



Frøsamlerne

FRØSAMLERNYT

SEPTEMBER 2024

En wiki til Frøsamlerne

04

Planteportræt

En elsket og overset rodfrugt

08

En meget populær aktivitet

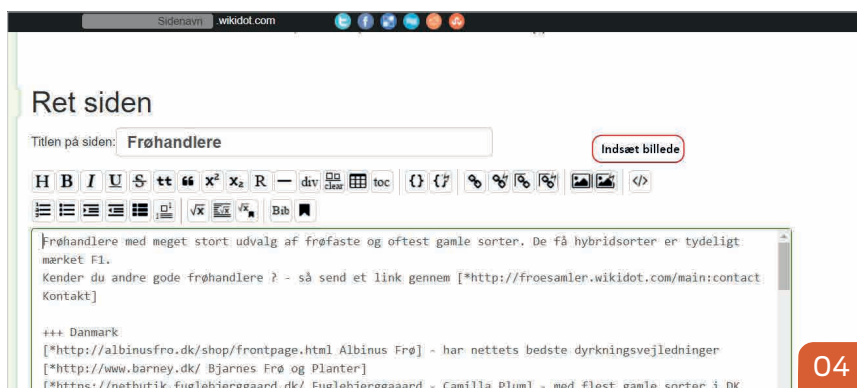
Frøsamlere på markeder

12

Dyrkningsforsøg

Farvet bladbede

16



04

INDHOLD

03

Leder

Frøsamlerne dyrker viden og inspiration

Christina Abildtrup Jørgensen,
formand i Foreningen Frøsamlerne

04

En sag der optager os

En wiki til Frøsamlerne

af John Kruuse

08

Planteportræt

Majroer – ruuat

En elsket og overset rodfrugt

af Marianne Roed Hjortshøj

11

Opskrift

Opskrift med majroer

af Marianne Roed Hjortshøj

12

En af foreningens meget populære aktiviteter

Aktive frøsamlerne på markeder

af Charlotte Snebæk Poulsen

16

Dyrkningsforsøg

Farvet bladbede

af Anders Bech

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



08



12



16

Christina Abildtrup Jørgensen

Frøsamlerne dyrker viden og inspiration

– og inviterer andre til at inspirere os

Frost, sol, regn, tørke, kulde, vand, regn, skybrud, sol, regn, regn, sol..... ja sikke dog et vejr, vi har haft indtil videre i år, og samtidig har det været vidt forskelligt alt efter, hvor i landet, man har dyrket sin have. Og lige præcis derfor er det jo vidunderligt, at Foreningen Frøsamlernes medlemmer dyrker rundt om i hele Danmark. Sikken diversitet og tilpasning til lokale forhold, vi giver vores plantesorter!

Heldigvis er planter hårdføre og kan trives selv i det kolde nord. Og her taler vi altså ikke om vores nordlige breddegrader ... men om Grønland langt mere nordligt. Her dyrker man især majroer med stor fornøjelse – en afgrøde, der ikke har den store popularitet i syd-danske haver og gryder. Vi tænkte, at vi kunne lære noget og bad et af vores medlemmer, der er vokset op i Qaqortoq, om at skrive om sin barndoms majroer – og hvordan både moderne avlere i Grønland og hun selv i dag i sin have i Silkeborg stadig dyrker og spiser dem med fornøjelse.

Og apropos fornøjelse har et andet af vores medlemmer, der opformerer og vedligeholder utallige sorter for foreningen i sin have, også et rent fornøjelsesprojekt: Hvordan kan man år for år avle bladbeder i stadigt flere farver og farvekombinationer? Læs om blad-

bedeprojektet og den viden, der er samlet her.

Tilsammen har vi en masse viden i Frøsamlerne, når vi samler den og deler med hinanden. Det har vi lejlighed til, når vi mødes. Kunsten er så at finde en måde at dele viden på, når vi er taget hjem og igen sidder i alle egne af landet. Det har vi heldigvis også et medlem, der har fundet en løsning på: en wiki. Her kan vi dele nærmest uanede mængder af viden og billeder ... og tilmed finde den igen. For wikien er sat op af en universitetsbibliotekar, som her i magasinet giver eksempler på, hvad man kan finde i Frøsamlernes wiki – og en introduktion til at komme i gang.

Et af de steder, hvor Frøsamlerne mødes og deler både viden og frø er i markedsgruppen. Markederne er jo et vigtigt forum, hvor vi først og fremmest deler vores viden med andre. Men inden vi kan stille vores boder med frø og bøger op og begynde at snakke med folk, er der gået en lang kæde af samarbejde – fra dyrkning, høst, rensning af frø, pakning og distribution mellem de forskellige markeder. Læs artiklen fra et medlem af markedsgruppen og bliv gerne en del af det vigtige arbejde.

Det er jo en gave, at Frøsamlerne kan dele viden og inspirere hinanden – og



Christina Abildtrup Jørgensen,
Formand i Foreningen Frøsamlerne

” Tilsammen har vi en masse viden i Frøsamlerne

tilmed dele ud af vores viden til andre. Men nogle gange har vi også brug for inspiration udefra. Derfor har en lille gruppe Frøsamlerne arbejdet på besøg af Joseph Lofthouse, der i en menneskealder har fremavlet nye landracer, og Stephen Barstow, der er kendt for bl.a. bogen "Around the world in 80 plants".

Det bliver den 20. oktober 2024 i Hotel- og Restaurantskolen i Valby. Sæt endelig X i kalenderen!

