vara! Potatisar tål inte ljus, oavsett om det kommer från solen eller kökslampan, vilket visar sig i att potatisen blir grön. Då måste den tyvärr slängas, eftersom den gröna färgen skvallrar om att potatisen utvecklat glykoalkaloider som inte är bra för magen. Så i hemmet skulle jag rekommendera att man förvarar sin potatis i kylan. Om potatisen börjat gro är det däremot ingen fara att äta den. Groddarna kan bara skäras bort!



Avståndet mellan din kyl och potatisodlingen i Juni är praktiskt taget så kort som det bara går. Framför allt ur miljösynpunkt. Vi på ICA Kvantum Kvissleby kan stolt säga att vi är den enda matbutik som Junigård levererar till. Och sträckan potatisen behöver färdas för att komma till frukt- och gröntavdelningen är bara



Ha ja int äti potatis så ha ja int äti

fyra kilometer. Hela produktionen sker på plats på Junigård! Från det att Ingemar, Veronica, Peter och Madara har satt och skördat sin potatis, till att de tvättat och paketerat den. Att få vara en del av hela denna potatislivscykel tycker Ingemar är helt fantastiskt.

– Det är en speciell känsla som sprider sig i kroppen när det är dags att sätta potatisen på försommarmarkanten. Och när man sedan ser att det börjar gro och spira ute på de grönskande fälten – det kan jag inte beskriva som någonting annat än rent välbehag! För vi följer ju årstiderna i och med allt vi gör, och förutom att det skapar härlig arbetsvariation så skulle jag nog säga att det även leder till att man uppskattar säsongskiftningarna på ett annat sätt, avslutar Ingemar.

” Det är en speciell känsla som sprider sig i kroppen när det är dags att sätta potatisen på försommarmarkanten. ”

