



*Hvor egnet er en sort til dyrkning, og hvor god er den i køkkenet? Det prøver vi at finde ud af i et nyt forskningsprojekt, hvor vi undersøger gamle sorter af hvidkål, kålroe og gulerod.*

# Gamle sorter

## – nye muligheder

AF **GITTE K. BJØRN**, SENIORRÅDGIVER, INSTITUT FOR HAVEBRUGSPRODUKTION, DJF I ÅRSLEV OG **BETTINA BUHL**, MUSEUMSINSPEKTØR, DANSK LANDBRUGSMUSEUM

Mange gamle grønsagssorter er på vej ud i glemslen. Men det er vigtigt, at vi bruger de gamle sorter, hvis vi skal undgå at miste dem, og det er af stor betydning for eftertiden, at vi har forskelligheder – ikke mindst i fremtidigt forædlingsarbejde. Men da vi ikke kan opformere alle gamle sorter, og da ikke alle sorter er lige gode, forsøger vi at finde frem til nogle af de bedste.

I 2009 og 2010 afprøver vi gamle sorter af hvidkål (42 sorter), kålroer (21 sorter) og gulerod (46 sorter) på Institut for Havebrugsproduktion i Årslev. Det gør vi i samarbejde med Den Økologiske Have i Odder og Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup. Sorterne afprøves under økologiske forhold. NordGen ([www.nordgen.org](http://www.nordgen.org)) er ansvarlig for de gamle sorter, og de opbevarer frøene sikkert i frysebokse – det er herfra, at vi har modtaget frø til afprøvningerne.

Tidligere har DJF i Årslev forsket i de gamle sorter, som bl.a. kålroer, men det var udelukkende planternes udseende, vi koncentrerede os om. I dette forskningsprojekt vil vi også forsøge at kortlægge, hvor anvendelige de gamle sorter i virkeligheden er. Egner de sig

til at blive dyrket økologisk? Hvordan smager de? Hvordan kan man bedst bruge dem kulinarisk?

Med på projektet har vi derfor tilknyttet kokke, som sætter det nordiske køkken på dagsordenen. Kokkene skal afprøve flere af de gamle sorter og vurdere, hvordan de egner sig bedst til det nye danske køkken. Sammen med Dansk Landbrugsmuseum skal de være med til at afprøve gamle opskrifter og pifte dem op, så vi kan lære at bruge grønsagerne på en god måde.

Ved at kombinere dyrkning og gastronomi håber vi på at kunne sætte fokus på nogle af de grønsager, der er ved at glide ud af forbrugernes bevidsthed. Kålroer er f.eks. ikke noget, man spiser i Danmark mere. I stedet eksporterer vi dem til Norge. Men for at kålroen kan få en renaissance, skal man vide, hvordan de dyrkes, og hvordan de skal bruges.

### Bevidste forbrugere

Mange mennesker tror, at en sommergulerod slet og ret er en sommergulerod. På mange af de frøposer, man kan købe i den almindelige handel, er sortsnavnet slet ikke angivet. Det samme gør sig

gældende, hvis man køber sine grønsager i butikkerne. Man kan ofte læse historien om producenten på posen, men sjældent noget om sorten. Og så kan det jo være svært at vide, hvad det er, man spiser. Men der kan være meget stor forskel på de enkelte sorter.

Et er sorten, noget andet er dyrkningsforholdene. Den samme sort smager forskelligt, alt efter om den er dyrket på sandjord eller dyndjord, men sammenligner man flere sorter på to forskellige jordtyper, så vil rangfølgen mellem dem være den samme. Det betyder, at hvis en bestemt sort er mere sød end en anden, så er den det også på den anden jordtype, men niveauet kan være forskelligt afhængigt af, hvor den dyrkes. Den sort, der er næstsødest, vil så også være det begge steder.

Det er et af projektets mål at give folk mulighed for at smage, at der vitterlig er meget stor forskel på sorterne. Det forventes, at resultatet af projektet vil blive, at vi finder nogle sorter, som ser så lovende ud, at det kan anbefales at sætte en frøproduktion i gang, så privatpersoner/grønsagsproducenter får mulighed for at købe dem.

## Hvidkål som eksklusiv spise

Det var de hollændere, som bosatte sig på Amager i 1520–1521, der bragte hvidkålen til landet. Det var en spise, som var så eksklusiv, at amagerhvidkål kunne indgå i brudens medgift.

Blandt de gamle sorter er der flere, der hedder noget med Amager, og det bliver interessant at se, om de kan klare sig mod de mere moderne hvidkålssorter. Alle genbankens gamle sorter af hvidkål

plantet ud i Årslev, og udvalgte sorter bliver plantet ud de to øvrige steder. På Dansk Landbrugsmuseum har man valgt at fokusere på de sorter, som er nævnt i gamle have- og kogebøger, og som også gerne skulle vise den variation, vi formoder, der er. I Den Økologiske Have har man derimod valgt at se på variationen. Derfor har de to steder ikke fået de samme sorter.

## Hollænderne tog også guleroden med

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 var ukendte for de fleste danskere. »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 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.

## Kålroerne er gamle, men...

NordGen har 21 sorter af danske kålroer, som skal afprøves i 2009, men graver man i historien, er den sværere at finde noget på end de øvrige afgrøder. Kålroer er imidlertid meget forskellige, bl.a. hvad

farven angår. Projektet skulle meget gerne være med til at udbrede kendskabet til kålroen og give danskerne nogle gode opskrifter, så de også lærer at bruge den i køkkenet.

### Yderligere information

Projektet er støttet af FødevarerErhverv. Hvis du vil vide mere, kan du henvende dig til Gitte K. Bjørn på [gittek.bjorn@agrsci.dk](mailto:gittek.bjorn@agrsci.dk). På hjemmesiden [www.agrsci.dk/ahp/gkb](http://www.agrsci.dk/ahp/gkb) vil det fremgå, hvornår du kan komme og se, hvor forskellige sorterne er, og evt. også prøve at smage på dem.

## De gamle sorters dag

Lørdag den 16. august afholdes *De gamle sorters dag* på Dansk Landbrugsmuseum i Gl. Estrup, hvor projektet vil blive præsenteret, og hvor alle samarbejdspartnerne, inklusive kokkene, deltager. Her vil man ved selvsyn kunne se og smage sorterne. Se mere på [www.agrsci.dk/ahp/gkb](http://www.agrsci.dk/ahp/gkb), [www.gl-estrup.dk](http://www.gl-estrup.dk), [www.landbrugsarven.dk](http://www.landbrugsarven.dk) og [www.ecogarden.dk](http://www.ecogarden.dk).