

Workshops på Frøsamlerens Efterårskursus - Lørdag 7. september 2019

1) **"Sæt ord på smagen": Workshop i udvikling af ordsæt til sensorisk beskrivelse af krydderurter.** 3 timer. kl. 9-12.

I forbindelse med produktudvikling af fødevarer bruger man ofte et smagsdommer-panel, der er en gruppe, som beskriver fødevarernes smag, duft og udseende. Ud fra dette danner de et ordsæt, der passer til den enkelte produktkategori. Dernæst laver man en profilering, hvor man på en skala angiver, hvor fremtrædende det enkelte karakteristika er.

Sammen med jer vil vi gennem en række smags- og lugtøvelser forsøge at lave et ordsæt til beskrivelse af en gruppe krydderurter.

M/ Lone Hannerup og Torsten Krienke, medlemmer af smagspaneler til "sensorisk forbrugeranalyse".

2) **"Frøsamlersorter til permakultur".** Kl. 9-10.30 og 10.30-12. (Kun en af disse)

"Frøsamlersorter" betyder især sorter af nytteplanter – både en/to og flerårige - der har deres egen historie(r), som vi forsøger at bevare og give videre sammen med frø eller plantemateriale.

Det kan være hvem der i tidernes morgen har forædlet dem, hvordan de er dyrket og brugt eller hvilken familie eller egn, der har et særligt forhold til dem. Hvilke af de planter/sorter, vi bevarer i frøsamlerkredse, er velegnede til dyrkning i et permakultur system? Hvordan bruger vi dem? Og kan vi tilbyde dem til andre, fx på markeder – på en måde der både giver godt PR og udbreder kendskab til deres muligheder?

M/ Karoline Aaen og Tycho Holcomb, frøsamler, indehaver af Permakulturhaven Myrrhis, rejsende i spiselige landskaber m.m.m.

3) **"Ærtenyt".** Kl. 9-10.30. Frøsamlerens ærter før, nu og i fremtiden!

Hvordan er det gået med dyrkning og afprøvning af de gamle ærtesorter, der var en stor del af Frøsamlerens projekter "Genopdagelse af gamle danske bælgfrugter" og "Undersøgelse og formidling af kulinariske og ernæringsmæssige kvaliteter hos gamle danske bælgfrugter"? Hvor meget mere ved vi nu om ærtesorters dyrkningshistorie i Danmark? Kan vi skaffe frø af flere gamle ærter, der var væsentlige handelssorter her? Og skal vi sætte flere afprøvninger i gang? Deltagerens spørgsmål skal selvfølgelig føjes til!

M/ Ida Johannessen, Flemming Pedersen og Svend Erik Nielsen – alle ærtenørder og kuratorer af gamle danske ærter.

4) **"Alt om hvidløg"** (eller så meget, der kan fortælles og diskuteres på 1 1/2 timer). Kl. 10.30-12.

Forslag til indhold: Hvilke hvidløgstyper ser vi ofte i frøsamlerhaver? Hvidløg med historie i Norden. Dyrkning af hvidløg. Hvorfor er yngleknopper gode at bytte med? Rust, Nematoder og hvidråd. Og ellers de spørgsmål, deltagerne medbringer. Vi har også hvidløg med af flere sorter, så vi kan kigge på forskellene (og få hvidløg med hvem hvis ønsket).

M/ Søren Holt, foreningens 'Kong Hvidløg'

(Workshops 2, 3 og 4 kan kombineres efter eget ønske: Permakultur + Hvidløg, Ærter + Permakultur eller Ærter + Hvidløg. Eller en af disse plus en pause, hvis man hellere vil det.)