Jeg ønsker jer alle en god læselyst og en overdådig høsttid i egen have og i naturen.

Christina Abildtrup Jørgensen



FRØSAMLERNYT

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

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

COPYRIGHT: Foreningen Frøsamlerne, september 2024

LAYOUT: Sus Rødgaard, eKvator ApS

FORSIDE BILLEDE: Ograving af farvede bladbeder, Foto: Anders Bech

ISSN: 2794-641X

En wiki til Frøsamlerne

“Hvad een ved, ved ingen” – Havamal (Odins læredigt til menneskene)

Af John Kruuse

Vi har brug for mere vidensdeling. Den mindste stump tekst, et billede eller et link til en interessant webside kan være af stor interesse for en anden Frøsamler, men vores hjemmeside kan ikke bruges til en løbende opsamling af ideer og informationer.

En wiki er et værktøj til vidensdeling

Her er en wiki det bedste værktøj. Dens indhold skal være frit tilgængeligt for læsning, men adgang til at skrive, rette og uploade filer skal kun være for Frøsamlernes medlemmer. Der er ikke nogen øvre grænse for, hvor mange enkeltsider vi kan oprette, og vi kan lægge alle de billeder og andre filer op, som har nogen relevans for en sides indhold.

To wikier for Frøsamlere

Jeg er allerede gået igang.

Jeg bruger to wiki'er i Frøsamler-sammenhæng, og alle eksempler i denne artikel peger derfor på en af de to:

- <http://froesamler.wikidot.com>
- som vil være udgangspunktet for vores fælles arbejde. Sidste afsnit i artiklen her: “Eksempler på viden ...” viser spændvidden af emner der indtil nu har fundet en endelig form. Hvis du vil være med, får du rettigheder til denne wiki.
- <http://seeds2020.wikidot.com>
- som er et katalog over mine frø, links til frøhandlere, Facebook-grupper som jeg har brug for at vende tilbage til, interessante sider i det hele taget. Meget at indholdet her skal også med tiden flyttes til vores wiki.

Hvordan opretter man en ny side?

Alle kan læse indholdet ved at gå ind på linkene herover. For at kunne



Startskærmen til Froesamler_wikidot, som den ses på en mobiltelefon

oprette nyt indhold skal man være logget ind, og derfor skal man have et password, som man får ved at skrive til mig på john.kruuse@gmail.com - eller bruge linket Kontakt på <http://froesamler.wikidot.com>.

Hvis man vil etablere en ny side, skriver man sidens navn i browserens adresselinje, f.eks. <http://froesamler.wikidot.com/om-hoje-aerter> - man kan ikke bruge danske bogstaver, så åbner der sig en helt tom side med titlen "Om høje aerter" - som man så retter til med de rigtige bogstaver.

Vil man redigere en eksisterende side, klikker man på den lille pen øverst til højre i wiki'en. Og så kan man begynde at skrive.

Nyt eller ændret indhold er synligt i samme øjeblik, man klikker "gem" i redigeringsvinduet. Man skal altså ikke afvente en godkendelse fra højere sted.

Man får 15 minutters eneret til at arbejde med indholdet. Så længe man er aktiv, skubbes denne frist, men glemmer man at logge ud, kan andre altså overtage siden 15 minutter efter sidste aktivitet.

Jeg har lagt et link til "Seneste ændringer" ind i top-menuen i begge mine wikier, så man let kan danne sig overblik over, hvad andre brugere senest har arbejdet videre med. "Seneste ændringer" viser en kronologisk oversigt over alle ændringer i alle wikiens sider. Hvis du vil se, hvilke ændringer den enkelte side har gennemgået, skal du bruge sidens "History". Hvis du fortryder ændringer, husker wiki'en alle tidligere versioner af siden, så man med et klik kan rulle tilbage til en vilkårlig tidligere version. Alle med adgang til wiki'en kan dermed rette op på fejl og - forhåbentlig ikke - genoprette regulær sabotage.

Sider og undersider

Wikidot tillader kun et-niveau-underdeling i URL'en. Man har ikke en "mappe" struktur som på de fleste websider. På Frøsamlerne's hjemmeside kan man fx læse om bladbeden fra Hvidkilde slot ved at gå ind på:

<https://www.froesamlerne.dk/vid-en-om/planter-fortaeller-historier/>

Hvad er en wiki?

En wiki er et [websted](#), hvor brugerne kan gå ind og oprette, redigere, skrive og læse webdokumenter og websider.

Moderne teknologi gør det på den måde muligt, at en gruppe med mange brugere i fællesskab opbygger indhold og viden.

[bladbeden-fra-hvidkilde-slot](#).

I wikien vil en tilsvarende artikel kunne oprettes og redigeres som:

<http://froesamlerne.wikidot.com/bladbeden-fra-hvidkilde-slot>.

Hvordan søger man?

Forsiden har en meget klar indholdsopdeling, så det er let at finde "ned" i alle emner.

Søgning på de enkelte sider indhold er mulig gennem browserens søgefunktion (tast: CTRL-F). Man kan p.t. ikke søge på tværs af wikiens sider, som man kan fra <https://www.froesamlerne.dk/forside>. Derfor ligger der også i topmenuen et link til "alle sider".

Hvad kan en wiki som vores nuværende hjemmeside ikke kan?

En af de ting, vi kan bruge en wiki til i Frøsamlerne, er at give adgang til meget mere viden om de sorter, vi har i vores database. Wikien kan supplere databasens kortfattede tekst og give mulighed for at samle mange flere og mere detaljerede billeder, end der er plads til i databasens format.

