MAD

MAD | VIN | ØL | KØKKENGREJ

Renlighed og snak

Molskroens køkkenchef, Tommy Friis, holder af orden og renlighed i sit køkken – men også af en god snak. Side 8

Foto: Per Folkver

Nyt liv i gamle bær

Forskere på Fyn arbejder på at gøre bærrene fra mormors frugthave - ribs, stikkelsbær og solbær - til en vare, der kan sælges frisk i supermarkedet.

Side 10

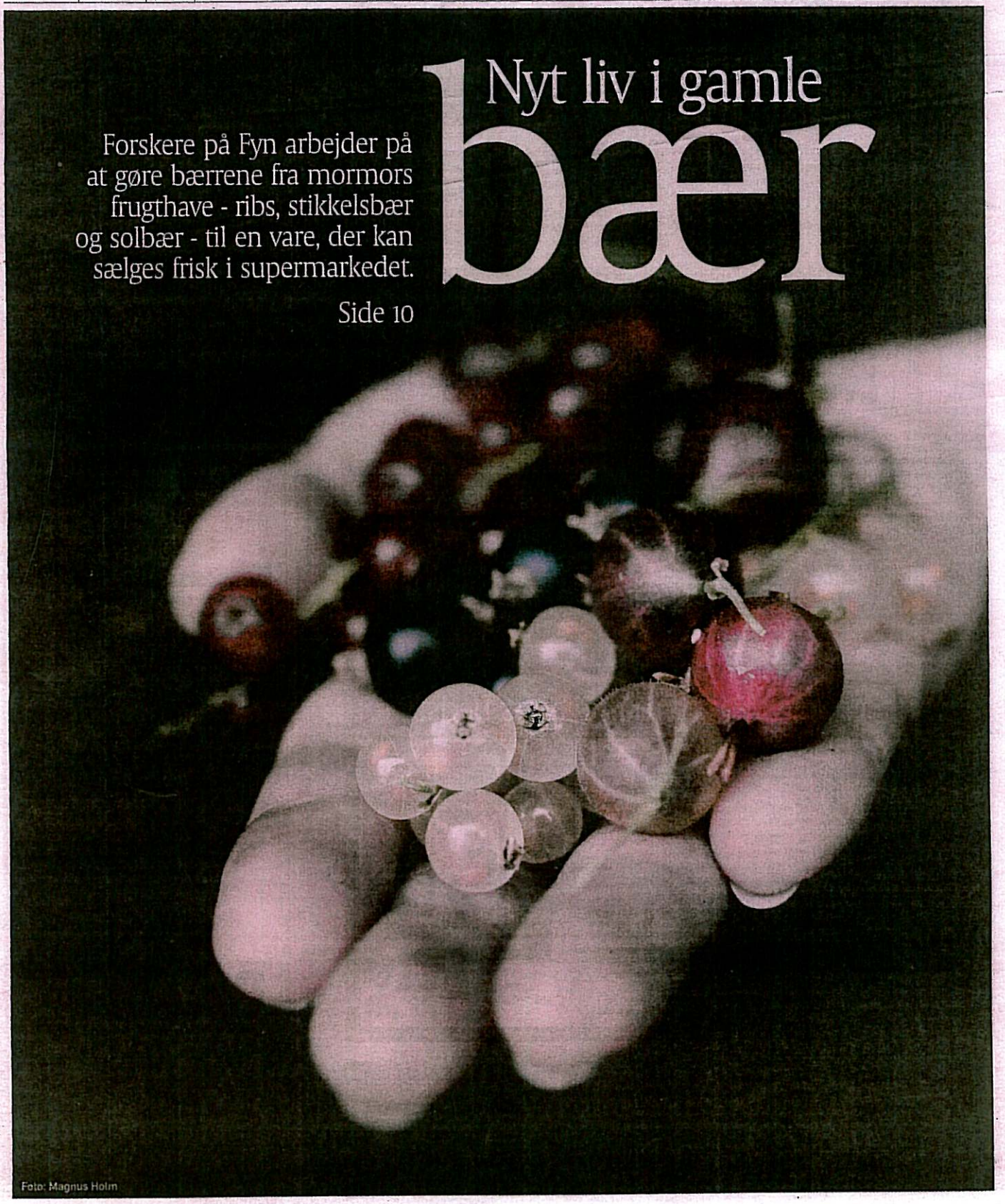

Foto: Magnus Holm

Mormor-bær skal tilbage på bordet

Vi skal kunne købe friske, håndplukkede stikkelsbær, solbær og ribs fra Danmark i supermarkedet, hvis det står til danske forskere.

Høstet i Polen.

Sådan står der ofte på bakkerne med bær i dit lokale supermarked, også selv om den danske bærsæson er i fuld gang. Nogle gange skal man nærmest være heldig for at finde danske bær i supermarkedet mellem udbuddet af frugt fra Østeuropa, Sydafrika, Holland, Argentina og andre, varmere himmelstrøg.

LARS DAHLAGER

Grunden er simpel: Danske landmænd har på grund af danske lønomkostninger svært ved at konkurrere med udenlandske avlere på håndplukkede bær og har derfor specialiseret sig i dyrkningen af industribær af lav værdi, der maskinplukkes til saft og syltetøj. Det er bær, der sælges på et europæisk råvaremarked, hvor priserne nogle gange ligger og roder på en krone kiloet.

Men måske kan et nyt forskningsprojekt få vendt bøtten for den danske håndplukkede frugt. Hvis det står til Hanne Lindhard Pedersen, forsker på Institut for

SAFTBOMBER. Lektor og forsker Hanne Lindhard Pedersen undersøger ribs i laboratoriet. Ribsene sendes også til Skotland for at blive analyseret for indholdet af sundhedsfremmende stoffer. Til venstre ses stikkelsbær, et bær, som mange danskere har glemt eksisterer. Foto: Magnus Holm

