

”Genopdagelse af gamle bælgfrugter – dyrkningsmæssigt og kulinarisk”

3 år, 648.000 kr. Rikke Thomle Andersen (tidligere økologisk planteavlskonsulent, arbejder med sortsafprøvning og udvikling for økologiske producenter, PhD stud. i ”brugerdrevet forædling”, medlem af Frøsamlerne) er den faglige projektleder.

Målet er afprøvning, opformering og beskrivelse af 28 sorter af bønner og ærter – flest landracer eller lokalsorter, som de kaldes, når de kommer f.eks. fra en familie, nogle er gamle handelsorter – samt kulinarisk afprøvning af disse.

Dyrkning og afprøvning vil finde sted på følgende lokaliteter: Frilandsmuseerne i Lyngby og Maribo, Haver til Maver i Odder, Jyndeavad økologisk forsøgsstation i Sønderjylland (Tinglev), og hos medlemmer af Frøsamlerne. Der er afsat midler til gartnerens arbejde og til alle, også private, der vil opformere en større portion af hver sort til den videre afprøvning. Afprøvningen i private haver, dvs. beskrivelse under dyrkning, smagsprøvning og vurdering, er ulønnet – men deltagerne, der især vil være foreningsmedlemmer, får mange gode kursustilbud.

Formidling af resultaterne og af plantegenetiske ressourcer i det hele taget vil finde sted på museerne og hos skolebørnene i Odder, på Frøsamlerens kurser og på de markeder, hvor vi har stande.

Der er planlagt en omfattende kursusvirksomhed, mest i 2012, hvis målgruppe især er medlemmer af Frøsamlerne. Der er midler til at gøre kurserne gratis for os plus noget, men nok ikke det hele, til transport og forplejning – hvorfor vi vil gøre disse så meget fælles som muligt.

Kort tidsplan

Primo 2012: Kort kursus eller møder om dyrkning og frøavl af ærter, målrettet alle der vil lave afprøvning, men især de der vil opformere sorterne. Vi skal vide mere om krydsningsfarer og renholdelse. Underviseren vil være en erfaren planteavlskonsulent.

Marts 2012: Rikke Andersen vil fortælle om projektet på Forårsmødet i Helsingør.

April? 2012: Endags kursus i Sensorik v/Hanne Kjærsgaard, University College Sjælland. Målgruppen er alle interesserede frøsamlere, men især de der vil arbejde med afprøvning af bønner og ærter. Plus f.eks. tomatnørderne. På én dag kan vi jo ikke blive uddannede smagspanelsekspertter, men vi får de grundlæggende begreber og mulighed for at afprøve smagsnuancer. Vi får også et skema for prøvesmagning af vores ærter og bønner.

Sommeren 2012: Kursus på ca. 4 mødegange i sammenligning og beskrivelse af ærter, brug af deskriptorer osv., på Jyndeavad Forsøgsstation. Målgruppen: Alle, der afprøver ærter, evt. andre interesserede medlemmer. Undervisere er Stein Solberg og Gert Poulsen. Altså ca. 4 hele dage i hhv. maj, juni, juli og august (tror vi). Kurset er gratis og der er en del penge til rejseafgifter.

September 2012: En ”mad-event” i forbindelse med vores årsmøde i Maribo 21.-23/9. Et mobilt køkkenprojekt vil lave smagsprøver til den offentlige event og om muligt retter til deltagerens middag. Der er også planlagt et foredrag og bønner og ærter i dansk madhistorie, evt. v/ Bi Skaarup. Vi kan måske ikke bruge de afprøvede sorter (private såvel som forsøgsstationens) til frøavl – men vi kan spise dem!

2013:

Afprøvning, opformering og formidling fortsætter.

Der er penge til enkelte afprøvninger på Jyndeavad af sorter med potentiale for dyrkning på markskala (altså ikke de høje ærter).

Der er beregnet penge til PR materialer (foldere og f.eks. bannere) til vores markeder, med hjælp fra en journalist og en kok.

Der vil være en mad-event i september.

2014:

Aktiviteterne fortsætter. 4-8 sorter af bønner og ærter (altså de lave) bliver afprøvet til dyrkning på markskala. Stort workshop/madevent til slut for at se på mulighederne – med bl.a. kokke, SeedCom og frøavlere.