

Herrgård med en brokig historia

Längst ut på norra Alnö ligger Eriksdal. För snart 150 år sedan startade ett av alla sågverk på ön just där och en ståndsmässig herrgård byggdes till träpatronen. Hundra år senare köpte EFS-församlingen i gården för att skapa ett sommarhem.

Nu är det till salu igen.



Reporter
Ingrid Jernberg
ingrid.jernberg@st.nu
060-197163



Fotograf
Håkan Humla
hakan.humla@st.nu
060-197252

– Det är med blandade känslor vi säljer. Hjärtat säger en sak men huvudet något annat. Men det går inte längre att driva det här på ideell basis, säger Maria Wickman som varit verksam i församlingen sedan 1982.

Hon står på gräsmattan utanför den pampiga herrgården. Fåglarna kvittrar högt och solen silas genom de höga trädens vårgroa blad.

Maria är en av alla medlemmar som under åren målat, spikat, lagat mat och saltat glass i kiosken till barn från när och fjärran. Några somrar har hon även flyttat ut med sin familj för att vara föreståndare under några grönskande, vackra sommarveckor.

Högst upp på den vitmålade Herrgården tronar en vindflöjel med årtal 1963. Det var då, den 9 juni, som EFS-församlingen i Sundsvall

äntligen kunde inviga den sommargård som de hållit på att renovera under det år som gått sedan köpet gjordes klart.

Under 50 år har gården varit samlingsplats för läger och kursverksamheter. Den vackra gårdens rum har sett många företeelser komma och gå. Från början herrskap och tjänstefolk. En period samhällets olycksbarn. De senaste 50 åren scouter och lovsång, konfirmander och filmteam. Men nu är det slut.

En av orsakerna är att föreningslivet har ändrat karaktär, liksom familjelivet. Få familjer är i dag beredda att offra så mycket fritid i en förenings som det krävs för att församlingen ska kunna ha kvar gården.

– Bara att klippa gräset tar några timmar varje vecka, säger församlingens ordförande Birgitta Ingebrand som varit en del av verksamheten sedan 1984.

Ideella insatser

Det första hektiska året som ägare till ett stycke kulturhistoria innebar mycket jobb för medlemmarna. Gårdens två stora hus var nedgångna och behövde mycket omsorg, såpa och färg.

Inför den första sommaren 1963 anställde församlingen en husfar och en husmor som skötte driften under alla läger och övernattningsar. Einar Marklund var bara teologistuderande när han som husfar flyttade in i ett sovrum på övervåningen i Herrgården sommaren 1963. Och han minns hur det var:

– Första sommaren höll vi bara till på nedervåningen, berättar han.

Då hade ett helt år gått till att färdigställa gården med utvändigt målarfärg och invändig



Det har renoverats allt eftersom i olika stilar och material.

Birgitta Ingebrand

renovering. För att kunna husera stora mängder människor renoverades sovrum och det gamla köket med stor vedspis och gammal serveringsgång byttes ut mot ett högmodernt med släta luckor och dubbla spisar. Väggar revs och andra tapetserades.

Mixad insida

I dag visar den stora herrgården upp en charmig mix av nutid och dåtid. I den ursprungliga matsalen finns tapet från tidigt 1900-tal, kakelugn och en gammal, mörkt matsalsmöbel. I ett annat rum finns fortfarande den lilla kiosken med sin lucka kvar. Några golv har fått sina brädor slipade och lackade, medan andra fortfarande har kvar korkmattorna från tidigt 1900-tal. Välprofilerade fönsterfoder och utsirade trapppräcken har bevarats, medan andra tidsmarkörer, som spegeldörrar, har spikats över med lättstädad masonitlager.

1999 var gården plats för Alnöspelen, med uppbyggda läktare på gårdstunet. Och förra sommaren spelade teamet bakom filmen I rymden fick inga känslor in delar av filmen Bitchkram på gården. Minnena från den inspelningen sitter fortfarande uppe, i form av massor av fågelholkar på Herrgårdens fasad och aparta tapeter inomhus. Så nu har rummen med diskreta 60-talstapeter fått sällskap i huset av rådjurstapeter, målade mumintroll och en fototapet med enorma blommor på både väggar och tak.

– Det har renoverats allt eftersom i olika stilar och material, konstaterar Birgitta.

Låg standard i Parkvillan

Även möbler och inredning har fyllts på under årens lopp. I Parkvillans alla sovrum, ►



9 juli 1963 invigdes gården. I bakgrunden syns Parkvillan, med sin ursprungliga, rappade fasad. Senare kläddes den med panel.

☒ Mer om Eriksdals herrgård

☒ Sägverket vid Eriksdal anlades år 1867 och omkring år 1870 övertogs det av grosshandlare L. U. Öqvist och hans kompanjon grosshandlare A. Viklander. ☒ Under sågverksepopken användes Herrgården som bostad för verkets chef. Parkvillan var ursprungligen kontor för sågverket, men sedan det lades ner 1931 användes det som bostad för gamla sågverksarbetare. ☒ Sven Rinnman, sågverkets siste disponent, ägde gården men hyrde ut till Alnö kommun och privatpersoner. ☒ När församlingen köpte gården för 50 år sedan betalade de 38 000 kronor. Då var gården förfallen och nedgången, och långt från den forna glans som sågverkstiden innebar.