I wikien er billederne f.eks. ikke begrænset til eet af hver: Billede til frølisten, Billede af frøet, ... af spiren, ... af blomsten, ... af planten, ... af nærbillede.

På den måde udvider wikien databasens meget korte tekster og ganske få billeder og kan med detaljeret information om fx plantebeskrivelse blive et vigtigt værktøj til sikring af sortsrenhed.

Fra wiki'en kan man også linke til alle relevante sider, billeder og andre fil-

er overalt på internettet. I dag tillader sortsdatabasen kun link til Wikipedia - til en overordnet artikel om planteslægten, f.eks. Golden Sweet - FS 0528:

<https://www.froesamlerne.dk/sortsdatabasen/vis-sort?varietyid=492> + <https://en.wikipedia.org/wiki/Pea>.

- hvor vi i wiki'en kan boltre os i tekster (med mange gode billeder) og links: <http://froesamler.wikidot.com/gold-en-sweet>.

Er wiki'en "sikker"

Jeg har brugt wikidot-plattformen i mere end 15 år. Kun en gang har der været et kort nedbrud: i maj 2022 blev den ramt af et russisk hackerangreb, men efter 3 dage var man oppe igen, og alt indhold var intakt.

Så jeg regner den for meget sikker. Den tekniske drift står Amazon Web Services for, bedre garanti finder vi næppe. Hvis man vælger en anden udbyder - eller blot at arbejde under en anden wikidot-adresse - er det nemt flytte indhold fra en wiki til en anden.

Forum til spørgsmål og forslag og kontakt

Til <http://froesamler.wikidot.com> er der knyttet et "forum", hvor alle kan stille og besvare spørgsmål, forslag m.m.

Hvis man vil oprette et nyt emne, gøres det med et klik. Så starter man en "tråd", så det er let at følge udviklingen i svar og kommentarer.

Hvis du bare vil sende en tekst eller et billede, som andre (=jeg) kan lægge ind på rette sted i wiki'en, kan du benytte "Kontakt"-linket. Her er plads til en tætskrevet A4-sides indhold i hvert "send".

Eksempler på viden, du kan finde i wikien



TOMATER

(det er her, vi er startet, der er plads til alle andre plantegrupper)

Tomatsorter i Frøsamlerne

<http://froesamler.wikidot.com/tomater> - hver enkelt tomat-sort har sin egen side, hvor jeg samler sortsbeskrivelser og billeder fra dengang, sorten blev tilgængelig, og hvordan den efterfølgende er blevet vurderet, egne billeder, og hvor frøene stammer fra. Sortens historie i Danmark er endnu ikke på plads, vi afventer Svend Erik Nielsens bog om gamle danske sorter.

Tomathistorie

<http://seeds2020.wikidot.com/historie> - Tomatens historie gennem 500 år belyst ved klip fra samtidige kilder: billeder og tekst. Næsten alle de gamle tekster er frit tilgængelige på nettet, men ofte i vanskeligt navigerbare formater. Jeg har trukket bogens titelblad, billeder og de få sider med tekster om tomater ud. De fleste gamle bøger bruger ikke sidetal eller indholdsfortegnelser, så her har jeg altså gjort arbejdet en gang for alle.

Den nye tomat fra frøfirmaet Henderson i 1924, hvor det nye sortsnavn "Winsall" eller "Winns All" udløste den formidable præmiesum af 100 US\$. I de vilde år omkring 1900 forsøgte man at overgå hinanden i imponerende, nyudviklede sorter. Man ofrede endog farvetryk på noget så alment kendt som en rød tomat!



Katalogforside fra frøfirmaet Ernst Benary i Erfurt, Tyskland, 1901. Sådan ser langt de fleste frøkatalogforsider ud fra denne periode og helt op til 1950'ne.



Scan QR-koden og se en liste over de frø, John udleverer på sine frøsamlingskurser.

FRØ – HVOR FRA?

Gode frøhandlere

<http://seeds2020.wikidot.com/seeds> - gode frøhandlere der fører mange, mange gamle – og frøfaste – sorter - hvor køber du dine frø ?? - kan du anbefale en frøhandler ??

Frøsamlerens frøbørs

<http://froesamler.wikidot.com/seeds-offered> - For både forårs- og efterårslisten gælder, at man kun kan udbyde frø 1) som man selv har avlet, 2) som med sikkerhed stammer fra samme stamme som er registreret i databasen (= og har et FS-nummer), og 3) som ikke - eller kun yderst vanskeligt - kan købes i alm. handel. Jeg køber mange frø af gamle og bevaringsværdige sorter (se oversigt over gode frøhandlere) - men af 5000 salatfrø i en pose har jeg brug for 50. Jeg producerer også selv frø af planter spiret fra frø erhvervet ved frøorgierne, og jeg samler frø af sorter i parker, på kirkegårde, i florastriber, som jeg formoder er frøfaste - men i alle tilfælde kan jeg ikke afsætte frøene gennem en af de to årslister. Jeg får altid afsat alle mine give-væk frø ved frøorgierne, så der er bestemt ingen uvilje blandt frøsamlere overfor denne type frø, så hvorfor ikke lave yderligere en distributionskanal for overskudsfrø til brug for alm. dyrkning - og altså hverken bevaring eller adoption.

