

PRODUKTBESKRIVNING

"Äkta Gränna Polkagrisar"

Avser: Skyddad geografisk beteckning (SGB)

Produkttyp: Klass 2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

Beskrivning av produkten:

"Äkta Gränna Polkagrisar" är ett traditionellt bakverk med spiralvridna röda ränder som framställs av socker smaksatt med naturlig pepparmyntsolja.

"Äkta Gränna Polkagrisar" har följande egenskaper:

Fysiska kännetecken:

Form: Rund rak stång.

Yta: Torr och slät.

Vikt: 25 – 350 gram.

Längd: 10 – 50 cm.

Diameter: 10 – 100 mm.

Färg: Neutralt vit med spiralvridna karminröda ränder (nyans NCS¹ 1080-R) där intensiteten på den röda färgen kan variera något mellan olika kok.

Kemiska egenskaper:

Socker: 85 – 99 %

Glykossisrap: 0 – 15 %

Pepparmyntsolja

Naturlig rödfärg

Organoleptiska egenskaper:

Smak: En tydlig mintsom som efter en stund balanseras upp av sötman. En lång och frisk eftersmak av pepparmint.

Doft: Mintdoft med söta toner.

¹ Natural Color System

Konsistens: Hård till något seg. Konsistensen påverkas bland annat av en rad omgivningsfaktorer. Insidan är rundporig av små fina luftbubblor. Ska kunna hackas av med kniv utan att smulas sönder.

Ätupplevelse: Initialt mycket hård som efter hand övergår till seg och mjuk. De luftfyllda porerna framträder tydligt. Luftbubblorna ger polkagrisen den sega konsistensen i munnen efter en stund.

Råvaror:

Socker (renhet K5 eller J5), glykossirap, naturlig pepparmyntsolja, ättika och naturlig rödfärg – vanligen karminrött (E120).

Foder:

-

Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela förädlingsprocessen måste äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

”Äkta Gränna Polkagrisar” ska vid försäljning vara inslagen i papper eller cellofan märkt ”Äkta Gränna Polkagrisar”.

Särskilda regler för märkning:

Inga ytterligare krav utöver vad som följer av allmän lagstiftning.

Beskrivning av det geografiska området

”Äkta Gränna Polkagrisar” bakas i Gränna socken i nordvästra delen av landskapet Småland. (Se bifogad karta).

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Gränna socken ligger utsträckt längs Vätterns östra strand mitt emot Visingsö, Vätterns största ö. Centrum i Gränna socken är Gränna stad. Från staden går färjeförbindelse till Visingsö.

Genom socken rinner Röttleån som avvattnar de båda sjöarna Brunn och Ören vilka till största delen är belägna i Gränna socken.

Landskapet i Gränna socken domineras av två karaktäristiska naturtyper. Längs Vättern består landskapet av fullåkersbygd med lerjordar, sand och någon svartmylla. Innanför den på skiffergrund vilande åkermarken reser sig, parallellt med Vättern, en skogsklädd urbergsplatå som på vissa ställen når drygt 300 meter över havet. Övergången från jordbruksbygden till urbergsplatån är brant och mycket dramatisk.

Gränna socken inkorporerades 1659 i grevskapet Visingsborg, ett grevskap som konung Erik XIV tilldelat ätten Brahe som grevlig förläning 1562. Redan år 1652 började greve Pehr Brahe d.y. anlägga staden Brahe-Gränna på sin mark i Gränna socken. Greven gav också staden stadsprivilegier. Därigenom kom Gränna att bli Sveriges första och enda feodalstad, grundad med grevliga snarare, än kungliga stadsprivilegier.

Efter konung Karl XI:s reduktion fick Gränna kungliga stadsprivilegier 1693. I samband med detta delades Gränna socken i Gränna stads- och Gränna landsförsamling.

Gränna stad hade redan vid anläggandet ett gynnsamt läge invid landsvägen mellan Stockholm och Helsingborg. Från stadens hamn utgick båtförbindelser till bland annat Visingsö. Trots det gynnsamma läget har Gränna förblivit en småstad. Småstadens charm samt det vackra och stundtals dramatiska landskapet har gjort att Gränna blivit ett mycket populärt turistmål.

Specifika uppgifter om produkten:

"Äkta Gränna Polkagrisar" kokas i öppen kastrull. Ett kok får maximalt innehålla 5 kg socker. Ett kok får maximalt innehålla 15 % glykossirap.

I Gränna började man baka polkagrisar vid mitten av 1800-talet. Namnet polkagris dyker för första gången upp i skrift år 1859. Det var änkan Amalia Eriksson som detta år fick Magistratens tillstånd att i Gränna *"såsom försörjningsmedel med egna händer idka Bagerihandtering af grövre och finare brödsorter och tillverka s.k. Polkagrisar"*.

Namnet polkagris kan härledas till den Böhmska dansen polka som blev populär under första halvan av 1800-talet. Populariteten hos dansen gjorde att namnet polka kom att användas som beteckning på allehanda fina och moderna ting.

