

Frøsamlerne

FRØSAMLERNYT

SEPTEMBER 2021

Portrætartikel

Molly Hougaard

- en af Frøsamlernes 'Founding Mothers'

04

Projekt "fra Frø til Fad"

Eksperimenter
og erfaringer

11

Planteportræt

Gardenhuckleberries
- den vildeste disco-lilla farve

16

Amagerhvidkål

Mine første eksperimenter
med at overvintre og tage frø

21

INDHOLD

03

Leder

**Støt Frøsamlernes
frøpolitiske arbejde**

af Simon von Siebenthal,
formand i Foreningen Frøsamlerne

04

Medlemsportræt

Portræt af Molly Hougaard

af Louise Windfeldt

11

Artikel

**Eksperimenter og erfaringer
fra frø til fad**

af Louise Windfeldt

16

Planteportræt

Garden Huckleberries

af Mette Petersen

18

Medlemsorientering

Grøde og høst

**– kort status på Frøsamlernes
bevaringsarbejde**

af Svend Erik Nielsen

21

Artikel

Amagerhvidkål

**Mine første eksperimenter med at
overvinde og tage frø**

af Hervé Lognonné

28

Artikel

Blade af en køkkenhavedagbog

af Charlotte Snebæk Poulsen

31

Kortnyt

OBS:

Har du en nyhed, en idé til en artikel eller andet,
som du gerne vil bidrage med til det næste
Frøsamlernyt, så skriv til Louise Windfeldt på
louisewindfeldt@froesamlerne.dk



Støt Frøsamlernes frøpolitiske arbejde

EU begynder nu igen den længe frygtede proces med at lave en ny samlet frøforordning, der skal erstatte de 12 gamle frøhandelsdirektiver. Sidste gang, EU-kommissionen forsøgte dette i 2013-15, lykkedes det ikke på grund af store uenigheder.

Når vi frygter processen i Frøsamlerne, er det fordi, vi ikke kan være sikre på, at den ny forordning vil blive lige så god som den frølovgivning, vi har i Danmark i dag. Den danske frølovgivning, som er en fortolkning af de 12 produktions- og markedsføringsdirektiver, har Frøsamlerne været med til at sætte sit præg på. Derfor er den danske lovgivning den mest liberale af alle EU-landenes. Vi kæmpede i 2015 for at gøre det muligt at bytte og handle med sorter, der ikke er registreret på EU's sortliste, og vi lykkedes i en sådan grad, at det blev lovligt for både private og virksomheder at sælge uregistrerede sorter til private. Samtidig kan virksomheder sælge uregistrerede sorter til andre virksomheder, når frøene er til forsøg, og handle med uregistrerede sorter i lukkede kredsløb.

Efterfølgende har Frøsamlerne hjulpet andre lande i Europa med at fortolke frøforordningen på samme måde.

Alt det arbejde, vi har lavet siden 2015, har været et forarbejde til det, vi står over for nu: Når forhandlingsprocessen i EU begynder igen, vil vi kunne kræve, at vi i Danmark og i de andre EU lande, som er lykkedes med at få indført mere liberale fortolkninger, ikke får dårligere forhold, end dem vi i forvejen har. Danmark kan forhåbentlig blive en løftestang, der sikrer, at alle EU-lande får de samme muligheder som vi har.

Hvis ikke vi lykkes med vores politiske arbejde, vil en ny lovgivning potentielt kunne forbyde handel og bytte med uregistrerede sorter, og så bliver vi slået tilbage til start. For ingen af de sorter, vi arbejder med i Frøsamlerne, er registreret på EU's sortliste. Størstedelen af dem er for genetisk uensartede til, at de overhovedet vil kunne registreres - og det er netop deres fordel i forhold til for eksempel klimatilpasning.

Vi håber også, at vi over for EU kan vise, at der nu findes en række af små danske frøfirmaer og foreninger, som udnytter den lempelige danske lovgivning. Og at de er succeshistorier, der er med til at sikre bevaringen og udviklingen af den dyrkede biodiversitet. Ud over Frøsamlerne er det frøfirmaer som Landsorten, Copenhagen Seeds og Fuglebjerggaard. Der går forlydender om, at flere nye frøfirmaer er på vej.

I første omgang har Frøsamlerne sendt et høringssvar til EU's indledende arbejde i juni 2021. Her argumenterer vi for, at gamle landsorter, familiearvssorter og handelssorter, der er gået ud af markedet, bør undtages for regulering og kunne handles frit. Også landmænd og gartnere skal frit kunne handle uregistrerede sorter med hinanden.

Heldigvis er vi ikke alene i vores arbejde med at styre EU's frøpolitik i den rigtige retning. Vi er en del af et internationalt netværk med vores europæiske søsterorganisationer, som vi igennem mange år har mødtes jævnligt med hos bl.a. østrigske Arche Noah.

Vi vil gerne samle en gruppe af Frøsamlere, der vil være med til at arbejde med vores frøpolitik og vores nationale



Simon von Siebenthal,
Formand i Foreningen Frøsamlerne

” Alt det arbejde, vi har lavet siden 2015, har været et forarbejde til det, vi står over for nu.”

og internationale kampnearbejde. Foreningens vil arrangere møder og sørge for, at gruppen kommer med, når vores internationale netværk mødes.

Vi arbejder på at få oprettet et modul på vores hjemmeside, som vil gøre det muligt fast at donere 200 kr. om året eller mere til vores frøpolitiske arbejde. Når nye medlemmer melder sig ind, vil de få tilbudt denne mulighed som en del af indmeldelsesprocessen.

Hvis du er interesseret i at deltage i arbejdsgruppen, kan du kontakte mig på telefon 25 30 82 82 eller på formand@froesamlerne.dk.

Simon von Siebenthal



FRØSAMLERNYTT

REDAKTØR: Louise Windfeldt, Faglig sekretær i Foreningen Froesamlerne (louisewindfeldt@froesamlerne.dk)

KONTAKT: Foreningen Frøsamlerne, kontakt@froesamlerne.dk, www.froesamlerne.dk

COPYRIGHT: Foreningen Frøsamlerne, september 2021

LAYOUT: Sus Rødgaard, eKvator ApS

FORSIDE BILLEDE: Amagerhvidkål 'Kurzstrunkig' Foto: Hervé Lognonné

Fakta om Molly Hougaard

Navn: Molly Hougaard
Fødselsår: 1939
Gift med: Henning Hougaard
Bor i: Stenløse



2006. Fra årsmødet på Houens Odde spejdercenter, hvor Molly underviser om ærter. Foto: Brian Krause

Portræt af Molly Hougaard

Molly Hougaard er en af Frøsamlernes 'Founding Mothers', der var med til at undfange ideen og stifte foreningen dengang i 1987. Her bringer vi et portræt af Molly fra et langt liv med planter og haver.

Af | Louise Windfeldt

"Min haveinteresse har altid været der - at komme fra et hjem med have er som at komme fra et hjem med klaver i New Zealand, hvor jeg er født".

Mollys far var skoleleder, og hendes mor passede hjemmet. Med farens job var det almindeligt, at man flyttede rundt i landet og kun boede få år hvert sted. På den måde mente man bedre at sikre, at de ansatte på skolerne ikke 'gik til' i de små samfund. Derfor er Molly vokset op med mange haver.

De første haver

Hun er født på Nordøens sydlige del, men allerede få år senere flyttede familien længere mod nord, hvor det er varmere. De havde en stor køkkenhave, som hendes forældre dyrkede, og Molly gik med moren i haven. Da familien igen flyttede, var hun fem år, og hendes storesøster og hun fik hver en lille have med en sti imellem. Her måtte de selv bestemme, hvad de ville dyrke.

"Jeg fik små salatplanter og radiser, men jeg havde også kastet min kærlighed på den hvide mignonette - eller reseda (Reseda alba), sådan en rigtigt gammeldags plante. Den er ikke så prangende, men den dufter godt, og jeg kunne lide billedet på frøposen. Mine forældre prøvede at snakke mig fra det: kunne jeg ikke bare dyrke

latyrus (Lathyrus odoratus)? Og jo mere de prøvede, jo mere ville jeg have den."

Så Molly dyrkede reseda i sin første have.

"Jeg var faktisk lidt skuffet over resultatet, men det sagde jeg ikke til nogen."

Regnbuetallerkenen

I Mollys barndom i New Zealands landsbyer dyrkede man selv alt det, man kunne, af grøntsager og frugt. Mælk købte man af naboen, og kun kød og brød kom fra en butik.

"Jeg ved ikke, hvorfor man ikke bagte sit eget brød, og det har jeg tit drillet venner og familie i New Zealand med, når jeg senere besøgte dem."

Man skulle have et varmt måltid hver dag, og hendes mor havde den filosofi, at der skulle være en rød, en gul og en grøn grøntsag på tallerkenen.

"Min mor var næsten religiøs over for det princip, og hun fik dårlig samvittighed, hvis vi for eksempel fik bønner og ærter, og så manglede den røde grøntsag en dag".

Det var også moren, der øste maden op på tallerkenen ude i køkkenet, før hun serverede den. Faren fik mest, ellers blev grøntsager og kød fordelt ligeligt mellem alle. Og man skulle spise op. "Jeg tror, det kom sig af en kultur, hvor

man kun havde en vis mængde mad - men af flere forskellige slags - og så måtte man dele det man havde på en retfærdig måde. Da jeg blev voksen, gik jeg over til at servere maden på bordet, så snart jeg kunne. Så kunne alle selv vælge, hvad og hvor meget, de ville spise. Men princippet om farverne holdt jeg fast i."

Maoris sød kartoffel og europæernes kartoffel

I det meste af Mollys barndom boede de langt mod nord, hvor der hovedsageligt lever maori og ikke så mange af europæisk afstamning. De sidste var de rigeste, og mange maori var fattige i forhold til europæerne.

Da maori ankom til New Zealand i 1300-tallet fra tropiske stillehavsøer, levede de mest af fisk og fugle, men de havde også forskellige grøntsager med sig. Den eneste, der for alvor trivedes i det subtropiske klima, var den søde kartoffel (Ipomoea batata) og lidt taro (Colocasia esculenta). Ellers måtte maori tilpasse sig det, der fandtes i New Zealand. De spiste blandt andet vilde bær og en bregne i familie med ørnebregne. Da europæerne begyndte at flytte til landet i starten af 1800-tallet, havde de kartofflen (Solanum tuberosum) med sig.

Mollys far var skoleleder og underviste derfor ikke så meget. Men hun kan



Cirka 1950. Svømning ved Kingtide med mine søskende Jean (til venstre) og Bob (i midten). Det er mig til højre.



Cirka 1954: På kostskole. Vi vandt byens champions ladylike end basket nu til dags. Jeg er nr. 2 fra højre.

huske, at han underviste i skolehaven og skulle fortælle, hvordan man dyrkede kartofler.

"At gå ud og købe læggekartofler var ikke nemt, når man var langt væk fra de store byer, og folk ikke havde så mange penge. Jeg kan huske, at han viste klassen, hvordan man kunne skære kartofflen ud i små stykker med ét 'øje' på hvert. Alle stykker kunne blive til en kartoffelplante. Så strakte en kartoffel jo langt."

