



Sveriges landskapsärtor

Överlämnade till landets landshövdingar den 19 maj 2022

Skåne: Puggor från Ballingslöv-Glimåkra

Sorten har gått i arv i familjen Stjärnqvist i trakten av Ballingslöv och Glimåkra i Skåne minst sedan 1950-talet. Den har främst sparats för sin speciella smak - söt och nötig och med något mjölig textur. Ärten är mycket högväxt och kraftig. Baljorna är korta, lite breda och något kantiga. De mognar sent. Fröna är stora och lite buckliga, färgen är gulbrun, senare mer rödaktig.

Blekinge: Concordia

Sorten är en av de första som framställdes i svensk växtförädling. 'Concordia' kom ut på marknaden 1907 och var den mest odlade gröna kokärten under första hälften av 1900-talet. 'Concordia' är en grön kokärt. Den är medelhög och behöver stöd. Den är relativt tidig och ger många små baljor med tunn hinna. Fröna är små-medelsmå och tunnskaliga. Ärtorna blötläggs innan kokning och kokas mjuka, ibland för att ha hela, ibland sönderkokta på samma sätt som bruna bönor och även som grön ärtsoppa.

Halland: Stäme

Ursprung från gården Stäme utanför Laholm där den odlats främst för foder. Fröna hade där sparats utan att sås sedan före 1950. Föreningen Sesam fick frön i början av 1990-talet och fick dem att gro. En storfröig gråärt med lila blommor och marmorerade frön. Den är rikgivande och lågväxande, normalt 60-70 cm. Blommar tidigt. 'Stäme' passar utmärkt lättkokt och använd i sallader.

Småland: Boaryd

Sockerärten 'Boaryd' har fått sitt namn från gården Boaryd som ligger mellan Växjö och Tingsryd. Här har sorten odlats i flera generationer. 'Boaryd' har en svart prick på varje ärta och kallas för ögonsockerärt. Den är medelhög-hög och har buskiga, småbladiga plantor. Plantan är frisk och ger hög skörd. Blommar sent och ger sockerärter när andra sorter har slutat att ge skörd. Baljorna är långsmala. 'Boaryd' ger söta och saftiga baljor som bäst äts späda.

Öland: Kungsärt

Denna sort är den första förädlade brytärten i Sverige och fick på grund av sin form först namnet 'Bananärt'. När den beskrevs i Alnarp 1927 fick den dock namnet 'Kungsärt' som den sedan fått behålla. En sen vitblommig brytärt. Baljorna är nästan runda, köttiga, ganska smala och tydligt böjda. Den är högväxande och rikgivande. Den ska ätas när baljorna blivit ordentligt trinda. Den går bra att djupfrysas och räknades på sin tid som en ärt lämplig för konservering. Bäst är den dock som nyplöckad och lättkokt.

Gotland: Gotländsk blåärt

Gotländsk blåärt donerades till Nordiska genbanken av Stefan Haase i Lau. Ärtor är annars ganska ovanligt på Gotland. Sorten växer sig kraftig och hög och har stora blad. Blommorna har vita eller svagt rosa segel och rosa köl. Baljorna är helt mörkblå och breda med rak ovsida och rundad undersida. Blomningen är medeltidig och baljorna mognar snabbt. Avkastningen kan vara mycket hög. Som fullmogna har ärtorna en något fadd smak, men de är delikata som färska.

Östergötland: Östgöta gulärt

Sorten är en gammal lantsort av en typ som var mycket vanlig i Östergötland runt 1900 och troligen långt dessförinnan, men odlades även i andra delar av landet. Den var till för ärtsoppa och odlades på åkern. 'Östgöta gulärt' blir ungefär 150 cm hög. Den blommar med vita blommor och baljorna är små med tunn baljvägg och membran. Fröna är medelstora, väldigt runda och gräddgula i färgen. De är mycket tunnskaliga. God inte bara i soppa, utan i sallad, hummus, falafel...

Västergötland: Sparlösa

Sorten kommer från Bertil Johansson i Kvistegården i Sparlösa. Den ska historiskt varit allmänt förekommande i bygden och ska enligt Bertil ha räddat livet på släkten och halva Sparlösa under nödåret 1866. 'Sparlösa' är en hög och kraftigt växande gråärt. Den blommar och mognar sent. Baljorna är medelstora. De mogna fröna är stora och något buckliga. Färgen är brun eller grågrön.

