

INNEHÅLL

FÖRORD 4

Odling 6

ODLADE HALLON 8

HALLONODLING I EUROPA 13

ATT ODLA HALLON 20

SJUKDOMAR OCH SKADEINSEKTER 21

FÖRÖKNING 22

PLOCKA OCH FÖRVARA 22

Kulturhistoria 26

DE FÖRSTA HALLONODLINGARNA 32

ODLINGSKUNSKAPEN SPRIDS 35

DE SKOTSKA BÄRODLINGARNA 40

DET SVARTA HALLONET 48

ULYSSES PRENTISS HEDRICK 49

HALLON I MATEN 54

Recept 60

Förord

JAG TYCKER OM alla sorters bär men många håller nog med mig om att den lätt parfymade doften och den friska syrligheten i ett hallon är svår att överträffa. Ett hallon känns lyxigt och vuxet, på något vis. Strö några djupröda hallon ovanpå en sockerkaka och vips har den förvandlats till en lækker tårta. Värm några hallon med lite socker och servera med en kula vaniljglass och gästerna kommer att jubla över den goda desserten. Hösthallonen är mina alldeles speciella favoriter som ofta hamnar i frysen sent på sommaren för att sedan tas fram och bli till sylter och marmelader och blandas i desserter eller kakor under den kalla årstiden.

Man behöver inte ens odla egna hallon för att kunna njuta av dem. Det går bra att gå ut och samla de vilda varianterna i naturen, så som människor gjort i flera tusen år. Många goda sorter hade emellertid inte kommit till utan passionerade odlares och förädlares arbete. Den kanske främste, Herbert Arvidsson i Harplinge i södra Halland, hade jag den stora äran att få träffa bara någon månad innan han avled 2014. Han är pappa till bland annat hallonsorten **'RISARP DESSERT'** men framför allt såg han till så att många hallonsorter som riskerade att försvinna bevarades till eftervärlden. I hans egen odling och genbank fanns som mest inte mindre än 26 sorters hallon.

Till alla er som funderar på att köpa några hallonbuskar till trädgården har jag bara ett råd att ge: köp ett sommar- och ett hösthallon. Då har ni hallon från juli till oktober. Jag har svårt att tänka mig något härligare.

Ingar Nilsson





'Autumn Bliss'



'Fallgold'

terades till de amerikanska kolonierna på 1700-talet inte tålde det strängare vintervädret och den ibland extrema sommarvärmerna på andra sidan Atlanten. Men genom att korsa inhemska sorter med nykomlingarna förbättrades odlingsresultatet. Hallonets förmåga att föröka och omforma sig har också gett upphov till en mängd kloner, alltså växtindivider som uppkommit spontant eller genom förädling av kända sorter. Idag finns förutom vanliga hallon som får bär på fjolårsskotten även hösthallon som ger bär på årsskotten.

Från början av 1900-talet har det också skapats en mängd nationella växtförädlingsprogram för hallon runtom i världen, som framför allt varit inriktade på att från äldre sorter ta fram nya mer odlingsvärda och med bättre egenskaper. The James Hutton Institute i Skottland har under många år bedrivit en omfattande verksamhet med förädling av hallon och vinbär. Härifrån kommer 15 procent av världens alla kommersiella hallonsorter och hälften av alla vinbärssorter. En ny sort från institutet är **'GLEN DEE'** som är en vidareförädling av den populära sorten **'GLEN AMPLE'**. Den har tagits fram för att bättra på buskens bärproducerande egenskaper och **'GLEN DEE'** producerar också sju procent mera bär än sin föregångare. Sorten har ännu inte provats under svenska förhållanden. Även i Sverige har växtförädling av hallon förekommit, främst på Balsgård utanför Kristianstad, där man mest inriktat sig på utveckling av hösthallon. Balsgård grundades som ett växtförädlingsinstitut på 1940-talet men är nu en del av Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Idag bedrivs sortutveckling huvudsakligen kring äpple, vinbär och havtorn.