Polkagrisen, som från början huvudsakligen var en lokalt förekommande produkt, kom i slutet av 1800-talet att bli känd i resten av landet. År 1895 kunde man i en reseskildring publicerad i Svenska Turistföreningens årsskrift läsa följande: Att *"Grennaboarne äfven ha god smak [...] bevisas af tre ryktbara Grenna-specialiteter [...] [bland dessa finns] de s. k. polka-grisarne» som äro de sötaste grisar i världen, alldenstund det i själfva verket är [...] verkliga jättkarameller (röd- och hvitrandiga) endast tillfinnandes i staden Grenna och af följande häpnadsväckande dimensioner: längd 33 cm, tjocklek 1½ cm (periferien), och vikt 350 gr., hvartill kommer, att smaken är för karamellälskare af alla åldrar rent af bedårande ljuflig."*

Till följd av reportaget i årsskriften började polkagrisar beställas från övriga städer i landet. Produkten hamnade därför i olika firmors priskuranter där polkagrisen för första gången omnämns 1899.

De exklusiva bakverken såldes inte enbart i Sverige utan *"Äkta Gränna Polkagrisar"* exporterades även till Amerika.

I och med den ökade efterfrågan började allt fler av Grännas sockerbagare ta upp tillverkning av polkagrisar, eller polkagriskäppar som de också kallades. Efter Amalias död bakade och sålde hennes dotter Ida polkagriskäppar med tillägget Äkta på förpackningen för att påpeka att detta var originalet. Omslagspapperet var från början brunt men ca 1910 började man använda ett ljusrosa omslagspapper.

Grännas läge utmed huvudvägen mellan Helsingborg och Stockholm, den s.k. riksväg ett (senare Europaväg 4) medförde att staden och dess omgivning tidigt blev mål för den ökande bilturismen. Under 1930-talet kom polkagrisarna därigenom att utvecklas till en betydande turistsouvenir. Det stora intresset för polkagrisarna medförde att bakverken även började tillverkas utanför Gränna och med industriella metoder. Industripolkagrisarna hade emellertid annorlunda smak och konsistens.

För att skydda det traditionella hantverket och värna om den ursprungliga polkagrisen bildades Föreningen Gränna Polkgristillverkare 1946. Föreningen tog bland annat fram kriterier för hur *"Äkta Gränna Polkagrisar"* ska framställas. Ett av kriterierna är att polkagrisen ska vara handgjord.

Föreningen registrerade 1948 varumärket *"Äkta Gränna Polkagrisar"*, en beteckning som använts sedan början av 1900-talet. Varumärket beskrevs på följande sätt: *"En horisontalt liggande avbildning av en polkagris, över och delvis skymmande denna en vapensköld med föreningens initialer FGPT samt på ömse sidor om vapenskölden text "Äkta Gränna Polkagrisar" och under polkagrisavbildningen "Inregistrerat varumärke – garanterar äkta tillverkning."*

Föreningens verksamhet upphörde 1980. I samband med detta avregistrerades varumärket.

I dag är det Gränna Näringslivsförening, och de i föreningen verksamma polkagrisbagarna, som svarar för att hantverkstraditionen upprätthålls och att *"Äkta Gränna Polkagrisar"* fortfarande tillverkas enligt de kriterier som fastslogs av Föreningen Gränna Polkgristillverkare.

"Äkta Gränna Polkagrisar" bakas av socker, glykossirap, vatten, ättika och pepparmyntsolja. Luftens temperatur och fuktighet avgör mängden av de olika ingredienserna.

Socker, glykossirap, vatten och ättika blandas och kokas upp i en öppen gryta. Vid framställning av *"Äkta Gränna Polkagrisar"* får ett kok maximalt innehålla 5 kg socker.

När koket uppnått ca 150 grader hålls den bärnstensfärgade degen ut på ett kylbord med en marmorskiva eller på ett vattenkylt bord av järn. Bagaren väljer den exakta temperaturen utifrån de egenskaper slutprodukten ska ha.

En liten del av degen tas åt sidan och färgas röd med naturligt färgämne genom att polkagrisbagaren målar degen med en pensel. Den färgade degen används sedan till den röda spiralvridna rand som kännetecknar *"Äkta Gränna Polkagrisar"*. Degen är fortfarande så pass varm i början av processen att man använder degspadar för att arbeta in kanterna av degen så att temperaturen hålls jämn i hela degen.

När degen sedan svalnat till ca 70 grader börjar bagaren arbeta in luft i degen samtidigt som den smaksätts med pepparmyntsolja. Luften gör att degen blir vit och porös. I början bearbetas degen för hand på kylbordet. Därefter fortsätter bagaren att arbeta in luft i degen genom att dra och vika degen upprepade gånger runt en på väggen fastsatt krok. I dag ersätts detta, för armar och axlar ansträngande, arbetsmoment delvis av en dragmaskin.