Frø til frøsamlerkurser

<http://seeds2020.wikidot.com/kurser> - Når jeg holder foredrag om frøsamling (og uddeler frø) eller bidrager med frø til Frøbiblioteket på DOKK1 (udtales dokken) - Hovedbiblioteket i Aarhus, sørger jeg altid for, at man kan vende tilbage til en side med billede, links til dyrkningsvejledning (normalt havenyt.dk og albinusfroedk) og et par ord om, hvor frøene er samlet. I Frøbiblioteket kan man tage indlægseddelen med en QR-kode (fælles for alle sorter) til netop denne side, så uanset om man selv folder en frøpose (som man opfordres til) eller bare tager en zip-pose med tom label og skriver plantens navn, kan man - måske længe efter - straks se, hvad man er i gang med at spire.

VIDEN OM

(mere generelt betragtet)

Dansk oversættelse af DIY-seeds

<http://froesamler.wikidot.com/diyseeds> - en dansk version af den talte tekst i de fremragende instruktionsfilm DIY-SEEDS (Do It Yourself-Seeds), der i detaljer viser, hvordan man tager frø af de fleste grøntsagsarter, også de svære to-årige og fremmedbestøvere. Det vil være helt oplagt at supplere med vores egne råd om dyrkning (lys- og kuldekimere, forspiring, rensning og tørring af frø i vores klima osv.) - et første forsøg: <http://froesamler.wikidot.com/diy-lettuce>

Er gamle sorter egentlig i tilbagegang?

<http://froesamler.wikidot.com/food-ark>

Tidsskriftet National Geographics dygtige grafiker lavede et skræmmende billede af, hvor mange sorter, der er forsvundet mellem 1903 og 1983 - men overså, at mange sortsnavne var synonyme, og at nye navne på kendte sorter fremmer frøsalget. Derfor skal man efter min mening være forsigtig med at bruge billedet, og i teksten forklarer jeg mere om hvorfor.



Katalogforside fra 1894 for 'True Blue Seeds' fra frøfirmaet A.W. Livingston's Sons.

LITTERATUR

Interessante bøger

<http://froesamler.wikidot.com/vejledninger> - de bedste bøger til selvstudium.

Danske frøkataloger

<http://froesamler.wikidot.com/danske-froekataloger> - Det kongelige Bibliotek har i småtrykssamlingen et meget stort antal danske frøfirmaers kataloger, et lille udvalg er digitaliseret og er tilgængelige her, sorteret efter år: de ældste først. Man kan faktisk bestille digitalisering af et hvilket som helst værk ældre end 100 år - så her er der en oplagt opgave for flere frøsamlere - brug linket her: <https://www.kb.dk/services/danske-boeger-demand>



Priskurant fra 1876. Her ses et klip med bl.a. sukkerærten Engelsk Sabel og skalærten Prince Albert – begge kan fås hos Frøsamlerne.

Udenlandske frøkataloger

<http://froesamler.wikidot.com/seed-catalogs> - Udenlandske frøfirmaers kataloger fra de ældste og frem til 1950'erne er i tusindvis digitaliseret, og samlede indgange findes her.

Johns foredrag

<http://seeds2020.wikidot.com/foredrag>

- Hver gang jeg holder et foredrag om frøsamling, lægger jeg mine slides op her i flere forskellige formater. En enkelt gang har jeg også suppleret med foredragets hovedpunkter:

<https://seeds2020.wdfiles.com/local--files/foredrag/Uddybende%20til%20slides.pdf>.

Et billede siger mere end tusind ord, så hvorfor ikke også dele billeder, der forklarer problemstillinger inden for frøavl og frøsamling.

Redigeringsvindue wikidot - se foto i indholdsfortegnelsen:

Hvis man vil redigere en eksisterende side, klikker man på den lille pen øverst til højre i wiki'en. Det kræver et password at blive logget ind – skriv til john.kruuse@gmail.com for at få det, eller brug linket Kontakt på <http://froesamler.wikidot.com>.



Majroer, kartofler og rabarber er hovedafgrøderne, som fåreholderne i Sydgrønland dyrker og sælger. Desuden dyrker man diverse afgrøder som rødbær, kål og salater, og selv jordbær kan dyrkes med omhu i det nordlige klima. Foto: Sara Lundgaard Jensen

Majroer – ruuat

En elsket og overset rodfrugt

Af Marianne Roed Hjortshøj, Medlem af Frøsamlerne siden 2019, grøntsagsdyrker bosat ved Silkeborg

Lige siden min opvækst i Sydgrønland har jeg dyrket og elsket majroer. Søde, sprøde og med en særegen smag, som er en blanding af kål og radise – nogle vil nok bare sige roer. I Norge hylder de kålroen, mens majroen har en særstatus i Sydgrønland.

Det har undret mig, hvorfor vi ikke dyrker denne grøntsag mere i vores danske køkkenhaver? Den er tilmed yderst sund og rig på både kostfibre og vitaminer, herunder C-vitamin og kalium. I denne artikel kan man læse mere om, hvordan den dyrkes, bruges, og hvilken særlig betydning, majroen har for bl.a. fåreholdere i Sydgrønland, der går op i at være selvforsynende med grøntsager.

Sydgrønlandsk delikatess

I Sydgrønland, hvor jeg er opvokset, spiser man majroer fra de første er klar til høst i juni-juli og kan købes i det lokale supermarked eller på brættet/kalaalimeerniarfik (markedet, hvor man sælger grønlandsk proviant). Det er en delikatess, alle sydgrønlandske børn, såvel som voksne, nyder at gå rundt og gnave den tynde skræl af, og spise den søde kerne.