Fødevarer i Årslev på Fyn, skal landmændene til at dyrke klassiske 'mormor'-bær som solbær, stikkelsbær og ribs, Det er sunde, nordiske bær, som der ikke er tradition for at dyrke som friske spisebær, der sælges i bakker ligesom jordbær. Det er et marked, danske landmænd kan have for sig selv. Og så er det bær, som mange folk faktisk ikke kender i deres friske form.

»Det er faktisk nyt og spændende for forbrugerne«, siger Hanne Lindhard Pedersen, da vi bevæger os rundt i markerne ved instituttet, der trods placeringen midt på Fyn, i Danmarks grøntsagssmørhul, hører til under Aarhus Universitet.

»Det var bær, der engang var meget populære i Danmark. Nogle husker dem som ingredienser i den rødgrød med fløde, man fik i sommerferien ude på landet. Men det virker, som om de er gået i glemmebogen. Der er rigtig mange unge, der ikke ved, hvad stikkelsbær er. Jeg har en kollega på Københavns Universitet, der tog stikkelsbær med ud på Københavns gader og spurgte folk, hvad det var. Det var der mange, der ikke anede«, siger hun.

»Det er forståeligt nok, for man kan jo knap nok købe dem i dag. Du kan få de grønne sure stikkelsbær på torvet omkring sankthans, der er bedst til kager og grød og måske til salat. Så vi arbejder på at lave bær af en kvalitet, som man kan spise direkte fra bakken ligesom jordbær og kirsebær«, siger hun.

Kamp mod vejr og utøj

Projektet hedder 'Luksusbær' og går ud på at finde dyrkningsmetoder, opbindingssystemer og gødningsniveauer og meget andet, der kan gøre det rentabelt for en landmand at lave konkurrencedygtige friske bær til supermarkederne og grønthandlerne. For bærproduktion er en svær sag i det danske vejr. Da vi kører rundt mellem markerne, stopper vi kort ved Instituttets to marker med sødkirsebærtræer, i alt halvanden hektar. Bærrene på træerne har det rigtig skidt. De fleste er rådnede eller runkne som rosiner, omsværmet af grådige hvepse.

