



**EN KORT VEJLEDNING I
AT INVENTERE
BEVARINGSVÆRDIGE
KULTURPLANTER**



Hvorfor er det vigtigt at bevare vores plantearv?

Bevaringsværdige kulturplanter er gamle sorter af kulturelt betydningsfulde planter, som vi tidligere har dyrket i Danmark. De er basis for den genetiske mangfoldighed, der er vigtig for fremtidig planteavl. Samtidig er de en del af vores kulturhistorie, der rummer viden og erindringer om landskabet, hvor de har groet, om dem, der har dyrket dem og om vores madhistorie. På denne måde er kulturplanterne en del af vores materielle og intellektuelle kulturarv. Når vi bevarer, samler oplysninger og fortæller om bevaringsværdige kulturplanter, hjælper det os til at bevare forbindelsen til vores egne rødder.

Hvis vi skal kunne bevare og fortælle om vores plantearv, må vi først og fremmest vide noget om den. Derfor skal vi inventere, det vil sige undersøge og notere, hvad der har været dyrket i gamle haver og kulturlandskaber i Danmark. Vi skal indsamle så mange oplysninger som muligt om stederne, planterne og de mennesker, der har dyrket dem - og måske stadig gør det. Du kan starte med at kigge rundt i din egen have, i din families eller i naboens. Denne vejledning giver dig råd om, hvordan du kommer i gang med at inventere og viser eksempler på interessante planter fra Danmark, Letland, Estland og Litauen. Læs mere om projektet 'Growing Seed Savers' - et NordPlus projekt under Nordisk Ministerråd på vores hjemmeside: www.growingseedsavers.org.

Hvad betyder at inventere?

At inventere er at undersøge og notere, hvad der har været dyrket et sted og stadig kan findes.



Foto: Vaida Tulabaitė

Tips og tricks til planteinventeringer

Medbring blyant og en notesblok

Medbring papirposer eller kuverter til frø

Medbring et kamera eller en mobiltelefon til at tage billeder på stedet

Skriv straks ned, hvad du får at vide - eller optag samtalen (Vær opmærksom på, at nogle mennesker ikke kan lide at blive optaget)

Skriv straks navnet på frøene og hvor og hvornår du har indsamlet dem på posen/kuverten. Det er nemt at glemme!!

Det er også nyttigt at medbringe vandtætte sko, et målebånd, en spade (husk at du må have ejerens tilladelse til at grave) og plastikposer

Det er en god idé at dele information og plantematerialer, som du indsamler, med andre, der kunne være interesseret i viden og frø, herunder forskningsinstitutioner. Jo flere vi er, der kender og bevarer kulturplanter, jo mere sikrer vi vores plantearv for fremtidige generationer!



Foto: Vaida Tulabaitė

Danmark: "Lollandske Rosiner" (Gråært)

Gråærter tilhører typen af tørreærter, der har været dyrket som markafgrøde og anvendt som fødevarer i Danmark siden bronzealderen (1800 f.Kr.). Lollandske Rosiner blev almindeligvis dyrket i den sydlige del af Danmark, især på Lolland og Falsters frugtbare jorde. Vi finder dem beskrevet i litteraturen tilbage til 1650'erne - berømte for deres gode smag. De blev tørret og opbevaret som en proteinrig basisfødevarer til vintersæsonen, før kartofler blev almindelige. Dyrkningen af gråærter ophørte i begyndelsen af 1900-tallet men blev videreført til husholdningsbrug, især på mindre gårde og husmandssteder. Poul Hoff Olsen, Vester Ulslev (Lolland), interesserede sig for tidligere tiders madkultur og fik en håndfuld til at dyrke fra en lille gård på Lolland. Nogle år senere kom ærterne til Tina Hansen, en Frøsamler og biodynamisk jordbruger. Tina gav ærterne til Foreningen Frøsamlerne, som nu bevarer og opformerer dem. Desuden bevares de i Nordisk Genressource Center (NordGen). Lollandske Rosiner har rødviolette blomster og planten bliver 80 til 150 cm høj. Frøene er rynkede og brune som rosiner. I de seneste år er deres popularitet steget som en bælgfrugt af høj kvalitet, der kan dyrkes lokalt og blandt andet bruges til hummus.



Foto: Svend Erik Sørensen

Estland: Nõmmetädi bønne

Skolen Kadriinas kok, Magda Nõmm, (til højre på fotoet) dyrkede en bønne, hun var meget glad for. Hun havde en lille have tæt på skolen, hvor hun blandt andet dyrkede grøntsager - herunder bønner. Anto Varda arbejdede som ung lærer på samme skole i begyndelsen af 1970'erne. Magda Nõmm gav bønnerne til Antos kone, Tiiu, med ordene: "Tag disse, de er gode". I 2017 blev der lavet en inventering i Anto Vardas have, og han fortalte, at han og Tiiu havde fået denne bønne fra 'tante' Magda Nõmm for omkring 50 år siden. Familien har dyrket og spist dem lige siden. Nõmmetädi bønner er en kraftigt voksende buskbønne, der hovedsageligt spises som grønne bønner (haricot vert). Bælgen er grønne og bliver ikke ribbede, selv sent i vækstperioden. De har en god smag, og bønnerne er delikat lyserøde og hvide. De koges forsigtigt i usaltet vand og steges dernæst i smør, før de er klar til at spise. Efter kogning kan de desuden opbevares i dybfryser, indtil de skal anvendes.



