



GAMLE DANSKE SORTER: MAJROE, RØDKÅL OG RADISE

FOOD FESTIVAL PÅ TANGKROGEN I AARHUS
FREDAG D. 6. SEPTEMBER TIL SØNDAG D. 8. SEPTEMBER 2013



Projektet har fået tilskud fra EU og fra
Fødevareministeriets Landdistriktsprogram



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
NaturErvervsstyrelsen



Mange gamle danske sorter bliver ikke længere dyrket og er derfor ikke tilgængelige for forbrugerne. Heldigvis bliver frøene af de gamle sorter gemt hos genbanken NordGen i Malmø. De gamle danske sorter af majroe, rødkål og radise blev taget ud af fryserne på NordGen og dyrket ved Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet i 2011 og 2012. Desuden blev udvalgte sorter dyrket på Dansk Landbrugsmuseum og hos virksomheden Årstiderne. Projekt gennemført med støtte fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, NaturErhvervstyrelsen.



På baggrund af forsøgene ved Institut for Fødevarer i Årslev, blev nedestående sorter udvalgt til dyrkning i 2013 ved Årstidene i større målestok:

Early Purple Top Globe Rosita: sund traditionel majroe med rund til omvendt ægformet rod med rødlig-lilla nakke og hvid rod

Vertus Marteu Lemato: sund, bred aflang majroe som er tykkest nær spidsen af roden. Roden er hvid.

Petrowsky Vangede: sund, smal elliptisk majroe. Roden er gul.

Bortfelder: sund, form som gulerod eller persilerod. Roden er gul eller hvidlig.

Snebold: sund, fladrund til omvendt ægformet majroe. Roden er hvid.

Der er lagt vægt på sundhed, dyrkningsegenskaber, variation i udseende, smag og kulturhistorie ved udvælgelse af ovenstående sorter.

MAJROE

Majroer er ikke så udbredt i Danmark. Når de endelig ses i butikkerne, er det som regel den runde eller fladrunde type med lilla nakke (den del der er over jorden), man kan købe i butikkerne. Men variationen er i virkeligheden stor blandt sorterne. Formen varierer fra fladrunde og runde til aflange, roeformede eller gulerodsformede rødder. Grundfarven er gerne gul eller hvid og 'nakken' er hvid, gul, lilla, eller grøn.

Dyrkning

Dyrkningforsøget ved Institut for Fødevarer i Årslev omfattede i alt 36 majroe-sorter. Planterne blev sået direkte i marken i slutningen af maj måned 2011 og høsten startede midt i juli måned 2011. I 2012 blev såningen udskudt til 10. juli og de første planter var høstklare i begyndelsen af september 2012. Så der er tale om en hurtig afgrøde med en produktionstid på kun ca. 2 måneder. Det er vigtigt, at planterne dækkes med insektnet lige efter såning, da vi på den måde kan undgå de vigtigste skadegørere i kål: kålfluen og kålsommerfuglen. Det er desuden vigtigt at have et godt sædskifte, da rødderne på majroerne kan ødelægges fuldstændig, hvis de angribes af kålbrot.

I 2011 klarede alle sorter sig godt og procent brugbare planter varierede blandt sorterne og lå mellem 94 og 100% brugbare planter. Resultatet var lidt dårligere i 2012, men hovedparten af sorterne havde mellem 80 og 100% brugbare planter. Så sorterne må siges at kunne dyrkes med et godt resultat.

Smagstest på æbledag

Ved 'Æbledagen' på Dansk Landbrugsmuseum i oktober 2012, havde de besøgende mulighed for at smage og se de fem udvalgte majroesorter. Deltagerne blev spurgt:

'Hvilken majroe synes du smager bedst?'

