

Tar vare på gamle grønnsaker (Stephen)

Skrevet av Aftenposten
søndag 13. april 2008 11:00 -

Entusiaster organiserer seg i klubber for å bevare gamle grønnsaker.

I hagen til havforsker Stephen Barstow i Malvik vokser det mer enn 2.000 spiselige vekster. Et mindre utvalg av dem er han «fosterfar» for, som koordinator for «Planteklubb for grønnsaker, potet og urter».

[Les hele artikkelen i Aftenposten](#)

Tar vare på gamle grønnsaker



Stephen Barstow har prairieløk, seiersløk, pipeløk, sibirsk gressløk, ramsløk, vanlig gressløk og potet på brettet. FOTO: GORM KALLESTAD/SCANPIX

Entusiaster organiserer seg i klubber for å bevare gamle grønnsaker.

I hagen til havforsker Stephen Barstow i Malvik vokser det mer enn 2.000 spiselige vekster. Et mindre utvalg av dem er han «fosterfar» for, som koordinator for «Planteklubb for grønnsaker, potet og urter».

– Utvalget i grønnsaksdiskene er stort sett det samme over hele landet, til tross for at det finnes svært mange spennende, lokale varianter av både poteter og grønnsaker, sier Barstow.

Planteklubben har til hensikt å ta vare på og oppformere sorter og genetiske varianter av grønnsaker som risikerer å forsvinne, sier han.

Planteklubben startet høsten 2006 etter initiativ fra Norsk Genressurscenter.

– Vi har nå 38 svært dedikerte medlemmer og tilgang på 220 forskjellige grønnsakssorter, sier klubbkoordinator Barstow.

Gammel nepe

Nordisk Genbank og Genressurscenteret har i dag norske sorter av erter, bønner, kålrot, nepe, kål, tomat, sjalottløk, jordskokk, rabarbra, pepperrot og humle til disposisjon for planteklubber.

– Når nye grønnsakssorter overtar markedet går de gamle sortene ut av bruk og det er fare for at de forsvinner. Dette er svært uheldig, sier seniorrådgiver Åsmund Asdal ved Genressurscenteret.

Mot kreft

Nye sorter er som regel bedre for moderne produksjon, men de gamle sortene har egenskaper det er verdt å ta vare på.

– For eksempel hadde kål tidligere en bitrere smak som skyldtes innhold av glukosinolater. Disse stoffene ble etter hvert foredlet bort, og vi har nå kålsorter med bedre smak, sier Asdal.

Nyere forskning har vist at enkelte typer glukosinolater har positiv effekt i å aktivere kroppens forsvarsmekanismer. Studier har også antydnet god effekt mot visse typer kreft.

– Dette viser hvor viktig det er å ta vare på mangfoldet av eldre genetiske variasjoner, slik at vi også i fremtiden kan utvikle nye sorter fra de gamle, basert på ny kunnskap, sier Asdal.

Han nevner også at utvikling av sorter tilpasset klimaendringer kan bli aktuelt i fremtiden.

– De lokale variantene, som for eksempel Ringeniksorten, blir gjenoppdaget. Plutselig er den særegne smaken en delikatasse med historisk dimensjon, sier Åsmund Asdal, mens han lukker komvuller for utsendelse til planteklubben: Garo og Jåtunsalgets vinterkål, Bangholm Sandnes kålrot, to pakker med jærterter og olsokbønner.

(© NTB)

[Del på Facebook](#) [Tips en venn om denne saken](#)
[Del på Nettply](#) [Skriv ut](#)



Her er salsløk på nært hold. FOTO: GORM KALLESTAD/SCANPIX



To sorter historisk jordskokk – populært i moderne kjøkken. FOTO: GORM KALLESTAD/SCANPIX

Tar vare på gamle grønsaker (Stephen)

Skrevet av Aftenposten
søndag 13. april 2008 11:00 -
