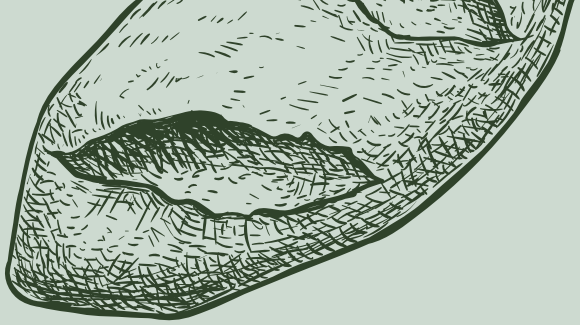


BIODIVERSITET PÅ TALLERKENEN

ORIGENAL
Æd den og red den

KÆRE
MADPROFESSIONEL

I en tid, hvor vi skal finde nye veje til at få flere planter på tallerken, er det helt afgørende med engagerede, professionelle køkkener, der kan og vil gå forrest. Planter er dog ikke bare planter. Der findes en rigdom af forskellige arter og sorter, og i Foreningen for ORIGENALER har vi sat os for at skabe markedsdrevet bevaring af Danmarks hjemmehørende sorter og racer. Det er der brug for. Der er så stor en diversitet, som trænger til at blive genopdaget og hevet ud af genbankerne, så de kan finde ny anvendelse. Særligt i en tid, hvor planterne skal kunne mere.

At få sat vores hjemmehørende sorter i produktion igen er en opgave, der kræver samarbejde i hele værdikæden – fra genbanker, frøfirmaer og avlere til dig i det professionelle køkken. Det er hos dig, inspirationen trives og i dine gryder, at afgrødernes egenskaber får liv på ny.

Flere avlere og køkkener er allerede i gang. Vores ambition med dette magasin er, at du skal gå tilbage til dit køkken og begynde at eksperimentere med den sortsdiversitet, der faktisk allerede findes. Du vil i magasinet møde to af de avlere, der er pionerer samt nogle af de sorter, som allerede er tilgængelige på markedet. Måske bliver du i processen klar over, at du mangler for eksempel en gulerodssort med en særlig karakter, og så er det bare at tage dialogen med os, din grossist eller din leverandør. Sammen kan vi finde løsningerne og hive de gamle sorter ud af gemmerne.

Vi har inviteret dygtige mennesker til at bidrage til magasinet. Vi er så heldige, at sensoriker i Landbrug og Fødevarer, Agnes Qvortrup, har smagt sig igennem alle de sorter, du vil møde. Hun har skrevet en note til hver sort, som, vi håber, kan inspirere dig til dit videre arbejde. Vi har ligeledes spurgt nogle af Danmarks dygtigste kokke om, hvordan de arbejder med de gamle sorter i det planterige køkken, og de har givet interessante svar, som du finder i magasinet. Sidst, men ikke mindst, så har Anders Nicolajsen, chefkonsulent for Gastronomi og Foodservice i Landbrug og Fødevarer, taget et view ud over de tendenser i foodservice, som kan kvalificere det videre arbejde med de glemte sorter.

Vi håber, at læsningen vil inspirere. God fornøjelse.

Randi Friis Hansen, projektleder for ORIGENAL.

BIODIVERSTET PÅ TALLERKENEN

Gennem tusinder af år har vores forfædre fremavlet en mangfoldighed af lokalt-tilpassede plantesorter og dyreracer. Denne kulturskabte biodiversitet har været en afgørende kilde til menneskets overlevelse, udvikling og succes. Igennem de sidste 100 år har vi imidlertid satset på stordrift, baseret på ganske få racer og sorter. Derfor har de oprindelige kulturplanter og husdyrracer trange vilkår.

En af nøglerne til at fremtidssikre vores fødevareforsyning er at bevare vores hjemmehørende sorter og racer. Med deres brede og unikke genpuljer kan vi løbende tilpasse fødevareproduktionen i en omskiftelig verden med miljø- og klimaforandringer. Ved at købe og spise de hjemmehørende sorter og racer skabes et forretningsmæssigt grundlag for videre avl og produktion.

ORIGENALE HISTORIER

06 **KÆRLIGHED TIL DE GAMLE SORTER**
Portræt af Pia Hjort

08 **SPIDSKÅLEN**
Jersey Wakefield (Brassica oleracea var. capitata)

10 **HVIDKÅLEN**
Københavns Torve (Brassica oleracea var. capitata)

12 **RØDBEDEN**
Detroit Dark Red (Beta vulgaris)

14 **GULERODEN**
Chantenay Red Cored (Daucus carota)

16 **OMTANKE FOR VORES JORD**
Portræt af Bente Kjærgaard

18 **RØD NØGENBYG**
(Hordeum distichon syn. Hordeum vulgare var. nudum.)

20 **KUGLEHVEDE**
(Triticum aestivum ssp. sphaeroccoccum)

22 **BRØD MED SMAG AF KORN**
– fordi livet er for kort til kedeligt brød

24 **UDE GODT, HJEMME BEDST**
Artikel af Anders Nicolajsen

26 **BEVARINGSARBEJDE MED KNIV OG GAFFEL**
Yderligere inspiration til bevaring af de gamle sorter

KÆRLIGHED TIL DE GAMLE SORTER

Pia Hjort er fra Naturbruget Tranum, hvor hun er konen på gården. Med stort engagement dyrker hun her økologiske grøntsagssorter i forskellige former, farver og med masser af smag og dybde.

