

# GAMLE GRØNTSAGSSORTER til moderne mad

I havebladet nr. 2/2009 skrev jeg om et nyt projekt, der handler om gamle danske sorter af hvidkål, gulerod og kålroer. Det er et samarbejdsprojekt mellem Den Økologiske Have, Dansk Landbrugsmuseum og Institut for Havebrugsproduktion, Aarhus Universitet, som også står for projektledelsen. Dette projekt afsluttes i år.

Af Gitte K. Bjørn



I 2010 og 2011 har vi et nyt kål- og rodfrugtprojekt, som inddrager de gamle danske sorter af glaskål (knudekål), grønkål, knoldselleri og rosenkål. I dette projekt er Frilandsmuseet også med. For begge projekters vedkommende gælder, at Kokkelandsholdet skal bidrage med at skabe nogle opskrifter, som øger interessen for at bruge grøntsagerne i køkkenet.

## GRØNKÅL ER SUND

Grønkålen kom til Danmark i Middelalderen og frem til 1600-tallet var det først og fremmest den, man dyrkede. Den er stamfar til de mange moderne kålsorter som rosenkål, rødkål og savoykål, der først er blevet almindelige i slutningen af 1800-årene. I mange familier på landet spiste man grønkålssuppe – ofte med

byggryn – til hverdag og grønlangkål om søndagen. Kålen gav et vigtigt tilskud af c-vitamin, kalk og protein og var desuden hårdfør, selv over for hård frost. Man kunne have frisk grønkål langt ind i vinteren, og selv til påske kunne man høste lidt næring og vitaminer i kålhaven.

Derfor sagde man

*Hvor grønkål går ind*

*Ej høres doktorens trin*

I forsøgsmarken i Årslev dyrkes 12 sorter af gamle danske grønkål for at, se hvordan de klarer sig, når de dyrkes økologisk. Prøver af udvalgte sorter kan også ses hos de øvrige samarbejdspartnere. De blev plantet i første halvdel af juni.

## KNOLDSSELLERI VAR OPRINDELIGE EN LÆGEPLANTE

Knoldselleri er en kulturform ligesom bladselleri. Den vilde form vokser hist og her på danske strandenge. Fra middelalderen omkring år 1300 nævnes den i urtebøgerne og blev dengang formodentlig mest dyrket som lægeplante. Simon Paulii nævner i sin Flora Danica fra 1648, at nogle folk har selleri og persille i haven. Omkring år 1800 var den almindeligt dyrket. Roden var velkendt i køkkenet til suppe og søbeærter, mens toppen blev brugt som suppevisk.

Der afprøves 11 sorter af knoldselleri. De er plantet af to gange i Årslev. Det tidlige hold blev plantet den 9. april, mens det andet hold blev plantet den 26. maj. Den tidlige plantning i april er for at se hvor nemt de forskellige sorter går i stok (danner blomster). De øvrige samarbejds-

partnere fik prøver til udplantning i sidste halvdel af maj.

## ROSENKÅL ER FORHOLDSVIS NY

Rosenkål blev udviklet i Belgien i årtierne omkring 1800, men den fik først nogen udbredelse ca. 100 år senere, da kålretter, fortrinsvis mælkestuvede, blev udbredt som dagligmad.

Der er 7 gamle danske sorter af rosenkål, der ligesom de andre kål er plantet i den økologiske forsøgsmark i Årslev. De blev plantet den 21. maj. Der er både tidlige, middeltidlige og sene sorter. Disse er også plantet hos de andre samarbejdspartnere.

## GLASKÅLRABI OG KNUDEKÅL ER DET SAMME

Der er stor forvirring om hvad kålrabi er. Nogle kalder kålroer for kålrabi, men kålrabi eller glaskålrabi er det samme som knudekål eller *Brassica oleracea* var. *gongylodes* på latin. Til forskel fra kålroen, udvikler knudekålen blade på selve salgsproduktet. Der er kun 3 gamle danske sorter, og de er plantet i sidste halvdel af maj både i Årslev og de 3 andre steder.

## ARRANGEMENTER

I 2011 vil det også være muligt at komme til flere arrangementer fordelt på de fire steder i Danmark.

Hvornår der sker noget vil fremgå af hjemmesiden [www.kaalogrodfrugter.dk](http://www.kaalogrodfrugter.dk). Ligeledes kan man finde artikler, der har tilknytning til projektet på hjemmesiden.