När degen har fått tillräckligt med luft flyttar bagaren över den till ett bakkbord av trä. Trät gör att degen svalnar långsammare så att bagaren ska hinna baka polkagrisarna. När degen lagts på bakkbordet har bagaren trots detta endast cirka 10 minuter på sig föra att forma polkagrisarna. Degen, som nu har blivit vit av den inarbetade luften, formas till en avlång längd innan den rödfärgade degen, läggs på. När degen sedan viks och tvinnas skapas en stor polkagris som rullas

ut på bakkbordet och klipps på mitten. De två delarna rullas ut till tunnare stänger som på nytt klipps av på mitten. Denna process fortsätter till dess polkagrisarna fått önskad längd och tjocklek.

De bakade polkagrisarna läggs därefter på ett rullband där de får ligga och svalna. Bandet måste vara i konstant rörelse för att "Äkta Gränna Polkagrisar" ska få en jämn och rund form.

När polkagrisarna svalnat kontrolleras kvaliteten och de godkända polkagrisarna slås in i omslagspapper eller cellofan märkta "Äkta Gränna Polkagrisar". Färgen på omslagspapperet varierar från rödvit till rosa. Större polkagrisar kan också ha ett yttre transparent skyddsomslag.

Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende, eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Sambandet med det geografiska området grundar sig på den i Gränna uppkomna, och än i dag bevarade, metoden att baka "Äkta Gränna Polkagrisar".

Traditionen att baka polkagrisar kan skriftligen spåras tillbaka till 1859 då änkan Amalia Eriksson fick tillstånd att för sin egen försörjning tillverka s.k. polkagrisar.

Polkagrisarna hade från början en lokal marknad men ryktet om de speciella polkagrisarna spreds snabbt till de närliggande städerna inte minst vid den livliga båttrafiken på Vättern.

I slutet av 1800-talet blev "Äkta Gränna Polkagrisar" riksbekanta genom artiklar i olika tidskrifter, bland annat i Svenska Turistföreningens tidskrift. De många reportagen om staden Gränna och de för Gränna speciella polkagrisarna som följde på kungafamiljens besök i början av 1900-talet bidrog också till att sprida ryktet om "Äkta Gränna Polkagrisar" till stora delar av landet. Som ett resultat började beställningar på "Äkta Gränna Polkagrisar" komma från olika delar av landet. Detta ledde i sin tur till att "Äkta Gränna Polkagrisar" inkluderades i olika firmors priskuranter från och med 1899. Ryktet spred sig också utanför Sverige så att "Äkta Gränna Polkagrisar" även såldes till Amerika.

Redan på 1920-talet var ryktet om "Äkta Gränna Polkagrisar" så allmänt spritt i landet att staden Gränna började marknadsföra sig som besöksmål för den ökade turismen under beteckningen polkagrisarnas stad.

I dag är "Äkta Gränna Polkagrisar" ett så välkänt begrepp att de blivit en del av populärkulturen något som inte minst manifesterats i olika TV-produktioner, bland annat Sveriges televisions mycket populära adventskalendrar.

Konsten att baka "Äkta Gränna Polkagrisar" är ett hantverk som har traderats från de ursprungliga polkagrisbagarna i slutet av 1800-talet till dagens bagare. Polkagrisbagare utbildas enligt ett lärlingssystem vilket innebär att den som önskar bli en fullärd polkagrisbagare får gå i lära hos en erfaren polkagrisbagare.

En polkagrisbagare behöver bland annat känna till hur hen kontrollerar de faktorer som var och en för sig eller i kombination ger upphov till den speciella konsistens som kännetecknar "Äkta Gränna Polkagrisar".

Konsistensen påverkas av mängden av de olika ingredienserna i degen. Att bestämma den korrekta vattenmängden innebär en utmaning då bagaren måste ta hänsyn till luftfuktigheten

för att kompensera för det vatten som sockret dragit åt sig. För mycket glykos och/eller för lite vatten gör polkagrisen hård. För lite ättika gör polkagrisen grymig.

Konsistensen påverkas också av hur fort degen kokas upp och degens sluttemperatur samt av mängden luft som arbetas in i degen. Om degen kokas upp för långsamt eller om temperaturen på degen är för låg när degen hålls ut på kylbordet blir polkagrisen seg.

Om bagaren arbetar in för lite luft i polkagrisdegen blir den hård. För mycket luft ger större och fler luftkanaler i den färdiga polkagrisen vilket bland annat gör att den lättare går sönder.

Polkagrisbagaren måste också anpassa ovanstående variabler till slutproduktens storlek. En stor polkagris tenderar att plattas till av sin egen tyngd så att den för "Äkta Gränna Polkagrisar" runda stavformen går förlorad. Polkagrisbagaren kan motverka detta genom att koka degen till en högre temperatur eller använda mer glykos.

En fullärd polkagrisbagare måste också behärska hantverket att baka "Äkta Gränna Polkagrisar". När degen är färdigkokad och hålls ut på kylbordet måste bagaren se till att den svalnar jämnt genom att hålla degen i rörelse och hela tiden vika in kanterna.