'Vertus Marteu Lemato' var den sort flest syntes om (37% af de adspurgte) efterfulgt af 'Snebold' med næstflest stemmer (28%). De sidste 3 sorter (Petrowsky Vangede, Early Purple Top Globe Rosita og Bortfelder) var ikke så populære. Sorterne blev smagt rå, hvorfor det var de mest milde sorter der fik flest stemmer. De fleste majroer har en stærk gennemtrængede smag, som mange

synes er for kraftig, når majroerne spises rå. Smagen er ofte radise- eller roe smag. 'Bortfelder' er en gammel sort der indgår i mange historiske opskrifter og denne er bedre tilberedt end rå. Det samme gør sig gældende for Petrowsky Vangede og Early Purple Top Globe Rosita, da disse sorter er kraftige i smagen.



RADISE

I NordGen findes der hele 35 danske radisesorter. Sorterne varierer i udseende og kan inddeles i fladrunde til runde sorter, elliptisk til omvendt ægformet sorter, aflange sorter og også aflange sorter der spidser til i enderne (næsten som en gulerod). Grundfarven er gerne hvid eller rød. De hvide sorter har ofte rød eller rød-lillafarvet top af roden, udstrækningen denne rødfarvning kan varierer mellem sorterne (50 til 90% rødfarvning). Der findes også sorter der er helt hvide (se foto 'Istap Sylå'). Helt røde sorter (f.eks. 'Dandra'). De gamle sorter klarede sig godt i begge dyrkningsår ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer. I 2011 havde 33 ud af 35 sorter over 90% brugbare radiser. Tilsvarende tal for 2012 var 34 sorter med over 90% brugbare radiser. Typiske fejl der resulterer i kassering af radiserne er revner i rødderne og skurvpletter på rødderne.

På baggrund af forsøgene blev følgende sorter udvalgt som gode sorter. Disse sorter dyrkes i 2013 hos Årstiderne i større målestok:

Istap Sylå: Rent hvid, aflang, næsten gulerodsformet radisesort, er helt forskellig fra andre sorter. Sorten er sund med oprette lyse til medium grønne blade

Halvlang Hvidspidset Vidan : Aflang sund radisesort med oprette lysegrønne blade. Hvid med ca. 60 % rødfarvning.

Københavns Torve 9, Toftø: Rund sund radisesort med oprette lysegrønne blade. Hvid med ca. 60-80 % rødfarvning.

Dandra: Elliptisk til omvendt ægformet sund radisesort med oprette lysegrønne til mediumgrønne blade. Sorten er rød.

Runo: Rund til elliptisk eller omvendt ægformet radisesort med oprette mediumgrønne blade. Sorten er rød. Denne sort faldt godt ud i smagstest og er derfor medtaget, selvom der i 2011 var en del fraserterede. Sorten klarede sig godt i 2012.

RØDKÅL:

14 gamle danske sorter blev i 2011 og 2012 ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer.

Der var problemer med mange af sorterne. Især revner i dækbladene, med efterfølgende råd på bladene var et problem for de fleste af sorterne. Der var også problemer med hul stok med brunfarvning. Desuden var Tipburn et problem i de tidlige sorter.

På baggrund af forsøgene blev følgende sorter udvalgt som gode sorter. Disse sorter dyrkes i 2013 hos Årstiderne i større målestok:

Holdbar Amager: Sen sort, med god jorddækning, med 94% brugbare hoveder. Sund sort, dog lidt problemer med råd på bladene i 2011

Kissendrup Tagenshus: Tidlig sort. Sorten klarede sig godt i 2011. Der er dog problemer med tipburn og hul stok, men sorten er taget med, da det er en tidligt modnende sort og af historiske årsager, da denne er nævnt i gamle kogeboøger.

Holdbar Vinter Rovi: Sen sort, med god jorddækning, Sorten er sund, kun små problemer med revner og råd i dækblade. 94% brugbare hoveder.

Holdbar Amager Toftø: Sen sort, med god jorddækning. Meget sund sort med kun små problemer med revner og råd i dækblade. 100% brugbare hoveder.



Yderligere oplysninger om projektet fås ved henvendelse til:

Lars H. Jacobsen
Aarhus Universitet
Institut for Fødevarer
Kirstinebjergvej 10
5792 Årslev

Tlf. 87158321
e-mail: larsh.jacobsen@agrsci.dk

eller på

www.kaalodrodfrugter.dk