

Smagen af historien

I projektet 'Kål og rodfrugter' undersøger Gitte K. Bjørn, hvilke gamle sorter af hvidkål og rodfrugter, som egner sig til økologisk dyrkning og samtidig er velegnet til konsum. Ved et velbesøgt arrangement på Gl. Estrup var der smagsprøver på råvarerne samt spændende retter tilberedt af Kokkelandsholdet.

TEKST OG FOTO: GITTE K. BJØRN
INSTITUT FOR HAVEBRUGSPRODUKTION, ÅRSLEV

Søndag den 16. august afholdt Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup et stort arrangement. Dagens program var meget bredt lige fra høst i marken med selvbindere og mejetærskere, dommerbedømmelser af dyr og fjerkræ samt afholdelse af 'De gamle sorters dag'. Sidstnævnte var placeret i en bygning sammen med forskellige madaktiviteter under fællestitlen 'Smagen af historien'.

Indtil kl. 7.30 om morgenen regnede det, og der var bekymrede miner, men efterfølgende skinnede solen fra en skyfri himmel. Så det blev en rigtig god dag med knap 2.000 besøgende.

De gamle sorters dag

I løbet af dagen var der indlæg fra de forskellige deltagere, som arbejder med gamle sorter. Der var flere stande, der viste den mangfoldighed, der er blandt landbrugsafgrøderne og grønsagerne. Kokkelandsholdet var repræsenteret og stod sammen med den stand, jeg havde om kål og rodfrugter. De brugte prøver af nogle af de gamle sorter, som vi har dyrket på Institut for Havebrugsproduktion i Årslev. Tanken er at få vurderet mulighederne i de gamle sorter dyrkningsmæssigt, men også som råvarer til nutidige fødevarer. Dansk Landbrugsmuseum vil med baggrund i historien om de gamle sorter samarbejde med Kokkelandsholdet om at få lavet nogle opskrifter, som blandt andet vil komme til at ligge på den nyoprettede hjemmeside www.KAALogRODFRUGTER.dk. Her vil man også kunne læse mere om projektet, der er støttet af Fødevarerhverv. Der var en foredragsrække i løbet af dagen, hvor

jeg holdt foredrag med titlen: Gamle sorter – ny muligheder? Per Mandrup teammanager for Kokkelandsholdet og Bettina Buhl museumsinspektør fra Dansk Landbrugsmuseum var også blandt foredragsholderne. Det var med titlen: Brugen af de gamle rodfrugter i madlavningen. De fremmødte var meget interesseret i at se og høre om de forskellige projekter.

Næste år vil der blive afholdt et tilsvarende arrangement. Så hvis du ikke nåede det i år, så kom i 2010!

Flere arrangementer

På hjemmesiden www.KAALogRODFRUGTER.dk vil der fremover blive annonceret, hvornår og hvor der afholdes arrangementer i kål og rodfrugterprojektet og tilsvarende på www.landbrugsarven.dk. ■

KOKKELANDSHOLDET – Teamleder Per Mandrup og kok Michael Munk fra Kokkelandsholdet laver mad ud fra de rodfrugter, som er med i projektet 'Kål og rodfrugter', det vil sige hvidkål, kålroer og gulerødder. Gulerødderne står i en velsmagende dessert.



INTERESSE – Gitte K. Bjørns stand med gamle sorter, hvor mange interesserede kom forbi for at høre om projektet og smage på fem forskellige sorter af kålroer. Foto: Gitte K. Bjørn.