

Ældre danske sorter af

KÅL OG GULERØDDER

For godt 100 år siden var udvalget af grøntsagssorter meget stort. Nogle af disse gamle sorter afprøves nu videnskabeligt med henblik på reintroduktion.

Der holdes åbent hus i forbindelse med forsøgene, så man kan se hvordan planterne udvikler sig.

I 2009 og 2010 afprøver vi på Institut for Havebrugsproduktion i Årslev mange gamle sorter af hvidkål (42 sorter) og gulerod (46 sorter). Det gør vi i samarbejde med Den Økologiske Have i Odder og Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup. De afprøves under økologiske forhold, og både deres egnethed til dyrkning, samt anvendelighed i køkkenet afprøves. Det forventes at der som resultat af projektet vil være nogle sorter, som ser så lovende ud, at det kan anbefales at sætte en frøproduktion i gang, således at også privatpersoner får mulighed for at købe dem. NordGen (www.nordgen.org) er ansvarlige for de gamle sorter, og de opbevarer frøet sikkert i frysebokse – det er herfra at vi har modtaget frø til afprøvningerne.

KÅLEN HAR VÆRET KENDT LÆNGE I DANMARK

Det var hollændere, som bosatte sig på Amager i 1520-21, som bragte hvidkålen til landet – en spise, som var så eksklusiv, at Amager-hvidkål kunne indgå i brudens medgift.

Blandt de gamle sorter er der flere der hedder noget med Amager, og det bliver spændende at se om de kan klare sig mod de mere moderne hvidkålssorter. Alle de gamle sorter af hvidkål plantes ud i Årslev, og udvalgte sorter de to øvrige steder.

På hjemmesiden www.agrsci.dk/ahp/gkb vil det fremgå hvornår du kan komme og se hvor forskellige sorterne er, og evt. prøve at smage på dem.

GULERODEN ER OGSÅ KENDT FRA AMAGER

Guleroden har været dyrket gennem middelalderen. Særligt i fokus kom den som køkkenurt på Amager, hvor kong Christian II i 1516 lod hollændere hente til landet, for at få fremdyrket køkkenurter, som på daværende tidspunkt for de fleste danskere var ukendte. "Amagerroden", som guleroden blev kaldt, blev den mest populære. De nye indbyggere lærte os,



hvordan den skulle tilberedes: "Denne urt krydrer kogt eller stegt oksekød og andre sådanne retter til daglig brug". Ligeledes hed det "Hvilken ret smager bedre til den tørre fisk end gulerødder, og hvilken skulle vel tjene bedre til at fordøje den hårde føde".

Der findes så mange forskellige gulerodssorter, som i form, farve, tidlighed, smag m.m. er meget forskellige. Det bliver spændende at se hvordan de gamle sorter gror og selvfølgelig skal der også smages på dem.

Ligesom for hvidkålen vil det af hjemmesiden www.agrsci.dk/ahp/gkb fremgå hvornår der afholdes åbent hus i gulerødderne.

Projektet er støttet af Direktoratet for Fødevarerhverv.
Hvis du vil vide mere om det, kan du henvende dig til forfatterne på e-mail: gittk.bjorn@agrsci.dk / bb@gl-estrup.dk
Lærnag den 16. august afholdes "De gamle sorters dag" på Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup

Af Gitte K. Bjørn, Institut for Havebrugsproduktion, Aarhus Universitet og
Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup.