

Pisum sativum (Sockerärt-Gruppen) 'Jons släpärt'

Värmland

Beskrivning: '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. Fröna är små till medelstora, blåprickiga på grön-lilagrön botten. Det är en gråärt, men baljorna går att äta som sockerärt.

NGB-nummer: 21938

Historia: Släpärter brukar vara ärter med hinna i baljan som kokas och sedan släpas mellan tänderna för att kunna ta tillvara baljans kött. Men denna historia visar att det inte alltid är så.

Anna Andersson arbetade som hemsömmerska och två gånger om året gick hon till familjen Karlström och sydde nya kläder åt barnen. Frun i huset fick några ärter av Anna. Ärterna kom från Annas fädernegård i Ekshärad där hon föddes 1900. Familjen Karlström odlade sedan ärten på sitt sommarviste på Hammarön utanför Karlstad. Ett av barnen, Marie-Louise, gifte sig med Jon som sedan har fått ge namn åt ärten. "Att vi alltid kallat ärtorna för släpärter berodde nog på att de alltid serverades med smält smör i en äggkopp i vilken skidorna släpades. En del ärtor ramlade ut och den lilla smörärtsupen var det allra godaste". En vän till familjen, Ingegerd Thorngren, har sedan 1990-talet fortsatt att hålla sorten vid liv.



Foto Azneta Börjeson

Odlingsanvisning: Fröna har tendens att bli hårda så innan sådd bör de ruggas för att skalet ska bli tunnare. Ärterna sås när jorden reder sig. Plantorna behöver stöd. Ät av baljorna under sommaren. Fröna skördas i början på september när baljorna har torkat.

Finns att få tag på: Tillgången är begränsad.