Det var en lidt forkølet skolehave, og afgrøderne nåede sjældent at blive modne, så de kunne spise dem.

"Men vi lærte, hvordan man gjorde. Når man ser Danmark i dag, er der mange der ikke ved, hvordan man putter frø i jorden og dyrker dem. Først nu er jeg blevet klar over, at det, jeg fik ind med modermælken, ikke er almindelig viden."

Græskar

Mollys forældre dyrkede kartofler og de almindelige grøntsager, man kendte fra England, i deres køkkenhave. Men der var også søde kartofler og ikke at forglemme: *pumpkins* - græskar.

"Rigtige græskar er dem, min far dyrkede i New Zealand. Han havde blandt andet nogle trekantede blå 'Triamble'. Skallen bliver så hård, at man skal have

en sav for at åbne dem, til gengæld kan de holde hele vinteren. De er varme-krævende og skal have en lang sæson for at modne. Der var også en, der hed 'Queensland Blue' (begge er *Cucurbita maxima*). De smager bedre end andre græskar og er mere faste, så de giver en anden fornemmelse i munden, når man spiser dem. Det kan være stegt på panden med bønner, ærter og lam. Og måske rødbeder eller gulerødder for at have alle farver med på tallerkenen."

De søde kartofler, man dyrker i New Zealand, er på samme måde varme-krævende. De skal modne over en lang sæson, og der er flere sorter at vælge imellem. Efter Mollys mening smager de også bedre end dem, man kan få andre steder i verden.

"Min far dyrkede dem for smagen, ikke fordi de gav et højt udbytte."

Kærlighed og jordnødder på Samoa

Molly er tværfagligt uddannet i både antropologi, arkæologi og psykologi og har blandt andet været med til at undersøge den tidlige Maori-tid i New Zealand.

"Det var helt i starten af maori-arkæologien, og det var spændende at være med til at betræde helt nyt land. Man havde studeret deres kunst, sprog og myter, og det er jo en levende kultur, så

man ved også meget om for eksempel deres huse. Men indtil da havde man aldrig taget arkæologien til hjælp for at få mere at vide."

Molly tog på ferie til øen Samoa i Stillehavet, og her mødte hun danske Henning, der arbejdede som ingeniør og var udsendt til øen for Danida.

"Og du ved: palmer og strand og måneskin..."

Henning og Molly boede sammen på Samoa et år, hvor Molly blandt andet havde en lillebitte køkkenhave.

"Jeg ville finde ud af, hvordan man dyrkede jordnødder, og det var jo lige klimaet til det. Jeg såede dem, og de spirede og voksede ... og så begyndte stilken med anlæg til jordnødder at søge ned i jorden. Det var dybt fascinerende."

Gården og længslen efter græskar

I 1967 slog Molly og Henning sig ned i Danmark. De fik to døtre og købte en gård ude på landet ved Vammen, nord for Viborg. De anskaffede to jerseykalve, og Henning gravede ud med sin frontlæsser, så de kunne få en stor køkkenhave.

Henning havde fuldtidsarbejde, men han har også altid været *farmer* –



chip i basketball. Spillet var meget mere



Cirka 1950. Mig og min bror, Bob, i vores fineste tøj.



Cirka 1958. Juledag i solskin. Det er mig i midten.

bonde. Hans forældre syntes, han var for klog til det, så han blev nødt til at blive ingeniør.

”Hjemmefra var jeg vant til, at man snakkede have, ligesom man snakkede dødsfald, eller hvad man fik til middag. I Danmark var det husmændene, jeg kunne snakke have med. Jeg lærte også en hel del af dem, blandt andet, hvordan man spreder møg og andre ting fra det naturlige landbrug.”

Da Molly kom til Danmark, var der kun få forskellige slags grøntsager. Man spiste stuvet hvidkål ... og ærter fra frost, når det gik højt.

”Man kunne ikke leve efter min mors præmis og spise grøntsager i tre forskellige farver hver dag. Jeg savnede, hvad jeg følte var ordentlige grøntsager, blandt andet sød kartoffel og græskar. Halloween græskar kan jo ikke spises, det er dybt irriterende, og de rigtige græskar kan ikke gro i Danmark. Så skrev jeg til min far: Hjælp! Og han sendte mig – blandt flere andre ting – ’Butternut’ græskarfrø (*Cucurbita moschata*). ’Butternut’ kan dyrkes i det danske klima, og den smager næsten rigtigt.”

Man har siden udviklet acceptable græskar, der bedre kan klare klimaet: ’Buttercup’ (*Cucurbita maxima*). Den

Maori og Europæere i New Zealand

Maori (egentlig stavet Māori) er navnet på New Zealands første indvandrere. De kom sejlede fra nogle af de polynesiske øer til Nordøens østkyst i store kanoer fra begyndelsen 1320erne.

De tilpassede sig det nye klima og en anden flora og fauna ved at udvikle solide hustyper, fremstille tøj af nye materialer og dyrke et svedejordbrug baseret på rodfrugten sød kartoffel (*Ipomoea batatas*).

I 1642 landede hollænderen Abel Tasman som den første europæer i New Zealand, og i 1769 lavede den engelske søfarer, James Cook, et detaljeret kort over øerne. I 1840 blev New Zealand officielt en britisk koloni. Den europæiske kolonisation tog fart og satte maori under stærkt pres. De mistede store dele af deres jord, og det vanskeliggjorde en videreførelse af deres traditionelle kultur. New Zealand hører stadig under den britiske krone, nu som konstitutionelt monarki.

Kilde: Nationalmuseet og Wikipedia

Spis regnbuen

Kostrådet om at ’spise en regnbue’ er udbredt i den engelsktalende verden. Bag rådet ligger viden om de planteneringsstoffer, der giver frugt og grøntsager deres naturlige farve og aroma. Stofferne beskytter planten mod bakterier, svampe, insekter og sollys og giver samtidig mennesker en bred vifte af næringsstoffer, når vi spiser fra hele farvepaletten.

Kilde: Harvard Medical School

Atlas Flora Danica

Medlemmer af Dansk Botanisk Forening kortlagde den vilde danske flora fra 1992-2011, og værket Atlas Flora Danica udkom i 2015. Danmark blev opdelt i ca. 2150 ruder på 5×5 km, hvor alle plantearter blev registreret med nøjagtig angivelse af lokalitet. Målet var at vise planternes udbredelse og at øge kendskabet i befolkningen til dansk flora og til betydningen af at værne om planterne og deres voksesteder.

Kilde: Dansk Botanisk Forening

kan dyrkes i Danmark og smager godt. Den kom dog først til senere.

”Nu har vi desuden flere sorter af Hokkaido græskar (Cucurbita maxima). De smager også fint. De søde kartofler, man kan gro i Danmark, smager desværre ikke lige så godt som dem, man kan dyrke i New Zealand.

Danske frøkataloger i 1970'erne var også kedelige. Dansk landbrug har jo tradition for at satse på størst, bedst og hurtigst – men ikke på smag. Så Molly fik fat i engelske frøkataloger.

”Jeg måtte også prøve noget af alt det, jeg havde læst om i bøger. En ting, der var ny for mig, var for eksempel new zealandsk spinat (Tetragonia tetragonoides). Om den egentlig er fra New Zealand, ved jeg ikke. Den var i hvert fald ikke kendt i min omgangskreds. Den smagte godt, groede godt og såede sig selv næste år.”

Græskarklubben og den gode uld

Lila Towle boede i nabolandsbyen Lindum. Lila og Molly var første genera-

tions udefrakommende, og de var begge gift med en dansk akademiker.

Foruden de to var der en dansker, Elsa Krogh, der havde været i New Zealand. Hun havde arbejdet som tresproglig korrespondent, og desuden vævede hun og importerede new zealandsk uld. Hun boede i Mariager, og hun og Molly havde fælles bekendte.

Hvis man skal spinde og væve, skal man have god uld, men uld og Danmark var ikke venner dengang, hvis man spørger Molly. Fra New Zealand vidste hun, hvordan uld skal være, og det gjorde Elsa også.

”Uld skal ikke kradse. Det skal være så blødt, at man kan pakke spædbørn ind i det.”

Først fik hun sendt noget uld fra New Zealand, men så fandt hun ud af at købe et par får på en gård. Indtil da havde de haft høns og gæs, geder og en pony til børnene. Nu havde de også får.

”Uld og får, spinning og kunsthåndværk

var meget oppe i tiden, og vi mødtes hos hinanden. Såvidt jeg kan huske, var det igennem det netværk, jeg mødte Lila. Men nu er det jo som om Lila altid har været der.”

De tre kvinder: Molly, Lila og Elsa, havde også længslen efter gode græskar tilfælles. Det blev starten på græskarklubben, og gennem den kom ideen til at stifte Foreningen Frøsamlerne.

Frøsamlernes første år

Molly havde travlt med at passe det hele derhjemme, så det var primært Lila, der formulerede ideen om at samle og bevare frø i fællesskab. Lila havde også andre kontakter, både til dem, der blev de første Frøsamlere, for eksempel Flemming Pedersen og Niels Olaf Crossland (NO), og udadtil til Troels Østergaard og Foreningen Praktisk Økologi.

Efterhånden var der cirka 30 Frøsamlere, så nu kunne man begynde at kalde det en forening, og planlægningen af det første årsmøde gik igang. Der var

Molly og Mettes ærtforsøg på Gl. Estrup Landbrugsmuseum



flere problemer, blandt andet at medlemmerne var spredt ud over hele landet, og at det ikke måtte koste ret meget at mødes.

"Vi var også spændt på, om der overhovedet var nogen, der ville komme. Men der kom cirka 20, og vi havde det virkelig hyggeligt! Vi talte om grøntsager og ting i verden, der generede os. Endelig var der nogen, man kunne snakke med uden at skulle forklare hele molevitten først."

Medlemmerne var en herlig blanding. Der var en skibskok, et par IT-folk, en skolelærer og alt ind imellem. Og så var der et par biologer og agronomer, der syntes, at det offentlige ikke gjorde det godt nok. Alle havde på hver deres måde en dyb interesse for nogle planter.

"Vi var allesammen meget dedikerede og interesserede og fuldstændigt skøre med vores eget felt. Alle kunne komme med noget, og nye medlemmer blev budt velkomne med åbne arme. De bragte noget nyt hver gang, og det tog vi til os".

Der manglede penge i kassen. Lilas mand, der hedder Mogens og er jurist, sagde, at hvis man skulle tiltrække midler, måtte man være en rigtig forening med vedtægter og en bestyrelse.

"Mogens skrev vedtægterne, og i starten var vi en selvsupplerende bestyrelse på tre: Lila, Elsa og mig. Det var en genial løsning, der kørte meget godt i lang tid."

De høje ærter

"Så begyndte jeg at arbejde med ærterne i foreningen, og det var sjovt!"

Molly troede egentlig ikke, at der fandtes så mange gamle ærtesorter derude, for landbruget i Danmark har jo været så effektivt, at de fleste gamle sorter er væk.