Gustaf Högberg, en drivande kraft i församlingen var synnerligen inblandad i köpet av Eriksdals herrgård 1962.



Einar Marklund, Birgitta Ingebrand och Maria Wickberg har alla varit delaktiga i Eriksdalsgårdens 50-åriga historia.

”Känslan i huset har betytt mycket”

liksom i uthusets rum finns furublanka väningssängar till alla gäster som förr behövde få plats.

Då, i början av 1960-talet, behövde den gamla Parkvillan rustas. Den innehöll sedan tidigare kontor och mindre, omoderna bostäder, där Alnö kommun lät alkisar och samhälls olycksbarn få bo. Men standarden fortsatte vara låg i Parkvillan. Dusch och utedass fanns i uthuslängan. Först i mitten av 80-talet gjordes den stora renovering som ledde till att flera duschar kom på plats. Då hade församlingen sålt ett gammalt bönhus på Alnö, och både inventarier och intäkter användes till sommargården.

Fin minnen

Högst upp i tornet släpper englasfönstren in fågelsången. En gammal soffa finns för den som vill sitta ner en stund strax utanför vindsdörren och se ut över trädtopparna.

”

Vi kan inte fortsätta investera här och använda gården så lite som vi gör.

Maria Wickberg

Även om gräsklippningen och målandet inte kommer vara jättesaknat så finns det annat som har satt sina spår i församlingen,

– Känslan i huset och gemenskapen har betytt mycket under åren, säger Maria.

– Jag kan känna lite vemod över att vi måste sälja. Men det är nog en generationssak. Det kommer nog att försvinna många föreningsgårdar i ett slag, för kraven som ställs är så höga nu, säger Birgitta.

Tankarna har funnit, men när församlingen fick backning på brandberedskapen och stod inför kraven på att göra en stor brandskyddsinvestering så beslutade medlemmarna efter en lång process att sälja.

– Vi kan inte investera här och fortsätta använda gården så lite som vi gör, säger Maria.

– Allt har sin tid och vi får vara tacksamma för den vi haft här, säger Birgitta medan fåglarna fortsätter sjunga i de höga träden utanför. ☒



Många händer har glidit längs det vackra trappräcket under Herrgårdens 150-åriga historia. Men inte tjänstefolket – de hade en mindre trappa inne i huset att använda. Högst upp i tornet är ljuset förunderligt och utsikten över ägorna god.



Samlingssalen på övervåningen har fått behålla takmålningar och kakelugn från förr.



Ett av sovrummen i Herrgården tapetserades om inför fjolåret filminspelning.



I den ursprungliga matsalen har tapet och kakelugn fått vara kvar. Maria Wickberg plockar ner en flygbild som visar det gamla sågverksområdet.



Ingen lägergård utan en kiosk. När församlingen tog över gården var det i det här rummet som den siste ägaren bodde.

Njut av sommarlätt medelhavsmat

Bort med smör och grädde. Fram med olivolja, färska örter och så mycket grönsaker som möjligt. Där har vi grunden till den prisade Medelhavsmaten. Vi styr kosan till Grekland och lagar nyttig, sommarlätt mat.

Fisk är ett viktigt inslag i den grekiska matkulturen. Ofta tillagas den på enklast tänkbara sätt, kokt i saltat vatten tillsammans med grönsaker och en skvätt olivolja. Och som så ofta är enkelheten ett vinnande koncept med klara och tydliga smaker. Den grekiska fisksoppa är ett skol-exempel på temat. Den står i stark kontrast till franska fisksoppor som är goda men hopplöst komplicerade att laga. Allt som behövs till grekisk fisksoppa hittar man i vilken matvaruaffär som helst och valet av fisk är egentligen mest en fråga om tillgång. Torsk är perfekt, men det går bra med både billigare och dyrare fiskar.

Grönsaker i mängder

I Grekland är grönsaker basen i matlagningen och landet har alltid legat i topp när det gäller grönsakskonsumtion. En av orsakerna är att varje onsdag och fre-

dag är fastedagar enligt gammal grekisk-ortodox tradition. Då är grönsaker den enda mat som är tillåten att äta. Numera tummar man allt oftare på fastereglerna, men många håller fortfarande hårt på vilken mat man kan äta beroende på veckodag.

Svalkande tsatsiki

Att varva grönsaker med färska örter, olivolja och ost eller ägg som sedan sätts in i medelvarm ugn är vanligt förekommande. Grönsaksrätterna klarar sig bra på egen hand eller serveras till stekt eller grillat kött. En god, iskall tsatsiki passar alltid bra till. Just att den är välkyld är viktigt. Allt som ska serveras kallt ska verkligen vara ordentligt kylt enligt grekisk tradition. Det innebär att rätten håller sig kall under hela måltiden även om solen gassar från en klar himmel.

