

Odla eget socker

JONAS RINGQVIST

Socker och sirap är kanske inte det första man tänker sig att bli självförsörjande på. Det odlas storskaligt, raffineras i industriell skala, kostar nästan ingenting att köpa och dessutom är det ju inte särskilt nyttigt. För mig tog det över 25 år av självhushåll innan jag ens gav mig på ett försök. Det jag trodde var krångligt och kanske inte värt besväret visade sig vara riktigt enkelt och dessutom fick vi en helt makalöst god produkt som inte alls liknar de sockerprodukter som finns i affären.



Sockerbetor är ganska lättodlade och kan bli stora om säsongen är lång. Foto: Marika Pettersson.

För att odla sitt eget socker i vårt klimat är det sockerbetor som gäller. De är nära släkt med rödbetor och har en liknande men skarpare smak, och ett helt annat sockerinnehåll. De odlas storskaligt i sydligaste Sverige men går att odla även längre norrut. Medan man i industriella processer kan göra raffinerat socker av betorna får man i självhushållet nöja sig med att koka sirap eller möjligen reducera sirapen till råsocker.

Betodling

Betor är ganska lättodlade, men de kräver en lång odlingssäsong för att bli stora och utveckla mycket socker. De har stor tillväxt på hösten, men när det blir kallare minskar sockerinlagringen. För varje dags försening av sådden sägs sockerproduktionen minska med 0,5–1 %. Vid kommersiell odling sås därför betorna redan från slutet av mars, vilket inte är möjligt hos oss som odlar i odlingszon 4. För att ge våra betor en så lång säsong som möjligt valde vi istället att dra upp plantor som vi efter fyra veckor planterade ut i början av maj. Det gav en längre växtsäsong, men bidrog säkert till att betorna blev mer ojämna i formen. Vi sådde plantorna i pluggbrätten med ganska små plugg. Sannolikt hade djupare plugg varit att föredra. Om man odlar i zon 1 eller 2 kan det säkert vara bättre att så tidigt direkt på friland.

Fröer till sockerbeta har varit svårt att få tag på i mindre mängder. Det verkar inte finnas fröer i något av de svenska fröfirmornas ordinarie sortiment, men efter att vi efterfrågat det har fröföretaget Semenco tagit in frö, och de kommer att ha fröer att leverera även för säsongen 2020.

Brunnen (eller ännu hellre komposterad) stallgödsel är en utmärkt gödsel att använda i sockerbetsodlingen. En stor del av tillväxten av betorna sker under sensommar och höst då näringen från stallgödselkomposten blir tillgänglig för betorna. Jag skulle använda en rejäl giva om ca 5 liter komposterad stallgödsel per kvadratmeter till betorna och lägga mindre krävande grödor åren efter. Om man odlar kommersiellt och har bra koll på sin jord för att optimera skörden så kan det också vara värt att veta att sockerbetor kräver mycket natrium och att de dessutom är känsliga för brist på framför allt bor och mangan. Sockerbetorna vill också gärna ha en jord med ett pH runt 7, så det kan vara värt att kalka om man har ett lågt pH.

Normalt plantavstånd vid fältmässig odling av sockerbetor är ca 10 plantor/kvm. Vi satte ut lite fler än det och hade 40 cm mellan raderna och 15–20 cm mellan plantorna. Vi valde ett tätare plantavstånd eftersom vi räknade med en något kortare säsong hos oss och att plantorna därför inte skulle nå tillräcklig storlek. Ogräshanteringen i betorna var väldigt enkel. Eftersom vi planterade ut runt 1 maj hann vi med en falsk såbädd för att minska ogrästrycket. Vi hackade sedan ett par gånger med hjulhacka mellan raderna och med vanlig bygelhacka mellan plantorna. Den kraftiga blasten täckte ytan mellan raderna förhållandevis snabbt och skuggade ut ogräset. Under större delen av säsongen behövde vi därför inte hantera ogräset alls. På så sätt är sockerbetorna en lättodlad gröda. Hade vi istället valt att direktså hade vi knappast hunnit med en falsk såbädd före sådd, utan fått tillämpa fördröjd sådd och flamning för att minska ogrästrycket (läs om falsk såbädd och flamning i min artikel om ogräs i Åter 2/2018).

Jag har inte tillräcklig erfarenhet för att uttala mig om problem med skadedjur och

sjukdomar på sockerbetor, men utgår ifrån att problemen är små i husbehovsodlingen. Växtföljdsmässigt bör betorna hanteras som vanliga rödbetor. De problem som kan uppstå är sannolikt kopplade till gödslingen och framför allt eventuella spårämnesbrister.