"Jeg tror, det var 'Holgers Høje Ært', vi fik først gennem Foreningen Praktisk Økologi. Og så åbnede interessen sig. Ærterne kunne for eksempel komme fra en familie, hvis bedstemor var død, og de ville gerne have hendes gamle ært bevaret hos os, fordi de selv boede i lejlighed på tredje sal. Det blev ved og ved, og jeg var meget forbavset. Lige



2007. Frøsamlere i Mollys have ved årsmødet i Gjerrild.
Foto: Brian Krause

pludselig havde vi mere end ti slags gamle høje ærter at passe på."

Man kunne ikke købe høje marværtter i Danmark på det tidspunkt, fordi den professionelle avl havde udfaset dem. Og hvis man skaffede frø af høje ærter fra firmaer i udlandet, var det ofte en blandet fornøjelse. Bogstaveligt talt. Så foreningens gamle familiesorter af høje ærter åbnede helt nye muligheder.

Når Molly stod med de forskellige ærter, begyndte hun at tænke, om de i virkeligheden alle sammen var den samme sort – bare med forskellige navne. Det måtte jo komme an på en prøve, og sammen med Mette Frisk fik de plads i haven på Gl. Estrup Landbrugsmuseum (i dag Det Grønne Museum), hvor de såede alle de forskellige ærter ud og passede dem gennem en hel sæson.

"Jeg havde store planer om, at når ærterne var modne, skulle jeg undersøge dem grundigt og finde systematikken i dem, men da jeg ville ud at se til dem, var de plukket. Allesammen! Der var ikke en eneste tilbage. Og vi orkede ikke at gøre det om."

Heldigvis havde Mette og Molly allerede gjort deres første observationer af ærterne tidligere i vækstsæsonen, så

basisviden om sorterne var på plads.

"Der var en flot samling af havebøger på Landbrugsmuseet, og de var heldigvis på engelsk. Her fandt jeg blandt andet en omfattende undersøgelse af høje ærter i England. Med bøgerne i hånden så jeg på blade, blomster og alt andet, jeg kunne finde på. Sådan havde jeg arbejdet med Atlas Flora Danica, som jeg var med i fra begyndelsen. Min ene datter var lige startet på universitetet dengang, og hun syntes, vi skulle deltage, for vi havde jo både mark, eng og skov derhjemme. Det systematiske lå naturligt til mig, og jeg lærte en frygtelig masse. Det var derfor, jeg kunne bruge det til at beskrive Frøsamlerens ærter."

Næste år fulgte de undersøgelserne op ved blandt andet at dyrke "Holgers Høje Ært". Molly var dybt overrasket over, at der var så stor forskel på ærterne.

"Selv med mine ikke-botaniker øjne var det let at se. Jeg kunne også se, at der var to forskellige slags af den, vi kaldte 'Holgers Kæmpeært', selvom vi senere fik dem testet genetisk og ikke kunne vise det dér. Det blev til dem, vi i dag kalder "Store Holgers Kæmpeært" og "Lille Holgers Kæmpeært".

Nu kom næste udfordring: alle Frøsamlerens ærter havde mærkelige navne.

De hed sådan noget som "Flemmings Høje Ært", men der hvor det var muligt, ville det være mere hensigtsmæssigt med et navn, der også fortalte, hvor den kom fra. Derfor blev "Flemmings Høje Ært" for eksempel til "Stevns Høje Ært".

De ukendte gråærter

Så begyndte de grå og brune tørreærter (markærter) at komme ind. Et dedikeret medlem af Praktisk Økologi havde for eksempel fået fire ærter foræret af en gammel dame i Errindlev på det sydlige Lolland. Hun mente ikke, de smagte godt, så hun var ikke interesseret i dem. Men det var nok, fordi hun forventede, at de kunne spises rå som søde marværter eller knapt så søde skalærter.

Gule ærter (tørrede, afskallede skalærter) kendte man, men de grå markærter, der skal tørres og kan gemmes til vinterforråd og bruges i suppe, var der ingen, der længere havde erfaring med. De gik næsten ud af den danske kost før år 1900.

"Der var en *rift valley* der, men heldigvis vidste NO og andre folk i Frøsamlerne noget om den danske ærtehistorie."

"Doneren ville gerne have os til at passe på sine gråærter, og den blev så navngivet 'Errindlevært'. Gråærterne er jo et helt felt, der siden er blevet rigtig rigtig stort."

Vammen, Gjerrild og Stenløse

Henning og Molly var dybt involveret i den økologiske bevægelse. De havde en stor besætning af økologisk avlskvæg og demonstrationsgård foruden alt det andet. Så der var mange ting at passe, og arbejdet i Frøsamlerne gled efterhånden lidt i baggrunden.

I 1998 solgte de gården og flyttede til et byhus i Gjerrild på Djursland. Her dyrkede de – foruden køkkenhave – en samling af planter med lokal dyrkningshistorie. Det blev til en hel botanisk have med mere end 50 forskellige stauder, løgplanter, vilde planter og reliktpanter. Molly har skrevet om mange af dem i sin bog "Brudstykker af en landsbys havehistorie", som er udgivet af Frøsamlerne i 2012.



2003. Årsmøde. Molly fotograferer. Foto: Lila Towle

I 2020 rykkede Henning og Molly til Sjælland, hvor Molly nu bor i et lille moderne annekst i sin ene datter og hendes families have, mens Henning bor på plejehjem i nærheden. Huset og haven i Gjerrild bebos af den anden datter og hendes familie, så det er rykket videre til næste generation men er stadig i slægten.

Meget mere politisk

Efter at have taget rejsen hele vejen med Foreningen Frøsamlerne, slutter Molly med at konkludere på den udvikling, Frøsamlerne har været igennem.

"Foreningen ændrede sig – den skulle ændre sig. Den har kunnet forny sig uden at gå i stå, man har både udvidet

sit arbejdsfelt og er blevet meget mere politisk. Det skal den også være, det er vigtigt. Og når man er mere end 1000 medlemmer, kan alle jo ikke møde op til årsmødet. Men der er mange flere, der er involverede og aktive, og det er naturligt nok noget andet end *good old days around the campfire*".

Molly ønsker al held og lykke med arbejdet i Frøsamlerne. Hun går dårligt, så det med at løbe rundt og dyrke have er ikke så godt længere. I stedet har hun kastet sig over vilde planter og sommerfugle, som der er rigeligt af i den store naturhave, hun bor i. Og sit klaver. Og staffeliet med et billede, der langsomt tager form.

Eksperimenter og erfaringer fra frø til fad

Projekt "fra Frø til Fad" har bragt frø til flere og resulteret i nye måder at bruge Frøsamlernes gamle sorter på - fra forsøg med misoproduktion og opskrifter fra hele verden til museums-haver og en plads på hylden i en smagsvæg.

Af | Louise Windfeldt, projektleder

I sommeren 2019 fik Foreningen Frøsamlerne sammen med de norske og svenske frøsamlerforeninger bevilget et projekt fra Ny Nordisk Mad i Nordisk Ministerråd. I projektet ville vi gøre en indsats for, at flere værdifulde gamle sorter af grøntsager som kål, ærter og løg igen bliver dyrket og spist.

Ud over at opformere frø af fem plantesorter i hvert land, så flere kan få glæde af dem, har "fra Frø til Fad" ført til nogle overraskende resultater. Det skyldes både, at vi kommer i kontakt med mange haveejere, kokke og forbrugere, når vi arbejder med projekter, og at vi har haft et par usædvanlige år, hvor mange aktiviteter har måttet tænkes på nye måder. Her kommer et par eksempler fra Frøsamlernes del af det nordiske projekt.

Frøpakker til medlemmer

Tanken var egentlig at bruge vores markeder til at udbrede frøene, men så kom Coronapandemien, og markeder var pludselig ikke en mulighed. Der måtte tænkes i nye baner, og derfor fik vi blandt andet den idé at tilbyde pakker til vores medlemmer med en folder om projektet og tre af projektets sorter: 'Lollandske Rosiner', 'Kjems Pea Bean' og 'Maries Høje Ært'. Frøene var pakket i kuverter, der både fortalte kort om sorten, og hvordan den skulle dyrkes.

Opskrifter

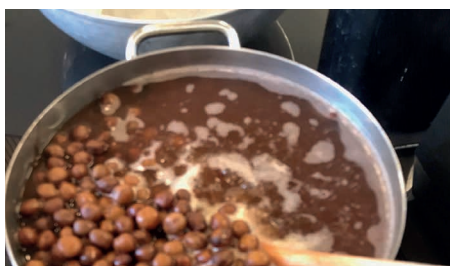
Mere end 80 medlemmer fik tilsendt frøpakken. Vi opfordrede modtagerne



Under Coronapandemien i foråret 2020 sendte vi en pakke, der indeholdt 3 kuverter med frø og en folder om projekt "fra Frø til Fad" til foreningens medlemmer.
Foto: Louise Windfeldt

til at sende os billeder og erfaringer med afgrøderne, og det var der heldigvis flere, der gjorde. Blandt andet skrev Gustav Lisby:

"Det var jo begrænset, hvor meget plads, der var til at eksperimentere, når man ikke havde mere end ærter fra en enkelt række i baghaven. Men i hvert



Misoproduktion på Hotel- og Restaurant-skolen. Foto: Johanne Hvelplund.

fald én efter min mening meget lækker opskrift blev det da til. Det er en blanding af "ful medames" og "frioles refritos" - opskrifter fra internettet, jeg med tiden har justeret lidt. Vi kalder det "ful" derhjemme, men jeg ved ikke, om navnet stadig er dækkende. Jeg har typisk lavet den på tørre hestebønner (købt - det er begrænset med haveplads her), men jeg synes faktisk, den bliver væsentligt mere vellykket med gråærterne. Skindet er ikke nær så sejt, konsistensen bliver bedre, og smagen mindst lige så god."

Hummus og miso af Lollandske Rosiner

I februar 2020 blev vi kontaktet af to specialestuderende på Københavns Universitet, Nicoline Rosenvold Andersen og Rasmus van Deurs Petersen. De studerede fødevarerinnovation og ville inddrage vores gamle sorter af tørreærter i en undersøgelse af, om forbrugere foretrak råvarer, der er dyrket i Danmark og har dansk dyrkningshistorie.

De tilberedte dernæst flere slags hummus af blandt andet importerede kikærter og vores 'Lollandske Rosiner'. Udvalgte forsøgspersoner blev bedt om at smage og fortælle, hvad de foretrak og hvorfor. Her viste der sig kun en svag tendens til, at argumentet om et bedre miljø, når man producerer bælgfrugter i Danmark frem for at importere, slog igennem. Her udover har specialet været anledning til, at flere forbrugere har stiftet bekendtskab med en af Frøsamlernes gamle sorter.