När degen svalnat till rätt temperatur börjar bagaren arbeta in rätt mängd luft i degen genom att dra och vika degen upprepade gånger runt en på väggen fastsatt krok. Den inarbetade luften gör att degen blir vit. När korrekt mängd luft arbetats in i degen formas den till en avlång längd innan den rödfärgade degen, läggs på. När degen sedan viks och tvinnas skapas en stor polkagris som rullas ut på bakbordet och klipps på mitten. De två delarna rullas ut till tunnare stänger som på nytt klipps av på mitten. Denna process fortsätter till dess polkagrisarna fått önskad längd och tjocklek. Hela processen kräver stor hantverksskicklighet då bagaren endast har ca 10 minuter på sig att forma polkagrisarna innan temperaturen på degen sjunkit så att det blir omöjligt att forma "Äkta Gränna Polkagrisar".

Källor:

Amalia Erikson och polkagrisarna, Stiftelsen Grenna Museum, 2009
Diverse trycksaker och informationsbroschyrer 1950 – 1980
Gränna Museum
Historiskt-geografiskt och statistiskt lexikon öfver Sverige (1859 – 1870)
Johnson, A. 2008: Fånga platsen. Guide till Sveriges företagsamma historia.
Jonasson, M. 1999: Kvinnliga uppfinnare. NUTEK.
Nordisk Familjebok
Svensk etymologisk ordbok
Svenska Turistföreningens årsskrift 1895



Produktionsområdet för "Äkta Gränna Polkagrisar" (svart linje)

BILAGOR

Produktnamnet

Namnet "Äkta Gränna Polkagrisar" förekommer i dagstidningarna sedan 1941 (första gången i Dagens Nyheter 1941-06-22). Beteckningen förekommer totalt 67 gånger i dagspressen.

Den snarlika namnformen "Äkta Gränna Polkagris" förekommer första gången i Göteborgsposten 1967-07-02. Beteckningen förekommer därefter sparsamt i dagspressen (totalt 11 gånger).

Beteckningen "Gränna Polkagrisar" förekommer 119 gånger i dagspressen. Första gången 1923-01-27 i Aftonbladet och Svenska Dagbladet samt 1923-01-29 i Göteborgs dagblad. I dessa artiklar berättas om "de redan så ryktbara Gränna Polkagrisar".

"Grenna Polkagrisar" omnämns första gången i Dagens Nyheter 1922-08-07. (Totalt antal omnämningen 11)

Beteckningen "Gränna Polkagris" förekommer 18 gånger. Första gången i Svenska Dagbladet 1936-12-13.

Omnämningen i olika medier

Företagsamheten.se - Amalia Eriksson. <https://www.youtube.com/watch?v=VJ2QQWCW978>

SVT:s julkalender Herkules Jonssons storverk 1969. Avsnitt 19 och 20.

<https://www.oppetarkiv.se/video/2448850/herkules-jonssons-storverk-avsnitt-19-av-25> samt

<https://www.oppetarkiv.se/video/2448857/herkules-jonssons-storverk-avsnitt-20-av-25>

Grenna museums utställning om Amalia Eriksson, Gränna och polkagrisarna.

Gränna Polkagrisar 1987: <https://youtu.be/VJySMq0DyLw>

Bland päron och polkagrisar – en kortfilm av Knut Martin. (1938)

<https://www.filmarkivet.se/movies/bland-paron-och-polkagrisar-en-kortfilm-av-knut-martin/>

Omnämningen i icke svenskspråkiga artiklar

<http://realscandinavia.com/granna-swedens-own-candyland/>

<https://boernenenes-verige.dk/granna/>

<https://www.onfoodietrail.com/swedish-candy-polkagris-grenna/>

<http://www.cmariec.com/?p=1149>

<https://www.schwedenhappen.ch/polkagris-suesses-kommt-aus-graenna/>

<https://wow-voyage.com/en/granna-typical-swedish-village/>

<https://sophiessuitcase.com/visiting-polkapojkarna-granna/>

Övrig dokumentation

Bevis på registrering av namnet Äkta Gränna Polkagrisar



*Kungl. Patent- och registreringsverket intygar härmed,
att ovan avbildade varumärke är infört i varumärkesregistret
med omstående uppgifter.
Stockholm den 12 mars 1948.*



Inga Nordlander
(Åva Nordlander)

4. Beskrivning.
5. Ordskydd.
6. Voruslag.
7. Anmärkningar.

1. 29 januari 1947.

2. 12 mars 1948.

3. Föreningen Gröna Polkagristillverkare, Gröna.

4. En horisontalt liggande avbildning av en polkagris, över och delvis skyrmade denna en vapensköld med föreningens initialer F G P T samt på ömse sidor om vapenskölden texten "Äkta Gröna Polkagrisar" och under polkagrisavbildningen "Inregistrerat varumärke - Garanterar Äkta tillverkning".