Vi har mødt Pia til en snak om hendes arbejde med de gamle sorter, og vi møder hende midt ude i rødbederækkerne, hvor hun trækker et bundt af sorten Detroit Dark Red op af jorden: *- Den er sgu lækker den her rødbede. Det er den,* konstaterer hun. På Naturbruget Tranum, som er smukt beliggende i det nordvestjyske, går de ikke ned på mangfoldighed i grøntsagssorterne. Alene i 2023 står der 80 forskellige typer afgrøder på markerne, og antallet af sorter er der ingen, der holder tal på – der er simpelthen for mange. Historien går imidlertid ikke så langt tilbage. I 2014 etablerede Pia og hendes mand, Flemming, en stor køkkenhave. De fik sået lidt for mange frø, og selvom parret har fem børn, kunne de ikke spise alt. Det blev starten på deres økologiske eventyr.

- Heroppe i Nordjylland smider vi ikke noget ud. Så vi skulle jo finde ud af, hvad vi skulle gøre, siger Pia, mens hun smiler lidt skævt og fortsætter: *- Der var en restaurant ude ved kysten, som gerne ville aftage noget, og så var vi i gang med at handle med foodservice.*

I dag dyrker Pia og Flemming 10 hektar med grøntsager. Pia har selv en baggrund som kok, og mad har altid været udgangspunktet for hendes virke. Derfor har hun også en holdning til, hvad afgrøderne skal bruges til – sådan er det. Pia og Flemming er blandt de første pionerer til at få sat de gamle grøntsagssorter i produktion igen. Der er meget arbejde i det – særligt, når man går forrest. For meget handler om at prøve sig frem og lære den enkelte sort at kende.

- Nogle af sorterne kan være svære at få til at spire, og nogle år går det ikke helt som forventet. Men vi kan ikke lade være, indskyder Pia. Det er måske kokkefaget og interessen for råvarernes muligheder i køkkenet, der presser sig på. Nysgerrigheden og begejstringen for gamle sorter, er i hvert fald ikke til at tage fejl af. *- Fælles for de her sorter er, at de har noget dybde,* fortæller Pia og fortsætter: *- De har noget smag. Man kan mosle med dem, og man kan virkelig arbejde med dem. De går ikke i stykker, når man tilbereder dem.*

I det professionelle køkken handler det om at omfavne diversiteten, tage de gamle sorter ind og lade dem bidrage med deres mange egenskaber, og her har Pia også et godt råd: *- Hvis jeg skal give de professionelle køkkener et godt råd med på vejen i forhold til at komme i gang med de gamle sorter, så skulle det være: Bare spring ud i det. Prøv jer frem. Bare "mak" med dem. Vi er klar til at levere*, slutter Pia.

- Hos Restaurant Lyst arbejder vi med mere end "bare" sammensætningen af maden. Vi gør os mange tanker om råvarerne inkl., hvor de er fra, og hvad kvaliteterne er. Ofte søger vi tilbage til metoder og sorter, der ikke er udbredte mere, men som har stor kulinarisk kvalitet. "Glemte" sorter og arter tilføjer diversitet til vores menuer, og for os er det fedt at kunne give gæsterne unikke lokale oplevelser med råvarer, de måske aldrig før har smagt.

Daniel McBurnie, Køkkenchef Restaurant Lyst

JERSEY WAKEFIELD – RÅ

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Indre: Klorofyl, nyslået græs.
Ydre: Tang, blomstret. Skarp og trigiminel i næsen, hvilket skaber et større sensorisk indtryk.

GRUNDSMAG
Indre: Sød, let bitter.
Ydre: Langt mere bitter.

AROMA
Indre: Tilberedt løg, grønært.
Ydre: Klassisk kålet.

MUNDFØLELSE
Skummede, stikkende trigiminel i næsen både ortonasalt (let), retronasalt (meget) og på tungen.

TEKSTUR
Knasende, fast, robust tekstur, saftig.

EFTERSMAG
Indre: Sødme og grøn.
Ydre: Bitter, meget stikkende og trigiminel som wasabi.

- Danskerne laver mindre mad selv, og når forbrugere bliver til gæster, tager de deres krav og holdninger med sig fra detail. Dermed kommer kokkene i endnu højere grad til at forholde sig til emner som økologi, lokalitet og råvarevalg.

Anders Nicolajsen, Chefkonsulent for Gastronomi og Foodservice, Landbrug & Fødevarer.

SPIDSKÅLEN

Jersey Wakefield (Brassica oleracea var. capitata)

- Når grøntsager vokser langsomt, kommer der bare mere smag i dem! Jersey Wakefield er en langsomtvoksende, middeltidlig spidskål. Den har tættere fibre end de hurtigvoksende kål, og den er rigtig god til varme retter, hvor den holder faconen flot. Jersey Wakefield kan komme i ovnen, steges eller stuves. Der er struktur i den, så man kan ikke sådan splitte den ad. Sorten er også rigtig velegnet til fermentering, hvor den udvikler sig flot i smagen. Jeg synes, den har en perfekt smag af spidskål.