I sommeren 2020 fik vi en henvendelse fra Madudviklingsfirmaet KOST. Bag navnet står historiker Asmus Gamdrup Jensen, gastrofysiker Louise Beck Brønnum og kok Peter Nøhr Christensen. De arbejder blandt andet sammen med Museum Lolland-Falster på projekt EGN om madkultur, samhørighed, fællesskaber og stolthed i lokalområdet på Lolland-Falster. En af deres sommeraktiviteter var at udvikle en picnic-urv til museets gæster med råvarer fra Lolland-Falster, og her var hummus af Frøsamlernes 'Lollandske Rosiner' med.

I april 2021 fik vi en anden spændende henvendelse fra Johanne Hvelplund, der er udviklingskonsulent på Hotel- og

Restaurantskolen. Hun ville gerne bruge vores 'Lollandske Rosiner' til eksperimenter med fermentering på et af sine kurser for unge kokkeelever. På kurset blev ærterne omdannet til miso, der i skrivende stund stadig fermenterer og kan smages omkring 1. november.

Kål på museum

På museet 'Den Gamle By' i Århus har de dyrket den fine historiske Amagerhvidkål og vist den frem for deres besøgende. Der var flere mål med at sætte kålen på museum. Dels ville man fortælle historien om et af 1800-tallets store eksporteventyr af både frø og kålhoveder, dels ville man formidle det gamle og efterhånden glemte håndværk at avle kålfrø. Begge historier er blevet fortalt via rundvisninger og løbende formidling, når gæsterne møder museets gartnere, mens de arbejder i køkkenhaven.

Projektet skulle også undersøge muligheden for at give øget sammenhæng mellem museumshaver og -køkkener via eksterne producenter. Ved at få en gartner til at dyrke den samme sort, som museet viser frem i haverne, kunne det blive muligt at producere så meget, at museets gæster ville kunne smage nogle af de gamle kulturarsorter, når de spiste i museets restauranter.

"Vi forsøgte igangsætning af dyrkning ved ekstern producent, men der er ikke fulgt op på det. Corona-situationen har spændt ben for meget af den slags arbejde. Køkkenerne er interesserede i et samarbejde, men det er ganske krævende at få til at køre. Der arbejdes fortsat på at finde en god måde at gøre det på," siger Astrid Steffensen, der er gartner i Den Gamle By.

Netop samarbejde mellem museums-haver og køkkenet, der forsyner museets restauranter, er i fokus i et nyt samarbejdsprojekt med Frøsamlerne gennem Nordisk Ministerråd. Så historiske kulturplanter fra museumshaver vil forhåbentlig i fremtiden kunne smages i Den Gamle By.

Hvad angår Amagerhvidkålen har Hervé Lognonné desuden lavet forsøg med frøavl af sorten Lav Amager i 2020 til 2021, som man kan læse om andetsteds i magasinet. Vi havde håbet, at man al-

lerede i år havde haft tilgængelige frø af sorten til foreningens medlemmer, men det kræver endnu nogle års forædlingsarbejde. Til gengæld er en lille video om arbejdet på vej, der forhåbentlig kan gøre frøavl af kål mere udbredt.

Restaurant Alchemist

Tidligt i projektperioden fik vi kontakt til Restaurant Alchemists smagslaboratorium: 'Taste Lab'. Vi leverede 'Læsøløg' og 'Lollandske rosiner', som blev omsat i opskrifter, der blandt andet blev trykt på postkort til vores markeder. De 'Lollandske Rosiner' indgår desuden i restaurantens 'Smagsvæg' sammen med over 1000 andre ingredienser. De skal være med til at udvide gæsternes viden om mad og øge bevidstheden om madkultur i de kommende generationer.

Webbaseret leksikon

Et væsentligt formål med projektet har været at gøre viden om de 15 bevaringsværdige grøntsagssorter tilgængelig for havedyrkere, gartnere, kokke og forbrugere.

Derfor kobled vi "fra Frø til Fad" til arbejdet med et webbaseret leksikon for danske kulturplanter, vi i forvejen var igang med. Det er nu blevet til 'Webleksikon for Nordiske Kulturplanter' og kan findes på www.growingdiversity.info. Her kan man blandt andet læse om de sorter, "fra Frø til Fad" har arbejdet med. Leksikonet har også en Facebookside og Instagram, og her igennem er der blevet fortalt om nogle af sorterne, som herved er nået flere mennesker. Desuden har det været muligt gennem et samarbejde med NordGen at gøre fire af projektets sorter offentligt tilgængelige i NordGens webshop i 2021, blandt andet en sort af Amagerhvidkål.

Et efterår med markeder

Dette er blot nogle eksempler på, hvad projekt "fra Frø til Fad" har ført med sig. I sommeren 2021 fik vi igen gang i Frøsamlerens markeder, og projektets sorter har været med i markedskassen sammen med folder og postkort om projektet. I skrivende stund er vi ved at forberede Madens Folkemøde, hvor Frøsamlerne foruden at formidle fra vores markedsstands skal holde foredrag sammen med KOST om 'Lollandske Rosiner' og uddele smagsprøver.



I sommeren 2020 kunne man købe denne picnicurv med lokale produkter på Museum Lolland Falster. Hummus af 'Lollandske Rosiner' er nr. 4. Foto: KOST.



Amagerhvidkål overvintrer i Den Gamle By for at vise, hvordan man dyrker kål til frøavl. Foto: Astrid Steffensen



På restaurant Alchemist indgår 'Lollandske Rosiner' nu i smagsvæggen sammen med andre ingredienser. Foto: Louise Windfeldt



De 15 "Fra Frø til Fad" planter

Norge:

- Shetlandskål
- Pencilbean
- Seiersløk
- Jærtert
- Målselvnepe

Sverige:

- "gråärt 'Sollerört'"
- "sockerärt 'Svartbjörnsbyn'"
- bondböna 'Arne'
- kålrot 'Östnor'
- rova 'Härjedalsk Skålrova'

Danmark:

- Læsøløg
- Maries Høje Ært
- Lollandske Rosiner
- Kjems Pea Bean
- Amager Hvidkål

14 af 15 sorter var allerede udbredt tilgængelige efter høst 2020.

Amager Hvidkål kræver yderligere forædlingsarbejde.

Markedskasse fra projekt "fra Frø til Fad" med frø, postkort og foldere. Foto: Louise Windfeldt

Projektet har forstærket netværket med de nordiske frøsamlerforeninger - både norske KVANN og svenske SESAM. Vi har planer om at udbygge samarbejdet ved at inddrage flere nordiske lande og ved i fællesskab at udvikle nye ideer. I foråret 2021 holdt vi for eksempel vores første fælles kursus på zoom om formering af kål. Se eller gense det her:

<https://kvann.no/2021/05/23/frokurs-i-kalvekster/>

Også planterne fortsætter rejsen ud til nye marker og smagsløg. De 'Lollandske Rosiner' er allerede involveret i en dyrkningsafprøvning ved siden af moderne sorter i Økologisk Landsforenings forsøg "Sort-it-Out". Både kvalitet og udbytte ser lovende ud og kan gøre vores gamle sorter af bælgplanter til noget, der dyrkes lokalt og spises af mange. Som afslutning på projekt "Fra Frø til Fad" har vi sørget for, at 'Lollandske Rosiner' sammen

med 'Brun Ært fra Nakskov' bliver Danmarks to første officielle bevarings-sorter.

På den måde har det været vores ønske i foreningen at bidrage til at bevare og højne den dyrkede biodiversitet. På længere sigt håber vi, at vi kan medvirke til at udvikle et bæredygtigt landbrug i Norden. Det tyder på en lys fremtid for de gamle kultursorter.

Gustavs "Ful"

Du skal bruge:

- 200-250 g tørre gråærter (el. hele hestebønner)
- 1 løg, finthakket
- 1 skalotteløg, meget finthakket
- rigeligt olivenolie (laver den typisk på slump, så jeg ved ikke helt hvor meget, men den bliver ikke bedre af at man sparer på det)
- chili efter smag
- hvidløg, 2-3 store fed, eller efter smag, hakket eller presset
- 1 tsk stødt koriander
- 1 tsk stødt spidskommen
- vand (evt. noget af kogevandet) eller grøntsagsboullion
- citronsaft
- salt og peber
- 1 bdt persille, finthakket
- friske tomater, skåret i stykker
- pitabrød



*Gustavs "Ful" spises i varme pitabrød sammen med tomater.
Foto: Gustav Lisby*

Sådan gør du:

Bælgrugterne udblødes og koges godt møre. Sauter løg og det halve skalotteløg i rigeligt med olivenolie; tilføj chili, hvidløg, koriander og spidskommen og steg med nogen tid, så der trækker smag ud i olien - pas dog på, at hvidløget ikke får for meget.

Tilføj kogte ærter samt nok væske til, at det står godt op mellem dem, men ikke så meget, at de er dækket (kom i første omgang hellere for lidt end for meget i). Varm igennem til det småkoger, og mos så (fx med en kartoffelmoser) til den ønskede konsistens - tilsæt evt. mere væde undervejs.

Tilsæt salt, peber og citronsaft og smag til. Rør persille og den anden (rå) halvdel af skalotteløget i.

Spises i varme pitabrød sammen med tomater (uden ekstra dressing el. lignende).



PLANTEPORTRÆT

Garden Huckleberries

– et overset bær fra Natskyggefamilien

Tekst og fotos af **Mette Petersen**

Hvis du – ligesom jeg – synes, at det er spændende at dyrke noget, der ikke findes i enhver have, er Garden Huckleberry (*Solanum scabrum*) en plante, du skal prøve. Det er ikke fordi, den giver et stort udbytte, men saften fra bærrerne har den vildeste disco-lilla farve, og du kan også chokere med at servere tærte af de hele bær, der i den grad ligner den giftige fætter: Sort Natskygge (*Solanum nigrum*).

En spiselig natskygge

I modsætning til Sort Natskygge er Garden Huckleberries altså spiselige, men da de ikke er så kendte, har jeg oplevet, at folk i rædsel skriver til mig, at "dem må jeg ikke spise", når jeg lægger billeder op af dem på min Facebookside **Grønt fra haven til maven**.

Mange tør ikke at dyrke bærrerne af fare for forveksling med giftige natskygger, men med de rette forholdsregler er det en skøn plante, og der skal nok komme nogle gode snakke ud af det, når besøgende i din have får øje på den, og du fortæller, at de bær har du da tænkt dig at spise.

Dyrkning

Jeg har oprindeligt frøene fra et 'frøorgie' i Foreningen Frøsamlernes regi, og den er nu en fast genganger i min have, da jeg ikke har fundet andre frugter, der kan give samme intense farve til brug i køkkenet. Jeg har efterhånden dyrket den i 7-8 år, og jeg udbyder den på frølisten, så andre medlemmer af foreningen også kan få glæde af den. Den har FS1093.

Planten er enårig, og de små frø sås indendørs i marts samtidig med, at jeg forspirer chili og de tidligste tomater.

Frøene skal kun dækkes let med jord og passes som andre natskyggeplanter, såsom tomat eller peber. De kan sættes på friland omkring 1.juni, samtidig med frilandstomater.

