

Kursusforløb

Kl.10 Præsentationsrunde

Den genetiske og kulturelle arv. Hvordan og hvor finder vi de gamle sorter? Hvilke oplysninger skal indsamles sammen med frø og planter? Hvad er en "god historie" for os? Hvilke sorter har vi et ansvar for at bevare, og hvordan kan vi gøre det?

Hvordan fungerer vores bevarelse i praksis? Hvilke frø og planter må man sætte på frølisten, hvad skal man skrive om dem, og hvor mange frø skal man kunne udsende? Hvordan fungerer listen- hvad må man bestille, hvilke ansvar får man for de bestilte sorter, er det at bestille det samme som at adoptere? Hvad mener vi egentligt med adoption af gamle sorter- "hvad er min pligt"?
Forskellige måder at være frøsamler.

Kl. 10.45

Grundlæggende biologi for frøsamlere.

Hvad er en art? og hvad er en sort? Jordbær/ Korona, Senga Sengana osv.

Hvordan holder vi sorterne rene- om bestøvning

Isolation og udvælgelse. Forskellen mellem hybrider og frøægte sorter.

Kloner: kartofler, skalotteløg, hvidløg- frugttræer.

Bestøvning:

Rystelse af blomsten, insekter, vind, andre dyr evt. håndbestøvning.

Selvbestøver: ærter, bønner, europæiske lupiner, peber, tomat – nogen er fremmed bestøver når de rette insekter er i miljøet.

Fremmedbestøver: Hestebønner, løgfamilien, græskarfamilien (insektbestøvet, ingen beskyttelsesmekanisme), kålfamilien (insektbestøvet, delvist beskyttet mod indavl), majs frøægtesorter, hybrider og indavlsdepression.

Indavlstruede arter kræver større individantal end arter hvor indavl ikke giver depression.

Kl.11.30 kaffepause

Kl.11.45

Grundlæggende biologi for frøsamlere

Isolation:

Kloner: undgå fysisk blanding og sikring af navn

Selvbestøver: undgå fysisk blanding og sikring af navn

Fremmedbestøver: afstand, afhængig af insekter eller vind, evt. med huse og beplantning

Kontrol af insekter eller vind, med drivhus, net eller håndbestøvning.

Kontrol med udkrydsningskandidater, så sortkryds kan genkendes.

Udvælgelse

Dominante og vigende gener

Udvælgelse af hvad?

Hvad sker der uden udvælgelse?

Hvornår skal der udvælges?

Kl. 12.30 Håndværket i omgangen med frø.

Hvornår er frø modne?

Tørrefrø: salat, ærter, bønner, beder, kålfamilien

Våde frø: tomatfrø, græskarfrø, agurker, aubergine

Eftermodning/gæring

Høst af frø, rensning af frø - medbring gerne egen frø.

Tørring: kunstig varme, silicalgel, ris, på papir, porcelæn

Kl. 13 Frokost- medbragt madpakke og frøbytte

Kl. 14 Håndværket i omgang med frø.

Rensning af frø- medbring gerne egne frø. Opbevaring af frø

Opbevaring, tørt, køligt. Papir, glas, plastic. Aske og gingko som tilsætning. Skab, køleskab, fryser.

De gamle frø som genbank, hvis der skulle være sket et kryds.

Overblik over frø på lager?

Spireprøve

Ærlighed og åbenhed

Kl. 15 kaffepause

Kl. 15.15 Foreningens informationer og formidling. Hvad har man brug for at vide som nyt medlem? Hvad kan vi forbedre? Hjemmesiden, folder, den nye database. Vores indsats på markeder.

Bytte frø

Kl. 16 Frøkurset slut