Bohuslän: Solberga

På gården Ödsmål Västergård i Solberga i Kode reser sig fortfarande den gamla krakemärren hög. Varje höst "krakas", hässjas, bön- och ärthalmen på traditionellt vis. Gråärten och bondbönan, som man odlar tillsammans för att den vekare ärten ska få stöd av bönan kraftigare stjälek, är av samma sort som man alltid har odlat på gården. 'Solberga' är en hög och kraftigt växande gråärt med stora blad. Den blommar och mognar sent och utdraget. Baljorna och de mogna fröna är mycket stora och något buckliga. Traditionellt äts ärtan lättkokt och med mjölk.

Dalsland: Nybyggerud

Märgärten 'Nybyggerud' har odlats på torpet Nybyggerud i Åmål sedan 1930-talet. När huset bytte ägare på 1980-talet fick de nyinflyttade paret Dahlberg, förutom ett torp med mark, även några deciliter ärtor. Ärtorna kom i goda händer och har bevarats till nutiden. 'Nybyggerud' växer sig ordentligt hög och ger kraftiga plantor och blågrönt bladverk. Sorten är medelsen med upp till åtta mycket söta och goda ärtor i varje balja.

Värmland: Jons släpärt

Familjen Karlström har odlat denna ärt på sitt sommarviste på Hammarön utanför Karlstad. Ett av barnen, Marie-Louise, gifte sig med Jon som sedan har fått ge namn åt ärtan. Att de alltid kallat ärtorna för släpärter beror på att de serverades med smält smör i vilket baljorna släpades. 'Jons släpärt' blir ungefär en meter hög. Den blommar med skarpt rödlila blommor och baljorna är små till medelstora med tunn baljvägg som saknar membran. Det är en gråärt, men baljorna går att äta som sockerärt.

Västmanland: Klenshyttan

Denna brytärt kommer närmast från Klenshyttan i Dalarna. Men dit kom de från givarens mormor Anna som bodde i Sikfors utanför Hällefors i Västmanland. Klenshyttan' är högvuxen, medeltidig och vitblommande. Baljorna är nästan bönliska, böjda, köttiga och krispiga. De mogna fröarterna är skrynkliga som hos märgärter. Hela ärtan äts och de är mycket goda som färska, de går även att koka lätt.

Närke: Zinkgruvan

En märgärt från Zinkgruvan på gränsen mellan Närke och Östergötland. Fredrik Muckenhirn hittade sorten och donerade den till NordGen. 'Zinkgruvan' är en mycket kraftigt växande märgärt som blir hög och behöver stöd. Baljorna blir stora och breda och innehåller söta ärtor som är läckra färska. De mogna fröet är grönt och mycket skrynkligt.

Södermanland: Sörmländsk bönärt

Bönärter finns omnämnda från Västra Vingåker i Södermanland i slutet av 1800-talet. Det avser gråärter där fröna äts omogna men fullstora på samma sätt som bondebönor. Sorten är en högvuxen och storbladig. Den blommar med lila blommor och sätter baljor, som är karaktäristiskt böjda, relativt sent. De mogna fröna är mycket stora och grågröna. För färskkonsumtion äts de när ärtorna är fullstora men inte börjat torka.

Uppland: Alunda

Mimmi Pettersson reste sommaren 1926 till släktingar i Karlshamnstrakten. När Mimmi hon kom hem till Alunda i Uppland hade hon med sig en påse med frö av de allra godaste märgärter. I Alunda har man fortsatt odla de goda ärtorna. Alundaärtan är medelhög, ger friska plantor med stora blad. Den är medeltidig och bildar ganska korta rundade baljor som innehåller fyra-sju ärtor. Baljorna är typiskt droppformade och innehåller mellan sex och åtta söta ärtor.

Gästrikland: Pålsbo

År 1912 kom en kvinna på besök till gården Porsbo eller Pålsbo i Torsåkers socken i Gästrikland. Tant, som kvinnan kallades, gav familjen den här gråärten som då började odlas av donatorns mormor Karolina. I början av 2000-talet lämnades den till Pom. Pålsboärtan är en högvuxen gråärt. Baljorna är ganska korta, lätt böjda och trinda och innehåller vanligen fem något plattrunda grönbruna frön som mörknar i brunrött efter lagring. Ärtorna har använts i redd grönsakssoppa och i stuvningar.