Jeg dyrker altid Garden Huckleberries i en stor potte, så jeg har styr på, at det er noget, jeg selv har sået. Desuden lader jeg et navneskilt følge planten, så der ikke er risiko for forveksling med selvsået Sort Natskygge eller småplanter, den ligner, for eksempel af slægten *Physalis*. De er også medlemmer af Natskyggefamilien og rummer blandt andet arterne Jødekirsebær (*Physalis alkekengi*), Ananaskirsebær (*Physalis peruviana*) og Tomatillo (*Physalis philadelphica*). Kun de sidste to er spiselige.

Planten bliver cirka 1 m høj. Den er ret opretstående af vækst og kræver ikke opbinding, med mindre den står et vindomstust sted.

Høst og anvendelse

Bærrerne skal være helt sortlilla og meget modne, når de høstes. De umodne bær er giftige, og man bør heller ikke spise bærrerne rå.

Jeg tager frø fra til næste års dyrkning ved at tvære et par bær ud på smørrebrødspapir og tørre dem helt. De opbevares som andre natskyggebær: mørkt, tørt og køligt, og de har forholdsvis lang holdbarhed. Jeg har sået 5 år gamle frø uden spireproblemer.

Jeg bruger mest Garden Huckleberries til sirup, som senere kan anvendes i kager, på is, i snapsen til familiefrokosten og meget mere.



FAKTA OM Garden Huckleberries

Navn: Garden Huckleberry (*Solanum scabrum*, tidligere *Solanum melanocerasum*) tilhører Nat-skyggeslægten (*Solanum*) i Natskyggefamilien (*Solanaceae*). Kaldes på engelsk også Wonder-berry eller Sunberry. Bærrene er spiselige men ligner den giftige Sort Natskygge og andre i slægten med hvide blomster og grønne eller sorte frugter, der sidder i en lille, skærmlignende frugtstand.

Historie: Den menes at stamme fra Nord- eller Sydamerika, selvom botanikeren Linné oprinde-ligt skrev, at den er hjemmehørende i Afrika. Den dyrkes både i Australien, Afrika og Nord- og Sydamerika. Man spiser blade og bær, og flere steder bruges bærrene også som farvestof.

Opskrift på sirup:

Kom 200 g bær, 1 dl vand og 100 g sukker i en gryde. Lad det simre i 30-40 min, si bærrene fra (og spis dem med for eksempel skyr).

Kog siruppen ind til den er tyktflydende, men endelig ikke for meget, så får du den aldrig ud af flasken igen! Jeg har desuden fundet en del "native american"-op-skrifter på nettet, hvor de bruges i brød, kager/muffins og syltetøj. Se blandt andet disse sider:

- <http://www.groupprecipes.com/45029/cher-kee-huckleberry-honey-cake.html>
- <https://www.seedsavers.org/recipe-huckleberry>

Mit næste projekt bliver at se, om farvestoffet binder på uld eller bomuld. Jeg lægger billeder op på Facebooksiden Grønt fra haven til maven, når jeg har lavet nogle forsøg.



***Bliv adoptant af en af
vores markærter:
'Lollandske Rosiner'***



Grøde og høst

– kort status på Frøsamlernes bevaringsarbejde

Der er virkelig grøde i Frøsamlernes bevaringsarbejde. Da gennemgangen af adoptionsprogrammet startede i august 2020, manglede vi 9 koordinatore. Nu er det blot rodfrugterne, der mangler en koordinator.

Af | **Svend Erik Nielsen, Frøsamlernes koordinator for adoption og repatriering**

De 25 planteområder, som Frøsamlernes bevaringsarbejde er opdelt i, styres lige nu af 16 koordinatore. Nogle har nemlig valgt at kaste deres kærlighed på flere områder.

Også antallet af engagerede frøsamlere, der vil gøre en forskel som adoptanter, vokser massivt. Her i sensommeren 2021 gror de 182 adoptionsorter, som Frøsamlerne forvalter, hos hele 228 adoptanter. Flere frøsamlere har endda valgt at adoptere flere sorter.

Det er formodentlig foreningens omtale af manglen på koordinatore og adoptanter, dels i 'Hjemløselisten' i forårets frøliste og dels i magasinet Frøsamlernyt#2, der har fået så mange til at melde sig på banen. Der er dog stadig brug for varme hænder, som vil tage sig godt af de sidste 55 adoptionsorter, der savner et hjem.

Kriterierne for tildeling af adoptionsstatus

Bevarings- og adoptionsudvalget har gennemgået en række frøsamler-sorter for at beslutte, om de fremover skal have adoptionsstatus. Det er sket i samråd med koordinatorene for de enkelte planteområder. Disse særligt vigtige sorter vil blive optaget i vores adoptionsprogram, hvor hver sort dyrkes af mindst to (helst tre) adoptanter.

En af de sorter, der er sluppet gennem nåleøjet, er den gamle danske skalært 'Snedinge' fra sidste halvdel af 1800-tallet. Den stammer fra herregården Snedinge ved Skælskør. Herfra blev den i 1880'erne indleveret til afprøvning i forsøg hos Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur. Den blev først og fremmest dyrket i markkultur. 'Snedinge' hørte på det tidspunkt til blandt de allerbedste danske kogeærter.

Kriterier, som udvalget lægger til grund for udvælgelsen af adoptionsorterne, kan findes på Frøsamlernes hjemmeside ved at bruges linket <https://www.froesamlerne.dk/froe/adoptionsprogrammet-og-koordinatorene>.

Overordnet er vi altid på udkig efter:

- favoritter, som en familie har værnet om gennem generationer
- gamle handelssorter, der ikke sælges længere
- tidligere tiders landsorter, som enkelte landmænd på egnen endnu holder fast ved
- traditionelle sorter fra andre kulturer, der er kommet til landet med nye danskere

Hvis du har spørgsmål til Frøsamlernes bevaringsarbejde eller ønsker at deltage i det, er du altid velkommen til at skrive til mig på repatriering@froesamlerne.dk.

”Vi savner et hjem”

– bliv adoptant for en af disse hjemløse sorter

Havemælde (Atriplex hortensis)

- 'Haslev-Fakse' - FS 0015

Sojabønne (Glycine max)

- 'Fiskeby II' - FS 1042

Havebønne (Phaseolus vulgaris)

- 'Carmencita' - FS 0425
- 'Delicates' - FS 0969
- 'Klingbjerg' - FS 0788
- 'Romme familiens stangbønne' - FS 0672
- 'Triumph Osená' - FS 0652

Ært (Pisum sativum)

- 'Abel Marmor' - 0715
- 'Aksel Dalums' - FS 0734
- 'Brudager ært' - FS 0234
- 'Brun ært fra Nakskov' - FS 0599
- 'Errindlev' - FS 0598
- 'Lollandske Rosiner' - FS 0230
- 'Ohlsens Enke Pollux' - FS 0230
- 'Snedinge' - FS 1124

Valsk bønne (Vicia faba)

- 'Estisk Fava' - FS 0250
- 'Hangdown Holschers Frøhandel' - FS 1044

Bevarings- og adoptionsudvalgets medlemmer



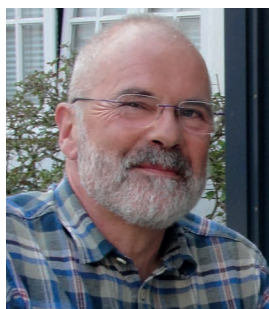
Astrid Steffensen,

der har været medlem af Frøsamlerne siden 2016, fortæller om sit fokus i Frøsamlernes bevaringsarbejde: "Til dagligt arbejder jeg som gartner i Den Gamle By. Hjemme dyrker jeg en lillebitte have og mange meter vindueskarm. Nok samler jeg frø, men det er vegetativ formering, der for alvor optager mig. Jeg arbejder for bevaring af vores levende kulturarv og udbredelsen af kendskabet til den. Frugt og grønt dyrker jeg i formidlingsøjemed- og til middagsbordet, men prydblomsterne dyrker jeg, fordi jeg ikke kan lade være. Jeg samler fortrinsvis stauder, løg- og potteplanter fra før 1960 - både privat og professionelt. I mit arbejde som museumsgartner er jeg blevet opmærksom på, at der ikke sker nogen systematisk bevaring af vores levende kulturarv på kulturinstitutionerne her i landet. Væsentlige samlinger er end ikke registreret, og der foregår ingen løbende indsamling. Frøsamlerne står meget alene med en opgave, som vi burde være mange flere om at løfte. Derfor vil jeg gerne arbejde for et øget samarbejde mellem Frøsamlerne, museerne og andre relevante organisationer."



Søren Holt

beretter: "Min indgangsvinkel til frøsamling er, at sorter af kulturplanter er flygtige. Hvis ikke vi dyrker, samler frø og deler dem, så kan en god sort hurtigt være noget, vi kun kan læse om og se billeder af i gamle bøger og på internettet. Verden står ikke stille, gode sorter skal dyrkes og frøsamlers, så de langsomt kan tilpasse sig ændringer i miljøet. Også nye sorter skal udvikles til nye madvaner. Jeg dyrker en have i Odsherred, med mange prydsager, frugt og bær."



NO Crossland

har redigeret frølisterne i mange år, oprettet mængder af sorter i databasen, og har et stort kendskab til Frøsamlernes græsrodsgenbank. NO beskriver sit engagement i Frøsamlernes adoptionsprogram på denne måde: "Mit fokus er i meget høj grad på historien i planterne, og at få bevaret historie og frø sammen. Jeg har en meget lavpraktisk tilgang til adoptionsprogrammet og vores bevaring. Det vigtige er at vores medlemmer skal synes, det er sjovt at deltage. Vi skal gøre det nemmere at formidle historierne og behovet for adoptanter. Det er en vigtig opgave at få flere inddraget i det konkrete bevaringsarbejde. Frøkurser er en hjørnesten! Også videregående kurser."



Gert Poulsen,

der har været medlem af Frøsamlerne siden 2012, er uddannet hortonom og har været ansat hos NordGen. Gert dyrker nyttehaver i Københavnsområdet. Kål, bønner, ærter, cikorie m.fl. med fokus på italienske grønsager. Gert fortæller om sit ståsted i Frøsamlernes arbejde: "Jeg mener, det er vigtigt, at vi bevarer de danske plantegenetiske ressourcer bl.a. i form af gamle sorter, og jeg vil arbejde i Frøsamlerne for at bevare de meste relevante, så de holdes levende i haverne og i befolkningen og forsat kan være en del af vores kultur. Derfor må vi gøre Frøsamlernes adoptionsystem mere tilgængeligt for medlemmerne. Frøsamlerne bevarer planterne ved kontinuerlig dyrkning i haverne, så de udvikler sig i takt med klimaforandringerne. Det er et supplement til bevaring i Ex Situ genbankerne. Jeg arbejder for, at Frøsamlerne skal bidrage til den nationale bevaring af plantegenetiske ressourcer og få anerkendelse for arbejdet samt politisk indflydelse. Såvel dette arbejde som det praktiske bevaringsarbejde, bør ske i samarbejde med frøsamlerorganisationerne i andre lande, så vi kan lære af hinanden og stå sammen."



