



Renaissance

for gamle sorter af korn og grønsager?

Økologisk Forum inviterede på tur til Frilandsmuseet for at se, hvordan fortidens afgrøder måske også kan blive fremtidens

■ TEKST: VIBEKE ÆRØ HANSEN, HORTONOM

JA NETVÆRK

- Biotek-netværket
- Dansk Agronomforening
- Dansk Hortonomforening
- Danske Forstkandidaters Forening
- IT-net
- KlubHort.dk
- Landskabsarkitekternes Forening
- Landskabsforvaltnings-netværket
- Medicinalnetværket
- Netværk for haveentusiaster
- Netværk for Miljøvidenskab
- Netværk for projektledere
- PH.D.-foreningen
- Økologisk Forum

Det er gratis at være med. Hvis du ikke lige finder det, du interesserer dig for, så kan du altid tage initiativ til at etablere dit eget netværk. Ring til sekretariatet og spørg efter *Cathrine Norup*, JAs netværkskontakt. Læs mere om de forskellige JA netværk på www.ja.dk

At komme ind på Frilandsmuseets område kan føles næsten som at træde et skridt tilbage i tiden. Ikke blot er man omgivet af gamle bygninger og scenarier, men i år dyrker Frilandsmuseet også gamle sorter af korn og grønsager i haverne og på de omgivende marker. Fortidens sorter, som måske også kan blive fremtidens.

Frøene hertil er leveret af NordGen, tidligere Nordisk Genbank, og dyrkningen sker i et samarbejde med Mørdrupgaard i Nordsjælland og Institut for Havebrugsproduktion på Aarhus Universitet. Her undersøger man bl.a. sorterens smag, næringsindhold og bageegenskaber (korn), samt om de er mere egnede til dyrkning i et moderne økologisk jordbrug end de gængse sorter.

En dejlig solskinsdag, sidst på sommeren, blev Økologisk Forum vist rundt af hortonom *Louise Windfeldt*, som er projektleder for afprøvningerne af de gamle sorter på Frilandsmuseet. På museet dyrkes nogle af de sorter af grønsagerne grønkål, hvidkål, kålrabi, selleri m.fl. samt af kornarterne rug, byg og hvede, der har vist sig særligt lovende.

Man har naturligt lagt vægt på den histori-

ske vinkel og viser fx sammenhængen mellem køkkenhaven og de forskellige typer af bygninger. Vi fik således set både den beskedne vestjyske kålgård omgivet af et dige, lavet af tang, og køkkenhaven ved en proprietærgård med artiskokker og palmekål. Af kornarterne imponerede ikke mindst svedjerug, der senest blev dyrket i Danmark i 1870 som midsommerrug. Svedjerugen kan blive over to meter høj, men alligevel havde den lagt sig forbløffende lidt, trods den senere tids massive regnvejr. Den lange halm egner sig til stråetækning og kan måske ende på tagene af museets bygninger i stedet for den langhalm, der i dag importeres fra Polen.

Frilandsmuseet er et arbejdende museum, og er man heldig og kommer på den rette dag, kan man se ølandshveden blive malet til mel og få en prøve med hjem. Ligeledes vil der i samarbejde med kokke blive udarbejdet opskrifter tilpasset 'Det Nordiske Køkken', hvor man anvender de gamle sorter, fx nøgen byg til en »korn-otto«. At råvarerne hertil er i orden, fik vi afprøvet i form af smagsprøver på kålrabi og brød bagt af ølandshvede.