Växtförädlare har också utnyttjat möjligheten att korsa olika arter. Taybär är en korsning mellan björnbär och hallon som får 3–4 cm långa, röda och söta bär. Loganbäret har fått sitt namn av James Harvey Logan, en odlingskunnig domare från Kalifornien. Bäret uppstod i hans trädgård genom oavsiktlig pollinering mellan hallon och björnbär. Själva busken liknar ett björnbär men har långa, röda frukter. Även boysenbäret såg dagens ljus i USA och är frukten av trädgårdsmästaren Rudolph Boysens ansträngningar. Han korsade hallon med både björnbär och loganbär och fick ett bär som är större än loganbäret men svart som björnbäret.

Det finns ytterligare en hel rad korsningar av olika hallonarter som blivit till nya och odlingsvärda bärsorter: **'KING'S ACRE BERRY'**, **'LAXTONBERRY'** och **'LOWBERRY'** är några.

Hallonodling i Europa

BÄRMARKNADEN HAR UNDER åren genomgått stora förändringar. I början av 1900-talet såldes hallonen oftast färska under odlingssäsongen, eller som sylt. I länder med stora hallonodlingar, som Tyskland, Storbritannien, Ungern, Bulgarien, Frankrike och Norge, blev produktionen från 1960-talet i högre grad inriktad mot livsmedels- och förädlingsindustrin, där färska hallon frystes in eller blandades i yoghurt, glass och dryck. Idag importeras den största andelen hallon som används i industrin från länder utanför EU, medan de stora europeiska hallonodlarna främst säljer färska bär. Importen av frysta bär har ökat våldsamt det senaste decenniet, och idag köper vi bär från utlandet för över 700 miljoner årligen. Det ska jämföras med det sammanlagda värdet på Sveriges odlade frukter och bär, som uppskattas till cirka 800 miljoner kronor.

I trakterna kring Strathmore, rakt norrut från Edinburgh i Skottland, har man idealiska odlingsförhållanden för hallon: mullrik jord och ett kyligt klimat med långa, ljusa sommarnätter. Dessutom jämn bevattning när regnvädren driver in västerifrån. De skotska bärodlarna förser brittena med så mycket som en tredjedel av landets samlade konsumtion varje år. Här odlas 2 400 ton hallon årligen, men också en stor kvantitet jordgubbar, blåbär, krusbär, fläder, vinbär och körsbär. I det geografiskt ganska lilla distriktet finns hela 33 bär-odlingar, varav de flesta också erbjuder självplockning.

Den svenska odlingsarealen för hallon har vuxit en aning de senaste 15 åren, främst med odling i tunnel. Enligt Jordbruksverkets statistik skördas årligen över 500 ton odlade hallon i Sverige. Odlare i Blekinge och Skåne står föga överraskande för den största mängden men det finns kommersiella odlare även i Dalarna och Västerbotten. Ett sätt för dem att förlänga säsongen för hallon är att odla i växthus eller tunnlar, de senare ofta enkla stålbågar som man borrar ned i marken mellan plantorna och täcker med plast så att hallonbusken står skyddad. Det finns många fördelar med den odlingstekniken. När de ömtåliga bären skyddas för väder och vind minskar skadorna och färre bär behöver sorteras bort. Eftersom hallonen inte heller blir blöta eller fuktiga angrips de inte lika ofta av grämögel som de som odlas utomhus.

En hallonodling kan man ha glädje av i många år. 10–15 år är en vanlig livslängd på en hallonplanta men det finns de som ger bär ännu längre. Vilken hallonsort man väljer att ha i sin trädgård beror nog till en del på hur sortimentet ser ut i den lokala handelsträdgården. Många sorter klarar ett växtklimat upp till zon V medan till exempel det svarta hallonet **'JEWEL'** är anpassat enbart till zon I.