Amagerhvidkål

Mine første eksperimenter med at overvintre og tage frø

Tekst og fotos af | Hervé Lognonné, Mit Havelaboratorium

Det skete som så meget andet ved et tilfælde. På foreningen Regenerativt Jordbrugs seminar i 2019 holdt Simon von Siebenthal, formand for Frøsamlerne, et kort oplæg om foreningens arbejde. Han nævnte blandt andet ønsket om at kunne tilbyde kvalitetsfrø af den gamle 'Amagerhvidkål' i Frøsamlerne.

På min lille forsøgsmark hjemme i Svendborg havde jeg et ledigt stykke jord på 50 m², som ville egne sig perfekt til hvidkålsdyrkning. Min nabo, som ejer jorden, fortalte mig at hans far havde dyrket kål professionelt på denne mark for cirka 50 år siden.

Forankring i Frøsamlernes projekter

Jeg kontaktede Simon von Siebenthal, og han kobede mit dyrkningsprojekt til et igangværende projekt i Frøsamlerne: "Fra Frø til Fad", der med midler fra Nordisk Ministerråd arbejder med historiske kulturplanter, blandt andet Amagerhvidkål.

Et af projektets fokuspunkter har netop været at lave forsøg med frøavl af fremmedbestøvende plantearter, hvortil hvidkål hører. Disse er særligt svære at opformere, både fordi de nemt bestøves af andre slags kål, og fordi de ikke kan tåle at blive bestøvet af for få planter af deres egen slags, hvis de skal give gode frø.

Formål med projektet

- At tage udvalg i planterne
- At indsamle overvintringserfaringer
- At tage frø med naturlig bestøvning og uden isolationsbur

I foråret 2020 modtog jeg 2 poser frø af Amagerhvidkål 'Kurzstrunkig' (Lav Amager), som Frøsamlerne havde bestilt til mig gennem kerneliv.dk, der blandt andet får kålfrø fra det lille frøfirma Legutko i Polen. Kålprojektet var i gang.



Jorden var forberedt

De 50 m² er et stykke af en 25 år gammel fælles legeplads/fodbolbane/græsplæne, som aldrig har været sprøjtet, og hvis eneste behandling har været græsslåning.

Jorden består af humus: 2,5%, ler: 11,3%, silt: 46,6% og groft sand: 40,5%. En tung jord, dog rimeligt god til at holde på vandet.

Ved kålprojektets start havde bedene været under følgende behandling:

- **I november 2018** blev græsset hakket overfladisk og dækket med et 5 cm tykt lag visne blade/ålegræs.
- **I foråret 2019** blev der lagt kartofler på jorden, og bedene blev dækket med 20 cm halm.
- **I efteråret 2019** blev det resterende jorddække efter kartoffelhøsten suppleret med visne blade og ålegræs. Det konstante jorddække og den meget overfladiske jordbearbejdning havde øget jordens porøsitet uden at sætte gang i et voldsomt ukrudtstryk. Det havde sikret mad til mikrolivet og de mange regnorme.

Bedene var klar til at tage imod kålene i foråret 2020.

Forspiring og udplantning

De små planter skulle være klar til udplantning senest 1. juni. Derfor blev frøene sået først i april. Jeg såede i såjord fra Farmer Gødning.

Det viste sig hurtigt, at planterne spirede og voksede meget forskelligt. Derfor turde jeg ikke andet end at så en ny omgang planter sidst i april. De sidste nåede at blive klar til ud-

plantning 1. juni. Forskellen i første og anden plantegruppe blev udlignet i løbet af et par uger.



Det jorddække, som lå på bedene, blev ikke fjernet men blot flyttet, mens jeg lavede de nødvendige plantehuller. Hvert plantehul fik tilført en håndfuld kompost fra Farmer Gødning og lidt hønsegødning. Hullerne blev vandet godt igennem, og planterne sat, før jeg lagde jorddækket tilbage. Med en rækkeafstand på 50 cm og en planteafstand på 57 cm blev der plads til i alt 112 planter. Bedene blev overdækket med insektnet fra første dag.

Insektnettet fjernes

Trods perioder uden regn i forår og sommer 2020 blev det ikke nødvendigt at vande kålbedene. Jorden viste her sin evne til at holde på vandet. Ydermere skabte insektnettet et mikroklima, som viste sig at være til gavn for både kål og ukrudt. Til ukrudtets forsvar skal siges, at det var med til at holde på den sparsomme fugt.



Jeg fjernede nettet den 9. august, idet jeg stolede på, at kålene efter det tidspunkt ville kunne klare sig mod snegle og kållarver. Det holdt stik, for i begyndelsen af september så planterne stadig sunde ud, og der var ingen angreb af betyding.



Udvælgelse af planter

Udvælgelsen fandt sted i efterårsferien under Svend Eriks kyndige bistand. Det blev en dejlig dag. Kålene stod flotte, og vi skulle nu i fællesskab afgøre, hvilke af dem, der skulle have lov til at overvintre.



Planterne viste sig at være noget forskellige i højde, form og farve. Der kan selvfølgelig være en vis variation i de gamle heirloom sorter, men det var alligevel lidt mærkeligt, at for eksempel højden var forskellig, da der stod 'Kurzstrunkig' (Lav Amager) på frøposen.

I første omgang satsede vi derfor på at kunne producere sunde frø, der i hvert fald holdt sig inden for beskrivelsen af Amagerhvidkål. Kålhoveder, som viste følgende tegn, blev sorteret fra:

- dem som sprækkede
- dem som ikke lukkede tæt i toppen
- dem som havde blåviolet pigmentering
- dem, hvis form var udpræget spids

De første to kendetegn ville give dårlig overvintring, og de sidste to passer ikke til beskrivelsen af Amagerhvidkål, der

Amagerhvidkål

I begyndelsen af 1500-tallet inviterede Christian II hollandske bønder til Amager for at bosætte sig og dyrke grøntsager. Med sig havde de både nye dyrkningsmetoder og frø af en lang række grøntsager, blandt andet hvidkål.

Vi ved ikke, hvordan hvidkålen så ud, da hollænderne tog den med til Danmark, men den er siden blevet forædlet gennem generationer af hollandske amagerbønder. Hollænderne passede godt på deres frø, og endnu omkring 1735 var de så dyrebare, at de kunne indgå i de hollandske brudes medgift. Men man solgte ikke frøene til andre.

Hvidkål er samtidig sværere at avle end grønkål, så i mange år købte man hvidkålen af de hollandske gartnere, mens man selv dyrkede og tog frø af grønkål i haverne. Senere blev frøene tilgængelige for alle, og der kom også andre sorter af hvidkål til.

I 1877 var amagerhvidkålen den mest dyrkede vinterhvidkål i Danmark, og der blev siden udviklet både lav, halvhøj og høj amagerhvidkål med mange sorter og stammer inden for hver af disse grupper. I dag er frøene af denne kål, der gennem 500 år er tilpasset det danske klima, gået ud af almindelig handel i Danmark og findes kun i den nordiske genbank, NordGen, og hos enkelte udenlandske frøfirmaer.

Kilder: www.danskekulturplanter.dk og www.degamlesorter.dk

har omvendt ægformet hoved med den flade side opad og en grøn eller hvidgrøn farve.

Vi sorterede der imod ikke i forhold til, om stokken var høj, halvhøj eller lav. Det må blive en del af det videre forædlingsarbejde. 80 planter blev godkendt til overvintring.

Flere overvintringsmetoder

Svend Erik foreslog, at vi skulle prøve 3 forskellige opbevaringsmetoder:

1. som hele planter

Som planter hvis stok blev delt midtover. Det gav

2. et hoved med en halv stok og

3. en halv stok med rødder

På den måde fik jeg 40 hele planter, 40 hvidkålshoveder og 40 hvidkålsrødder, altså i alt 120 planter til at sætte frø.



Planterne blev opbevaret vinteren over i naboens stald (de hele planter), i min kælder (hvidkålshovederne) og i drivhuset (hvidkålsrødderne). De sidste stod i baljer med sand.



Et mildt efterår og en kold vinter

Det milde efterår og kælderens svage udluftning betød, at kålhovedernes yderste blade begyndte at mugne. Det er ret almindeligt, og derfor er det vigtigt at holde øje med mug eller råd i de yderste blade gennem hele opbevaringen og pille de dårlige blade af efterhånden.

Det voksende antal mugne blade gjorde det nødvendigt at flytte kålhovederne over i stalden, som har en lavere og mere stabil luftfugtighed. De hele planter havde allerede fået glæde af det mere tørre indeklima i stalden, og kålenes yderste blade var tørre.

Vinteren viste sig at få en hård frostperiode med frostgrader ned til minus 12 grader. Stalden var ikke længere absolut frostfri. De hele planter med de tørre yderste blade klarede sig fint, hvorimod de 'bare' hoveder frøs i overfladen. Dette kunne aflæses ved, at de yderste blade blev gennemsigtige og blanke.

Da foråret satte ind, kunne vi konstatere, at hovederne havde overlevet frosten uden men. Det var vi glade for. Hvidkålsrødderne i baljerne med sand havde i den milde del af vinteren sat nye skud. I frostdagene dækkede jeg dem med et dobbelt lag bobleplast. De klarede også frisag.

På den måde blev kålens vinterhårdførhed testet, og vi fik udvalgt de hoveder og planter, der var mest holdbare.

Kålene plantes på ny

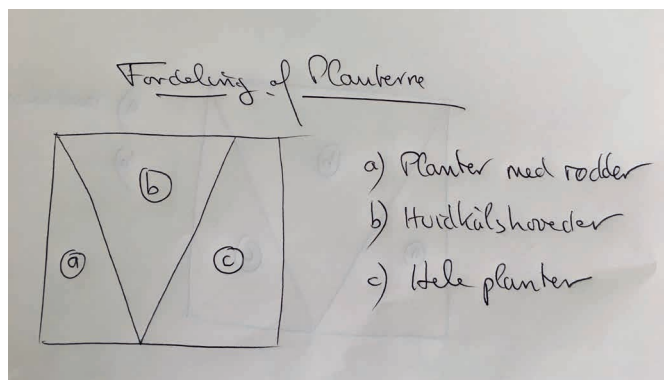
For en sikkerheds skyld havde jeg gjort et nyt stykke jord klar sidst på efteråret. Der skulle nødtigt overføres sygdomme til planternes andet leveår. Jordstykket fik samme behandling som førsteårs stykket: græsset blev hakket 5 cm dybt og jorddækket med visne blade og ålegræs.



Planterne kom i jorden første uge i april. Hvordan de tre former (hele planter, hvidkålshoveder og hvidkålsrødder) skulle placeres i forhold til hinanden i jordstykket, viste sig ikke at være ligegyldigt. Jeg diskuterede det med Svend Erik.

På grund af den forskellige behandling, planterne havde været udsat for, forventede vi, at blomstringen ville ske på forskellige tidspunkter, og at dette ville påvirke bestøvningen.

Den endelige afgørelse blev, at de tre kålgrupper skulle placeres hver for sig i "klumper".



Da det nye jordstykke var et kvadrat, blev trekanten set som den bedste form til at placere de tre kålgrupper i.