Majroer har som afgrøde stor betydning for de lokale fåreholdere og grøntsagsdyrkere inde i fjordenes milde klima. Der er omkring 40 fåreholdersteder i Sydgrønland, hvoraf stort set alle har grøntsagsdyrkning i større eller mindre skala.

Sara Lundgaard Jensen driver sammen med sin mand og to børn fåreholderstedet Qanisartuut, hvor grøntsagsdyrkning også er en vigtig del af driften. Herunder beskriver hun, hvordan hendes familie dyrker majroer.

”Vi sår majroer, når vi er færdige med læmningen i slut-maj, start juni. De er klar til høst omkring midt juli. Vejret er alt-afgørende for dyrkningen, men hvis vi dækker dem af, kan stort set alt gro. Hele familien samarbejder. Hjælpen fra vores børn er uundværlig, hvis det ikke var for dem, ville vi have brug for hjælp udefra.”

Familien Lundgaard Jensen har bedst erfaring med sorten 'Natsu komachi' eller 'Snebold'. Om det er samme 'Snebold', som den i Frøsamlernes database (FS 1281 / NGB 11161), vides ikke. Majroerne er i hvert fald populære, både i egen husholdning og som salgsvare. Sådan bruger Saras familie majroer i madlavningen:



Ifølge Sara Lundgaard Jensen har familien bedst erfaring med FI-sorten "Natsu komachi eller 'snebold'".

Foto: Sara Lundgaard Jensen

”Vi bruger roerne til meget. Vi spiser dem i supper, især lammesuppe. Til supperne bruger vi også bladene, da de giver en god smag. Roerne kan ligeledes bruges som grøntsager i sammenkogte retter, steges i ovnen som rodfrugter eller steges på panden. Roerne spises også ofte rå. Børnene elsker bare at spise dem. Ellers spises de rå i salater. De er især et must til grønlandsk proviant. Vi spiser dem sammen med tørfisk, mattak (hvalhud med spæk fra fx narhval eller hvidhval) og sælspæk,” fortæller fåreholder Sara Lundgaard Jensen.

I stuvning og som tilbehør til grønlandsk mad

Hvis man er yderligere interesseret i sydgrønlandsk madkultur, kan man søge inspiration i bogen "Neri - Mad i Sydgrønland i 1000 år" af Finn Larsen og Rie Oldenburg, Forlaget Hovedland (2000). Der er meget info om madkulturen i Sydgrønland - samt lokale opskrifter.

I bogen fortæller Gerda Søvn Dahl Pedersen, født 1925 og opvokset i bygden og fåreholderstedet Igaliu:

"Vi spiste det, som vi selv dyrkede. Det var kartofler, majroer og rabarber. Dem spiste vi meget af. Dengang brugte vi ikke at sylte roer særlig meget. Vi spiste dem således som de er skabt, sammen med spæk og anden grønlandsk proviant, fx ammassetter (en lille fisk) og tørret fisk. Man kom dem i suppen eller når man lavede en mælkestuvning ved at koge mælken og komme stivelse i. Når stuvningen er kogt færdig, kommer man roer i, og det plejer at smage så godt." ("Neri...", s. 134).

Min egen dyrkning af majroer

I min egen køkkenhave på ca. 250 kvm har vi dyrket majroer med lidt begrænset succes de seneste somre. De kræver vand og kan være svære at få for sig selv, da både kålsommerfuglelarver og snegle desværre er ret vilde med bladene. Dog høstede jeg ved efterårsdyrkning i år et lille bundt majroer, som jeg kunne bruge til et smagsforsøg. Min begrænsede høst fra denne sæson tolker jeg som et tegn på, at det er bedre at dyrke i foråret end i efteråret, men andre dyrkere kan have andre erfaringer. Tidligere har jeg dyrket dem til sommerhøst, men igen skal man være god til at vande, hvis der er tørre perioder. Planterne er ret nøjsomme og skal ikke gødes for kraftigt. Insekt-net kan anbefales, og husk rotation, da de jo er kålplanter.

Herunder følger test af to sorter: den kommercielle Market Express FI (fra Weibulls) og arvesorten Petrowsky Gulia (syn. Petrowsky Vangede, orig. fra Ohlsens Enke, jeg købte frø fra Nordisk Genbank, FS 0784 NGB 7757). I Frøsamlerens beskrivelse står desuden "Gammel sort fra Ohlsens Enke, kan findes i jubilæums-kataloget fra 1954 som stammen Vangede P 1948".

Forsøg august-november 2023

Dyrket på Nyløkkegaard, Sejs-Svejbæk ved Silkeborg

Sort: Petrowsky Gulia / Petrowsky Vangede (Nordisk genbank, FS 0784, NGB 7757)	Sort: Market Express FI (Weibulls)
+ Roesmag	+ Peberrodssmag
+ Mere smag, sød	- Ikke så meget smag, sød men lidt vandet
+ Større	- Lille
+ Tilsyneladende modstandsdygtig over for skadedyr og frost	- Tilsyneladende ikke modstandsdygtig over for skadedyr
Gul	Hvid

Smagsmæssigt var både jeg selv og min partner enige om, at der var klart mest at hente i Petrowsky Gulia, hvor Market Express bare var sød. Man skal imidlertid kunne lide den lidt 'roede' smag. Læs evt. mere om en større smagstest af majroer på growingdiversity [her](https://growingdiversity.org).

