

Fredag 29 maj 2026  +23°

Del 2 Sport

Flera spelare
klara för
HV71:s elitlag



Del 2 Kultur

Kulturchefen
byter Habo
mot Nässjö



Vi hjälper er med dödsboet
- från värdering till försäljning

www.vastraauktionsverket.se

Barrsåtrag, 22 • Hovslätt
Tel. 036-12 03 03

Västra
auktionsverket

Vecka 22 • Grundad 1865 • Lösnummer: 39 kronor

www.jp.se

Jönköpings-Posten

Fängelsestraff i kopplerihärvan

4 Nyheter. De utpekade i kopplerihärvan kring flera thaimassagesalonger i Jönköping fälls i hovrätten, efter att tidigare ha friats. Den kvinna som sågs som främst ansvarig får fängelse och utvisning som straff.

8 Nyheter. Årets björksoda buteljeras i Sonarp



Det klirrar och porlar inne i den före detta potatiskällaren. Nu tappas saven upp tillsammans med lite socker för att jäsa en andra omgång i flaskan.

FOTO: PÅR GRÄNNO

Del 2 Sport



**Brahe Suns
får inte spela
i Idrottshuset**

6 Nyheter



**Fläktfabrikens
gifter ej längre
en källa till oro**

16 Nyheter



**Hjältarna som
är månadens
Jönköpingsbor**



Vårens Kvalitetsauktion
söndag 31/5 kl 17

Visning idag kl 13-18, imorgon samt söndag kl 12-15 Lillgatan 28 Jönköping, auktionskammaren.se

• AUKTIONSKAMMAREN •



Under några intensiva veckor buteljerar de cirka 3000 flaskorna av Ångabäckens Björksoda årgång 2026.

Martina gör festligt bubbel av sin skog – så funkar det

Vaggeryd

Drömmen om livet på landet

Drycken är mousserande, lite torr i smaken och för tanken till skog och mark. Häng med hem till Martina Peterson i Sonarp som med hjälp av sina björkar tar fram ett exklusivt alternativ till cava och champagne.

– Jag bestämde mig på stående fot när jag hade smakat, det här ville jag göra, säger hon.

Det knastrar i gruset utanför Martina Petersons gård Ångabäck på landet mellan Jönköping och Hok.

Här bor hon, omgiven

av åkrar, ängar och skog, sedan 17 år tillbaka efter att ha tröttnat på storstadslivet i Stockholm.

– Det var min farmor och

farfar som ägde gården tidigare och jag minns när jag sprang här när jag var liten, säger hon.

I dag är gården inte bara Martinas hem, utan även basen för hennes företag Ångabäckens Björksoda. Det är på det här hon lägger allt sitt fokus, efter att tidigare ha jobbat bland annat på Expressen och på matsajten Tasteline.

Björksodan framställer hon genom att tappa björkarna på sav och sedan fermentera den i två steg.

Resultatet blir en alkoholfri mousserande dryck som bland annat säljs till cocktailbarer, restauranger och butiker.

Till sin hjälp har hon sin

mamma Ewa-Britt Peterson och sin halvtidsanställda kollega Karolina Eriksson.

Martina berättar hur hon för första gången kom i kontakt med hantverket när några personer från Lettland var på besök.

– Mötet med dem förändrade allt, säger hon.

Genom besökarna fick Martina inte bara lära sig mer om hur björksoda framställdes, utan också själv smaka.

Något som varken går att jämföra med läsk, vin eller cider.

– Det var en sådan upplevelse för mig. Jag kunde inte för mitt liv förstå att ingen hade väckt liv i det här hantverket. Det var som att allt jag hade gjort förut

i mitt liv möttes i den här drycken, säger hon.

Martina började läsa på och berättar hur hon fann ut att man hade tappat björkar på sav i Sverige redan på 1600-talet, troligen ännu tidigare.

– Man har druckit den färsk på västkusten som ett sätt att få i sig mineraler och vitaminer, säger hon.

Traditionen tycks sedan ha försvunnit bara några hundra år senare. Däremot lever den kvar i andra delar av världen, till exempel i Östeuropa där man även sedan lång tid framställt mousserande dryck med hjälp av saven.

Martina bestämde sig för att satsa och sedan 2019 har

hon byggt upp en småskalig produktion av björksoda hemma på gården, kompletterad med en gårdsbutik 2023.

När JP kommer på besök är det slutet av april. Det är svalt trots att solen gassar och luften har börjat att fyllas av pollen.

Tappningen av björksaven ute i skogen är avslutad, men Martina har utrustat sig med borr, tapp och påse för att visa hur det går till.

– Björken behöver vara åtminstone två decimeter i diameter, men sen kan man tappa lite varje år och plugga igen efter sig. Det blir som ett litet sår som läker, visar Martina.

Hon säger att de borrar

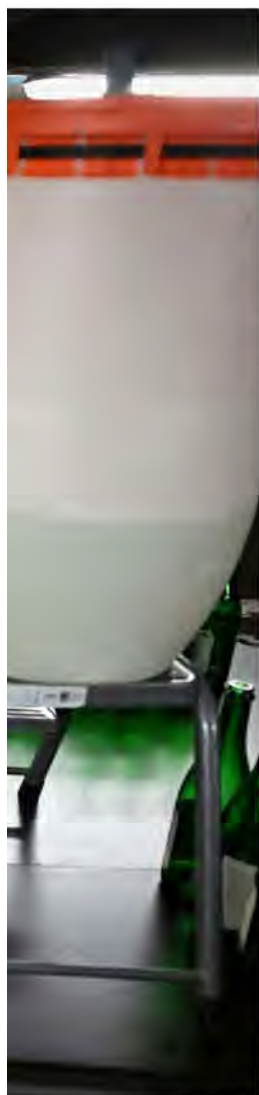


FOTO: PÅR GRÄNNÖ



Produktionen är småskalig. Varje flaska flyttas för hand.