Dan Strandqvist/TT Spektra
helg@st.nu



Medelhavsmat i grekisk tappning är rik på grönsaker, örter och bröd. FOTO: DAN STRANDQVIST

☒ Recept



Medelhavsgrönsaker med ägg och örter

För 4 personer
2 zucchini
2 gula lökar
2 msk olivolja
2 vitlöksklyftor
2 stora tomater
2 msk vatten
2 msk tomatpuré
2 msk färsk timjan
2 msk färsk basilika
2 msk hackad persilja
5 ägg
salt och peppar
rapsolja
Att äta till:
blandade salladsblad
tomater
tsatsiki

Grekisk fisksoppa

För 4 personer
400 g torskfilé från säkra bestånd
1 liter fiskbuljong från tärning eller fond
3 msk olivolja
1 gul lök
1 grön paprika
1 liten purjolök
2 vitlöksklyftor
4 tomater
4 potatisar
salt och vitpeppar
4 msk hackad persilja
Att äta till:
grekiskt lantbröd

1. Skala och dela den gula löken i större bitar. Skölj och skär tomater, paprika och purjolök i centimeterstora bitar. Skala och skär potatisarna i centimeter tjocka skivor.
2. Koka upp fiskbuljong från tärning eller fond i en rymlig kastrull och tillsätt grönsaker, potatis och olivolja. Pressa eller riv i vitlök. Låt koka upp, sänk värmen och sjud soppan utan lock i 10 minuter.
3. Dela fisken i bitar. Lägg bitarna i soppan och sjud soppan ytterligare ett par minuter. Smaka av med hackad persilja, salt och vitpeppar. Servera soppan med grekiskt lantbröd eller annat gott bröd.



Ugnstekta grönsaker med fetaost, oliver och tsatsiki

För 4 personer
2 zucchini
2 auberginer
4 stora tomater
3 msk hackad, färsk timjan
300 g fetaost
1 dl stora, svarta oliver
salt och svartpeppar
3 msk olivolja
Till tsatsikin:
1 stor gurka
1,5 tsk salt
1 vitlöksklyfta
4 dl grekisk yoghurt
1 tsk vitvinsvinäger
1 msk olivolja
1 tsk hackad mynta

1. Skär zucchini, auberginer och tomater i knappt centimeter tjocka skivor. Hacka timjan och smula ner fetaosten.
2. Pensla en ugnsfast form med olivolja och varva sedan zucchini, aubergine och tomat i snygg rader. Strö över timjan, fetaost och oliver. Salta och peppra lätt. Avsluta med att ringla över olivolja.
3. Grädda av grönsaksfaten i 175 graders ugn i 25 minuter.
4. Skala och strimla eller riv gurkan grovt. Lägg strimlorna i sil eller durkslag och strö över salt. Häng durkslaget över en skål och låt gurkan vätska ur sig under 10 minuter.
5. Riv vitlök och blanda med grekisk yoghurt, vinäger, olivolja och mynta. Vänd ner gurkan och kyl tsatsikin före servering. (TT Spektra)

Dan tipsar



Veckans godaste!

1 Krutonger. Sockerbits-stora bitar av vitt matbröd som steks. Lägg dem i soppan eller i salladen.

2 Rådisor är en personlig favorit. Gärna med en liten klick smör och en nypa flingsalt.

3 Grilla vardagsmaten. Korv, rimmat fläsk, pannbiffar och hamburgare, allt blir så mycket godare på grillen.

Tvi för ...

... den fortsatta importen av billigt kycklingkött. Campylobacter, en bakterie som huvudsakligen sprids via avföring, är vanlig hos importerad kyckling. Och som alltid hamnar den billigaste maten ofta på skolor och i lunchmatsalar.



Dans kuriosa

Sista söndagen i maj firar vi mors dag i Sverige. Men så är det inte överallt. Norska mödrar firas andra söndagen i februari, danska och finska firas andra söndagen i maj och indonesiska mödrar får vänta till 22 december. Mors dag firas i allmänhet med kaffe och tårter eller mat i någon form.

Tips!

Koppar blir skinande blank om den putsas med ketchup och en mjuk trasa. Dessutom blir silver blir som nytt om du lägger en bit aluminiumfolie i en rostfri skål, tillsätter 1 msk salt och 1 msk bakpulver och slår på kokande vatten. Lägg ner silverföremålen, vänta i 10 minuter och spola av.



Smaksätt med el

Den japanska studenten Hiromi Nakamura vid Meiji University ska ha lyckats ändra smaken på mat med hjälp av elektrisk ström. Tekniken kan bland annat användas för att öka smaken av salt utan att salta mer. Det skriver nyhetssajten Foodmonitor.se. (TT Spektra)

”En obehagad gryta kokar snabbt.”

H.F.Ellis Punch (1907-2000), engelsk författare och komiker