Hallon kan vara runda eller konformade och bären alltifrån stora, hårda och fasta till små och mjuka. Då gäller det att veta vad man är ute efter. Ett bär kan lätt trilla ihop i handen när man plockar det och därför inte passa som tårtgarnering men ha en underbar smak och göra sig utmärkt i sylt och saft. För Sveriges kanske mest entusiastiske hallonodlare någonsin, Herbert Arvidsson som jag nämnde i förordet, var alltid smaken viktigast. Han hittade till exempel det hallon, som han senare gav namnet **'MORMORSHALLON'** bland skräp som han samlat i ett hörn på den mark han arrenderade i Risarp. Herbert hade noterat att några ryttare som regelbundet red förbi alltid stannade vid den delen av odlingen och åt av bären. När han till sist själv provade dem kunde han konstatera att de smakade fantastiskt och just så som de hallon han ätit hos sin mormor när han var liten. Genom att korsa sorterna **'VETEN'** och **'PREUSSEN'** skapade Herbert sorten **'RISARP DESSERT'**, döpt efter den by vid Harplinge i Halland där han bodde och verkade.

Förutom sina egna tyckte Herbert att de gamla hallonsorterna smakade bäst. Hans favoriter var bland andra **'GOLDEN QUEEN'**, ett brittiskt bär som hade introducerats på 1880-talet, **'ASKERHALLON'** som är en norsk sort från 1890-talet, och så **'LLOYD GEORGE'** – ett runt, mjukt och aromatiskt hallon från 1919. Lite längre fram har jag gett några andra exempel på hallon som kan finnas i välsorterade plantskolor. Nya sorter tillkommer ständigt. Växtförädlingen har dessutom bidragit till varianter som mognar tidigare och ibland senare än äldre sorter vilket gör att hallonsäsongen sträckts ut.

Herbert Arvidsson.



HALLON har antagligen ätits i alla tider och av alla som bott i trakter där hallonbusken vuxit. På stenåldersboplatser runtom i världen har arkeologer vid utgrävningar hittat rester av bär, till exempel i Skateholm vid Skånekusten, där man i en lämning från cirka 5000 år f.Kr. hittade bland annat hasselnötsskal och hallonfrön. Hallonets bär har plockats av urtidsmänniskan som mat och i jakt på sällsynta sötsaker, medan hallonbuskens övriga delar framförallt använts för att bota olika åkommor. Nordamerikas urinvånare har länge nyttjat rötterna och bladen för att bota dysenteri och andra magsjukdomar. Indianska stammar i Alaska konserverade hallon genom att torka dem, men tillredde även hallonen genom att mosa och koka dem till gröt. På Hawaii har stammen från en inhemsk hallonsort torkats och använts mot mjäll och tillsammans med papayafrukter för att avhjälpa illamående. I den europeiska folkmedicinen har bären rekommenderats mot diarré och av de torkade bladen har man bryggt stärkande te som bot mot en rad olika sjukdomar och besvär, såsom halskatarr, reumatism och förstoppning.



Kulturhistoria

DE ANTAGLIGEN TIDIGASTE bärodlarna, grekerna och romarna, använde också hallonbusken för att framställa olika medel som kunde lindra en rad sjukdomar och fysiska besvär. Bland andra den grekiske botanikern och militärläkaren Dioskorides (40 e.Kr.–90 e.Kr.) i *De Materia Medica* och den samtida romerske naturalhistorikern Plinius den äldre (23 e.Kr.–79 e.Kr.) i *Naturalis Historia*. I de ordinationer som ges i böckerna menar de emellertid ibland törnbuskar i allmänhet eller hallon och björnbär. Det var inte enbart bären som användes i medicinskt syfte, även grenar, rötter, blommor och blad användes för att bota de mest skiftande sjukdomar och åkommor som rosenfeber, ormbett, hemorrojder och hudklåda. När Dioskorides skriver om hur man botar ögoninflammation ordinerar han blommor från *Rubus* som man låter dra i olja innan man smetar dem på ögonen. Han konstaterade även att växten var verksam mot gynekologiska problem. Plinius ordinerar frukten från törnbuskar som man smörjer på området närmast vänster bröst om man har halsbränna eller på magen vid magont.