5. -.

6. Karameller särskilt Äkta s.k. Gröna polkagrisar.

Förutsättningar för medlems rätt att begagna märket:

Medlemskap av föreningen kan vinnas av personer, som äro bosatta i Gröna och genom flerårig tillverkning av polkagrisar visat sig besitta erforderliga kunskaper för näringsens utövande och äro måna om dess renommé.

Medlem, som fullgjort sina åligganden gentemot föreningen, äger att å av honom tillverkade och saluförda polkagrisar anbringa av föreningen godkänd och lagligen registrerat varumärke.

Gesällbrev



Gesällbrev på Gretna Polkagriskokeri AB

Kunskapsnivå för gesällbrev

Efter två år som anställd på företaget har man rätt att avlägga prov för gesällbrev

Kvalitet

- Blanda och koka upp en sats polkagrissmet.
- Smak- och färgsätta en sats polkagrissmet.
- Baka ut ett 3,2 kg-kok och ur det producera 64 st jämnstora polkagrisar mellan 48-54 gram och med jämnhet i färg och form.
- Ha kunskap om de ingredienser som ingår i produkterna.
- Ha kunskap om och leva upp till rutiner och regler för livsmedelshygien samt hålla god ordning på arbetsplatsen.
- Producera i snitt minst 2,5 kok å 3,2 kg per timma (50 g)
- Ha kunskap i polkagrisens historia och utveckling
- Ha kunskap i Gretna Polkagriskokeris historia och företagets affärsidé och policy
- Avlägga teoretiskt kunskapsprov skriftligt bestående av 18 frågor om produkter och historik (max 4 fel för godkänt)



Kvantitet

Kunskap

Gretna Polkagris Kokeri AB

Calle Roman
Calle Roman

Gröna Hantverksförening

Axel Madsen
Axel Madsen



Gränna polkagrisar 100 år. Info broschyr



Annala Erikson vid sin bostad

Gränna polkagrisar 100 år.

Hundra år har i år förlutit sedan polkagristillverkningen i Gränna blev officiellt fastslagen. Den 10 januari 1850 erhöll nämligen änkefru Annala Erikson, sedermera kallad "polkagrisarnas moder", magistratens tillstånd att "såsom försörjningsmedel med egna händer idka hagerhantering av grövre och fina bakverk samt tillverkning av s. k. polkagrisar."

Det var vid denna tid, då konditorier och konfektyraffärer var oäkända begrepp, inte ovanligt att ensamstående kvinnor sökte sin försörjning genom bakning av kakor och tillverkning av karameller, vilka produkter sedan försålles i hemmen. Fru Erikson torde dock från början ha inrättat fast försäljningsställe och snart nog helt lägt sig åt tillverkning av Gränna polkagrisar, åt vilka hon skänkte de tre egenskaper, som skiljer dem från på andra håll tillverkade karameller, nämligen smaken, koncistansen och formen.

Namnet polkagris torde härstamma från dansen polka, vilken importerades från Bremen på 1830-talet, och blev oerhört populär samt gav upphov till flera andra namnkombinationer, t. ex. polkakår. Namnet polkagrisar hade från början en vidare användning och avsåg en vanlig flöckkommande vit-röd karamell med pepparmyntsmak. Först senare har namnet nästan helt knutits till Gränna och dess speciella turistouvenir: polkagrisläppen.

Fru Erikson var fram till början av 1920-talet ensam tillverkare av Gränna polkagrisar, men när turisttrafiken i och med bilens genomslag ökade och efterfrågan därmed steg började allt fler praktisera i yrket. Fru Eriksons rörelse fortsattes efter hennes död 1923 av dottern Ida men nedlades efter dottrens död 1942.

Polkagristillverkningen är alltför ett hantverk, vilket utövas utan hjälpmaskiner. Avgörande för ett gott resultat anses vara, förutom receptet, kokningen samt bearbetningen "dragningen" av den sega massan under svalningen, vilken helt sker för hand.



Gränna Polkagrisar

med detta märke å önslaget

GARANTERAS ÅKTA

Varumärket skyddat!

Föreningen Gränna Polkagristillverkare

<p>Greta Werner Jönköpingsvägen 12 Tel. 259</p>	<p>Viola Nordstedt Solhäll, Mellby Tel. 409</p>
<p>Hildur Peterson Brahegatan 79 Tel. 104</p>	<p>Margit Mathias Brahegatan 69 Tel. 279</p>
<p>A. Laurin Brahegatan 27 (vid kyrkan) Tel. 149</p>	<p>Irene Johansson Gädesvägen 20 Tel. 439</p>
<p>Märta Nilsson Bergsgatan 86 Tel. 476</p>	<p>Lisbet Åberg Hävedevägen 42 Tel. 189</p>
<p>Ester Edén Brahegatan 55 (ing. fr. Hamnvägen) Tel. 507</p>	<p>Maj Aldén Mellby Tel. 271</p>
	<p>Barbro Arvidsson Mellby</p>

Gränna, Pärönen och polkagrisarnas stad



**Gränna-Visingsö
Sparbank**

GRÄNNA tel. 0390/10880 växel
Månd.-fred. 9.30-15.00, torsd. även 17.00-18.00

VISINGSÖ ÖLMSTAD (Brötjemark)
Tel. 0390/40064 Tel. 036/52350

Sparbanksboken gäller i alla sparbanker.

