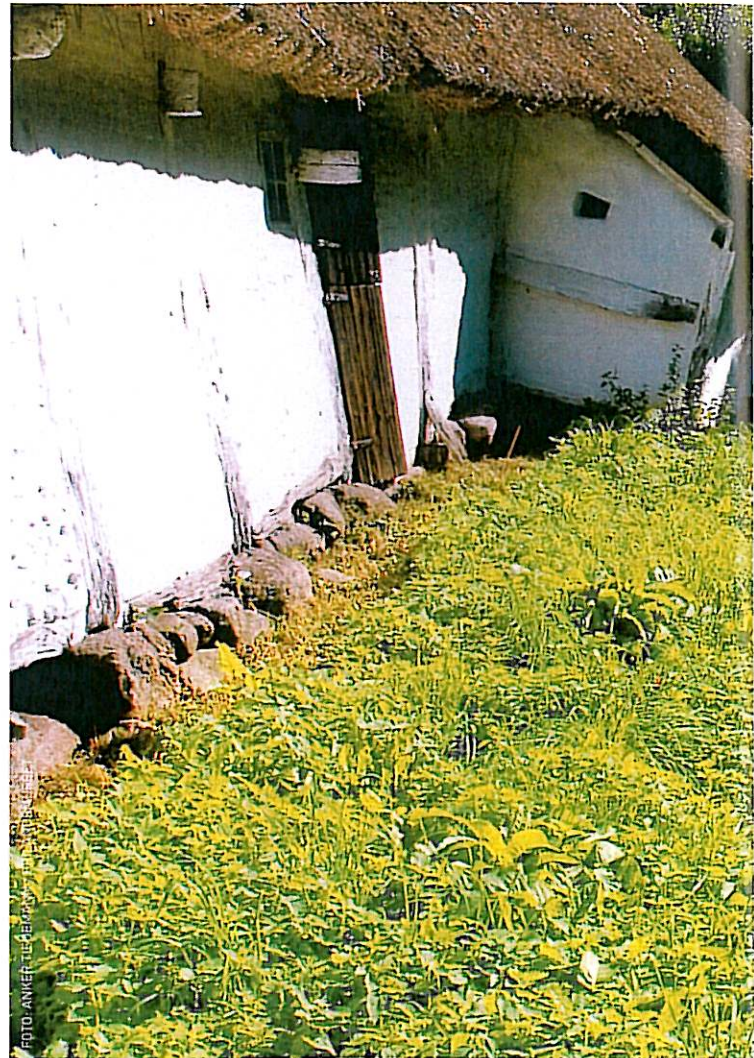


# Fortidens grøntsager til

På Frilandsmuseet nord for København dyrker de gamle grøntsagssorter, og det er ikke kun for historiens skyld. Håbet er, at et bredere udvalg af grøntsager vil give mere smag, farve og mangfoldighed i de danske køkkener. Og nu får du mulighed for at se og smage på fortidens grøntsager og tilmed dyrke dem selv.



En gammel sort af sommerhvidkål, 'Brunswiger Vangede', har vist sig at give et pænt udbytte i en god kvalitet.



Danskerne har dyrket grøntsager siden tidernes morgen, og især kålen har spillet en vigtig rolle for vores sundhed gennem årene. Engang reddede den os fra underernæring og vitaminmangel, nu skal den sikre os mod livsstilssygdomme. Kålen og mange andre af de gamle grøntsagssorter vil betyde, at danskerne får større mangfoldighed og større smags- og farvevariation på middagsbordet.

