



Foto: Lena Nygårds

Nu blir det snart möjligt att smaka bönan 'Signe', gräört från Bohuslän och potatisök från Leksand. Dessa sorter representerar några av alla de äldre köksväxter som har kommit in till Fröppropet.

"Äldre köksväxter i odling och i användning på nytt" är ett projekt inom ramen för Jordbruksverkets stora satsning "Sverige Matland" som kommer att pågå i tre år. Ekoodlare i Blekinge, Bohuslän och Dalarna odlar unga formgivare utformar frö- och matpåsar, elever från Grythyttans restaurangskola utforskar råvarorna, Saltå kvarn och gårdsbutiker säljer och kokkar lagar.

Det behövs många kokkar för att få denna gryta att bli välsmakande och hållbar!

Kokbönan "Signe"

Ett suddigt fotografi är den enda bild som finns av Signe. Det sitter i albumet hemma hos Signes barnbarn Åke Karlsson i Fridlevstad i Blekinge. Signe levde på gården Åby, här odlade hon det mesta av det som behövdes till det egna hushållet. Signe sparade sättpotatis och sättkökönan tog hon fröbönor till nästa års sädd. När Åke tog över odlingsmarken i Mommelvike efter sina föräldrar fortsatte han att spara utsäde. Mest för att sorterna är pålitliga och goda men också som ett minne av mor och Signe. "Sexveckorpotatisen", potatisöken och kokbönan har gått i arv från mor till dotter och nu till dottersonen Åke.

Foto: Privat



"Signe" kommer att börja säljas redan hösten 2011 av Saltå kvarn. Så håll utkik!

Näringsrik med ett högt proteinvärde och välsmakande med en viss nötsmak hoppas vi att den ska snart ska finnas på middagsbordet runt om i hela Sverige.

Foto: Bohuslänns Museum



Gräört – en bortglömd delikatess

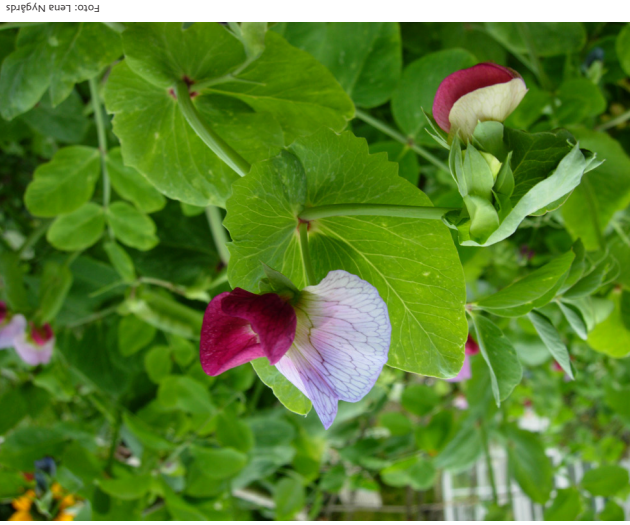


Foto: Lena Nygårds

'Leksandslöken'

Klyftlök, pipelök och schalottenlök är alla lokala namn på det som man botaniskt kallar potatislök. En lök sätts i jorden, på sensommaren skördas ett knippe lökar. Det var denna lök som man odlade runt om i Sverige innan sättlök till vanlig gul lök kunde köpas och blev vanlig någon gång på 1950-talet. Potatislöken är fantastisk: den står sig fint ett till två år utan att torka eller gro i vanlig rumsvärme.



Foto: Agneta Magnusson

Carl von Linné skriver från sin dalaresa att löken ska sättas omkring Ersmässan den 18 maj och tas upp kring Bartolomeidagen den 24 augusti. Den odlades i plantlavar – lådor av bräder som stod mot en vägg på stolpar eller stenar (se ovan). Författaren H.C. Andersen besökte 1849 Leksands kyrka och söndagens högmässa som varade i fem timmar. Så här berättar han om bruket att äta lök under gudstjänsten: "... kom en outhärdlig löklukt; nästan alla hade de med sig små löcknippen som de satt och åt av; jag orkade inte med det, jag gick ut på kyrkogården".

"Äldre köksväxter i odling och i användning på nytt" är ett samarbete mellan myndigheter, odlare, kockar och mathandel som genomförs med stöd av Landsbygdsprogrammet. Projektet vill stå som modell för hur vår fantastiska mångfald av odlingsvärda men bortglömda köksväxter på nytt ska odlas och användas i såväl vardagsmat som restaurangkök.

Projektet samordnas av Centrum för biologisk mångfald, CBM, och omfattar följande partner:

Dingle Naturbruksgymnasium
Föreningen Sesam
Nordiskt Genresurscenter (NordGen)
Restaurang- och hotellhögskolan, Grythytte Akademi
Röttle natur och kultur
Saltå Kvarn
Odlare i Blekinge, Bohuslän och Dalarna

Kontakta gärna projektledarna för mer information:

Lena Nygårds, lena.nygards@cbm.slu.se
Jens Weibull, jens.weibull@cbm.slu.se



CBM Centrum för
biologisk mångfald

Äldre köksväxter i odling och i användning på nytt



Projekt 2010-2013 med stöd ur
Landsbygdsprogrammet