Skörden görs från och med september och innan frosten sätter in. Enligt svensk statistik så ligger en normalskörd vid fältmässig odling på runt 6 kg/kvm och det var också ungefär vad vi lyckades skörda. På de 40 kvm som vi odlade sockerbetor på fick vi över 250 kg. Tyvärr gick en del av skörden bort eftersom betorna var så ojämna och behövde putsas med kniv för att bli rena från jord, men det var ändå en betydande mängd betor vi lyckades skörda.

Ska man lagra betorna före kokning ska det göras vid 0–5°C. Bäst är dock att koka sirap på betorna direkt efter skörd. Sockerinnehållet minskar nämligen om betorna lagras i för hög temperatur eftersom betorna då fortsätter att andas och sockret förbrukas.

Koka sirap

Efter skörd är nästa steg att koka sirap av betorna. Kokningen gör att en del av sockret löses ut i vätskan som man sedan tar tillvara och reducerar tills man når önskad sockerhalt. Samtidigt är kokningen avgörande för att få bort den skarpa smak som sockerbetorna har. Vi har valt att koka ned sirapen till en sockerhalt på 75 %. Då är den fortfarande ganska rinnig men har kunnat lagras en tid utan problem. Vill man ha den tjockare får man koka lite längre.

Vi använde en refraktometer för att mäta sockerhalten. Det är ett optiskt instrument som mäter brix-talet, dvs sockerhalten, i vätskan och kan köpas till en rimlig kostnad. Alternativt kan man göra ett ”syltprov” på en kall tallrik för att se hur konsistensen blir när sirapen svalnar.

Här till höger har jag beskrivit processen steg för steg med bilder från när vi kokade sirap på vår självhushållarkurs här på Bossgården.

Vi kommer definitivt att fortsätta odla sockerbetor och koka sirap. Att ringla lite hemkokt sirap över frukostgröten är riktig vardagslyx. Sirapen smakar inte alls som den man köper i affären. En del av betsmaken finns kvar och sirapen har en mörk, fin färg. I Tyskland finns denna typ av hantverksmässigt producerad sirap att köpa, men jag känner inte till någon som gör det här i Sverige. Vi kommer att nöja oss med att koka vår egen sirap till husbehov, men det finns definitivt en nisch för den som vill ge sig på ett nytt mathantverk för försäljning.



JONAS RINGQVIST driver Bossgården tillsammans med sin fru Sanna. De odlar grönsaker till försäljning och självhushåll och har även får, stutar och höns. De håller också i Hjo folkhögskolas odlingskurser med inriktning på både självhushåll och odling till försäljning. Mejl: jonas.f.ringqvist@gmail.com.

Koka sirap – steg för steg



1. Betorna skördas med grep och putsas med kniv direkt i fält. Våra betor blev ganska ojämna, och vi skar till dem så att för knöliga eller skadade delar lämnades kvar i odlingen för att ytkomposteras på plats tillsammans med blasten.



2. Vi skalade inte betorna utan spolade bara av dem. Liksom rödbetor är de ganska lätta att tvätta, särskilt om jorden inte hinner torka in innan de tvättas.



3. Betorna delades sedan i mindre bitar, ca 2–3 cm tjocka.

Foton: Marika Pettersson, Stina Wessman och Jonas Ringqvist.



4. Vi kokade drygt 30 kg betor i en omgång och använde då en tvättgryta som eldas med ved. Vi tillsatte vatten så att det knappt täckte betorna för att de inte skulle bränna fast i botten. Det är naturligtvis bra att tillsätta så lite som möjligt, för allt vatten måste kokas bort när man gör sirapen. Men med en vedeldad kokgryta blir det svårare att reglera temperatur och lätt att bränna vid i botten. Betorna behöver koka tills de är helt mjuka, ca 3–4 timmar.



5. När betorna var helt mjuka och fortfarande varma flyttade vi över massan till en duk i en fruktpress. Den vätska som var kvar i kokgrytan hällde vi också igenom duken för att få bort alla rester från betorna.



6. Med fruktpressen fick vi ut den söta vätskan. Resterna av betorna smakade också fortfarande sött så en hel del socker fanns säkert kvar i dem. Resterna använde vi som foder till djuren.



7. Vätskan kokade vi sedan först i den vedeldade kokgrytan. Under kokningen behövde sirapen skummas av. (Vi sparade en del av skummet och använde till att söta hemgjord müsli.) När en stor del av vattnet försvunnit och vi kände att det fanns en risk att bränna vid sirapen i kokgrytan flyttade vi över vätskan till en mindre kokgryta och fortsatte koka på en elektrisk spis. Det kokar lätt över så det är bra att ha koll och röra regelbundet.



8. När vätskan började tjockna ytterligare kollade vi sockerhalten med en refraktometer. Vi mätte regelbundet under den senare delen av kokningen och var nöjda när vi kom upp i 75 % sockerhalt.



9. Slutligen hällde vi upp den fortfarande heta sirapen i glasburkar. Av de drygt 30 kg betor som vi kokade blev det ca 5 liter sirap.