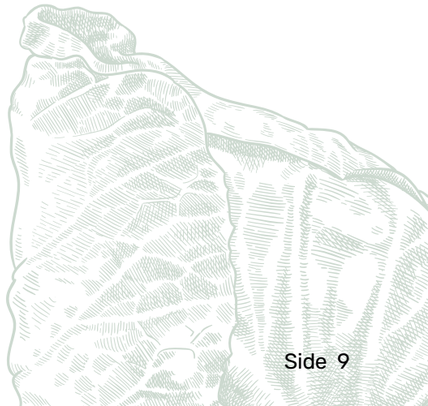
Pia Hjort, Naturbruget Tranum.

Historien bag Jersey Wakefield

Sorten Jersey Wakefield har været anbefalet i danske havebøger fra 1884. Den siges at være dyrket frem af Francis Brill fra en engelsk sort med navnet Early Wakefield.

I de danske kogebøger dukker spidskålen op i slutningen af 1800-tallet. I 1888 nævner kogebogsforfatteren Louise Nimb spidskål og savojkål under ét og siger, at hvis man kan få fat i disse, er de langt at foretrække frem for hvidkål. Louise Nimbs hovedargument er her, at smagen er langt finere, og hun anbefaler dem især til julienne, stuvning og til garbure (en traditionel suppe fra Gascogne af snittede grønsager og confit).

En af datidens trends var opbagt, hvid sovs, og den milde spidskål passede godt til netop denne tilberedning. Stuvet spidskål og senere kogt spidskål med smeltet smør blev faste retter på middagsbordet i løbet af 1900-tallets første halvdel.



HVIDKÅLEN

Københavns Torve (Brassica oleracea var. capitata)

- Københavns Torve er en rigtig dejlig sommerhvidkål med store hoveder og flotte, robuste blade, hvilket gør sorten let at arbejde med. Og så er den delikat! Københavns Torve har en særlig struktur med et meget løst og stort hoved, som giver bladene mulighed for at udvikle sig flot. Fordi bladene sidder så løst, kan du skille dem fra hinanden uden at ødelægge dem. Det giver mange muligheder i køkkenet. For eksempel egner sorten sig rigtig godt til dolmer netop på grund af den løse bladsætning. Bladene er desuden stærke, og de holder til, at man arbejder med dem. Og så har de bare en rigtig lækker smag. Københavns Torve egner sig også rigtig godt i en sommersalat med sin lethed, sprødhed og milde smag.

Pia Hjort, Naturbruget Tranum.

Historien bag Københavns Torve

I Danmark dyrkede vi den hårdføre grønkål, indtil hvidkålen (og andre hovedkål) blev introduceret af de nederlandske bønder, som på kongens invitation koloniserede Amager i 1521. Hvidkål var en af deres signaturgrøntsager, som de var eminent dygtige til at dyrke, og som blev kørt til torvs i København i store læs.

Sorten Københavns Torve ligner meget de gamle hollandske hovedkål, og den er tilsyneladende opstået ved en krydsning mellem hvidkålssorten Ditmarsker og et spidskål i forsøgsmarken hos det danske frøfirma Hjalmar Hartmann.

I moderfirmaet Hjalmar Hartmann & Co´s En Gros Prisliste 1913-1914 beskrives sorten på denne måde: "Københavns Torv. Vor 1910 Nyhed. En fortrinlig, meget tidlig, velsmagende Kaal. Hovedets vægt varierer fra 6-10 Kg. Kan allerede skæres i Begyndelsen af Juli, naar den udplantes i Maj."

- Store hoveder og flotte, robuste blade gør sorten let at arbejde med. Og så er den delikat!

KØBENHAVNS TORVE – RÅ

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Frisk, græs, ærter, let kålet/broccoli.

GRUNDSMAG
Meget sødme og en smule syre i de lyse tykke blade. Let bitterhed i de yderste bløde blade samt let umami i stammen.

AROMA
Indre: Frisk, let ært og asparges.
Ydre: Mild bladselleri og agurkeskræl.

MUNDFØLELSE
Mild trigiminel skarphed som sennep (både på tunge og i næse). Yderbladende har ingen skarphed, den bliver kraftigere jo længere ind, man kommer.

TEKSTUR
Meget sprøde og knasende tykke blade, meget saftig. Stammen har tekstur som glaskål.

EFTERSMAG
Ærter, let metallisk, mild sennep, lang sødme.

DETROIT DARK RED – RÅ

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Svagt jordet.

GRUNDSMAG
Sød.

AROMA
Jord, svampe/skimmel/mug, gulerod.

MUNDFØLELSE
Spytfrembringende og skummende.

TEKSTUR
Sprød og saftig.

EFTERSMAG
Sukkersød, gulerod og svampe.

ANDET
Særlig sød og aromatisk sort samt særlig rød og rund. Egner sig godt som snack, når den er rå – på lige fod med gulerod. Stor kontrast på sødme, sprødhed og saftighed sammenlignet med en tilfældig anden sort, som er langt fladere både i smag og aroma. Detroit Dark Red har også mere styrke i aroma.

RØDBEDEN

Detroit Dark Red (Beta vulgaris)

- Den her rødbede er så sød og aromatisk, at du godt kan spare på sukkeret, når du sylter den – og så fungerer den rigtig godt rå. Der er delte meninger om, hvorvidt en rødbede skal være rund eller aflang, men den her Detroit-rødbede kan altså noget. Mange er vant til at bruge en aflang rødbede, når de sylter, fordi den aflange er let at choppe op i skiver og komme i glasset, men du kan også godt bruge de runde rødbeder. Og hvis du kaster dig ud i at bruge Detroit-rødbeden, så får du altså en sort med en intens sødme og aroma – men uden særligt præg af den karakteristiske "jordsmag", som rødbeder normalt har. Den er virkelig god at juice, for du får simpelthen mere saft ud af den. Og så bruger jeg den rå, hvor den bare er revet groft. Den kan sagtens stå helt alene".