Foto: Neeruti Selts

Letland: Annas Solbær

På vores inventeringsekspedition for at finde bevaringsværdige kulturplanter i Latgale (2019) mødte vi Anna Glužina (90 år), som viste os en solbærbusk og fortalte os dens historie, der går langt tilbage. Busken har vokset i Annas have i mere end 80 år, hun har arvet den fra sin mands forældre, der plantede den. Annas Solbær er bevaringsværdig, fordi bærrene smager godt, og samtidig er den efter 80 år stadig sund og trives uden at få sygdomme. Bærrene bliver særligt store og søde, og i generationer har den foretrukne måde at nyde dem på for voksne og børn været at plukke de største bær direkte fra busken. Bærrene bliver modne næsten samtidigt og vokser til en diameter på 5-7 mm. De kan presses til juice på en elektrisk saftpresser eller en dampsaftpresser, og pulpen kan koges til en drik, så intet går til spilde. Hvis man tilsætter sukker, kan saften opbevares til vinter og anvendes til saft, gelé, marmelade og kager. Solbærrene er også gode til syltetøj, og de kan lægges direkte i fryseren og bruges løbende til cocktails, is eller bare nydes rå.



Foto: Sandra Stabinge

Litauen: Vilnijos høstroer

Rasa er med i gruppen af frøsamlere i Litauen. I 2017 så hun sig omkring på Halës-markedet i Vilnius' gamle bydel, da hun bemærkede noget interessant i en grøntsagsbod. Hun henvendte sig til sælgeren og spurgte: "Hvor meget koster denne kålroe?". Sælgeren svarede: "Det er ikke en kålroe, det er en høstroer!" I den efterfølgende samtale fandt hun ud af, at de havde fået denne høstroer fra deres naboer, der dyrker den i Vilnius distriktet. Sorten har været dyrket i familien siden mellemkrigstiden - mere end 80 år! Det særlige ved denne høstroer er dens enorme størrelse, den kan veje op til 1 kg. Den dyrkes som andre høstroer: foretrækker fuld sol og fyldig sandblandet lerjord gødet med aske. Denne sort er dog ikke særligt krævende med hensyn til jordtype. Ligesom andre høstroer foretrækker den kølige og fugtige betingelser og er bedst at så i slutningen af juni til høst i efteråret. Formen varierer fra den typisk flade majroerform til en mere oval eller lidt aflang høstroerform. Skrællen er orange-gullig og bliver efterhånden grønlig på den del, der vokser over jorden. Vækstperioden er 70-80 dage. Kødet indeni er græskargult, og det bliver ikke hårdt og træet eller danner fibre. Det er sprødt i rå tilstand og har en cremet konsistens, når det bliver kogt. Smagskvaliteten er fremragende. Høstroen kan lagres, og den holder godt helt ind i foråret. I vinteren 2019-2020 overvintrede den endda udendørs.



Foto: Rasa Buslavičienė



Foto: Vaida Tulabaitė

Sådan inventerer du bevaringsværdige kulturplanter

Mødet med haveejeren:

1. Lav en aftale om at besøge haven på forhånd, hvis det er muligt. Dette er normalt den nemmeste måde at komme i kontakt med haveejeren. Selvfølgelig er det også muligt at besøge en have uden at have en aftale.
2. Reserver tid nok. Det er ikke godt at have for travlt under besøget.
3. Præsenter dig selv. Forklar hvorfor du er kommet, og hvorfor oplysninger om denne have er vigtige for dig.
4. En god måde at starte samtalen på kan være ved at tale om en plante, som du har bemærket i haven.
5. Lad haveejeren vide, at du ønsker at blive klogere. Vær oprigtig og vis din interesse.
6. Spørg om tilladelse til at tage billeder.
7. Undgå at spørge 'er det?', da det er for nemt at besvare med 'ja' eller 'nej'. Og så går du måske glip af en interessant historie.
8. Spørg om der er andre interessante haver i nærheden, som du kan besøge. Måske kan ejeren præsentere dig for en nabo.
9. Vær høflig, når du tager afsked.
10. Spørg om du kan besøge haven igen, hvis det er nødvendigt. Du skal måske besøge haven på en anden årstid for at kunne bestemme en plante – eller for at se, hvad der blomstrer om foråret og bærer frugt om efteråret. Desuden kan det være godt at komme igen en anden dag for ikke at forstyrre for længe. Haveejeren kan have travlt med andre ting, og ældre folk kan blive trætte under lange samtaler.
11. Skriv haveejers navn og kontaktoplysninger ned (inklusive nøjagtig adresse, gerne GPS data) sammen med besøgsdatoen.

Spørgsmål om planten:

1. Plantens navn eller navne. Også lokale navne, hvis de findes.
2. Hvorfra og fra hvem fik du planten?
3. Hvor længe har du dyrket planten?
4. Plantebeskrivelse: Hvordan dyrker, passer og formerer du planten?
5. Hvordan og til hvad bruger du planten? Hvordan er den tidligere blevet brugt af andre?
6. Hvad er du særligt glad for ved planten? Farve, smag, lugt, udbytte, dyrkning osv.
7. Hvordan indsamles og opbevares frø?
8. Hvem har du givet planten til?
9. Hvilke historier og minder forbinder du med planten?

Spørgsmål om haven:

1. Hvor gammel er haven?
2. Hvem har ejet den før dig? Hvornår overtog du den?
3. Overblik: Hvilken slags planter vokser i øjeblikket i haven (frugttræer, bærbuske, blomster, grøntsager, krydderurter)?
4. Hvilken slags planter blev tidligere dyrket i haven?
5. Er der blevet samlet frø af nogle af planterne?
6. Hvis der ikke samles frø mere, hvornår og hvorfor holdt du op med at samle frø?
7. Spørg, om der findes gamle haveplaner eller billeder af haven. Spørg om lov til at tage et billede af dem.





**GROWING
SEED SAVERS**



Nordplus

