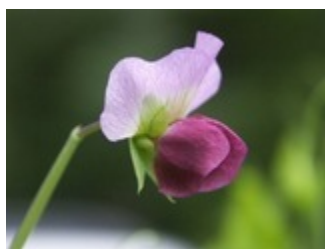


Gråärter har traditionellt odlats till både människoföda och djurfoder i stora delar av landet, men är idag ganska bortglömda. Det finns dock ett gryende intresse för gråärten. Flera gamla sorter har samlats in och odlas igen i mindre skala.



Som så många traditionella sorter är gråärter mycket lättodlade och klarar dåligt väder utan större problem. Man sår dem tidigt på våren, så fort jorden reder sig. Sätt dem med 15-20 cm mellanrum t.ex.runt trefötter av rejäla bambukäppar med snören, som de får klättra på. Traditionellt har man naturligtvis inte odlat dem mot bambukäppar. Samodling med havre har förekommit och från Bohuslän finns det uppgifter om att man har odlat dem tillsammans med bondbönor, där de kraftiga bönstjälkarna stöttat ärterna. Eftersom gråärter i det närmaste

försvunnit som gröda, har mycket av kunskapen om hur man odlar dem också försvunnit. Idag får vi fånga upp den kunskap som finns kvar och komplettera med egna experiment.



Plantorna blir stora och höga med vackra blålila blommor. Ärterna börjar mogna i augusti, då man kan börja plocka dem för att äta färska. I september brukar det vara dags att ta in huvudskörden. I ett torrt klimat kan ärterna hänga kvar på ärtriset ute och torka - i Bohuslän har man torkat dem på hässjor, I ett regnigt klimat kan man bli tvungen att torka ärterna inomhus, eftersom skidan lätt börjar ruttna i fukten och ärterna faller till marken. Då spritar man dem och låter dem eftertorka i stora flata korgar eller på torkkollar.

