

BLOGGEN

gjerdeihagen.no



Ann Helen Gjerde

Bor i Lillesand med samboer og to katter. Jobber som journalist og er skuespillerutdannet. Elsker syringer og selvdyrkede grønnsaker, å snekre uten fullstendige skisser, bruke kasseroller som blomsterpotter og alt som kommer fra naturen.

Nettside: gjerdeihagen.no

Jeg må jo ikke alltid bli mett

Det viktigste er at gjestene liker maten, og at de går mette og fornøyde fra bordet. Men jeg synes allikevel det er hyggelig å kunne smake litt på det jeg serverer. Det har det blitt dårlig med i det siste.

Dette skal man kanskje ikke snakke høyt om, men jeg tviler på at noen av gjestene mine hører det. De er uansett opp-tatt med å spise seg gjennom dagens treretter.

Når jeg kommer og setter meg til bords er det sjelden noe igjen av det jeg satte på bordet. I dag var det bare hull igjen, og det blir man ikke særlig mett av. Ikke er det så innmari godt heller.

I går hadde jeg tenkt til å lage kålstuing, men da hadde noen av gjestene maulet all kålen for jeg fikk begynt å tilberede den. Så da ble det bare stuing, og det blir man heller ikke særlig mett av. Det vil si, jeg ble ikke mett. Men gjestene mine ble mette. Fornøyde

sov de sin middagslur mens jeg tok oppvasken. Ikke bare har jeg tilberedt maten, dekket på bordet og ryddet. Jeg har også sådd froene, vannet grønnsakene og passet på dem i noen lange måneder. Da er det jo litt kjedelig at jeg ikke blir mett.

Men hvis poenget var å bli mett til hvert eneste måltid kunne jeg jo bare spise komle eller vossakorv. Er det noe man blir skikkelig mett av så er det jo det.

Det holder egentlig å bare smake litt. Hvis jeg får smake litt mer enn stikken på grønnsakene er jeg egentlig fornøyd. Da gjør det meg ingenting at gjestene mauler for midt dagen, spiser rett fra bollen eller legger seg til å sove rundt middagsgbordet.

* *Blogginnglegget er hentet fra gjerdeihagen.no. Gå inn på bloggen for flere tips om hage og grønnsaksdyrking.*



* **KORNPRODUKSJON**

Kvalitet i baksten

Høyt hevet: Hvete med nye gluten gir rask heving og luftige brød. Men det kan by på mageproblemer. Da kan de gamle kornsortene være en bedre løsning.

Klimaendringer, ugreshåndtering og tandre mager. Det er mange hensyn å ta når forskerne skal finne de beste kornsortene for god brødbakst.

Korn, og særlig hvete, er vår viktigste matplante. Etter krigen importerte vi nesten alt brødkorn fra USA og Canada. I senere tid har det vært fokus på å øke selvforsyningen. Det har ført til at vi nå i gode kornår er nesten selvforsynte med hvete til brødbaksten.

– Det er behov for kornsorter

å finne sorter som er godt egnet til økologisk dyrking og håndverksbakst.

Mindre sprøytemidler

På forsøksfeltet til Graminorprosjektet Expand på Ås, har forskerne tilgang til over 250 ulike foredlingslinjer med hvete.

– I sommer målte vi hvor godt de ulike sortene dekket jorda tidlig i vekstsesongen, for å se hvor godt de kan konkurrere med ugraset, forteller Frøseth.

Denne kunnskapen er særlig viktig for økologiske dyrkere. Men også i konvensjonell drift er det aktuelt siden ugress kan

bli resistent mot sprøytemidler.

Gamle sorter

Det har etter hvert blitt stor etterspørsel og interesse for å bruke gamle kornsorter til håndverksbakst. Mye på grunn av smaken, men også fordi dette melet kan være lettere fordøyelig.

– Stadig flere klager over ubehag knyttet til glutenintoleranse, sier Anne-Kristin Loes fra Norsøk. Noen av problemene kan skyldes at industrien bruker mye av det sterke glutenproteinet som gir brødbaksten raskere heving.

De gamle sortene har en sam-

menstning av glutenproteinene som kan gi mindre problemer med intoleranse. I tillegg bruker håndverksbakerne gjerne lengre tid i selve bakeprosessen, som gir proteinet tid til å brytes ned.

Det er likevel ikke slik at de gamle sortene alltid er best egnet for dagens dyrkingsforhold og behov. De kan lett legge seg hvis de får kraftig eller ujevn gjødsling, og er gjerne mer utsatt for spiring i akset som fører til kvalitetsforringelse.

Tilpasset klimaendringene
Neste steg i prosjektet er at forskerne velger ut noen kornsorter



Hveteekspert: I sommer har forskerne prøvd å finne kornsorter med egenskaper som gjør dem godt egnet til økologisk dyrking og håndverksbakst. Jon Arne Dieseth fra Graminor er ekspert på hvete-foredling. FOTO: ANNE-KRISTIN LØES, NORSØK



Matplante: Kornet er vår viktigste matplante. I gode kornår er vi nå nesten selvforsynte med hvete. FOTO: EVA PAULINE HEDEGART, NLR NORD-TRØNDELAG



NYE TIDER
«Klimaendringene er en av årsakene til at vi jevnlig trenger nye kornsorter.»

ANNE-KRISTIN LØES
NORSØK

hosten er blitt våtere, men også varmere enn før. Det får froene til å begynne å gro i akset, og da ødelegges bakeveien veldig fort, sier Loes. Slikt mel gir dårligere konsistens i brødet. Fordi stivelsen i kornet er i ferd med å brytes

ned, tar melet opp mindre vann i bakeprosessen. Det gjør brødet røtt og klissete inni, også etter at det er stekt. I tillegg øker faren for soppsjukdommer i kornet med varmere og våtere vær.

En viktig planteaviv

– Vi har en planteaviv i Norge som mange er i ferd med å få øynene opp for betydningen av, forteller Loes. Denne arven tar vi best vare på ved å bruke og dyrke de gamle sortene, og ikke minst ved å utvikle dem videre.

LIV JORUNN HIND
Rådgiver i Nibio