Hälsingland: Hälsinge gråärt

Sorten har historiskt varit spridd i hela Hälsingland. Denna stam kommer från Näsbyn och Höka Långhed i norra Alfta. Där odlades den allmänt fram till 1940-talet. Den användes i första hand för ärtmjöl till tunnbröd. 'Hälsinge gråärt' är medelhög och har ett buskigt växtsätt med smala stjälkar och relativt små blad som är fläckiga. Blommorna är små och har kraftig rosa-röd färg. Ganska korta och smala baljor som mognar medeltidigt. De mogna fröna är små till medelsmå och lilaprickiga eller ibland helt mörkblå.

Dalarna: Rättviksärt

Sorten har mycket gammal lokal odlingstradition, omnämnd av Linné i Dalaresan 1741. Det är en typisk lantsort med hög variation. Gråärtorna användes till foder och gav fet mjölk, enligt Bengt Eskils - den siste odlaren. Han höll därför kvar odlingen då andra övergått till moderna sorter. Av ärtorna maldes också mjöl till bröd och gröt. Ärtan är knappt medelhög och har ett buskigt växtsätt. Blomningen är medeltidig. Korta och smala baljor som mognar tidigt. Mogna frön små och lilaprickiga eller ibland helt mörkblå.

Medelpad: Boltjärn

Denna ärt kom till Nordiska genbanken 1984 efter ett upprop. Inger Ahnström berättar att ärtorna hittades i en säck grönfoder som låg på vinden i huset, där Inger fortfarande bor. I Boltjärn brukade gråärterna kallas "pilustrar". De användes främst till mjölkkor men äts även färska. 'Boltjärn' är en medelhög gråärt. Baljorna är medellånga men ganska smala och små fröna har grön botten med svaga prickar.

Ångermanland: Bjurholms småärt

Sorten har odlats i Bjurholm sedan början av 1900-talet. Den kallas även 'Grönpickelärt'. Sorten har främst använts som grön kokärt, men hönsen gillade också ärtorna. Bjurholmshönsen var också unika och räknas idag till de svenska lantraserna. 'Bjurholms småärt' är en grön kokärt. Den är högväxande men ganska vek. Den är relativt tidig, blommar med vita blommor och ger små baljor med tunn hinna. Fröna är små-medelsmå.

Härjedalen: Norrlands express

'Norrlands express' är en förädlad sort som togs fram i början på 1940-talet på Ohlsens Enke i Malmö. Den godkändes 1952 och var kvar på marknaden fram till 1981. Den var speciellt framtagen för att passa i Norrland och har en mycket kort utvecklingstid. En tidig medelhög och produktiv sockerärt med medelstora söta baljor. De mogna fröna är runda och släta.

Jämtland: Jämtländsk gråärt

De småfröiga gråärterna var förr vanliga i odling i norra Sverige. De har hög proteinhalt, men skörden är måttlig. Sorten har använts både till foder och mat. Den är förmodligen mycket gammal i odling och är anpassad för den korta odlingssäsongen runt Storsjön. Sorten är en lantsort som är tämligen tidig. Den blir drygt en meter hög och har ett spensligt växtsätt. Baljorna är små och innehåller vanligen fem små frön. De är i huvudsak blåprickiga på grågrön botten, men skiftar ibland mot rött. En del frön blir helt svarta.

Västerbotten: Gunsmark

Sorten är donerad av Birgitta Falk till Nordiska genbanken 1994. Birgittas farmors mor, som flyttade från Burträsk till Gunsmark, Robertsfors i början av 1900-talet, var antagligen den första som odlade ärten. Slakten har odlat den sedan dess. En tidig sockerärt som ger små baljor som är söta och mjälla. Godast att äta råa, men och fina att förvälla och ha i soppor mm.

Norrbottnen: Svartbjörby

Denna sockerärt kommer från en köksträdgård som anlades under första hälften av 1900-talet i Svartbjörby utanför Luleå. Den har sedan odlats vidare i samma familj i flera generationer. En tidig vitblommande sort med små, söta och krispiga baljor som innehåller många frön. Den är medelhög och småbladig. Hela växten ger ett tanigt intryck även om den kan ge rätt många baljor.

Lappland: Arvidsjaur

Gunilla Zakari som bor i Hedenäset har haft denna ärt i sin odling i 30 år. Sorten fick hennes far en gång på 1950-talet av en kvinna som var från Arvidsjaur som sa att de haft ärten inom familjen i 100 år. Sorten kan bli två meter hög och behöver stöd. Den ger ett ganska vekt intryck men är frisk och klarar en del nattfrost. Sätter baljor och mognar tidigt. Kan i södra Sverige ge skörd redan till midsommar. Ärtbaljorna är mycket små.