Pia Hjort, Naturbruget Tranum.

Historien bag Detroit Dark Red

Detroit er er forædlet i USA og sendt i handlen af frøfirmaet D.M. Ferry & Co. i 1892 (Detroit, Michigan). I Danmark kan man finde den i frøkatalog fra 1924 (Ohlsens Enke) og frem. Flere frøfirmaer tilbyder stadig den attraktive sort.

Rødbede, sukkerroer, bladbede og andre beder er alle forædlede varianter af den syd- og vesteuropæiske vilde strandbede (Beta vulgaris). Ligesom spinat blev den oprindeligt dyrket for bladenes skyld, som kunne have mange forskellige farver.

Beder med en opsvulmet, saftspændt rod opstod i 1500-tallet. Man regner med, at den nye grøntsag kom til Danmark med amagerbønderne. I den ældste danske trykte kogebog hundrede år senere (1616) var rødbeder stadig en nyhed, som krævede en udførlig opskrift og masser af grej.

- Min mission er at lade råvarerne tale deres eget sprog og at servere dem så naturligt som muligt. Det kræver råvarer med historie, og som ikke er fragtet kloden rundt. Råvaren er mit værktøj til at få den mission til at lykkedes. Mit fokus er det grønne og glemte sorter, og grøntsagsarter er højt på ønskelisten, for de bidrager med smag, tekstur og særpræg, som er unikt og som skiller dem fra mængderne.

Mette Dahlgaard, direktør og kok Falsters Kyst.

GULERODEN

Chantenay Red Cored *(Daucus carota)*

- Den her gulerod har bare en helt særlig form – sådan helt kegleagtig. Det er en langsomt voksende vintergulerod, som vi har i vores sortiment både efterår og vinter. Det karakteristiske for de sorter, der vokser langsomt, er, at de udvikler en kraftigere struktur, længere fibre og dybere smag. Her får du altså en madgulerod, som kan holde til noget. Den er god til supper, simreretter og andre varme retter. Her på gården kalder vi den Snurre Snup. Den ligner simpelthen guleroden fra de gamle Disney-tegnefilm.

Pia Hjort, Naturbruget Tranum.

Historien bag Chantenay Red Cored

Chantenay Red Cored er en variant af den gamle gulerodssort Chantenay, som blev udviklet af grøntsagsavlere i Chantenay, Basse Bretagne, Frankrig. Den er ifølge flere af de gamle danske havebøger identisk med den gamle sort London Torve.

De første gulerødder i dyrkning var gule eller violette og blev efter al sandsynlighed indført til Sydeuropa fra Mellemøsten i 1000-tallet. Vores egen vilde gulerod har en hvid rod, og den har tilsyneladende ikke bidraget væsentligt til genpuljen for "have-guleroden".

Den orange farve, vi i dag kender guleroden på, menes at være opstået som en variation af den gule farve i 14-1500-tallet.

- Min erfaring er, at det er ikke nok at retterne smager fint – de skal smage fantastisk! De skal fortælle en historie og de skal skabe en oplevelse, der får folk til at sige: WAUW HVOR DET SMAGER! Vi samarbejder derfor gladeligt med lokale producenter, der har noget på hjerte og som dyrker råvarer, der har noget ekstra at byde på. Jeg oplever, at der er en revolution i gang – de gamle sorter kommer tilbage – de glemte metoder bliver genopdaget og det er vildt fedt og er med til at gøre de grønne menuer endnu mere spændende.

Christian Bøjlund, ejer, kok og madformidler Løgten Madhus

CHANTENAY RED CORED – RÅ

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Jord, lidt sæbeagtig.

GRUNDSMAG
Sød, bitter.

AROMA
Lidt sæbeagtig i den yderste del.
Generelt er det en mild og ukompleks gulerod.
Midten har smag hen af glaskål.

MUNDFØLELSE
Kantet.

TEKSTUR
Sprød og fast, særligt i midten.
Den yderste del har mere elastisk bid.

EFTERSMAG
Sæbe, jord.

ANDET
Den er særlig p.g.a. sin facon, som gør, at den får en stor midte. Ofte er midten det sødeste på guleroden, men det er ikke tilfældet her. Midten er ekstra sprød og saftig, men smag og aroma sidder i den yderste del. Sammenlignet med en dansk gulerod fra supermarked har den mere sødme og mere kraft på gulerodsaromaen.

OMTANKE FOR VORES JORD

På en solfyldt sensommerdag møder vi Bente Kjærgaard til en snak om hendes arbejde med de gamle sorter på Livø Avlsgaard. Med udsigt til Limfjorden betragter Bente de nyhøstede marker og tager os med på rejsen imod en fremtid med endnu mere diversitet på tallerkenen.

- I de gamle sorter ligger der en kæmpestor diversitet, som vi faktisk har glemt. Der gemmer sig en rigdom, som vi kan nyde godt af, når vi vil have vores korn og brød til at være produceret lokalt og til at smage af mere, fortæller Bente Kjærgaard, mens hun kigger ud over marken ved Livø Avlsgaard, hvor der aftenen forinden blev høstet Svedjerug og Rød Nøgenbyg.