## FORTIDENS FRØ VAKT TIL LIVE

På Aarhus Universitets Institut for Havebrugsproduktion i Årsløv har man igennem de sidste år dyrket en række gamle sorter af selleri, gulero og kål for at se, om nogle af dem ville passe til moderne ganer. Grøntsagerne kommer fra Nordens genbank, NordGen, hvor de har ligget frosset ned som frø, siden man holdt op med at

# fremtidens køkken



Bed af pileflet med gamle sorter af grønkål. I nogle landsbyer havde man indrettet et fælles plantebed, hvor kvinderne såede hver deres felt med grøn- og hvidkål, som senere blev plantet ud i haverne.

dyrke dem. I samarbejde med forskerne fra Aarhus Universitet har Frilandsmuseet nu i to år dyrket nogle af de gamle sorter, der har vist sig lovende. Dermed kan de besøgende se og smage den variation, de gamle sorter kan byde ind med i have og køkken. Med i samarbejdet er derfor flere fremvisningssteder – Dansk Landbrugsmuseum på Gl. Estrup og Den Økologiske Have i Odder – foruden en kok, der skal hjælpe med at udvikle opskrifter til grøntsagerne. I efteråret er der mulighed for se og smage nogle af resultaterne på fremvisningsstederne.

## IKKE SÅ NORDISKE ENDDA

Selvom vi kalder grøntsagerne nordiske, er det de færreste, der gror vildt i Norden. Helt tilbage i bondestenalderen for 6.000 år

siden har man indsamlet og dyrket vilde planter, for eksempel syre- og skræppearter, mærke, kvan og vild gulerod, men af dem er det kun kvanen, der er kendt som spiselig i dag. Frugtbuske som stikkelsbær, ribs og solbær har man også samlet bær fra, ligesom jordbær og hasselnødder har stået på stenaldermenuen – alle planter, der siden er blevet dyrket og forædlet. Men helt almindelige grøntsager som ærter, kål og selleri er importeret. Vi har blot dyrket dem i så mange år, at vi opfatter dem som danske. Ærterne er fundet helt tilbage i de arkæologiske lag fra yngre jernalder omkring år 0, mens selleri formodentlig er indført i de første århundreder efter.

Vi ved, at vikingerne dyrkede kål, kvan og løg, og i denne periode kom der en masse nye planter til: for eksempel valnød, æble,

Frilandsmuseets gård, der stammer fra Vemb i det vestligste Jylland, viser tiden fra omkring 1850. Dengang var det almindeligt, at man havde en kålgård omkranset af et tørvedige med stynede pile. I ly af det vokser gamle sorter af grønkål og hvidkål foruden timian, malurt og andre urter.



Kvinde fra Vestjylland hakker grønkål i sit køkken i 1930. Grønkål var hverdagsmad i mange hjem, især om vinteren.



### SE OG SMAG DE GAMLE SORTER

Fra september kan du se og smage gamle grøntsagssorter flere steder i Danmark:

#### **Aarhus Universitets Institut for Havebrugsproduktion i Årslev på Fyn.**

Holder åbent hus en dag i høstperioden. Datoen annonceres på [www.kaalogrodfrugter.dk](http://www.kaalogrodfrugter.dk), hvor du også kan læse mere om projektet.

#### **Frilandsmuseet: Gamle Sorters Dag**

Den 9. oktober kl. 11-15 kan du se og smage gamle sorter af grøntsager, korn og æbler. Kokken Per Mandrup fra Måltidskonsulenterne tilbereder smagsprøver af de gamle grøntsagssorter, og du kan få inspiration til madlavningen og frø af gamle sorter fra NordGen med hjem. Læs mere på [www.natmus.dk](http://www.natmus.dk).

#### **Dansk Landbrugsmuseum på Gl. Estrup: Udvikling af opskrifter**

I køkkenet på Gl. Estrup udvikler kokken nye opskrifter og afprøver gamle fra ældre kogebøger for åbent tæppe, og du kan deltage i tilberedningen.

Tirsdag den 13. september kl. 9.30-13.30: Gamle sorter af knoldselleri

Tirsdag den 11. oktober kl. 9.30-13.30: Gamle sorter af rosenkål

Tirsdag den 1. november kl. 9.30-13.30: Gamle sorter af grønkål

Læs mere på [www.gl-estrup.dk](http://www.gl-estrup.dk).

