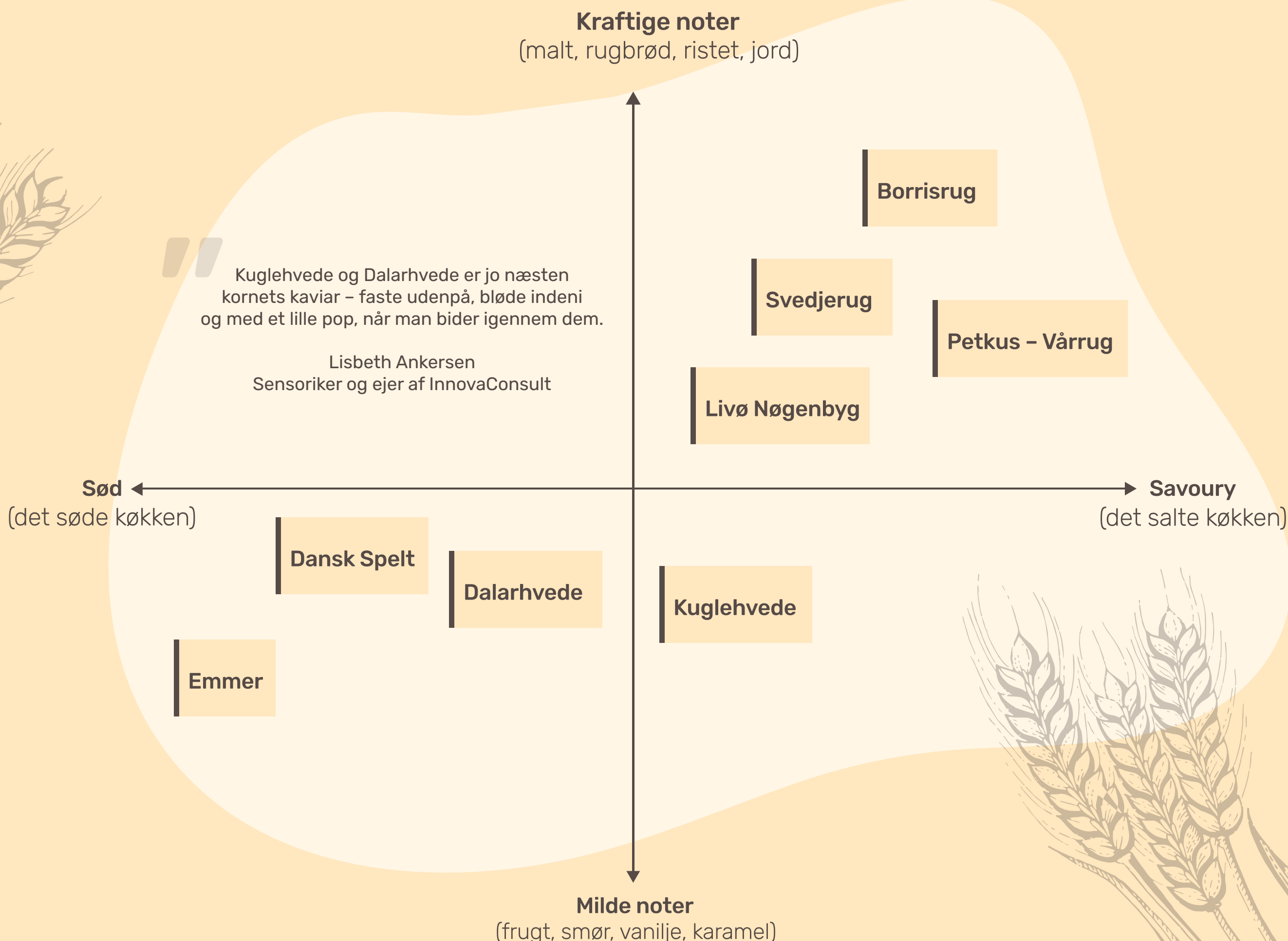


# SMAGSLANDKORT FOR GAMLE KORNSORTER

Brug hele korn i dit køkken



## Borrisrug

Duft og smag minder om rug og savoury, og smager også lidt sødt samt af umami og nød. Borrisrug er elastisk, har bounce og popper. God sammen med fx lam, rosenkål, majroe og porre. Protein: 10 %.



## Svedjerug

Dufter af blomst, mens smagen minder om rugbrød og øllebrød. Den har lidt umami og fuldkorn, og så er den fast og knasende sprød. God sammen med fx fasan, rosenkål, selleri og savoykål. Protein: 12 %.



## Livø Nøgenbyg

Livø Nøgenbyg har en duft af malt og pilsner, mens den er lidt savoury i smagen. Fast i konsistensen og knasende sprød med lyd. God sammen med fx sild samt spidskål, glaskål og mild grønkål. Protein: 12 %.



## Petkus – Vårug

Smag og duft er savoury, mens smagen også er i retningen af rug, umami og kokumi samt lidt bitter. Den er elastisk, knasende og har bounce. Brug den fx sammen med skovdue, rødbede, radise og skalotteløg. Protein: 8 %.



## Dansk Spelt

Den er sød i duft og smag, mens den også smager lidt af vanilje, fløde og blid frugt. Den er glat og cremet, men har bid. Gør det godt sammen med fx æg, gulerod, mild salat og spinat. Protein: 14 %.



## Dalarhvede

Sød i smag og duft. Smager mildt af hvedebrød samt en anelse af vanilje og smør. Har bid, popper og er lidt sej. God sammen med fx kylling, sommerhvidkål, rødbede og gulerod. Protein: 11 %.



## Kuglehvede

Smagen er lidt sød, savoury og krydret, mens den dufter af vanilje og en anelse blomst. Kuglehvede popper og er lidt fast. God til fx mørkt grisekød, blomkål, jordskok og en let bitter salat. Protein: 18 %.



## Emmer fra Aurion

Emmer er sød og blød. Den tilbyder en smag af smør, en anelse karamel og frugt samt fuldkorn. Koger let ud. Brug den fx i retter med kylling, mild salat, ærtespirer og agurk. Protein: 11 %.

## Foreningen for ORIGENALER

Foreningen for ORIGENALER er en sammenslutning af økologiske landmænd, fødevareproducenter, fødevarevirksomheder, forhandlere og ildsjæle. Og vi arbejder for at sikre bevaringen af hjemmehørende sorter og racer. Når du spiser hjemmehørende sorter, er du med til at sikre deres bevaring for fremtiden. De gamle sorter bidrager med brede og unikke genpuljer, som gør, at vi løbende kan tilpasse fødevareproduktionen i en omskiftelig verden med miljø- og klimaforandringer. Tak til Landsorten for fotos af Kuglehvede og Borrisrug.

Fonden for **økologisk landbrug**