Hotell BRAHE

Stadens äldsta hotell Telefon 10004
Moderna resanderum med goda bäddar

Brahe-Baren

Matbar - Självbetjäning

GRÄNNA

Gränna-bygdens historia och utveckling är starkt knuten till den urgamla färdevägen mellan södra och mellersta Sverige, den nuvarande E4:an. 4.000-åriga gravar talar om att bygden tidigt var bebodd, och under medeltiden red Sveakonungarna sin Eriksgata här förbi och höll hov på Visingsö.

Under 1500-talet kom Gränna att ingå i det Visingsborgska grevskapet, förlänt landets första greveätt Brahe, som regerade här med stor myndighet under ett drygt sekel. Den tredje innehavaren av grevskapet, Per Brahe d.y., anlade år 1662 staden Gränna och gav den värdefulla gåvor, däribland stora jordområden, varav en del alltjämt är i stadens ägo.

Gränna förblev en obetydlig by ända fram till mitten av 1800-talet, då genom Göta kanals tillkomst en betydande transport från kringliggande bygd drogs till Gränna hamn, vilket medförde en upprykning för staden och dess näringsliv. Efter järnvägarnas tillkomst avtog denna trafik, och staden vaknade till nytt liv först genom biltrafiken och det turistliv som jämsides därmed utvecklats.

Gränna är främst känd genom sitt vackra läge vid foten av Holveledens bergkedja på sluttningen ned mot Sveriges näst största innanhav Vättern. Stadsbilden präglas av prydlig småstadelijyll och en betydande trädgårdsodling, särskilt utvecklad genom det skyddade läget. Allt sedan Per Brahes tid har staden varit känd genom sina fruktodlingar, vilka givit staden namnet "päronstaden", och här finnas numera landets största plantskolor för frukt- och prydnadsträd.

Näringslivet i staden har i första hand rört sig kring hantverk, trädgårdsodling och affärsverksamhet. Flera konsthantverkare inom metall, textil,



Välkommen till

Gränna

IDYLLEN VID STRÅKVÄGEN
päronens och polkagrisarnas stad,
med rika minnen från Brahe och
Andrée - grännasonen som 1897
företog sin märkliga ballongfärd
mot Nordpolen.

Guide till Sveriges företagsamma historia/ Amalia Eriksson



Vätningsgrön

Amalia Eriksson
 Förläggaren leverades 1855 av den fattiga Arkan Amalia Eriksson (1804-1872) i Gränna som datta är hark tillstånd att öppna bageri. Hon blev 99 år och dödd vid somrads när framgång. Amalia var städlig både på ett utvecklings lyster av godheter och på ett marknad för

den. Flera medlemmar av kungliga familjen kom till Gränna och köpte hennes produkter, vilket gav ytterligare skotts affären. Efter Amalias död tog dottern Ida över verksamheten och drev den till 1900. Amalia Eriksson tillförlitligt tillverkade 1907 i stället för källan till 1860, nu heter det för hon bodde och arbetade.

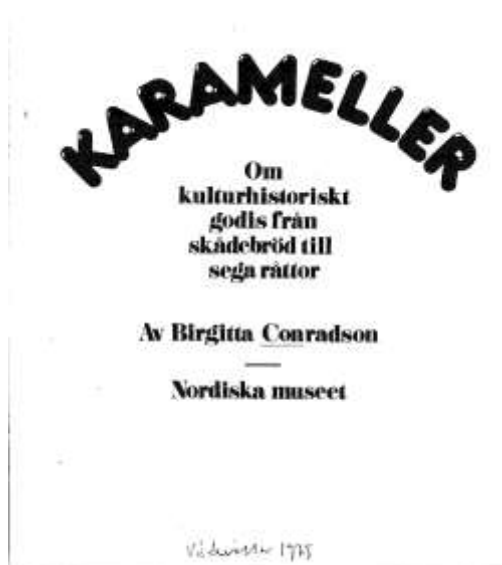
färdiga för leverans. Även med blivande plats rades på 1870-talet i Gränna och silkesmonter.

Kastelmen Jönköping
 Jönköping - Grönberg Jönköping äldst äldrig från till Östra namnerna vid Grönberg. Bygget stoppades i Västra 1900. Skärnings herbyggerna som belyser järn

Äldre företag som ska ställa verksamhet till Östern, efter 2-re selders förhåll, skal i färdigt Skogsvärket i Gränna i Gränna förbättra byggmaterialer, som att Sverige, med leverans till Gränna och utveckling till Gränna i Gränna, så ska finna sig i Gränna och Gränna.