#### **Den Økologiske Have: Tilberedning af kål og rodfrugter**

Søndag den 16. oktober kan du se og smage de gamle grøntsagssorter. Kokken Per Mandrup viser, hvordan kål og rodfrugter tilberedes på en lækker og moderne måde.

Læs mere på [www.ecogarden.dk](http://www.ecogarden.dk).

### VORES NORDISKE GENBANK

Frøene, der er brugt til dyrkningen i projektet, har været indsamlet og opbevaret af Nordens genbank, NordGen. I NordGen samarbejder alle lande i Norden om at bevare kulturplanter og deres vilde slægtninge for at sikre arvemateriale til dyrkning og videre forædling – også for en eftertid, hvis krav til planter vi endnu ikke kender. I NordGen er frøene frosset ned, men det er vigtigt, at man også dyrker dem og undersøger deres muligheder. På den måde kan planterne blive ved med at tilpasse sig et skiftende miljø og klima, og man kan bruge og videreudvikle deres forskellige egenskaber. Læs mere om NordGen på [www.nordgen.org](http://www.nordgen.org).

cikorie, hylde og koriander. I middelalderen bragte munkene også over 100 nye haveurter til Danmark, blandt andet humle, rødbede og gulerod. Men den fine orange gulerod, vi dyrker i dag, kom først med hollænderne i 1500-tallet. Det samme gælder hvidkålen, der på den tid var så kostbar, at den kunne indgå i brudens medgift.

### DE MANGE LOKALE SORTER

Man dyrkede grøntsager lokalt alle steder i Danmark, og man formerede dem ved at tage frø fra de bedste planter. Derfor udviklede der sig efterhånden adskillige lokale sorter, som var tilpasset det område, de groede i. Det kunne have stor betydning i områder med særlig meget nattefrost, tørke eller andre særlige vejrforhold. For 150 år siden blev de første frøfirmaer etableret, og i be-

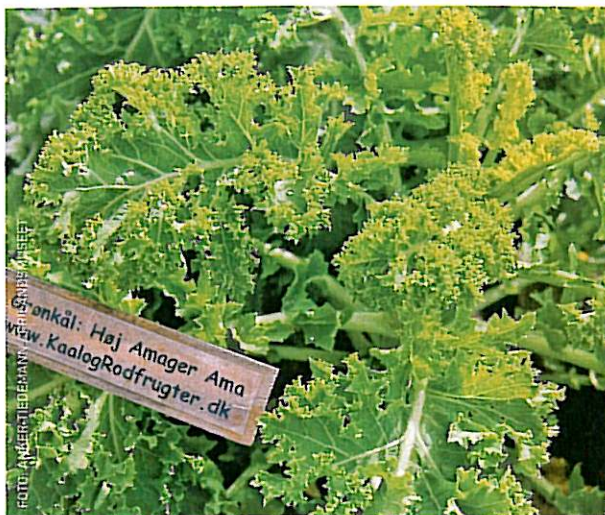
gyndelsen solgte de mange sorter af hver slags grøntsag, blandt andet udviklet fra de adskillige lokale sorter. De har navne som 'Halvhøj Kruset', Hunderup (grønkål), 'Høj Amager', Toftø (grønkål) og 'Bangholm Wilby Øtofte' (kålroe).

### FRA MANGE TIL FÅ SORTER

I dag er antallet af sorter, man kan købe, meget lille. For mange grøntsager gælder, at man kun kan købe en enkelt sort, og mangfoldigheden af farver, smag og konsistens er derfor blevet mindre. Dyrkningen af de gamle grøntsager på Aarhus Universitet og demonstrationerne på Frilandsmuseet, på Landbrugsmuseet og i Den Økologiske Have giver mulighed for at se og smage den forskel, der er på sorterne. Forhåbentlig vil det føre til, at man finder frem til nogle sorter, som kan opformeres og sættes i produktion



Venstre: Gammel sort af glaskål, der får en renæssance nu.  
Højre: Gammel sort af grønkål, 'Høj Amager', der er på vej ud i de danske haver igen.



eller sælges som frø, så flere får en chance for at dyrke og spise dem. Da grøntsagerne dengang blev dyrket uden bekæmpelsesmidler, er der også sandsynlighed for, at nogle af dem vil egne sig til økologisk dyrkning.