Det viste sig desværre, at flere af kålhovederne uden rødder alligevel havde taget skade af de skiftende frost- og tøperioder. Det er helt almindeligt, og derfor er det vigtigt at overvinde flere planter, end man umiddelbart skal bruge. Antallet af planter var nu nede på 95.

Kålplanter, hoveder og stokstumper kom i jorden. Hovederne blev plantet, så cirka en tredjedel af hovedet var under jorden. Inden planterne blev sat, dyppede jeg rødder og stokstumper i en blanding af jord, kompost og hønsemøg for at støtte den nye etableringsproces.

Hele stykket blev dækket med et tykt lag halm, både for at forsinke ukrudtet (der er mange flerårige) men også for at sikre gode vilkår for regnorme og mikrolivet.

Blomstring i flere etaper

De fleste planter kom dernæst godt igang med blomstringen. Enkelte rådnede og klarede det ikke. Antal planter var nu nede på 82.

Som vi havde antaget, foregik blomstringen i forskellige etaper. Gruppen med hvidkålsrødderne blomstrede først. Hvad angår de 2 andre grupper kunne der ikke aflæses en tydelig forskel.

Trods Svend Eriks beskrivelse af processen havde jeg svært ved at forestille mig, hvordan en blomsterstand kunne bryde ud og vokse af sådan et fast og kompakt kålhoved. Han havde endvidere berettet, at man i gamle dage lavede et kors i hvert hoved med en skarp kniv for at hjælpe processen i gang.



Jeg ventede et par uger med at lave snittet. Jeg tænkte at planterne skulle have ro til at etablere sig og danne rødder, inden de igen skulle forstyrres.



Jeg indhegnede jordstykket for at holde uvedkommende ude. Efterhånden som skulperne blev tørre, kunne den løbende frøhøst begynde.



Høsten

Efterhånden som bælgene tørrer, ændrer de farve: fra grøn til rødlig brun til lys brun.



Ved lys brun høstes de og stilles i solen under tag til yderligere tørring. Derefter vrides de fra hinanden (tærskes) for at frigøre frøene. Jeg gør det i hånden, idet mængden er overskuelig. Frøene renses for urenheder og stilles til tørring. Da vi havde tre kålgrupper med forskellige udviklingsperioder, strakte høsten sig over en periode på seks uger.



Mine første erfaringer med hvidkålsavl

Det blev nogle flotte kålhoveder. At dække planterne med insektnet fra første dag viste sig at være en god ide.

De vellykkede hoveder gav en solid motivation til det næste og meste nervepirrende trin i processen: overvintringen. Den lykkedes også OK, idet 2/3 af planterne overlevede og satte blomster.

Jeg var heldig at have adgang til stalden, for uden den havde antallet af overlevende planter været mere usikkert. Svend Erik anbefalede at lave overvintringsforsøgene, så vi kunne lære lidt mere om teknikkerne, og det er jo hovedsageligt

positive erfaringer, jeg nu kan give videre. At anbefale den ene overvintringsmetode frem for den anden synes både Svend Erik og jeg der imod ikke, vi har belæg for. Den mest egnede metode vil være afhængig af de stedlige muligheder, og i mit tilfælde gav kombinationen af metoder et godt resultat.

Jeg valgte ”naturlig bestøvning”, som nok er den mest risikable metode med hensyn til fremmedbestøvning, men også den nemmeste at have med at gøre. Inden jeg endeligt afgjorde valg af metode, havde jeg forhørt mig hos de nærmeste landmænd og haveejere, om de havde planer om at dyrke planter af kålfamilien, som ville kunne komme i blomst samtidig med mine. Alle svarede nej, og det afgjorte mit valg. Om det er lykkedes, vil vise sig ved næste års kålhøst.

Frøhøsten forløb uden problemer men kræver tålmodighed og en næsten daglig opmærksomhed.

De høstede frø skal nu afprøves ved at blive dyrket og udvalgt i Foreningen Frøsamlerne gennem de næste år. Når man efterhånden kan se, at der kommer gode og sunde Amagerhvidkål ud af dem, svarende til sortens kendetegn, kan foreningens medlemmer få glæde af frøene.

I det hele taget synes jeg, det blev en ganske spændende og lærerig proces, en del mere krævende end jeg havde forestillet mig, men også en berigende oplevelse.

Mit Havelaboratorium

Mit Havelaboratorium (www.havelab.dk) er et enkeltmandsfirma dannet på baggrund af mange års interesse og arbejde med jordfrugtbarhed og jordforbedring.

Med udgangspunkt i min køkkenhave udfører og formidler jeg mindre feltforsøg.

De kan handle om kompost, planteeks-trakter eller jordforbedrende teknikker. De seneste år har min interesse for jordfrugtbarhed ledt mig til begrebet bioindikatorplanter (www.bioindikatorplanter.dk), en mere konstruktiv måde at se på fænomenet ”ukrudt”.

Bestøvning af planter

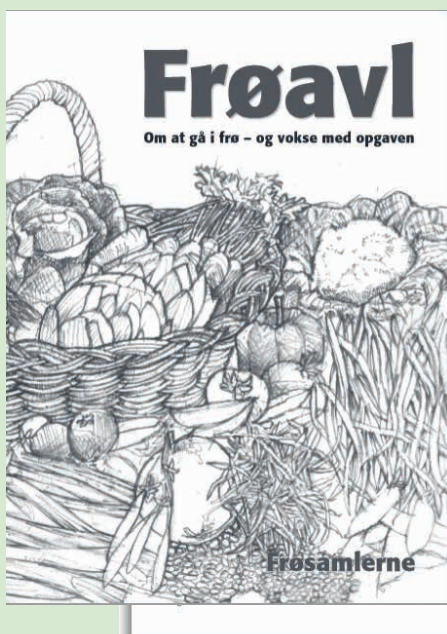
For at der kan udvikles frø, skal blomsten bestøves og befrugtes. Det betyder, at pollen skal flyttes fra blomstens støvknapper til dens støvfang. Herefter kan frøet udvikles. Det kan ske inde i den samme blomst, mellem blomster på samme plante eller mellem blomster på forskellige planter af samme art. Ved at få pollen fra andre individer sikrer planten sig mod indavl, som nogle arter er meget sarte over for. Indavl giver svagere afkom og større chance for arvelige fejl.

Fremmedbestøvende planter som hvidkål bruger andre individers pollen til befrugtningen, og de har brug for hjælp til at bringe pollen fra en anden blomsts støvknapper hen på støvfanget. Det foregår enten ved hjælp af insekter eller vind.

Hvidkål er meget følsom over for indavl. Derfor kræver det mange planter at sikre gode frø. Man regner med, at der skal vælges frø af minimum 15-20 planter fra en population på 30-50 planter for at avle gode frø.

Et andet problem er risikoen for krydsbestøvning. Ved frøavl er det vigtigt, at bestøvningen kun foregår med de planter, man har planlagt. Da hvidkål kan bestøves af alle andre kål (foruden rødkål, blomkål, broccoli også raps, kålroe og vilde kål), må man sikre, at der ikke findes andre arter eller sorter af kål inden for 1000 meters afstand. Dette kan man også sikre ved at have et isolationsbur, men så må man sørge for at tilsætte insekter for at få en god bestøvning.

Kilde: Frøavl. Om at gå i frø – og vokse med opgaven



Frøavl
Om at gå i frø – og vokse med opgaven

sorter

du ikke får det ønskede resultat ifølge spalte i avl. Hvis du har de forskellige forældre, så vil du senere på år et langvarigt og efterfølgende osv. – at udvalgte og fjerner dem med. Det kan tage stabil sort med de sorter, man får af vist til at købe et år – og det er jo med F1-hybridfrøens egenskaber særligt i gode for. For er det f. eks. vigtigt, sortet og helst på i hasten med massen er det meget sorter, der giver udvikle og pro- i hvilket betyder, for at mindske det år at få udviklings- at. Og da der ikke hvilke hybridfrøer så begrænses

udvalgt af sorter, der opstår sig til have dyrkning, ganske betydeligt. Og de år der findes, er svarene udvalgt med henblik på sygdomsresistens end på velsmag.

Da det samtidig er meget dyrt at oprettere en sort på EU's faciliteter, er de gamle havesorter i stor fare for at forsvinde helt. Og dermed går en stor genetisk diversitet tabt.

Hybridfrø skal være mærket med et tydeligt F1 på frøposen. Det står ofte lige under plantens danske og latinske navne, men det kan også være gemt væk på bagsiden af frøposen.

Frøagte sorter

Frøagte, inokulanante eller OP (open pollinated) sorter er alle de sorter, som giver frø og planter, der ligner forældreplanterne, og dem kan vi bruge til egen frøavl.

Frøagte sorter er ikke mærket specielt, men de alle andre skal være mærket, så burde det give sig selv. Man skal blot kigge godt efter på frøposen. Hvis der står "arvsort" - "heirloom" på engelsk - så kan man være sikker på at det er en frøagte sort.

At bevare en sorts egenskaber

Som frøsamlere ønsker vi for det meste, at de frø, vi dyrker, giver samme sort år efter år uden de store overraskelser eller langsom forringelse på grund af indavl. Dette er især vigtigt, hvis det drejer sig om en arvsort eller en gammel handelsort, der ikke er tilgængelig på markedet mere.

Det er derfor vigtigt at have en sikker viden om, hvordan de enkelte sorter bestøves, og hvilke muligheder der findes for usøskede krydsninger.

Krydsninger forekommer som regel mellem forskellige sorter inden for en art - sjældent mellem arter.

Selvbestøvere

De nemmeste at have med at gøre er de selvbestøvende planter. Her behøves kun et par meters afstand mellem forskellige sorter for at sikre den enkelte sorts renhed.

1. **Ærter, salat, havebønner og de fleste tomatsorter** er ret sikre selvbestøvere.

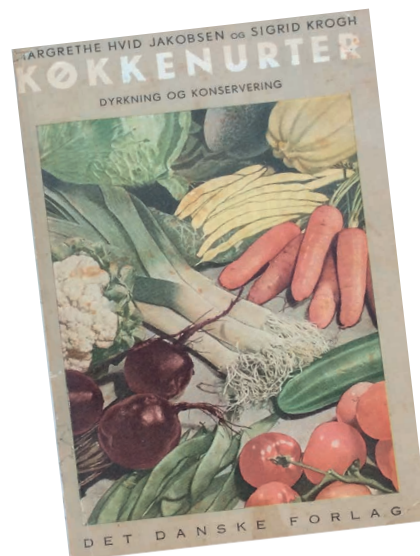
2. **Valsk bæmme, praløbomme, peber, chili, skorzsørrødder** selvbestøver gerne, men er også populære hos insekterne og oplever derfor nogen fremmedbestøvning.

En måde at sikre sine planter mod fremmed indkrydsning er afstand. Dyrk selv kun en sort pr. år og hold øje med, hvad naboerne dyrker. De fleste frø bevarer spireevnen et par år ved ordentlig opbevaring, så man kan

9

Blade af en køkkenhavedagbog

Frøsamlerens museumshaveprojekt på Hjortsvang Museum er flyttet til Museumsgården Kringsminde ved Fredericia.