Det har ikke været noget særligt godt år (2023) for kornavlere. Først kom tørken, som blev efterfulgt af alt for store mængder regn. Et kort ophold i regnen dagen forinden gav Bente og hendes mand Karsten muligheden for at komme i gang med mejetærskeren, så de kunne få en del af høsten i hus. Når man taler med Bente, fornemmer man hurtigt en dyb respekt for den proces, der er gået forud for, at vi kan servere et godt brød eller et dejligt måltid mad.

- Kornet er grundlaget for, at vi står her i dag. Bønder har i årtusinder dyrket korn, og det er derfor, at vi er nået hertil, hvor vi er nået, konstaterer Bente.

Her midt i Limfjorden arbejder Bente og Karsten dedikeret for at opformere gamle kornsorter, som ellers kun er bevaret i genbanker. Det foregår i et tæt samarbejde med mølleriet Aurion, og under vores besøg giver Bente os et indblik i processen: *- Når vi opformerer, så får vi ofte en lillebitte mængde udsæd, og når vi så har dyrket den samme kornsort år efter år, når vi op på en mængde, der kan arbejdes videre med. En gang imellem er der noget, der viser sig som vældig smagfuldt, og hvis det også har en god bageevne, så er det rigtig interessant*, fortæller Bente.

På Livø Avlsgaard er arbejdsdelingen helt klar. Karsten tager sig af det, der foregår ude i marken, og Bente overtager ansvaret, når kornet er høstet og ligger i siloen. *- Jeg er så privilegeret, at jeg bare kan gå ud og vælge korn efter, hvordan jeg nu vil have mit brød til at smage*. Bente har holdninger til mad og ikke mindst til korn - og så har hun ambitioner for fremtidens danske madkultur. Hun ser ingen grund til at spise så meget korn, der smager af det samme. *- Vi dyrker så mange forskellige kornsorter og mange af dem er faktisk tilgængelige i foodservice. Vi arbejder for, at det skal være muligt at bage forskellige typer brød, som faktisk smager af det korn, de er bagt af.*

Det er dog ikke kun brødbagning, som Bente bruger kornet til. Der er også sorter, som kan bruges som salatkorn eller som erstatning for ris. Hvis man spørger Bente, så er der ingen grund til at importere ris fra fjerne egne, når vi har adgang til sunde, hele korn, som kan dyrkes lige her, hvor vi bor.

- De gamle sorter giver os simpelthen mulighed for at udvikle et lokalt køkken med en mangfoldighed af smage, slutter Bente.

Bente Kjærgaard har sammen med sin mand Karsten boet på Livø i 18 år. Her driver de Livø Avlsgaard som økologisk forsøgs- og demonstrationslandbrug for Naturstyrelsen.

RØDE NØGENBYG – KOGTE KERNER

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Mørk, øl, malt, rug, byg, grøntsagsfond, ristet brød.

GRUNDSMAG
Mild sødme, stort set ingen umami eller bitterhed (skal suge grundsmag til sig).

AROMA
Cerealier, rugbrød, majskolbe.

MUNDFØLELSE
Coating.

TEKSTUR
Godt bid, knas, holder formen, glat overflade.

EFTERSMAG
Kostfibre.

ANDET
Den er ikke afskallet, men det fungerer supergodt, da fibre og grovheden bevares.

BRUG DE HELE KERNER
TIP: Sæt dine kerner i blød i minimum 4 timer – gerne længere. Så forkorter du kogetiden og hjælper fordøjelsen.

RØD NØGENBYG

(Hordeum distichon syn. Hordeum vulgare var. nudum)

- Noget af det karakteristiske ved Rød Nøgenbyg er, at byggen er "nøgen". Den har ingen ydersiddende agner på sig. Når den er høstet og renset, kan man derfor bruge den direkte i sit køkken. At vi kalder den for "rød" er måske lidt en tilsnigelse, men i forbindelse med varme somre kan den changere i farverne fra de mørke, rødlige, purpurfarvede farver øverst på akset til de lysere kerner længere nede på akset.

Du kan bruge Rød Nøgenbyg som hele, kogte kerner – enten i salater eller lun som erstatning for ris. Den koger ikke ud som ris, og samtidig får du sundhedsværdien fra det hele korn med. Rød Nøgenbyg skal skylles og herefter koges i ca. 30 min. uden salt. Så tilsætter du salt og lader den trække 10-15 minutter, og så har du et rigtigt velsmagende og nærende tilbehør til din ret. Du kan også bruge sorten som "popcorn" ved at varme lidt olie op i en gryde. Når olien er godt varm, tilsættes byggen, og når den er poppet, drysses lidt salt på til sidst. Du kan bruge den poppede byg som sprød topping på en salat eller som en lille snack.

Bente Kjærgaard, Livø Avlsgaard.

Historien bag Rød Nøgenbyg

Rød Nøgenbyg bygger udelukkende på gammelt nordisk materiale fra Nordisk Genbank. Sorten har været dyrket i Danmark siden 2007. Nøgenbyg er den ældste dyrkede korntype i Danmark. Igennem tusindvis af år har vi spist byggrød og brygget øl af den. Den blev dyrket i Stenalderen og op gennem Bronzealderen. En ny undersøgelse af Tollundmandens sidste måltid viser, at 85% af grøden var bygkorn.

