

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Holm, C., & Dahlberg, U. (2022). Nypotatisen är en nyländsk storfavorit.
Hufvudstadsbladet 3.1.2022, s 24-25.

Serie: Nyland som matregion: Nypotatis och nylänningens tallrik

Kan Nyland bli en matregion? Den frågan ställdes hösten 2018 och innebar starten på ett omfattande arbete för att kartlägga vad som gör Nyland unikt som matproducerande region. Under tre års tid har projektet Matregion Nyland vid yrkeshögskolan Novia arbetat för att lägga en grund för fortsatt utveckling. Målet har varit att hjälpa Nyland bygga en identitet kring hållbar mat, att lyfta upp rena lokala smaker, öka samarbetet, efterfrågan och utbudet, att stärka potentialen att utvecklas i hela värdekedjan.

Produkterna som valdes ut för kartläggning var äpplen, nypotatis, kulturspannmål och naturbeteskött. Hur upplevs och används dessa produkter av det offentliga köket, turisterna och nylänningen själv, och kan de bli exportvaror?

Projektet finansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling och Stiftelsen Finlandssvenska Jordfonden. I en reportageserie på sex delar presenteras en del av resultaten nu i HBL.

”Att äta något som verkligen smakar”

Christoffer Holm & Ulrika Dahlberg

Potatis kan för många vara en något oinspirerande basprodukt. Men vid närmare eftertanke har potatisen, och särskilt nypotatisen, otaliga användningsområden och kan dessutom variera massor i smak beroende på var den är odlad.

Säsongsbetonad mat är ett av de främsta trumfkorten i den nyländska matproduktionen. I sydligaste Finland är man dessutom först ut med många grödor och produkter, under den soliga försommaren, ända till den ruskiga hösten.

- Det är ju roligt med säsonger, liksom inom allt med mat. Då det finns olika säsonger och olika produkter, då får man den där upplevelsen.

Så tänker Kristina Lindström på Bålaby gård i Svartå en bit från Karis. På Bålaby gård odlar paret Kristina och Björn Lindström nämligen potatis, och därmed även nypotatis, en av sommarens riktiga höjdpunkter vad gäller säsongsbetonad mat. Även om en utvecklingsmöjlighet inom branschen skulle vara att odla flera skördar nypotatis per år, exempelvis inför julen i växthus, tror Bålaby att nischen inte skulle gå hem.

- Det är ju roligt att få den där första potatisen, oj vad gott, istället för att den skulle finnas hela tiden. Då är det inget speciellt, säger Kristina Lindström.

Potatis nästan året om

Tack vare goda förutsättningar lyckas Bålaby dessutom redan idag leverera potatis till konsumenterna så gott som året om.

- Egentligen har vi ju produktion hela året om. Vi säljer från det att vi har nypotatis på sommaren fram till vårens slut.

Bålaby odlar, förvarar och säljer därmed både tidig- och vinterpotatis. Enbart några månader under våren, innan nypotatisen anländer, kan man inte leverera. För att lyckas med en så omfattande produktion krävs kunnande. Dels begränsar olika miljökrav odlingen, dels måste åkrarna vila emellanåt.

- Efter att vi har skördat nypotatisen sätter vi ofta en eftergröda så att marken ska få vila. Om du börjar ta två skördar per år så utarmar man lätt jordarna, säger Lindström.

Enbart genom rätt odlingsteknik når man dessutom god smak, något som är a och o för Bålabys verksamhet.

- Det har alltid varit vår prioritet, att få en bra smak. Det är ju det som är gott, att äta något som verkligen smakar, säger Lindström.

Platsen avgör smaken

Beroende på hur och var man odlar kan potatisen dessutom få väldigt olika smak. Det är något som paret Lindström på Bålaby är mycket medvetna om. Många faktorer avgör smaken.

- Ja det gör det. Markstrukturen, odlingstekniken...en hel del, säger Kristina Lindström.

Då Matregion Nyland år 2019 arrangerade den så kallade potatisfestivalen i Bromarv, Raseborg, kunde även projektet slå fast att det finns en stor skillnad på smaken beroende på var potatisen är odlad. På festivalen provsmakade en expertpanel potatis från Bromarv i väst till Borgå i öst. Potatisen från Pojo vann överlägset, möjligtvis i och med en högre kalkhalt i jorden.

Inom matproduktion talar man om begreppet *terroir*, från franskans *terre* (land) för att uttrycka de karaktärsdrag en specifik plats har på framställningen av mat. Dessa handlar om alltifrån geologi till klimat men även traditioner och kultur, samt hur dessa interagerar. Internationellt kopplas begreppet ofta ihop med vinproduktion och hög kvalitet, men kan användas för att förklara skillnader för egentligen allt man odlar i marken.