»Hele høsten er regnet i stykker. De har optaget så meget regnvand, at de er revnet, og så går der rådsvamp i dem. I går lugtede hele området af rådne bær«, siger hun. I dag er lugten blæst og regnet væk.

Ribsene har klaret sig bedre end solbærrene, men også de har været ramt af vejrliget. Nogle frostdage i begyndelsen af maj skadede blomsterne på planterne, og nu er mange af klaserne kun halvt dækkede af bær og ser lidt afpillede ud. Det er et problem, når man vil lave luksusbær i klaser.

Regn, tørke, storm og skadedyr er den store udfordring for bærproduktionen, og derfor tester instituttet mere skånsomme, intensive metoder til at producere bær. Blandt andet at dyrke dem i såkaldte 'tunneler' – store, buede telttage i hvid plastdug, der holder regnen ude og hæver temperaturen. I nogle forsøg plantes planterne i jorden, i andre i potter. Der testes forskellige gødningsniveauer for at finde det optimale niveau. For lidt gødning, og planterne vokser ikke hurtigt eller kraftigt nok, men for meget gødning kan også give problemer. Der testes, hvordan planterne skal bindes op – espalieres – hvordan de skal beskæres, vandes og beskyttes mod skadedyr med præcis sprøjtning og udsætning af nyttedyr som f.eks. snyltehvepse og rovmider.

Ikke mindst forsøger Hanne Lindhard Pedersen og hendes kolleger at finde sorter, der kan tiltrække danske ganer. Sagen er, at f.eks. almindelige solbær til industrisaft og marmelader har en problematisk smagsprofil. De er meget kraftige og sure, for ellers ville solbærmarmeladen få en flad smag. Men til konsum duer det slet ikke.

»Så vi prøver at finde bedre sorter. F.eks. denne norske sort, der hedder Narve Viking. Den er mildere og virker sødere. Vores analysetal viser, at det ikke er, fordi den har mere sukker, men fordi den har lavere syreindhold«, siger hun. Bærret smager ganske rigtigt sødt og friskt – men syrligheden er der stadigvæk. Det er stadig et solbær.

I en anden række står en nyskabelse på det danske marked – hvide hollandske ribs. Smukke halvgennem- ▶

sigtige glasperler med orange frø i deres indre, som store fiskeæg fra dybhavet.

»Jeg forestiller mig bakker med både hvide og røde ribs, og bakker med både grønne og sorte solbær«, siger hun.

Og stikkelsbærrene? De fås også i grønne, gule og røde versioner. Men instituttet har ikke helt identificeret de perfekte stikkelsbærplanter til luksusbær. Instituttet har fundet sorter, som synes at være immune over for bærrets store nemesis, svampen meldug. De nye sorter er heller ikke dækket af de små stive hår, som mange forbinder med stikkelsbær, og skinnet er sprødt og til at tygge. Smagen er skøn, sød og mere umiddelbart imødekommende end smagen af ribsene og solbærrene.

Lavstatus til højværdi

Hanne Lindhard Pedersen er godt klar over, at det kan blive en udfordring at få danskerne til at spise danske bær som ribs og solbær, der tröds alt er mere sure, end mange af os er vant til.

»Jeg elsker at spise dem friske, og jeg synes også, at de er rigtig velegnede til desserter, myslien, smoothies, i grønne salater og som tilbehør til ost. Men vil danskerne generelt spise dem friske? Det skal vise sig, men det kan nok ikke sælges i meget store mængder. Det vil være et specialprodukt«, siger hun.

TELTHYGGE. Plastikoverdækningen kaldes en tunnel og sikrer de sirligt opbundne planter mod at blive smadret af regn.
Foto: Magnus Holm

Der er dog ingen tvivl om, at interessen er til stede. Fire kilometer fra Institut for Havebrug er frugtavler Poul Erik Jørgensen nemlig allerede gået i gang med at sælge solbær, stikkelsbær og ribs til danske frugtfirmaer, og han ærgrer sig nu mest over, at han ikke plantede langt flere. For bærrene er blevet revet væk.