- Hos os gør vi os umage med at bryde rammerne for det normale. Jeg er vild med at finde særlige sorter af f.eks. bønner eller lokale linsesorter, der kan noget andet på smag og konsistens end det gængse. Det giver også lidt mere vildskab til menuen, når en linse serveres med særpræg og historie. I køkkenet er vi vilde med det – og det er vores gæster heldigvis også.

Kamilla Seidler, ejer og køkkenchef restaurant LOLA

KUGLEHVEDE

(Triticum aestivum ssp. sphaeroccoccum)

- Kuglehveden er en sjov, lille, gammel kornsort, som lever fuldstændig op til sit navn med sin kuglerunde form.

Med Kuglehveden har du utroligt mange anvendelsesmuligheder i køkkenet. Den kan fx koges og anvendes som erstatning for ris eller som salatkorn i en god, fyldig salat med masser af grøntsager og en lækker dressing. Den har sådan en smuk gyldengul farve, når den er kogt, og så er den meget kogefast. Derfor gør det heller ikke så meget, hvis du lige koger den 5 minutter for længe. Generelt afhænger kogetiden af, hvordan du godt kan lide dit korn – altså hvor meget bid du vil have i det.

Kernerne skal først skylles og herefter koges i rigeligt vand uden salt i ca. 20 minutter. Når den er kogt, tilsættes salt og der røres rundt. Nu skal den trække i 10 minutter. Kogetiden kan forkortes ved at sætte kornet i blød inden. Får du ikke brugt alle kernerne, når de er lune eller efterfølgende i måltidssalater, kan du bare komme resten i dit brød. Så får du et lækkert brød med kerner. Kuglehveden giver et brød med en dejlig sødmefuld kornsmag.

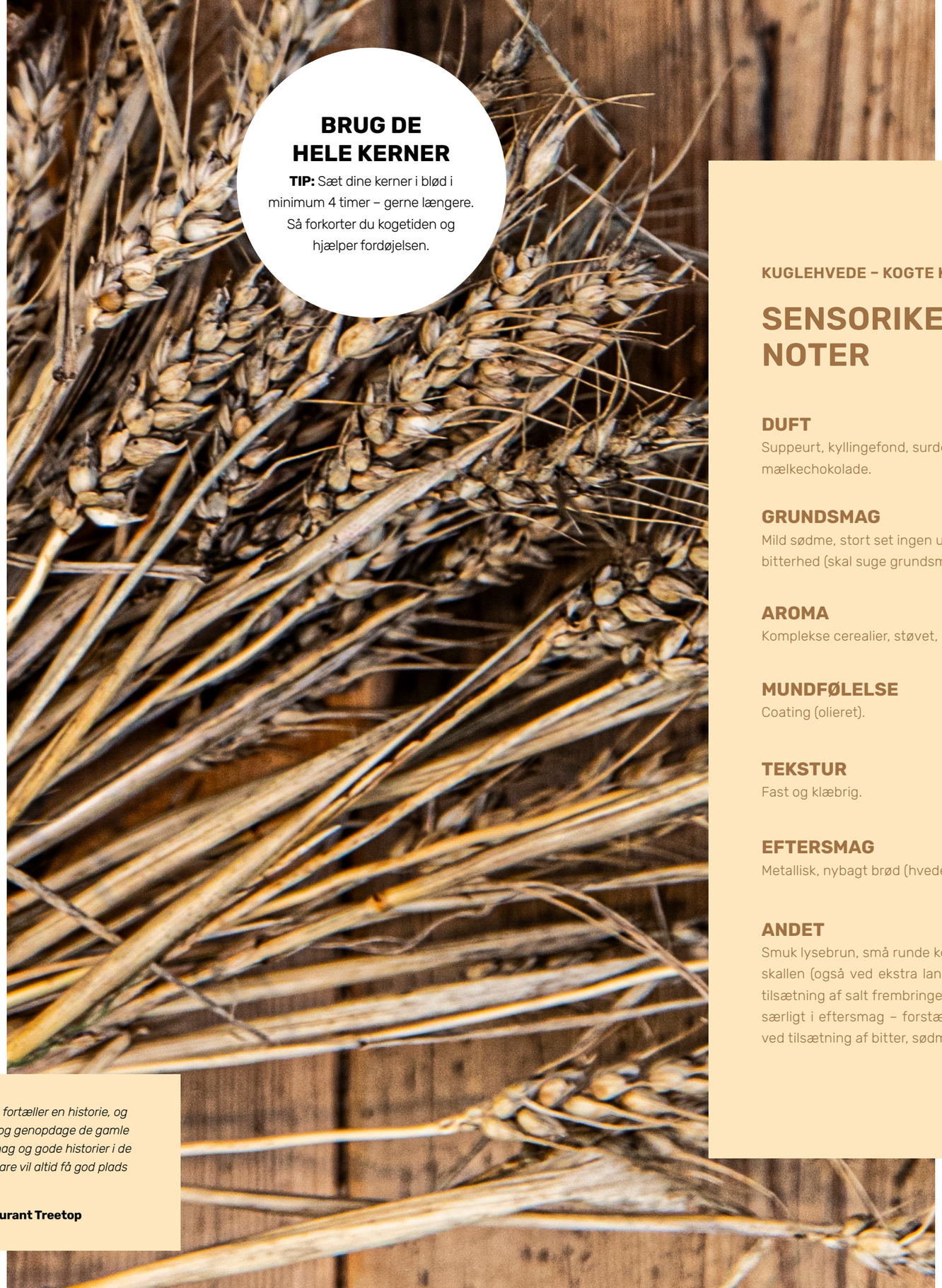
Bente Kjærgaard, Livø Avlsgaard.

