

# PEAS & LOVE



Lokale, økologiske, velsmagende og dyrkningsstabile, gamle ærtesorter til konsum

## Baggrund

Ærter er tidligere dyrket i Danmark og tilpasset danske forhold, men en ændring i spisevaner og mangel på en stabil produktion har næsten udfaset produktionen af ærter i Danmark.

Ærter er dog en værdifuld økologisk afgrøde, der bidrager til robuste sædskifter, øget kvælstoffiksering og øget jordfrugtbarhed. Med den stigende fokus på plantebaserede fødevarer bør produktionen af velsmagende ærtesorter styrkes.

## Formål

Målet med PEAS & LOVE er at udnytte det store potentiale i gamle ærtesorter til produktion af modne ærter til konsum.

Økologiske velsmagende ærter af høj kvalitet vil blive gjort tilgængelige for forbrugerne ved at sikre en rentabel og stabil produktion for den økologiske landmand.

Fra en unik samling af gamle ærtesorter vil de mest lovende, baseret på genetik, morfologi og smag, blive udvalgt. Detaljerede undersøgelser af rodvækst og effekten af økologiske gødninger med lavt kvælstofindhold (N) vil vise potentialet for udbyttestabilitet baseret på en øget tørketolerance og jordfrugtbarhed.

Derudover vil der blive udviklet innovative samdyrkningsystemer, der forbedrer høstbarheden. Det vil danne grundlag for en øget økologisk ærteproduktion. Endelig vil der blive udviklet nye spændende retter og produkter baseret på ærter.

## Projektet trin for trin

- › Screening og karakterisering af cirka 300 gamle ærtesorter, genetisk og for proteinindhold og –kvalitet.
- › Udvalgte sorter dyrkes i marken i et 'Field Pea Lab', der muliggør udforskning af ærtesorter til andre formål og identifikation af egnede egenskaber til fremtidig ærteforædling.
- › Effekten af forskellige gødninger på kvælstoffiksering, proteinindhold og kvalitet undersøges i henholdsvis potte- og markforsøg.

- › Sortsforskelle i rodudvikling og tørketolerance undersøges i væksthuse- og markforsøg.
  - › Samdyrkningssystemer, der øger høstbarheden af ærter, udvikles.
  - › Lovende ærtesorter demonstreres i landsforsøgene og hos udvalgte landmænd.
  - › Nye retter og produkter baseret på velsmagende ærter udvikles.
- 



1 / 3



## Projektkoordinator



**Dorte Bodin Dresbøll**

Institut for Plante- og Miljøvidenskab  
Københavns Universitet

E-mail: [dbdr@plen.ku.dk](mailto:dbdr@plen.ku.dk)

Tlf.: +45 35333452

---

## Projektpartnere

**Københavns Universitet**

- › Kristian Holst Laursen
- › Conny Bruun Asmussen Lange

**Innovationscenter for Økologisk Landbrug**

- › Inger Bertelsen

**Pure Dansk**

- › Astrid Søgaard
- › Malene Søgaard

**Loop Food Lab**

- › Jonatan Marcussen
- › Gábor Laki

---

Revideret 18.05.2022 - Anton Brander Lichtenberg