

Bæredygtig udnyttelse af gamle, frøformerede danske Kål og Rodfrugtgrøntsagssorter

Lars Henrik Jacobsen, akademisk medarbejder, Århus Universitet (Årsløv)

Per Mandrup, Maaltidskonsulenterne Aps

Bettina Buhl, cand. mag. museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

I dette projekt undersøges det om der blandt grønkål, knoldselleri, glaskål og rosenkål er sorter, der er velegnede til miljøvenlig dyrkning og som råvarer til nutidige fødevarer.

Projektet ledes af Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer med Dansk Landbrugsmuseum, Frilandsmuseet og Den Økologiske Have som samarbejdspartnere. Sorterne, der er med i projektet, er fremskaffet via genbanken NordGen.

I 2011 blev der ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer i Årsløv, dyrket gamle danske sorter af: grønkål (12 sorter), knoldselleri (11 sorter), glaskål (4 sorter) og rosenkål (9 sorter). Udvalgte sorter blev også dyrket ved Dansk Landbrugsmuseum, Frilandsmuseet og Den Økologiske Have i 2010 og 2011. Dansk Landbrugsmuseum og Frilandsmuseet har stor viden om kulturhistorien bag arterne og sorterne, hvorfor kulturhistorien har været afgørende for de sorter der dyrkes her. Ved Den Økologiske Have er sorterne valgt ud fra en vurdering af sygdomsresistens, udbytte og sundhedsmæssige kriterier. Det forventes, at der som resultat af projektet vil være flere sorter, som ser så lovende ud, at det efterføl-

gende kan anbefales at sætte en frøproduktion igang.

De lovende sorter kan have interessante egenskaber som gør, at den professionelle gartner kunne være interesseret i sorterne. Museer og privatpersoner kunne også tænkes at være interesseret i de udvalgte sorter af sundhedsmæssige eller kulturhistoriske årsager.

Glaskålsorterne 'Karlek' (lilla) og 'Wiener Hvid Todon'. Foto: Gitte Bjørn.





Billede af grønkålsforsøget i 2010 i Årslev. Foto: Gitte Bjørn.

En vigtig del af projektet er at undersøge råvarekvaliteten. Dette gøres i samarbejde med kokken Per Mandrup, som udarbejder nye opskrifter i forbindelse med åbent hus arrangementer på Dansk Landbrugsmuseum, Frilandsmuseet og Den Økologiske Have. Der vil blive tilberedt og lavet smagsprøver af forskellige sorter af grønsagerne på åbent hus arrangementer.

Dansk Landbrugsmuseum har dyrket nytteplanterne, primært af de gamle danske sorter. Således har museet undersøgt forskelligt kildemateriale, for at finde fortrinsvis danske sorter med en vis kulturhistorie. Grønsagerne har været dyrket i Den Landbrugsbotaniske have, hvor museums-gæsterne har haft adgang og, hvor de tilbydes smagsoplevelser. I forbindelse med projektet har man lagt vægt på formidlingen hvad angår kulturhistorie, dyrkningshistorie, anvendelse i husholdningen over tid og lidt om tro og overtro, der er knyttet til de forskellige grønsager. Grønsagerne har været anvendt til forsøg i museets Historiske Køkken – dels i forhold til afprøvning af opskrifter fra gamle danske kogebøger og dels i forhold til smagsvariationer med fokus på de enkelte sorters mangfoldighed. Ligeledes har museet i samarbejde med Per Mandrup udviklet opskrifter til det moderne nutidige køkken.

Dansk Landbrugsmuseum har desuden foretaget egentlig forskning i forhold til gamle erindringer, havebøger og kogebøger fra 1600-, 1700- og 1800-tallet. Fokus har været grønsagernes brug i husholdningen gennem tiden – dels i den selvforsynende husholdning, dels grøn-

sagernes betydning med industrialiserings komme fra slutningen af 1800-tallet.

Af de madurter som vi kender i dag, var kålen i gamle dage den mest almindelige. "Ærter og kål får vi til hvert mål, grød og vælling får vi kun sjældent...". Sådan lyder et gammelt mundheld og forklarer derved kålens almindelighed i forhold til den danske måltidskultur. En tid, hvor kål, grønkål og storkål, hvidkålssuppe, sulevælling og suppe var de almindeligste retter. Ja, faktisk blev kålen langt op i 1900-tallet kaldt "den nationale ret".

Hver gård havde i sin nyttehave en kålhave eller kålgård, en betegnelse som betød "alt grønt som bruges til steg". Grønkålen var anvendelig i hverdagens spise. Grønkålssuppe, ofte jævnet ned havregryn - og ved festlige lejligheder, herunder i helligdagene spistes grønlangkål. Ofte spiste man grønkålen sammen med flæsk og røget fårekød – på Fyn og Sjælland også ofte med røget gåsekød. Var kålen kogt uden kød, var kålen "moderløs" og således en fattigmands spise. Parallelt med grønkål dyrkes knoldsellerien i landalmuens haver – men dog langt fra i samme omfang. Selleri blev brugt som suppeurt og blev ligeledes tilsat søbeærterne. Rødkålen, savojkålen, rosenkålen, knudekålen og blomkålen var før 1900-tallet kåltyper, som blev brugt i de finere husholdninger.

I relation til forsknings- og forsøgsdelen har museet foretaget flere formidlings-events blandt andet "Æbledagen" 2011, hvor projektdeltagerne fik studeplads og hvor gæsterne kunne smage på de plante-genetiske ressourcer. Projektet er finansie-

ret af Fødevarerhverv og slutter med udgangen af 2011.

Den sunde gamle sort 'Snehvide' i marken 2011. Foto: Lars Jacobsen.



Mandrups Rødbede risotto med lakrids, 10 pers.

5 rødbeder, skrællet og (kørt igennem juicer) eller reven og presset 5 rødbeder skrællet og skåret i fine tern

2 stk. gule beder, skrællet og skåret i små tern

1 – 2 spsk. lakridspulver alt efter styrke

750 gr. aborio ris

5 stk. løg, fint hakket

5 fed hvidløg, pillet og fint hakket

1 dl. raspolie

1 bdt. timian

2-2,5 l urtebouillon

300 gr. parmesan, reven

200 gr. hvide hestebønner (udblødt i 24 timer)

300 g parmesan, bagt sprød i ovne ved 180 gr.

Hvidløg og løg sautes i raspolie. Tilsæt ris. De knuste (rester fra juicen) rødbeder, sautes og fond tilsættes. Resten af urterne ordnes og bøtterne koges.

Kog risene møre, tilsæt juice fra rødbeder, bønner og ost, koges færdig. Smages til med lakrids, salt og peber.

Rodfrugtseminar – 18.01 2011 – Opskrifter fra den store rodfrugtdag Per Mandrup (Billede af opskriften)