Historien bag Kuglehvede

Kuglehvede er en ældgammel kulturplante. For 10.000 år siden var den allerede udbredt i Indien, og den bredte sig med tiden til Syd- og Østasien. Kuglehveden er i dag en truet genetisk ressource og formentligt kun bevaret i NordGen, men nu også opformeret og dyrket i Danmark. NordGen er dannet på basis af forskellige frøsamlinger i Norden. Fra Danmark primært en samling, som også indeholdte eksotisk materiale, heriblandt Kuglehvede. Nordisk Genbank bevarer i princippet kun materiale med nordisk tilknytning, men så længe der er spiredygtige frø tilbage fra de oprindelige samlinger, så ligger de stadig i NordGen.

- Jeg er selv meget fokuseret på, at vores menu fortæller en historie, og tit giver det bedst mening at gå et skridt tilbage og genopdage de gamle metoder og sorter. Der ligger en skattekiste af smag og gode historier i de hjemmehørende sorter, og den unikke lokale råvare vil altid få god plads på min menu.

Bjarke Jeppesen, køkkenchef Restaurant Treetop



BRUG DE HELE KERNER

TIP: Sæt dine kerner i blød i minimum 4 timer – gerne længere. Så forkorter du kogetiden og hjælper fordøjelsen.

KUGLEHVEDE – KOGTE KERNER

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Suppeurt, kyllingefond, surdej, grød, mælkechokolade.

GRUNDSMAG
Mild sødme, stort set ingen umami eller bitterhed (skal suge grundsmag til sig).

AROMA
Komplekse cerealier, støvet, kornkammer.

MUNDFØLELSE
Coating (olieret).

TEKSTUR
Fast og klæbrig.

EFTERSMAG
Metallisk, nybagt brød (hvede), sødme, vilde ris.

ANDET
Smuk lysebrun, små runde kerner, holder på skallen (også ved ekstra lang kogetid). Ved tilsætning af salt frembringes en let umami, særligt i eftersmag – forstærkes yderligere ved tilsætning af bitter, sødme og syre.

BRØD MED SMAG AF KORN

– fordi livet er for kort til kedeligt brød

- Når jeg bager, er det vigtigt, at det er korn herfra, og melet altid er friskmalet. Det giver bare bedre brød, som både er luftigt og smagfuldt. Jeg har en lille kværn, som jeg bruger flittigt, men har du ikke selv mulighed for at kværne dit mel, er det bare rigtig vigtigt, at du har tillid til dit mølleri.

Jeg bager altid fuldkornsbrød. Det er nemlig i skallen, smagen sidder. Skaldelene giver brødet karakter, og kornsorten får mulighed for at komme til udtryk i brødet. Jeg har en blanding, der hedder 40 procent fuldkornsmel og 60 procent sigtet hvedemel. Det fungerer rigtig godt, synes jeg.

Det brød, jeg bager, har til gengæld ikke de her kæmpestore lufthuller. Det bliver mere tæt i krummen, og det gør det, fordi jeg kommer så meget fuldkornsmel i. Når man kommer meget fuldkornsmel i, er der også rigtig meget klid med, og det har det med at sprænge glutenstrukturen – men huller smager jo alligevel heller ikke af noget.

Jeg prioriterer i stedet, at alt det forskellige korn, vi har, kan komme til udtryk i brødet. Brød udgør så stor en del af vores daglige måltider, at det vil være så kedeligt, hvis det brød, vi spiser, bare smager af det samme hver eneste gang. Når man nu har muligheden, og man har hele det her smagsunivers, hvorfor så ikke bage ét brød, som smager godt til ostemaden om morgenen og ét, der passer til suppen til frokosten?

Bente Kjærgaard, Livø Avlsgaard.

BENTES GUIDE TIL MELTYPER

KUGLEHVEDE
Kuglehveden har et højt proteinindhold på op til 19 procent. Den er meget bagestærk og er også velegnet til pizza og fladbrød. Med Kuglehveden får du et brød med en dejlig, sødmefuld kornsmag.

AMY VÅRHVEDE
En meget bagestærk hvede med en stram glutenstruktur. Hermed kan du bage store, luftige brød med en mild og dejlig kornsmag og en lys krumme. Dej, lavet på Amy-hvede, kan tåle høj hastighed i røreskålen uden at smide vand.

DALARHVEDE
En meget smagfuld, nøddeagtig mel, der giver en mørk farve i brødet, selv om den er sigtet. Skal behandles skånsomt under ældning, ligesom de fleste af de gamle urhveder. God bageevne og hæver flot op.

HALLANDSHVEDE
Denne hvede har en rigtig god bageevne, og brødet hæver flot op. Er anvendelig ved alle hævetyper (surdej, koldhævning med gær og bageferment. Den giver et særdeles smagfuldt lysebrunt brød. Dejen skal helst intervalrøres.

RØD NØGENBYG
Du kan godt bage byg-brød med 40 procent fuldkornsbygmel og 60 procent hvedemel. Det bliver en meget blød dej, men så hælder jeg den bare i en form, hvilket fungerer fint. Kom også gerne lidt kogte bygkerner deri.

