

Gamle sorter af ærter og bønner på Frilandsmuseet

På Frilandsmuseet dyrker vi gamle danske sorter af forskellige grøntsager. Formålet er at se, om nogle vil passe til moderne ganer – og om de samtidig lader sig dyrke økologisk. Projekterne er støttet af NaturErhverv, og vi udfører dem sammen med andre museer og forskningsinstitutioner. Grøntsagerne kommer enten fra private, fra foreningen Frøsamlerne eller fra Nordens Genbank, NordGen, hvor de har ligget frosset ned som frø, siden de gik ud af dyrkning.

I 2012 til 2014 deltager Frilandsmuseet i Frøsamlernes projektet om

Genopdagelse af gamle danske bælgfrugter - dyrkningsmæssigt og kulinarisk

Frøsamlerne har igennem årene modtaget danske landracer af ærter og bønner fra private samlinger, som de har vedligeholdt ved at dyrke dem og løbende leveret til NordGen. Det er meget forskelligt, hvad vi ved om sorterne, men vi forventer, at mange af dem er velegnede til havebrug, og at der kan være kommercielle muligheder i at få nogle sorter i handelen som havefrø. Medlemmer af Frøsamlerne, Frilandsmuseet i Maribo, Haver til Maver i Odder, madhistorikerne Bi Skaarup og Else-Marie Boyhus og flere andre er med til at udforske de gamle ærter og bønners smag og dyrkningsegenskaber.

Læs mere på www.froesamlerne.dk og på Frilandsmuseets hjemmeside, www.natmus.dk

Du kan se gamle sorter af ærter og bønner flere steder på Frilandsmuseet, blandt andet i haven ved huset fra Dannemare, hvor vi dyrker 'lollandske rosiner', og i Fjellerups Køkkenhave, hvor Frilandsmuseets Havelaug dyrker 12 forskellige sorter af både ærter og bønner:

Lollandske Rosiner

Meget gammel sort af gråærter, der er kommet til Frøsamlerne via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. Om de lollandske rosiner har han fortalt, at de blev brugt som forråd før man fik kartofler, og at der blev solgt 44.000 tønder ærter til de københavnske arbejdere på et år. De forbliver hele, når de er kogt - skal koge et par timer. De gik ud af produktion på Lolland for ca. 100 år siden. Skal sås meget tidligt og blive helt tørre på planten.

Karls høje ært

AE har doneret denne sort til Frøsamlerne. Hun skriver: "Min far, Karl Rasmussen, var i ca. 1935 herskabsgartner hos direktør Peter Mogensen, Aarslev Sav- og Hammerværk i Brabrand. På en rejse i Frankrig lærte denne nogle ualmindeligt gode ærter at kende og tog frø med hjem. De blev naturligvis overladt min far til dyrkning og han fremavlede dem. Efter ham min mor, og en bror af mig stadigvæk. Derfor er der garanti for, at de stadig er i dyrkning. Bælgene har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværsnit som et 8-tal, og plukker man dem på det stadie, bliver man snydt. Kernerne er da meget små og intet værd. Kenderen lader dem så blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne MEGET store og stadig friske i smagen." I smag og kernestørrelse ligner de Maries høje ært, men det er ikke den samme sort.

Maries høje ært

Den herlige historie om Maries ærter starter i Norge. Her vokser Marie Sand op på en gård på halvøen Hurum, og her dyrker hendes familie de høje ærter. Da Marie i 1893 bliver gift med en sydsjællandsk bonde og flytter til hans slægtsgård, Transinggård, flytter ærterne med. Maries barnebarn, der også hedder Marie, er nu selv bedstemor, og hun har doneret ærterne til Frøsamlerne. Læs mere på www.froesamlerne.dk under "De gode historier".

Kjems pea bean

Suzanne har fået bønnen fra Lise Plum, der har dyrket dem i 32 år, og som har fået dem fra familien Kjems, som har haft dem i familien siden 1890'erne. Kjems rejste til Amerika for at lede en dansk folkehøjskole i Michigan. Faderen døde, og moderen drog tilbage til Danmark i 1897 med sine 5 børn. Med i bagagen var bønnerne. Bønnerne ligner andre Pea-beans i vækstformen. Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber og pletter,

velsmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene rundagtige, flødefarvede med lilla striber og pletter. Læs mere på www.froesamlerne.dk under ”De gode historier”.

Juttas høje ært

Gave fra Jørgen Møller, Århus. Høj (ca. 2 m) velsmagende ært, bevaret af en nu afdød ven af familien.

Stevns høje ært

Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år. 2-2,5 m høj marvært, store velfyldte bælg, velsmagende, holder sødmen længe. Uensartet modnende.

Holgers Kæmpeært

Doneret til Frøsamlerne af familien Gundersen. Der er 2 sorter af ”Holger”. Den ene har smalle, spidse V-formede bladflige (”kaninører”) - de bladlignende gevækster omkring stænglen ved hver forgrening. Denne er ”Lille Holger”. Den anden har meget større, runde og overlappende bladflige: ”Store Holger”. Begge er 2-2,5 m høje. En meget velsmagende ært med stort udbytte.

Amandas høje ært

Gammel sydfynsk familie-ært, som Frøsamlerne har fra Amanda, der boede på Horneland. Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. ”Holger”, og nogle af bælgene har ujævnheder - ”moss” - især nederst på bælgene. Denne karakteristik er nævnt for nogle ærter i 1800-tallet. (J. Dybdahl) Måske ikke helt så søde som ”Holger” - og måske tidligere modne.

Brun Ært fra Nakskov

Ærterne kommer fra Frilandsmuseet i Maribo. Oprindeligt stammer den brune ært fra en, desværre ukendt, dame på Nordlolland. En flot og livskraftig plante. Ærterne tørres og koges før de spises.

Brudager ært

Lokalsort fra Sydøstfyn, der er gået i arv. En Frøsamler har fået den af en murersvend (Niels fra Ærø), der har den fra en gartner nær Brudager, som har dyrket den i mange år frem til 1970'erne. 1-1,10 m høj. Meget dejlig, kraftig, mørkegrøn og sund plante. Skal bindes op. 7-11 ærter i bælg. Meget velsmagende.

Prinsesse bønne

Gammel sort af buskbønne, der er nævnt i danske havebøger tilbage til 1900 eller før. Stammer fra familien Mortensen, Skringstrup v/ Mariager. De er vegetarer, og vi kan følge bønnerne med familien 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland. Familien fik besøg af læge Mikkil Hindhede, der var interesseret i at studere deres levevis. Lav, robust og hurtig i udvikling. De helt unge bælg kan bruges som grønne bønner, men de bliver hurtigt ribbede. De modne frø er lysebrune og ret små. Meget stort og langvarigt udbytte.

Hundrede for én

Gammel sort, nævnt i kataloger før 1900. Den er rimeligt tidlig, har lange kødfulde bønner med mild smag, der kan spises over lang tid. De modne frø er smukt gråbrune med hvide tegninger.