Långt senare skriver den svenske botanikern och läkaren Carl von Linné att hallonblad säljs på apoteken men inte själva bäret. Under 1700-talet började man rekommendera hallon som bot mot hjärtåkommor och de ansågs mycket effektivare än krossade pärlor, som använts tidigare. Man ansåg även att hallon hjälpte mot magåkommor och till att vederkvicka den som svimmat eller kände sig yr. Från samma århundrade kommer rekommendationen att ta en tesked hallonsaft blandad med vinäger fyra gånger om dagen om man har astma, krupp, kikhosta eller torrhosta. I flera av 1800-talets läkarböcker hittar man gurgelvatten med hallon mot halsont, och hallonsaft mot illamående. Saft på hallon har också använts för att förbättra smaken på vin och vissa mediciner och har även ansetts verksam mot tandsten och varit användbar vid färgning.

I den kinesiska läkekonsten anses hallonen ha söta och värmande egenskaper som hjälper till att stärka lever och njurar. De ska därför vara verksamma om man

Britten John Gerard skrev redan i slutet på 1500-talet om hallonet som en odlad växt, i en av dåtidens mest lästa böcker om växter.

2 *Rubus Idæus.*
The Raspis Bush or Hinde-berry.



FÄRSKA HALLON MED mjölk eller grädde är sannerligen en delikatess och räcker många gånger för att stilla begäret av sommarens smaker. Det hade man upptäckt och skrev om redan på 1600-talet. För alla matlagare kommer det emellertid tillfällen då man inser att det finns sätt att förhöja både upplevelser och smaker genom att kombinera dem med andra. För mig var ett sådant när jag för ett par år sedan satt på en restaurang med en dessert på råkräm och kände hur den söta apelsinkrämen gifte sig med hallonets lite spetsiga syra. Eller första gången jag lagade en brittisk *summer pudding*, en populär dessert på 1800-talet, som förenar alla sommarens rika bärsmaker i en formlig explosion av aromer. Tunga choklادتårtor var inget jag längtade efter tills jag lagade Nigella Lawsons innovativa recept på *pudding cake* som både är luftig och innehåller massor av hallon. Bäreus friska smak lyfter det mesta men de är också vackra och därför är jag speciellt förtjust i geléer som med sitt genomskinliga skal visar upp hallonen. En metod som användes redan på medeltiden.



HALLONLIKÖR

Det här är det absolut enklaste sättet att bevara sommaren. Ta fram likören under den kalla och mörka årstiden och njut.

2 ½ dl hallon 30 cl vodka
2 dl strösocker

LÄGG HALLONEN i en flaska eller burk med lock. Lägg i socker och häll på vodkan. Låt stå i 4 veckor. Skaka flaskan då och då. Sila genom silduk och häll på rena flaskor. Förvara den färdiga likören svalt och mörkt.



SCONES med halloncurd

Ett afternoon tea med riktiga scones och hallonsmak på curden. Clotted cream finns i specialbutiker.



SCONES

3 ½ dl fint vetemjöl
75 g rumstempererat smör
½ dl strösocker
1 stort ägg
3 msk mjölk
1 nypa salt

HALLONCURD

skal och saft av 1 citron
4 dl strösocker
2 ½ dl hallonjuice (sid. 68)
6 äggulor
150 g smör

TILL SERVERING

clotted cream, crème fraîche eller vispgrädde

SCONES: Sätt ugnen på 200 grader. Mät upp mjölet i en bunke. Lägg i smöret och arbeta in med fingertopparna till en smulig deg. Tillsätt sockret.

Vispa ägget och tillsätt 2 msk mjölk samt saltet. Häll ner i degblandningen och arbeta samman. Forma degen till en boll och kavla ut på mjölad bänk till en 2 ½ centimeter tjock, rund kaka. Tryck ut scones med en ringform (cirka 5 centimeter i diameter) eller en kopp med skarpa kanter. Vrid inte formen utan lyft den rakt upp. Lägg sconesen på en plåt, samla ihop degresterna och kavla ut igen tills du använt all deg.

Pensla sconesen med mjölk och strö lite mjöl på toppen. Baka högt upp i ugnen i 10–12 minuter. Sconesen ska vara lätt bruna på toppen. Låt svalna på galler.