Skogsvärket är ett ekonomiskt företag för Gränna och den planering av ett namn på Gränna och Gränna i Gränna och Gränna i Gränna.

Karameller: Om kulturhistoriskt godis ...



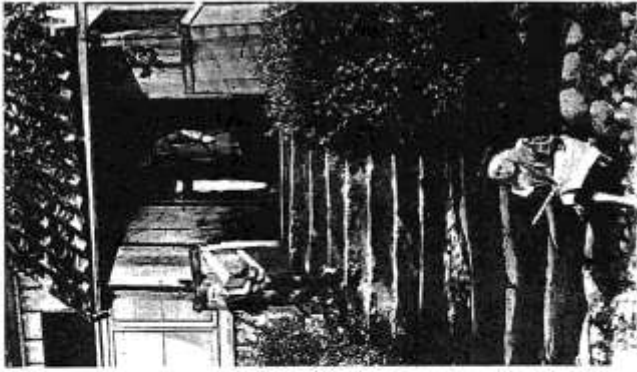
Amalia och polkagrisen

1859 fick änkan Amalia Eriksson magästrats i Gränna tillstånd att tillverka finare bakverk och s.k. polkagrisar. Enligt traditionen i Gränna skulle Amalia ha varit den första som börjat tillverka dess röd- och vitrandiga karamellstänger av socker, vatten, ättika och pepparmyntolja.

Varför hette det polkagris? Polkan var vid denna tid, näst efter valsem, den populäraste dansen, och polkan hade blivit ett modeord. En sötsak i mitten på 1800-talet kallades gris. När pojken med sitt polkahår bjöd upp flickan till dans bjöd han henne samtidigt på en gris.

Amalia gjorde inte bara polkagrisar utan många andra slag av karameller, som hon placerade på bricker i finrummet eller i byråskåp i väntan på försäljning. Det var röda karameller med hallonsmak, bruna med ingefärs- eller pepparsmak och röda och vita pastiller. Polkagrisarna, i form av klappar eller klippis i "plutar", gjordes till en början endast till helger och högtidsdagar. Så småningom ökade efterfrågan och tillverknigen kom att domineras av dessa pepparmyntstarka stänger.

Amalia blev smått förmögen på sina polkagrisar trots att det skulle dröja några decennier innan de slog igenom som Grännas turist-souvenir. Dottern Ida tog vid kring sekelskiftet, men det var först i slutet på 1920-talet, då turisterna började komma, som polkagrisen slog igenom och fler började tillverka.



Amalia Eriksson skymtar i dörröppningen till sitt polkagrisköket, medan bursen på trappan gör reklam för hennes röd- och vitrandiga stänger. Kon-
tet distribuerades i slutet av fjärde seklet som vy-
kort.



Polkagrisen hade sin "storhetstid" efter kriget, men idag (1975) ser kanske framtiden något mörkare ut för polkagrisen som turist-souvenir, då riksvägen inte längre går genom Gränna.

Hildur Petersson utväg för Gränna polkagrisfabrik frestar förbipasserande bilturister med sina varor.
Foto 1961.



Man måste ha starka armar för att få polkagrismen vit och smidig. Sedan får det inte vara äska i loften, då "där" grisen och sockret blir som krita.
Hildur Petersson med sonen Gunnar tillverkar polkagrisar i Gränna 1946.



Kvinnliga uppfinnare /Amalia Eriksson

Pris: 200 kr
ISBN: 91-7111-111-1

Kvinnliga uppfinnare

Margareta Jonason

NUTEK

Närings- och teknikutvecklingsverket

Liljeholmsvägen 32 117 86 Stockholm
Tel 08-681 91 00 Fax 08-19 68 26
www.nutek.se

1999

hög, hos haver för försöks anställande" och att hennes inval skulle uppnå andra kvinnor. Invalet skedde utan votering. Hennes fortsatta försök trycks också i Vetenskapsakademiens handlingar.

År 1760 hade Clas Ekeblad invalts i Vetenskapsakademien. I artikeln om honom i Biografiskt Lexikon har jag funnit många bevis på hans omfattande ämbetsmannabana men inga vetenskapliga eller tekniska meriter mer än att han 1763 skänkte ett reflexionsmikroskop till akademien.

Amalia Eriksson (1824–1923) ²⁰⁾

I Gränna berättas gärna om Amalia Eriksson, "polkagrisens moder". 1859 fick hon magistratens tillstånd att äga bagerihandling samt tillverka så kallade polkagrisar. I det förtryckta kungälvat står (Svutans medgivandet att "Dock skall **han** (än understrykt!) bli stadskansan erlågga den åtgärd, som i vederbörlig ordning är eller varder bestämd". Ingen har ändret hen till hon!