#### LOVENDE KÅL OG KÅLROE

De erfaringer, man har med kålroer, er indtil videre meget positive. Denne grøntsag har nærmest været glemt i årevis, men gennem smagstest har mange fået øjnene op for dens milde og behagelige smag, både rå og tilberedt. Den er sprød i rå tilstand, og i modsætning til rodfrugter som pastinak, persillerod og jordskok smager kålroen neutralt og uden sødlige undertoner. Det gør den nem at bruge, for eksempel som afveksling for kartofler, men den kan faktisk også blive til creme i en æbletærte. Alle sorter har været populære, hvad angår smag, men især sorten 'Magres Pajberg' har været god i dyrkning. Den bliver ikke så let angrebet af meldug, og så holder den sig godt gennem vinteren.

En anden lovende art er glaskålen – eller knudekål, som den også kaldes. Der findes tre gamle danske sorter, der alle har fået gode bedømmelser – to er grønne, og den tredje liver op i haven med sin lilla farve. Hvidkålssorterne udmærker sig ved at være fladrunde og adskiller sig på den måde fra de nutidige sorter. Der har været afprøvet mange forskellige – både tidlige og sommer-, efterårs- og vinterhvidkål. Især sommersorterne 'Brunswiger Vangede' og 'Brunswiger Ladu' har givet et pænt udbytte, og kvaliteten har også været god.

#### DE KLAREDE IKKE TESTEN

De gamle sorter af rosenkål lader der til gengæld ikke til at være meget fremtid i. Deres udbytte har været lavt, og de er meget modtagelige over for sygdomme og skadedyr. En del af de gamle danske gulerødsorter havde en meget lav fremspiring, men blandt de gamle sorter er der dog nogle, som giver lige så højt udbytte og klarer sig lige så godt mod sygdomme og skadedyr som nutidige sorter. Nogle af disse egenskaber vil kunne anvendes i forædlingen af nye gulerødder. Gulerødderne mangler endnu at blive smagstestet, ligesom der vil komme flere resultater for smag og forbrugernes præferencer for både selleri, glaskål, hvidkål og grønkål. ■

#### DE GAMLE GRØNTSAGSSORTER – SOM MAN ER BEGYNDT AT DYRKE IGEN:

##### Grønkål, *Brassica oleracea* var. *sabellica*:

'Halvhøj Kruset Konserva'  
'Lav Kruset Indu'  
'Halvhøj Kruset', Hunderup  
'Høj Amager', Toftø

##### Kålroe, *Brassica napus* var. *napobrassica*:

'Magres Pajberg'  
'Bangholm Wilby Øtofte'  
'Dalo Trifolium'  
'Wilhelmsburger'

##### Hvidkål, *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*:

'Ditmarsker Frigga' (tidlig)  
'Brunswiger Vangede'  
'Brunswiger Ladu' (middeltidlig)

##### Rosenkål, *Brassica oleracea* var. *gemmifera*:

'Fest und Viel Fevi'  
'Polarstjernen'  
'Wilhelmsburger'

##### Knudekål syn. glaskål, *Brassica oleracea* var. *gongylodes*:

'Wiener Hvid Todon'  
'Fekara'  
'Karlek'

##### Knoldselleri, *Apium graveolens* var. *rapaceum*:

'Alabaster Bona'  
'Balder Drabant'  
'Seldra'

##### Havegulerod, *Daucus carota* ssp. *sativus*:

'Amtou'  
'Feonia Banta'  
'Feonia Nobo'