Af | Charlotte Snebæk Poulsen

Sidst i april måtte det, som siden kom til at hedde "Margrethes Køkkenhave", holde flyttedag. Ny adresse er Museumsgården Kringsminde, Egeskov, en del af Museerne i Fredericia.

Og Margrethe er naturligvis Havekonsulent Margrethe Hvid Jakobsen, hvis bog "Køkkenurter" fra 1943 er inspirationen til den køkkenhave, som er en del af projektet Growing Seed Savers in Museums, 2021-22.

Fra mudderbad til museumshave

Efter en først varm og våd, så kølig og tør april kunne en lille flok Frøsamlere mødes den 12. maj til første havedag i det, der skulle blive en usædvanligt våd og kold måned. Den stive lerjord nord for Fredericia var forvandlet til mudderbad, så skønt museets ansatte havde knoklet med at gøre jordstykket klar, måtte vi udsætte den første opmåling til bede og såning yderligere en uge.

Vores frustrationer over forsinkelsen på grund af flytning af projektet blev faktisk mindre af vejrligets føjen spot til skade. Var vi startet tidligere, havde vejret alligevel sat spiringen på pause eller fået frøene til at rådne i jorden.

Grøntsagssorter fra Anden Verdenskrig

Afgrøderne i museumshaven er et lille udvalg af de sorter, som Margrethe anbefaler:

- **Kelwo**/'Kelvedon Wonder', lav ært
- **Nantes**, sommergulerod
- Skallotteløg, her valgte vi FS0750,

- **Læsøstammen**
- **Spangsbjerg**, rødbeder
- **Københavns Torve**, sommerhvidkål
- **Københavns Torve**, radiser

Desuden satte vi et lille udvalg af gode, gamle jordbærsorter, nemlig:

- **Dybdahl** FS0287,
- **Weserhum** FS0289
- **Senga Sengana** FS0517
- **Zephyr**

Korona fra Lømsgård, FS1164 med henblik på opformering

Margrethe anbefaler sorterne 'Dybdahl', 'Deutsch Evern', 'Abundance', 'Spangsbjerg' og 'Späte von Leopoldshall' i sin bog.

Indviet af borgmesteren

Lørdag den 12. juni kunne Kringsminde endelig slå dørene op for et af de faste, årlige arrangementer, **Jordbær og Honning**. Samtidig blev køkkenhaven officielt indviet af borgmesteren med taler, hestevognskørsel og "hele den tyrkiske musik".

Ikke at der var meget at se ... Sommervarmen havde endnu ikke fået sat fart i spiringen og vokseværk i planterne.

Vanding, lugning og smagsprøver

Hen over sommeren voksede afgrøderne pænt til, hjulpet af museets ansatte og frivillige, der troligt gav en hånd med både havevander og hakkejern, når vi Frøsamlere, der kom langvejs fra, ikke var i nærheden.

Da et andet af museumsgårdens store arrangementer: Høsten oprandt den 14. august, kunne vi give smagsprøver fra husholdningskonsulent Sigrød Kroghs afsnit fra bogen "Køkkenurter" med opskrifter på konservering - dog ikke af egne afgrøder.

Der blev serveret syltede skalotteløg, gulerodsmarmelade med citronsaft og -skal og saltede hvidkål, der egentlig er en mælkesyregæring og dermed en form for konservering, som kendes fra hele verden, benævnt både sauerkraut og kimchi, dels i Vest og dels i Øst.

Teaching the teachers

I skrivende stund venter vi på, om sommerhvidkålene når at udvikle sig nok til, at de kan overleve vinteren og sætte frø, så vi kan vise hele cyklus fra frø til plante til frø. Det er en del af den viden, museets medarbejdere gerne skulle få ud af projektet og formidle videre til de besøgende på Kringsminde.

Et foredrag for museets medarbejdere af Svend Erik Nielsen (Frøsamler) er fastlagt til slutningen af september. Han skal tale om grøntsagssorterne i første halvdel af 1900-tallet og Margrethe Hvid Jakobsens arbejde med at fremme de bedste til brug i danskernes køkkenhaver og husholdninger.

Og et kursus med Vivi Logan (Frøsamler) i frøavl senere på året er også en del af projektet.



1

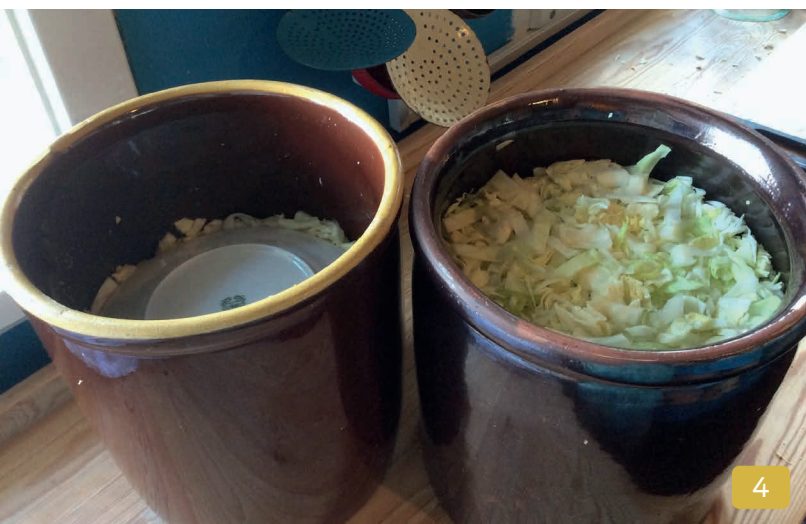
1. Køkkenhaven i begyndelsen af august. Haven strutter og vejret har skiftet igen. Læg i øvrigt mærke til de hvide kanter mellem det grønne bindingsværk og de røde tavler; de kaldes 'kniplinger' og er typiske for Fredericiaegnen.
Foto: Susanne L. Nielsen
2. Den 18. maj kunne vi endelig komme i jorden. Foto: Charlotte Snebæk Poulsen
3. Op til åbningen havde vi fået lavet en sand "skilteskov" m. fortælling om køkkenhaveplanen, vores udvalg af sorter i køkkenhaven og ikke mindst Margrethe Hvid, som var en yderst farverig personlighed.
Foto: Charlotte Snebæk Poulsen.
4. Saltede sommerhvidkål efter Sigrid Kroghs temmelig indforståede opskrift; der er ingen angivelse af saltmængden, så "kokken" måtte forlade sig på sin "mavefornemmelse".
Foto: Charlotte Snebæk Poulsen.
5. Lørdag den 14.8. serveres smagsprøver fra Margrethes og Sigrids bog: Gulerods marmelade, syltede skalotterløg, og (i krukken) saltede sommerhvidkål.
Foto: Susanne L. Nielsen



2



3



4



5

Margrethe Hvid

En ganske særlig foregangskvinde inden for grønsagsdyrkningen i bondehaverne var Margrethe Hvid (1896-1979). Hun blev Danmarks første kvindelige havebrugskonsulent i 1914. Desuden brugte hun sit store talent til at formidle gennem en lang række foredrag og artikler i landboforeningerne og husmoderorganisationerne.

Fra 1930'erne talte hun i radioen om "Nyttehaven" i "Kvindernes halve Time", og det gjorde hende landskendt. I 1943 skrev hun bogen "Køkkenurter – dyrkning og konservering" sammen med Sigrid Krogh.

Brugsforenings-Bladet (vore dages Samvirke) skrev i sin anmeldelse af bogen i marts 1943 blandt andet: "En udmærket og nyttig Bog", og den fik sammen med hendes øvrige virke betydning for udvælgelsen af de sorter, som passede bedst til selvforsyning og mindre produktion til det lokale grønsagstovr.

Allerede i 1944 blev bogen genudgivet – det fortæller noget om dens popularitet.



Growing Seed Savers in Museums

Projektet er støttet af Nordisk Ministerråd under NordPlus-ordningen og løber fra 1.5.2021 til 1.5.2022.

Det er Foreningen Frøsamlerne, der står for den danske del af projektet (under ledelse af Louise Windfeldt), og de involverede danske museer er Kringsminde Museumsgård ved Fredericia (projektleder Charlotte Snebæk Poulsen) og Den Gamle By i Århus (projektleder Astrid Steffensen). Frøsamlerforeninger og museer i Baltikum har tilsvarende fået penge til deres cases i projektet.

NordPlus-projektet har fokus på "teaching the teachers" og skal i vores bevilling lære museumsmedarbejdere og frivillige på museer mere om de gamle sorter af landbrugs- og køkkenhaveplanter, deres betydning for vore forfædre og deres liv, deres kultur ... og hvad vi i dag kan lære af de 'gamle' ideer om selvforsyning, frøsamling, høj agrobiodiversitet, immateriel kulturarv, madsuverænit, mm. Museumsfolk skal så kunne bruge den viden, de får, til at formidle videre til publikum.



Skalotteløg af Læsøstammen er en særligt sød, aromatisk og hårdfør variant af skalotteløg.
Foto: Charlotte Snebæk Poulsen

Kort nyt

Frøsamlerens webshop

Nu kan du købe frø og andre frøsamlervarer direkte i Frøsamlerens webshop.

Der er et udvalg af frø af en række sorter, lige fra ærter til prydblommer. Der er også frø af de arter, som på grund af krydsbestøvning kan kræve lidt mere mod og omhyggelighed at tage frø af, fx Vintergulerod Nantes Fancy. Du kan også finde frø af tagetes 'Ildkongen'. Under andre frøsamlervarer finder du bl.a. Permakultur-spillet.

Se mere på hjemmesiden, hvor der er link til [webshoppen](#).

Endelig kan vi komme på markeder igen efter corona

Vi kan nu igen deltage på markedsdage rundt om i landet. I efteråret kan du bl.a. møde Frøsamlerne på:

- Madens Folkemøde i Maribo på Lolland
- Havedage på Frilandsmuseet i Lyngby
- Efterårets Dag på Museet Herregården Hessel

Læs mere i [kalenderen](#) på hjemmesiden.

Frøsamlerne er blevet en del af en eventyrbog

Læs eventyr og bidrag til Frøsamlerens almenyttige arbejde! Udgivelsen vil samtidig medvirke til at udbrede fortællingen om, at "frø er som historier, der giver liv og kraft," og at frøenes mangfoldighed er en nødvendighed for, at mennesker kan leve og udvikle en bæredygtig menneskelig kultur. Læs mere på [hjemmesiden](#).

Se eller gense kurset i kål!

Den 11. maj 2021 holdt Olle Johansson, der er oldermand (leder) for Brassica Skrån (kål-lauget) i Sesam, foredrag om kål og hvordan de dyrkes, opbevares og frøformeres. Foredraget var arrangeret af de tre nordiske frøsamlerforeninger: KVANN, Sesam og Frøsamlerne. Hvis du ikke havde mulighed for at være med på dagen, kan du se og høre foredraget her:

<https://kvann.no/2021/05/23/frokurs-i-kalvekster/>

Frsamlerne

www.froesamlerne.dk