

## Flere danske, økologiske bælgfrugter i fremtidens måltider

Vi har i 2024 tilbudt Smagekasser med danske, økologiske bælgfrugter til professionelle køkkener og fødevarer virksomheder for at fremme produktionen af bælgfrugter. Kassen indeholdt forskellige sorter af tørrede hestebønner, ærter, linser og kikærter, og 50 madprofessionelle har modtaget en Smagekasse og testet dens indhold.

### Linser hitter

Køkkenerne giver positive tilbagemeldinger, og har vurderet, at bælgfrugterne var af høj kvalitet i forhold til smag og konsistens. Især Anicia-linsemel og hele Beluga-linser får positiv feedback, og den sorte Elmo-kikært er for flere en ny og

spændende bælgfrugt af arbejde med.

Køkkenerne vil gerne bruge flere danske, økologiske bælgfrugter i deres retter i fremtiden, der kan dog være barrierer som f.eks. pris og tilgængelighed. Deres input kan bruges i det fremtidige arbejde med at finde de bedst egnede sorter af bælgfrugter til konsum og udvikle dyrkningsvejledninger.

### Lupin kræver særlig tilberedning

Lupin indeholder alkaloider, som er uønskede stoffer. Derfor undersøger vi, hvordan indholdet af disse stoffer kan reduceres, bl.a. ved at udbløde og koge dem som en del af tilberedningen.



Foto: Maja Bertelsen

### Tip til dyrkning

Når du som producent bliver tilbudt en kontrakt, bør du spørge ind til forskelle i dyrkningsegenskaber, så du kan vurdere dit dækningsbidrag. Der er store udbytteforskelle blandt sorterne, og der er forskel på, hvor nemme de er at høste.

De Økologiske Landsforsøg i 2024 har vist meget store forskelle i form af lejesæd, f.eks. mellem de to græærter Rainbow og Nakskov Brunært.

## Danske ærter fra mark til tallerken

Ifølge kostrådene skal danskerne spise flere bælgfrugter, og vi arbejder for, at de skal være danske og økologiske. Ærter er danskernes favorit, og specielt sorten Ingrid er kendt i køkkenerne pga. dens gode, kendte smag. Den egner sig også godt til økologisk dyrkning.

De professionelle køkkener efterspørger flere ærter, da de kan bidrage med forskellige smage og egenskaber. Derfor har vi sammen

med Pure Dansk undersøgt smagt på over 40 ærtesorter, der samtidig dyrkes i forsøg ved Københavns Universitet.

STØTTET AF

Fonden for **økologisk landbrug**