Nyländsk potatis intresserar

Det här är något som även konsumenterna blir alltmer intresserade av, och genom att gårdar informerar mera kan kunskapen om allt fler produkter vi odlar och konsumerar, även i Finland, öka. Att lära känna potatisens ursprung och gården den är odlad på är något som även paret Lindström uppmuntrar till.

- I dagens läge må det finnas mat överallt, och det kanske känns som om det är något man bara plockar från butikshyllan, men vi anser att man borde vara tacksam för varje måltid man får, och att det är roligt när man har ett ansikte bakom det man äter, säger Kristina Lindström.

Nypotatisen och dess värdekedja är därför viktiga för Nyland, och potatis är mycket riktigt något som finns på så gott som varje nylännings tallrik. Nypotatis och Nyland hör ihop. Därför valdes nypotatis också som en av fyra produkter som Matregion Nyland fokuserat på. Potatis är också en ultralokal vara, en produkt som ibland odlas kanske bara någon kilometer från försäljningsstället. Dessutom säljs potatisen ofta direkt på gården, exempelvis i en gårdsbutik, något som ökat mycket de senaste åren.

- Då vi öppnade vår lanthandel tror jag inte det fanns så många av dem, säger Kristina Lindström.

Det var 2011. Sedan dess har antalet gårdsbutiker, liksom matmarknader, sommartorg och framför allt reko-ringar, ökat betydligt. Närproducerad mat intresserar allt fler.

- Jag tror det här är en trend som kommer att fortsätta. Människor vill veta vem som har odlat, var det har odlats, att det är nära och att det är ren mat, säger Lindström.

Tips från konsumenten

Även på den lokala reko-ringens i Dickursby, Vanda, kan grundaren Mari Siivonen intyga att intresset växer.

- Vårt medlemsantal har hela tiden enbart ökat, och vi har till och med tvingats flytta flera gånger då våra tidigare distributionsplatser blivit för små. Det finns helt tydligt ett intresse för närmat. Många vill stödja lokala produkter, så framtiden är ljus.

Reko-ringarna har de senaste åren haft en avgörande roll i distributionen av närproducerad mat, men även för att öka efterfrågan och intresset, liksom bygga ett varumärke kring regionala produkter. Ett problem i distributionen är vanligtvis att matbutiker av logistiska och andra praktiska skäl använder sig av grossister i stället för direkta inköp. Via reko-ringarna kommer maten däremot direkt till konsumenten, och reko-ringarnas verksamhet gynnas också av att den närproducerade maten på riktigt kommer nära ifrån.

- Även om vi befinner oss mitt bland Finlands största städer finns det lokala och egenproducerade riktigt nära. Härifrån behöver du inte åka långt för att nå en åker, säger Siivonen.

Förutom att distribuera kan reko-ringarna också inspirera.

- Kanske vi borde vara mer öppna och nyfikna, testa olika alternativ, men också kräva mer och ge producenterna nya idéer. Så utvecklas saker, säger Siivonen.

När nya producenter ansluter sig till reko-ringarna i Dickursby ger medlemmarna ofta tips och önskemål på vad producenterna kan bidra med. Även om priset kan vara högre, uppskattar medlemmarna och konsumenterna att de vet hur och var maten är producerad.

Kommunikationen och synligheten är avgörande. På köpet stärks gemenskapen, och den nyländska gastronomiska identiteten.

Recept från Bålaby: Nypotatis och "ludiveetå"

Björn Lindström bjuder på ett recept som innehåller den nyländska specialiteten "ludiveetå". "Ludiveetån" är en kall sås på grädde, lök, dill och salt. Tillsammans med nypotatis blir den en utsökt delikatess. Varianterna på "ludiveetån" är många, här följer Bålaby gårds:

Du behöver:

Nypotatis

Grädde

Nylök med blast/gräslök

Havssalt

Smör

Dill

Gör så här:

Koka potatisen i vatten med havssalt och dill tills potatisen nästan är mjuk. Kontrollera med gaffel.

Häll bort vattnet. Sätt på locket, och låt ångan mjuka upp potatisen cirka 10 minuter.

Blanda ihop grädde, mycket lök, salt enligt behov och tillsätt dill så att det blir "ludit". Värm i en kastrull tills såsen börjar sjuda.

Servera på tallrik med en smörklick på potatisen. Nypotatis och "ludiveetå" passar bra till sill eller annan fisk.

Klart!