HALLONCURD: Blanda skal, citronsaft, socker och hallonjuice i en kastrull. Vispa äggulorna lätt och häll ner i kastrullen. Värm under vispning tills krämen sjuder och blir tjockare. Ta kastrullen från värmen och vispa ner smöret i omgångar. Täck med ett lock eller plastfolie och låt svalna. Häll på burkar och servera till scones med clotted cream, crème fraîche eller hårt vispad grädde.



PEACH *Melba*

*En klassiker från slutet av 1800-talet.
Den franske kocken Auguste Escoffier
skapade desserten på hotell Savoy i London
till sopranen Nellie Melbas ära.*



8 persikor
1 liter vatten
3 dl strösocker
1 vaniljstång
400 g hallon

TILL SERVERING
ev. vaniljglass
hallon

SKÅLLA OCH SKALA persikorna. Blanda vatten och strösocker i en kastrull på svag värme och rör tills sockret lösts. Dela vaniljstången, skrapa ner fröna i lagen och lägg i persikorna. Sjud tills de är mjuka. Lägg över i burk och slå lagen över om de ska användas senare.

Annars låt svalna i lagen.

Mixa hallonen med 4 matskedar av persikolagen. Sila så att såsen är helt slät.

Lägg 2 persikohalvor i ett dessertglas, ev. med en kula vaniljglass emellan. Slå över hallonsåsen och garnera med hallon.

SEMIFREDDO

med hallon

och daim

Gör egen dulce de leche genom att sakta koka en burk kondenserad mjölk i vatten under lock i cirka 3 timmar.



4 ägg
1 ½ dl strösocker
3 dl vispgrädde
1 dl dulce de leche
1 ½ dl hallonsylt (sid. 74)

TOPPING
300 g hallon
1 dubbel-daim

SEPARERA ÄGGEN i vitor och gulor. Vispa gulorna luftiga med hälften av sockret. Vispa grädden krämig och vänd ner i gulorna. Vispa vitorna tillsammans med resten av sockret till fast, blank maräng. Vänd ner i gräddblandningen.

Vänd ner dulce de lechen och hallonsylten försiktigt så att smeten blir melerad. Fördela blandningen i glas och frys i minst 2 timmar.

Servera semifreddon toppad med färska hallon och krossad daim.

HALLON-

sorbet

3 dl sockerlag
6 dl hallonpuré (sid. 68)
3 msk pressad citronsaft
30 g glukos eller honung

SOCKERLAG
1 ½ dl strösocker
1 ½ dl vatten

RÖR UT SOCKRET i vattnet till en sockerlag. Blanda med övriga ingredienser och frys i glassmaskin, alternativt ställ sorbe-

ten i frysen och rör om varje timme tills den är genomfusen.

CLAFOUTIS med *hallon & persika*

*En variant på den klassiska, franska
desserten som traditionellt innehåller
färska körsbär.*



80 g rumstempererat smör
2 msk florsocker
2 msk mandelmjöl
1 nypa salt
1 äggula
1 ½ dl vetemjöl

FYLLNING
3 äggulor

1 dl strösocker
1 msk maizena
1 ½ dl vispgrädde
2 mogna persikor
300 g hallon
2 msk florsocker

TILL SERVERING
yoghurtsorbet (sid. 76)

BLANDA SMÖR. florsocker, mandelmjöl och salt i en bunke. Tillsätt äggula och vetemjöl och blanda till en slät deg. Slå in degen i plastfolie och låt vila i kylan i 30 minuter.

Sätt ugnen på 180 grader. Kavla ut degen tunt och klä en smord pajform med den. Täck pajdegen med aluminiumfolie och lägg i ett lager av torra ärtor eller bönor. Baka pajbotten i ugn i 20 minuter. Ta ut och låt svalna något innan du tar bort ärtor och folie.

Vispa äggulor, socker, maizena och vispgrädde slätt. Skär persikorna i klyftor eller skivor och fördela i pajskalet. Lägg i hallonen.

Slå över äggblandningen och baka i ugnen i cirka 20 minuter, fyllningen ska vara fast när den är klar. Ta ut pajen och pudra med florsocker. Slå på ugnens grillelement och griljera pajen tills florsockret är smält.

Servera ljummen, gärna med en kula yoghurtsorbet.