Lidt om majroer

Botanisk navn: Brassica rapa

Familie: Brassicaceae

Udviklingstid: 30–40 dage. Toårig plante, hvis rod/knold spises første år. Andet år blomstrer den.

Majroens oprindelse:

Lidt usikker, men én af de ældste afgrøder, mennesket har dyrket. Man finder frø af planter, der enten er dyrkede majroer eller vilde forfædre tilbage i stenalderen (3000 f.kr) i Alpernes forbjerger. Dyrket fra 1500-tallet i Danmark.

Læs mere [her](https://www.growingdiversity.org). (Hjemmesiden www.growingdiversity.org).



I forhold til dyrkning viste "Petrowsky Gulia" sig som værende den modstandsdygtige af de to sorter, både ift. at modstå skadedyr og kulde (den blev større). Foto: Marianne Roed Hjortshøj



Forsøget gik i sin enkelthed ud på at smage på en "kommerciel" og en arvesort og smage, om der var forskel. Foto: Marianne Roed Hjortshøj

Opskrifter med majroer

I og med at majroer ikke er én af de mest populære grøntsager (endnu!), er det begrænset, hvad man kan finde af inspirerende opskrifter. I en bog, jeg engang stødte på, sværgede de til, at man bager dem (tørre dem i ovnen), hvorefter man sauterer dem - steger dem i smør. Det gav et meget lækkert resultat. Et andet tip er at lade dem suge smagen, når man ovnbager dem sammen med kød eller fisk, hvilket også er meget lækkert. Desuden vil man støde på opskrifter, der anbefaler at tilberede dem syltede, ovnbagte eller i råkostsalat.

Her følger to opskrifter på syltede majroer. Opskrift 1 er fra "Neri...", s. 199, Opskrift 2 og 3 er min egen:



Lynsyltede majroer

(2 små glas, ca. 250 ml)

Til linsyltede skæres majroerne i mindre bidder/tern, og lagen hældes direkte på.

Ingredienser:

- 250 ml. lagereddike
- 100-200 g sukker
- 150 g majroer (ca. 2 store)
- Evt. kanelstang, laurbærblade eller andre krydderier

Fremgangsmåde:

Skyl og skræl majroer. Skær i ca. 2 cm. tern. Kog evt. møre i lage eller put direkte i skoldede glas. Kog lagen af eddike og sukker, samt evt. krydderier. Tilsæt evt. ½ tsk. Atamon til lagen. Hæld den varme lage over majroerne og luk glassene tæt. Lad trække i min. 3 uger. Bruges til leverpostejsmaden, varme retter eller som i det arabiske køkken i falafelruller.

Syltede majroer

(Grønlandsk: Ruuat simersialiat eller Ruuat seer-narsakkat)

Opskrift: Kirsten Jespersen

3 kg majroer

1 l. eddike

1 1/2 kg sukker

Kanel, vanilie eller andre krydderier efter smag.

Eddike og sukker koges med krydderier. Majroerne skrælles og skæres i skiver. De koges i eddikelagen, til de har fået passende konsistens. Kvanstykker på 2-3 cm kan syltes på samme måde. Hældes på rengjorte, skoldede glas.

Jeg har selv brugt laurbærblad, hvilket giver en god og krydret smag.

Majroechips

Brug en kartoffelskræller eller mandolinjern og snit majroerne i tynde skiver. Steges gyldne i en tykbundet gryde i enten rapsolie eller solsikkeolie, vendes undervejs. Læg på fedtsugende papir og lad køle af. Drys med havsalt.



Aktive frøsamlere på markeder

En af foreningens meget populære aktiviteter

Af Charlotte Snebæk Poulsen

Ved I, hvad Frøsamlere også laver, bortset fra at samle og dyrke frø?

Ja, de laver naturligvis alt muligt. Men hvis man kigger på froesamlere.dk, under fanen Kalender, ser man ofte, at der er et plantemarked et eller andet sted i landet, hvor nogle Frøsamlere bemande en stand for at fortælle om vores arbejde med at bevare gamle, sære eller ukendte sorter. Og ikke blot det. Boden er fuld af frøposer med en masse af disse vidunderlige små tingester, som kan blive til planter af alle mulige slags: FRØ!

Gamle, glemte sorter vækker minder

Mange besøgende på standen har lykkeligt grebet en pose spinat, som de huskede fra deres barndom, men ikke har kunnet købe i mange år. Eller undrende set på de beige og lysegrønne rynkede små kugler, som, tro det eller ej, kan blive til meterhøje planter, dækket med bælge fulde af de sødeste ærter.

Mange minder bliver vakt og megen ny viden bliver således spredt rundt i landet.

Arbejdet bag markederne

Hvem tænker mon på, hvad der ligger bag for, at disse frø kan blive langet over disken sammen med deres historie?

Det er jo ikke kun nogle glade og fortællelystne Frøsamlere på det enkelte marked.

Bag kasserne og kurvene med frøposer, der har farvestrålende billeder og beskrivelser af de enkelte sorter, ligger mindst ét års arbejde: Fra de enkelte Frøsamlere sår deres forskellige frø, til de kan høste nye, modne frø. Tørre og rense dem. Sende dem til andre Frøsamlere, der kan veje dem af eller tælle dem op. Putte dem i poser, sammen med de fine indstik, printet af Frøsamlere. Med fotos, taget af Frøsamlere og tekst, skrevet af Frøsamlere.... og til, at disse frø kan blive sendt ud i verden fra frøboder i hele landet eller fra det nyeste skud på vores frøformidling, webshoppen på vores hjemmeside. Webshoppen opstod, da Coronaen lagde markederne øde, men i samme omfang fik haveglæden til at eksplodere. Disse frø har da været gennem utallige Frøsamleres hænder, og mange frivillige timer er lagt i denne

form for formidling om og af de små slumrende mirakler.