SVEDJERUG
Bagesikker rugmel, som giver lyse brød, og som får gamle mennesker til at mindes deres barndoms rugbrød, når de smager det. Her får du den rene rugsmag. Det bager rigtig godt og giver et rugbrød, der kan holde sig frisk på køl i flere uger.

GOTLANDSLINSEN (Lens culinaris)
– KOGT

SENSORIKERENS NOTER

DUFT
Suppeurt, selleri.

GRUNDSMAG
Umami, sød.

AROMA
Mark, halm, nødder.

MUNDFØLELSE
Blød.

TEKSTUR
Melet, smuldrende.

EFTERSMAG
Umami.

ANDET
En meget lys sort med smukke, sarte nuancer af grøn, lilla og orange. En sort med mindre fast konsistens (bulgursagtig) og dermed kortere kogetid. Ukompleks aroma sammenlignet med andre linsetyper.

- Fremtidens menuer kommer forhåbentlig til at byde på flere gode historier, flere hjemmehørende sorter og nye fortolkninger af det "gamle". Alt sammen i konteksten af planterige mangfoldige menuer og knivskarp moderne dansk gastronomi, der vækker vores kulinariske arv til live og skaber en win-win-situation for gæster, kokke og landmænd.

Anders Nicolajsen

UDE GODT, HJEMME BEDST

Hjemmehørende sorter kan gøre fremtiden planterig, mangfoldig og fuld af gode historier.

Af Anders Nicolajsen, Chefkonsulent for Gastronomi og Foodservice, Landbrug & Fødevarer.

I de professionelle køkkener kan man for tiden observere en fantastisk tendens: Kokkene vender blikkene bagud og søger tilbage i tiden for at forny deres menuer. Trenden markerer en gastronomisk genoplivning af de gamle teknikker, racer og sorter, og drivkraften synes at være af en dyb trang til at samle det glemte op for at skabe en ny bølge af kulinariske innovationer, præget af bæredygtighed og et fokus på *"det, der virkede førhen"*.

Hjemmehørende sorter – en smutvej til bæredygtighed og sensorisk mangfoldighed?

Ved at inkludere gamle korn-, bælg- og grøntsags-sorter kan kokkenes menuer beriges med en bredere smagsdiversitet. Den bløde umami og de aromatiske noter af mark, halm og nødder i f.eks. Gotlandslinsen er en oplevelse i sig selv, der forfiner det grønne køkkens sensoriske karakter og åbner op for nye, spændende smagsoplevelser. Restaurationsbranchen står over for en voksende opgave med at øge deres fokus på de bæredygtige råvarer i takt med at danskernes måltidsvaner ændrer sig, og foodservice-branchen leverer en større del af de ugentlige måltider. Danskerne laver mindre mad selv, og når forbrugere bliver til gæster, tager de deres krav og holdninger med sig fra detail. Dermed kommer kokkene i endnu højere grad til at forholde sig til emner som økologi, lokalitet og råvarevalg. Her træder kokkene i karakter med deres passion og faglige detaljeviden, der kan begejstre gæsterne og skubbe bæredygtighedsudviklingen i den rigtige retning.I hele landet tager kokkene initiativ til at opsøge de lokale råvarer og de hjemmehørende sorter. Denne bevægelse kan ses som et skridt tilbage til den nationale spisekulturs rødder, hvor traditionelle råvarer bringes til live igen. Særligt i det grønne køkken står kokkene over for en spændende udfordring med at skabe smagsoplevelser, der kan måle sig med det klassiske animalske køkken. Når kokkene omfavner de gamle sorter, åbnes døren for en verden af unikke teksturer, konsistenser og smagsmangfoldighed, som kan overraske gæsterne og tage dem med på en kulinarisk rejse.

Lokal stolthed og nye samarbejder

Råvareproducenter har en enestående mulighed for at styrke båndene til kokkene. Ved at engagere sig aktivt, søge råd og samarbejde om afgrøder, kan producenter tilbyde unikke råvarer, der løfter smagsoplevelsen til nye højder og skaber en symbiose mellem producent og kok. I fremtidens grønne køkken bliver samspillet mellem producent og kok essentielt. Hvis en linse ikke længere "bare" er en linse, skal dette formidles og gæsten skal inviteres med helt ud i marken, hvor de kan mærke landmandens passion.

BEVARINGS-ARBEJDE

- MED KNIV OG GAFFEL

Vi takker, fordi du læste med og håber, at du har fundet god inspiration. Samtidig håber vi, at du vil genbesøge magasinet løbende, når du nu forhåbentligt skal arbejde videre med at anvende de hjemmehørende sorter i dit køkken. Til gavn for diversiteten - både nu og i fremtiden.

Hvis du gerne vil vide mere om vores arbejde med at skabe markedsdrevet bevaring af Danmarks hjemmehørende sorter og racer, kan du besøge vores hjemmeside origenal.dk og følge vores arbejde på LinkedIn.

Du kan også melde dig ind i Foreningen for ORIGENALER og dermed være med til at udvikle bevaringsarbejdet med kniv og gaffel.

Alle sorter, der bærer ORIGENAL-mærket, bærer også det røde Ø-mærke.

ORIGENAL
Æd den og red den

Besøg vores hjemmeside origenal.dk

in

Følg med på LinkedIn

Meld dig ind

i Foreningen for ORIGENALER

Fonden for **økologisk landbrug**

ORIGENAL

Æd den og red den