Vem var Amalia Eriksson? Ett ovanligt eller kanske på 1820- och 1830-talet vanligt öde kan man läsa om i de tidningsartiklar, som jag läst. Ett vanligt öde men en ovanlig person. Amalia Lundström föddes i Jönköping 1824. Båda föräldrarna dog i en kejlerepidemi 1834, när Amalia alltså var 10 år. Även hennes andra släktingar dog, och Amalia stod ensam. Hon kom 1855 till Gränna tillsammans med lästmästare Jonas Allvin och hans familj, hos vilken hon tjänade piga.

År 1857 gifte hon sig med skräddaren Anders Eriksson. Den 9:e september 1858 föddes dottern Ida. Redan den 12:e sep-



tember samma år dog Anders Eriksson. Amalia stod åter ensam nu med en nyfödd dotter. Året därpå, 1859, fick hon så magistratens tillstånd att starta bageri. Hon var då 35 år. Enligt vårt sätt att se, var hon då fortfarande en ung kvinna och inte den äldre matrona man kan se på de fotografier från senare år, som brukar illustrera artiklar och beskrivningar. Detta är inte oviktigt för den bild man gör sig av denna driftiga och kreativa kvinna.

Amalia levde till år 1923. Dottern Ida, som arbetade som telefonist till år 1915, övertog polkagristillverkningen och fortsatte till sin död 1945. Då visade det sig att mor och dotter förvärvat en ansenlig förmögenhet på sin verksamhet, en förmögenhet som donerades till olika ändamål i Gränna.

Polkagrisen blev tidigt en turistattraktion i Gränna och många har under årens lopp försöjt sig på att baka polkagrisar. Numera kan man överallt i Gränna se och studera polkagristillverkningen, som sker inför öppen ridd bakom stora glasrutor, framför vilka turisterna flockar sig.

Vem uppfann själva receptet, formen, namnet?

I Gränna-Jul 1958 påstår författaren, Tage Grennfelt, att polkagristillverkningen i Gränna är äldre än 100 år. Man vet dock inte när tillverkningen började. 1839 blev beteckningen polkagris första gången officiellt omnämnd i och med att Amalia Eriksson fick sitt tillstånd av magistraten. Namnet tros ha samband med dansens polka, som blev mycket populär under 1840-talet. Karameller har föreslås kokats före 1859. Tage Grennfelt säger i sin artikel att karameller som kallas polkagrisar såljs "än i dag" (1958) utan samband med Gränna, varför polkagrisar med stor säkerhet inte från början var en speciell Gränna-produkt. För detta trycks det dock inte finnas några bevis och de andra artikelförfattarna me-

nar att det inte finns några exakta uppgifter om hur den speciella karamellen från Gränna fick namnet polkagris.

Aurum Stanley hävdar att kvinnors uppfinnande är och alltid har varit "underreporterat". Hon menar därför "whatever no male claims credit for – those inventions whose descriptions begin with the words" "No one knows who invented the——" – may well be the work of a woman". Det finns alltså anledning att tro att så länge ingenting annat har visats och så länge ingen man gjort anspråk på upphovsrätten, var Amalia Eriksson den som utvecklade och anpassade recepten, bestämde formen och namnet och som förde Gränna polkagrisar ut på marknaden. Hon blev också den entreprenör som utvecklade dem till ett framgångsrikt företag.

Maria Romell (1859–1949) ²¹⁾

Kvinnliga uppfinnare har alltid funnits. De som undersöker och forskar påstår detta. De finns men, som framgår, de glöms sig bra. Plötsligt dyker dock intressanta och fascinerande öden fram och ger relief åt teorierna.



Maria Stenquist, torpardotter från Gotland, kommer till Stockholm. Hon får arbete på patentbyrå Zacco och Bruhn och enligt en personalförteckning från 1885 arbetade hon där då. År 1889 gifte hon sig med Lars Romell, lärare och passionerad svampforskare. Samma år startar hon en egen patentbyrå, Romells patentbyrå. Egentligen skulle det varit en hop utropstecken här, för det måste ha varit utomordentligt intressant. Hennes man börjar senare som med-

Polkagrisgåva till konungens 90-årsdag



Tackbrev från konungen



Äldre omslagspapper



Fotografier på polkagrisbagare genom tiderna

Flickor med polkagris vid Bergsgatan 14, sannolikt i tid med Amalias polkagriskokeri i samma fastighet.
Fotografiet taget 1911 – 1915. Fotograf okänd.



Foto: Sundbeck, Calla Helena

Gröna Museet - Andréxpeditionen Polarcentrum

Polkagrisbagarna Ida Erikson (dotter till Amalia Erikson) och Ester Johansson.
Fotografiet taget 1940 – 1950. Fotograf okänd.



Polkagrisbagaren Amalia Erikson har besök av prins Carl, prinsessan Ingeborg och deras döttrar Margaretha, Märtha och Astrid.

1915 Fotograf: Sundbeck, Calla Helena.



Hembygdsfest med barn klädda som polkagrisar
Fotografiet taget på 1920-talet



Ytterligare fotografier

<https://digitaltmuseum.se/search/?q=gr%C3%A4nna+polkagris>

Grenna museum