Frø skifter hænder

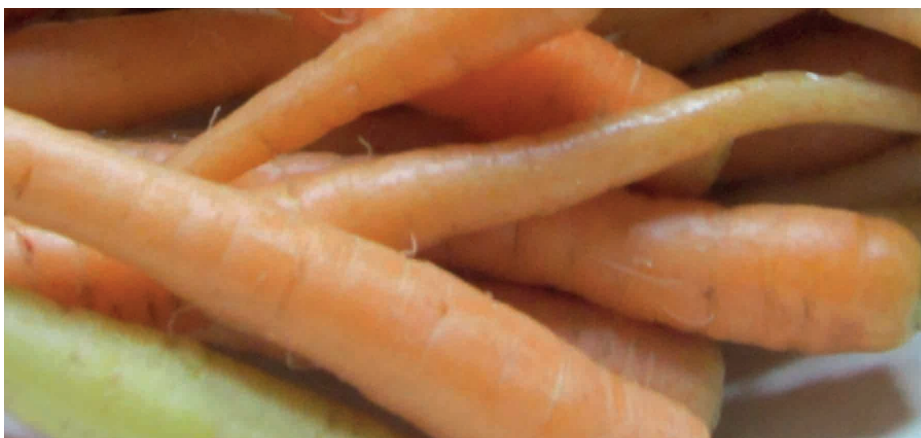
Mange hænder, ja, men der sker jo en udskiftning hen ad vejen. Både blandt frøavlerne, pakkerne og de snakkesalige sælgere.

Og i øvrigt også i udvalget af frø! Hvert år dukker nye sorter op i markedssortimentet, mens andre forsvinder.

Og der er altid plads til nye! Frø såvel som markedsfolk!

Jo flere hænder der hjælper til, jo færre opgaver for den enkelte og jo flere ting kan vi sætte i værk.

Hvad enten det er med prangende blomster eller andre udadvendte typer,



Ud over frø til gulerødder i flere farver er der også leveret et appetitligt foto til et nyt indstik.

Et lille, men både velbesøgt og hyggeligt marked i Grønnegade, hvor vi mødte mange interesserede kunder, såvel som andre stædeholdere. Der er ikke noget at sige til, at Frøsamleren smiler.



Nogle af vore frøposer med flotte fotos på indstikkene.

der elsker at fortælle om deres passion for frø og have dyrkning, eller de proteinrige bælgplanter.

Der er tomme områder på landkortet, når det gælder en markedsadministrator og en markedsbestyrer (som kan være både en og samme person eller to, der deler arbejdet). Både i det nordvestlige Jylland og det sydvestlige Sjælland. Ligesom webshoppen kan bruge en ny bestyrer – eller måske en bestyrelse.

Frøpakkere og haveentusiaster

Der er også dem, der hellere vil sidde og nusse med at pakke frøposer, alene eller i hyggeligt samvær med andre Frøsamlere.

Og så haveentusiasterne, ikke at forglemme, der gavmildt giver af deres frøoverskud til frøspredning uden for

Frøsamlernes egne haver!

Har man lyst til at bruge noget af sin have og sin tid på at dyrke frø til vore markeder eller til webshoppen, kan man få næsten hvilke som helst frø at starte dyrkningen med.

Man behøver altså ikke selv lægge såsæd til. Kontakt os, hvis det lyder som noget, I vil høre mere om og måske prøve.

Kig i kalenderen

Lige nu er det højsæson for plante-markeder, så kig i Kalenderen, om ikke der skulle være et marked i nærheden, som I har lyst til at besøge. Der kan I hilse på de Frøsamlere, som står klar med frø og fortællinger.

Måske er der også andre planter og frø

til salg, eller et spændende frilandsmuseum eller andet at besøge samtidigt.

Og hvis der ikke ser ud til at være en markedsstand med Frøsamlere, men der kunne være en... så kontakt f.eks. formanden, Christina, medlemssekretæren, Lila, eller en fra Markedsgruppen, Niki, Karen eller Charlotte og fortæl om stedet. Der kommer sikkert et nyt marked dér, senere på året eller næste år.

Og husk at sige, at I da gerne vil hjælpe til - bare for at prøve det! Det er lige så sundt som andet havearbejde!

Og meget vanedannende!

Hav en god frøhøst!



Et godt sted at dyrke frø til salg er et frilandsmuseum. Der høstes ikke i samme omfang, som i en privat have og man mødes og snakker med både de andre frivillige på museet og museumsgæsterne. En lille pause i ny og næ kan der også blive tid til..



En del af frødyrkningen er at rense de modne og tørre frø, inden de pakkes og sendes til de markeds koordinatore, som står for det enkelte marked. Mellem fnok, bladstumper og visne stængler ligger salatfrø.



Opgravning af de 25 sjoveste farver til vinteropbevaring i drivhuset. Såvidt muligt vælges 25 forskellige farver og med en jævn fordeling mellem lyse og mørke farver.

Farvet bladbede

Hvordan man kan få mange sjove farver ved at krydse

Af Anders Bech, www.urtehave.dk

I frøavl er man normalt optaget af at holde sorten ren, dvs. at de frø man avler giver planter med de helt samme egenskaber som dem, man avlede frøene på.