Tre flaskor åt gången fylls på.



Inne i en jordkällare på gården förvaras det som finns kvar från respektive årgång.



Martina Peterson visar hur det går till när träden ska tappas på sav. Efter att ha borrat hål för hon in en plastpip.



Ångabäckens gård ligger mellan Hok och Jönköping.



Med ett enkelt knapptryck pressas kapsylen på plats. Maskinen är av märket Ferrari.

ungefär tre och en halv centimeter med ett sju millimeter borrh.

– Sen sätter man dit en liten plastpip och låter saven droppa ut.

Martina avbryter sig en stund och säger att allsmansrätten inte innebär att vem som helst kan gå ut med en bormaskin och testa.

Hon äger till att börja med sin skog och för det andra kan inte träden tappas på sav när som helst under året.

– Det är när isen släpper från sjön och för oss med växtzon fem brukar det börja sava någon gång i slutet av mars, säger hon.

– Ju mer kyla och snö på vintern, desto mer karaktär får saven som ju filtreras genom rotsystemet.

I Finland, berättar hon, skickas saven även till Asien för att framställa hälsoprodukter, som serum och krämer.

I år tappade Martina och Karolina sav från björkarna mellan den 20 mars och den andra april och det gav dem

3 000 liter. Ett träd kan ge cirka 15 liter per dygn, i snitt 7-8 liter.

Plastpåsarna de använde för att samla upp saven för att transportera, fraktade dem vidare och hällde därefter upp allt i stora tankar inne i det som en gång var en potatiskällare.

– Det är en perfekt lokal för här var det redan svalt, mörkt och frostsäkert, och sen har vi lagt till ännu mer isolering, säger Martina.

Inne i rummet har Ewa-Britt, som tidigare arbetat som ingenjör, byggt upp en småskalig anläggning där slangar kan frakta vätskan från tankar till buteljeringsmaskinen.

Efter att saven har genomgått en första fermentering (jäsning) i tankarna under några veckor så är det dags att fylla på flaskorna, cirka 0,75 liter i vardera, och därefter inleda den andra jäsningen – Martina säger att det kallas för "champagnemetoden".

Innan buteljeringen drar igång har varje flaska för-

Fakta: Ångabäckens Björksoda

• Småskalig dryckesproduktion av Björksoda, en mousserande alkoholfri dryck av björksav.

• Drivs av Martina Peterson, Karolina Eriksson, halvtidsanställd och Martinas mamma Ewa-Britt Peterson som rådgivande konsult.

• Företaget Lanthandeln Sonarp AB startade Björksoda 2019 och kompletterade 2023 med en gårdsbutik. Vid sidan av försäljning erbjuds provsmakningar med mera.

• Under de tre senaste åren har Martina Peterson deltagit med sin Ångabäckens Björksoda i den svenska

Fakta: Martina Peterson

Ålder: 52 år.

Ort: Sonarp.

Familj: Mamma och två hundar.

Sysselsättning: Björksoda-producent. Drycken är mousserande och alkoholfri. Den serveras bäst kylt och



Inne i gårdsbutiken finns flaskorna till försäljning.

montern på Grüne Woche i Tyskland, som är Sveriges största offentligt finansierade satsning på livsmedels-export och måltidsturism. Mer fakta finns genom hemsida och sociala medier, sök på Ångabäckens Björksoda.

till samma typ av maträtter som ett torrt mousserande vin eller champagne.

Bakgrund: Har bland annat arbetat på Expressen, Svenska Dagbladet och för sajten Tasteline.

Intressen: Vid sidan av företaget är det jakt, matlagning och litteratur.

setts med en liten mängd ekologiskt socker.

– Sockret kommer att ätas upp av jästbakterierna och omvandlas till bubblor, förklarar Martina.

– På det sättet blir det en naturligt fermenterad björksoda. Den färdiga produkten blir lika torr som den torraste champagnen.

Buteljeringen av flaskorna tar Martina och Karolina ungefär 1-2 veckor.

JP kikar in några minuter, då det både klirrar av flaskor och porlar när drycken fördelas.

En del av flaskorna är återanvända, medan andra är nya. Alla får en kapsyl som visar att det är årgång 2026.

Flaskorna förs sedan till den jordkällare som Martina investerade i 2019, för att fermenteras i ett år till innan den släpps till försäljning. Då brukar sockerhalten vara på 0,23 gram per 100 milliliter.

– Vi har samma kapsyl som champagneproducenterna för att det ska hålla. Vi stämplar fem år, för eftersom det är en alkoholfri

dryck måste vi ha ett bäst före-datum.

En stund senare smiter Martina ut från tankrummet och visar in till den lilla gårdsbutiken.

Här arrangerar de provsmakningar och säljer delar av sitt sortiment och andra produkter från närområdet.

Målet framåt är både att utöka produktionen av björksoda och att fortsätta utveckla det som hör besöksnäringen till.

Hon räknar med att det kräver ett hårt jobb, för hennes företagsresa har inte varit utan utmaningar så här långt – inte minst blev det kännbart att starta precis innan pandemin slog till.

– Jag var 45 år när jag drog igång det här och det har varit en resa, säger Martina.

– Men jag och vår Björksoda är här för att stanna. Vi bygger för framtiden här.



Cecilia Nilsen Palm
036-30 40 66
cecilia.nilsenpalm@jp.se