Poul Erik Jørgensen og hans lille frugtavlsbedrift 'Frugtgården' er en vigtig del af 'luksusbær'-forsøget – den 'praktiske gris', der skal teste forskernes metoder til gødning og opbinding. Og det kommer ikke bag på ham, at bærrene kan sælges.

»Jeg har en søn, der er uddannet kok, så jeg vidste godt, at der i restaurantbranchen er en interesse for de såkaldte gammeldags bær fra haven, brugt på en ny, anderledes måde. Men det er overraskende, at vi uden problemer kunne sælge alt, vi kunne plukke af stikkelsbær og solbær. Ribs er lidt sværere, fordi der er flere om buddet i Danmark«, siger han.

Interessen for stikkelsbær er særligt interessant, fordi de ellers traditionelt har været et lavstatusbær – »noget skrotagtigt, der kunne stå i en hønsegård«, som han siger.

Sådan er det ikke længere. Han har fået dobbelt så meget – firs kroner kiloet – for sine solbær og stikkelsbær, som han får for sine håndplukkede brombær og hindbær. Så nu rydder han arealet med brombær- og hindbærplanter og planter solbær og stikkelsbær i stedet.

> Det er overraskende, at vi uden problemer kunne sælge alt, vi kunne plukke af stikkelsbær og solbær. Frugtavler Poul Erik Jørgensen

»Så må vi se, hvor stort potentiale det her har«, siger han.

Stort potentiale

Tilbage på Institut for Fødevarer er laboranterne ved at teste de ribs, solbær og stikkelsbær, der blev høstet i forrige uge. Kvaliteten af bærrene skal undersøges for indhold af sukker og syre, og der skal sendes prøver til et laboratorium i Skotland for at måle indholdet af antioxidanter, farvestoffer og andre stoffer, som anses for at være sundhedsfremmende.

STORE BROMBÆR. Forskerne på Institut for Fødevarer forsøger også at finde gode sorter af brombær, der smager af vilde brombær, men er robuste. F.eks. sorten Chester, der har frugter på størrelser med blommer.
Foto: Magnus Holm

»Vi er kommet rigtig langt i forsøget, hvad angår at lave den rigtige skadevolderbekæmpelse og optimere udbyttet. Vi har også styr på, hvad der er de bedste solbærsorter og den bedste ribssort at satse på, og nu mangler vi bare at få ordentligt fat i stikkelsbærrene og finde nogle med det rette udseende og robusthed«, siger Hanne Lindhard Pedersen.

»Jeg tror, potentialet er ret stort. Da jeg startede forsøget, var der mange, der rystede på hovedet og sagde 'det kan du godt glemme'. Men tendensen inden for mad og gastronomi er at kigge på de oprindelige danske og nordiske råvarer, på det lokale og det, man kan dyrke i køkkenhaven. Nu er stikkelsbær blevet noget, man taler om«, siger hun.

lars.dahlager@pol.dk

gastro

VERDENS VILDESTE VINSMAGNING
WASSIM HALLAL TIL HVERDAG
MERE MELLEM HIMMEL OG BORD PÅ DRAGSHOLM
Nyt gastro på gaden nu!
gastro.dk

Får du fisk nok?
- gør dine børn...

Det er ikke altid så nemt at få børn til at spise fisk - og da slet ikke i madpakken. Vi har derfor, i samarbejde med et børnepanel og kokken Frantz Lundby fra Smagsløg, udarbejdet en række spændende og sunde madpakke opskrifter baseret på fiskekonserves - lige i børnenes smag!

Prøv f.eks vores ægte Torskerogn (den med låg til opbevaring)

✗ Farvestoffer
✗ Tilsætningsstoffer
✗ Konserveringsmidler

✓ Mineraler
✓ Vitaminer
✓ Fiskeolie

Find flere sunde og nemme madpakkeopskrifter med fisk på: www.bornholms.dk

BORNHOLMS