

Da poteten kom til Norge

Man skulle kanskje tro at poteten alltid har vært i Norge, men den kom først til landet på midten av 1700-tallet. I begynnelsen var det mange nordmenn som var skeptiske til å dyrke denne ukjente klumpen fordi det var knyttet mye overtro til poteten. Man trodde blant annet at den var giftig og at man kunne bli syk av den. I tillegg var det mange bønder som verken syntes at den luktet eller smakte godt.

På denne tiden var det mange som sultet og led av feilernæring, og prester så at poteten var en viktig løsning på dette problemet. Poteter tåler dårlig vær, kan lagres over lang tid og er en god kilde til C-vitamin. Derfor var det mange prester som brukte mye tid på å lære nordmenn å dyrke, oppbevare og tilberede poteter. Slike prester ble ofte kalt for «potetprester».

Dette arbeidet til «potetprestene» gjorde at poteten etter hvert ble en viktig del av det norske kostholdet. I begynnelsen ble poteter brukt som en erstatning for korn. Potetene ble tørket og malt slik at de kunne bli bakt med i flatbrød og lurt med i grøten. Senere fikk poteten sammen med salt sild en stjerneplass i nordmenns kosthold fordi dette var en næringsrik og billig kost.

I dag spiser hver nordmann 16 kilo poteter i året. Det er omtrent halvparten av potetinntaket for bare 20 år siden. Mye av grunnen til dette er at matvarer som pasta og ris har tatt over potetens faste plass på middagstallerken. Bare tenk på hva du selv spiser. Spiser du mest ris og pasta, eller potet?