Man skal undgå krydsning med andre sorter, og man skal undgå indavl. Så man må være meget påpasselig med at overholde visse retningslinjer - afhængigt af bestøvningsforhold inden for arten. I udviklingen af frø til farvet bladbede har jeg været ligeglad med disse retningslinjer og bare overskredet dem. I stedet har jeg krydset mange forskellige farver for at frembringe nye sjove kulører.

Købte frø af mange sorter

Projektet med at udvikle bladbeder i mange sjove farver startede for ca. 14 år siden.

Jeg købte frø af så mange forskellige sorter af farvet bladbede, som jeg kunne finde. Jeg ledte efter frø i forskellige frøfirmaer i England, Sverige og Danmark og fik på den måde fat i 2 sorter med gule stilke, 3 sorter med røde stilke, 1 med orange og 1 med skarlagen stilke. En pose af sorten 'Bright Lights' viste sig at bestå af planter i mange forskellige lyserøde nuancer. Heraf fik jeg et par rækker med i alt ca. 35 planter i mange forskellige farver. Af dem udvalgte jeg de 25 sjoveste, som jeg lod overvintre i drivhuset, og næste forår plantede jeg dem ud i en cirkelformet gruppe i haven. Jeg lod dem her på andet år blomstre, krydse – og høstede senere frøene.

Disse frø blev sået det følgende år og viste sig at fremstå endnu mere spraglet end udgangspunktet. Så jeg fortsatte de følgende år med at udvælge de 25 sjoveste

farver, lade dem overvintre i drivhuset og efterfølgende avle frø på dem.

Fjorten års ukontrollable farver

Jeg kører nu projektet på 14. år, og det er helt ukontrollabelt, hvilke farver der opstår – men det gør det ikke mindre spændende. Et år, hvor jeg havde givet min nabo en pose frø, så jeg, at hans farver var anderledes end mine egne, og jeg måtte tigge et par planter hos ham til min frøavl.

Faste frøkunder

Min bladbede frøavls-leg har været mest for sjov, men den har givet mig en række faste kunder, der hvert forår gerne vil have tilsendt en pose frø af Bladbede 'Holstebro Urtehave', som jeg kalder mit blandingsprodukt.

Nye stabile sorter er en anden mulighed

Jeg har været så optaget af legen med at opnå så mange farver som muligt, at jeg ikke har tænkt på at udvikle nye, stabile sorter af farvet bladbede. F.eks. opstod et år et par planter, der var rød-hvid stribede som en Chioggia rødbede (sorten 'Chioggia' eller 'bolsjebede'). Jeg kunne have bevaret disse rød-hvid stribede bladbeder for at se, om jeg kunne udvikle en ny rød-hvid stribet bladbedesort. Tænk sig, hvis man kunne lave en Dannebrog-bladbede gennem forædling! Men jeg fik det ikke gjort, og siden har jeg ikke set denne variant. Jeg har dog haft en rød med orange striber. Så næste gang jeg står med en helt unik farvet bladbede, kunne jeg jo stoppe legen med at lade 25 forskellige farver krydse. I stedet kunne jeg prøve, om jeg kan udvikle en helt ny sort via forædling over år. Men det er nok ikke lige så sjovt, og én ting er i hvert fald sikkert: Det er et 'enten – eller'. 'Både – og' er umuligt!

Bladbede, *Beta vulgaris var. cicla*

Bladbeden er en plante i amarantfamilien med rosetter af oprette, blanke blade, der har fladtrykte eller halvrunde bladstilke og midtribber, som er sprøde og sukkulente.

Den er så tæt beslægtet med rødbede (*Beta vulgaris var. esculenta*) og runkelroe (*Beta vulgaris var. rapacea*), at de alle kan krydse. Det er der kommet mange gode resultater ud af.

I foreningen Frøsamlerne kan du finde

- Anders Bechs farvede bladbeder: 'Holstebro Urtehave' (som beskrevet i artiklen)
- Alice Ellingsens bladbede: 'Alice's spontankryds', der sandsynligvis er en krydsning af en bladbede med hvid stilk (kaldes også sølvbede) og hvid rødbede. Den er opstået spontant hos Alice Ellingsen, et af Frøsamlernes medlemmer. Alice har dernæst forædlet på den, så det i dag er en grøn bladbede, der ikke går i stok det første år, og som gror hele vinteren. Så der er altid blade at høste, når der ikke er frost.

Begge sorter findes på Frøsamlernes forårsliste.



Bladbederne opbevares i drivhus vinteren over, idet de først går i blomst og danner frø andet år. Bemærk den røde med hvide striber i midten, og den orange med gule striber til højre.



Variationen af farver skifter fra år til år.

Dyrkning af bladbeder

Frøene sås direkte på friland fra maj til slutningen af juli i 2–3 cm dybde. Der skal være min. 15 cm mellem planterne og 25–30 cm mellem rækkerne. Lad eventuelt et par planter blomstre og sætte frø til at så næste år. Det er meget forskelligt, hvor vinterfaste forskellige sorter er. Nogle kan holde vinteren over, evt. dækket med fiberdug, hvis det bliver frost.



Farvet bladbede med forskellige farver på stilkene: fra gule til orange, lyserøde, røde og skarlagen-farver.



25 bladbeder til frøavl overvintrer i drivhuset. (Foran står en kasse med bittersundt selleri, der ligeledes overvintrer til frøavl).

Frsamlerne

www.froesamlerne.dk