KVANNS NYHETSBREV #12

DENNE GANGEN

S. 8-10

Vossakvann av Ingerid Angell-Petersen

S. 16-17

Plantarven prisen til vår egen Halldis Myhre Tvete

S. 13-15

Pomologiske ord fra skoghagegartner Eirik

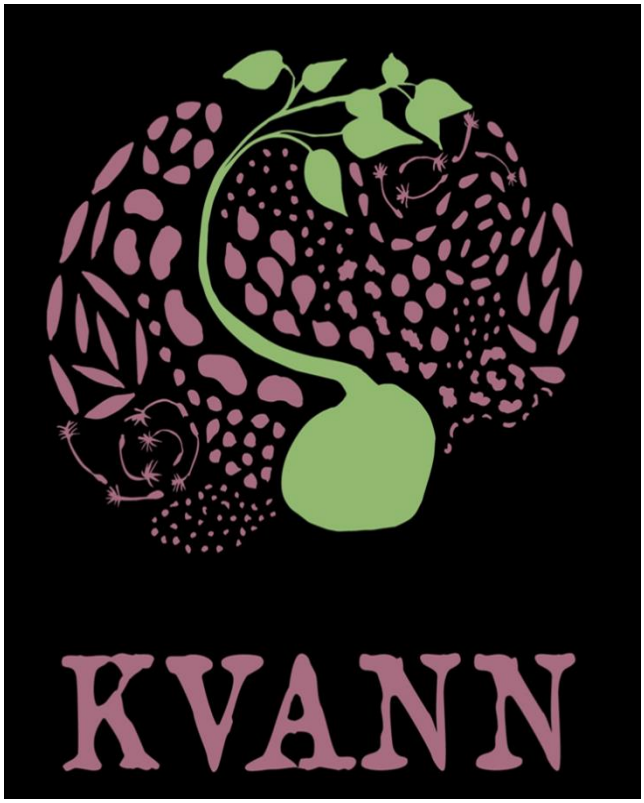
S. 21-25 og 26-27

Stephen besøker Seed Savers Exchange

S. 28-32

Nytt fra laugene

GOD JUL OG GODT NYTTÅR ØNSKES ALLE KVANN MEDLEMMER



S. 33-35

Om humle som skogshagegrønnsak

S.11-12

The Vegetable Garden fyller 100 år

KVANN (KUNNSKAP OG VERN AV NYTTEPLANTER I NORGE) NORWEGIAN SEED SAVERS

Webside *http://kvann.no*
Facebook:
https://www.facebook.com/groups/planteklubben
https://www.facebook.com/KVANN.org
(KVANNs offisiell FB kanal)
Redaktør og leder: Stephen Barstow
(kontakt gjennom *kvann.no)*

HVA OG HVOR I NYHETSBREV #12?

ARRANGEMENT I 2020 6
VOSSAKVANN 8
THE VEGETABLE GARDEN 11
POMOLOGISKE ORD FRA LAUGSLEDER I FRUKT 13
PLANTEARVENPRISEN TIL KVANNS EGEN HALLDIS MYHRE TVETE OG KARI BENTZEN FOR ARBEIDET MED RINGEBU PRESTEGARDSHAGE! 16
SEMINAR OM BRUKSGENBANKER 18
ÅPEN HØRING I STORTINGETS NÆRINGSKOMITÉ 19
PILOT PROSJEKT FRØSALG 20
KVANN MØTER SEED SAVERS EXCHANGE 21
VESTERHEIM NORSK-AMERIKANSKE MUSEUM 26
NYTT FRA KVANN LAUGENE 28
MINE VIKTIGSTE FLERÅRIGE SKOGSHAGEGRØNNSAKER (DEL 3) 33
KULDEBEHANDLING AV FLERÅRIGE GRØNNSAKER 36
KURSHOLDERE 38

REDAKTØRENS GRØNNE ORD

Kjære nye og gamle medlemmer i KVANN!

For andre år på rad kommer årets siste nyhetsbrev litt senere enn jeg hadde planlagt, det begynner å bli en tradisjon! Denne gangen skyldes deg etterslep etter å ha vært borte i 3 uker i USA, så var det høstkatalogen og håndtering av de mange bestillingene, spesielt løkplantene fra Ringve, lansering av mine to laug, samtidig med at de travleste tidene i hagen. Så kom barfrosten mye tidligere enn vanlig og de siste grønnsakene: pastinakk, persille, jordskokk og pepperrot måtte opp med spett! Planting av hvitløk har ikke vært mulig denne høsten.... Alt dette skjedde parallelt med ferdigstillelse av vår ny fantastisk flotte webside (takk igjen til Karl Aakerro) og lansering i begynnelsen av desember! Om du ikke alt har opprettet din profil der inne, gjør det nå, det er ganske lett! Vi kommer til å forbedre innhold i websiden etter hvert. Takk også til laugslederene som har begynt å ta i bruk laugsidene. Husk å forespørre medlemskap der du ønsker å gjøre en innsats.

Det er mange saker denne gangen fra våre planlagte arrangement i 2020 til Ingerid Angell-Petersens flott artikkel om Vossakvann, Eirik fra fruktskogen er tilbake med flere pomologiske tanker, en rapport fra seminaret om bruksgenbanker som flere var med på og Andrew pilotprosjekt på frøsalg og den fantastiske og velfortjente nyhet at Halldis Myhre Tvete hadde vunnet Plantearvenprisen! Jeg forteller i to artikler om mitt besøk hos Seed Savers Exchange i Decorah IA, om humle som skogshageplante og jeg røper hvordan jeg kuldebehandler frø av flerårige grønnsaker. Det er også mye nytt fra laugene med flere nye laugsledere! Jeg ønsker alle medlemmer av KVANN en riktig god midvinter-feiring! Snart går det mot lengre dager igjen! Takk til Eirik, Andrew, Ingerid og Kjell for bidragene!

Jeg blir bortreist en god del av januar når toget kjører sørover mot England (familiebesøk) og Østerrike hvor jeg er invitert til å holde to foredrag på Langenloiser Staudentagen og Langenloiser Gehölztag (om flerårige grønnsaker og spiselige trær og busker) og for student-foreningen i Graz! Håper derfor at alle sender inn tilbud til KVANNs årbok i løpet av januar slik at jeg kan gå i gang med dette når jeg er hjemme igjen!

Stephen, leder og redaktør

TILBUD TIL ÅRBOKA OG RAPPORTERING

Takk til alle dere som har sendt inn rapporteringsskjema på Excel eller på annet vis! Vi har tidligere bedt alle medlemmer som har fått frø og planter gjennom KVANN å sende inn en enkel rapport helst i Excel formatet (man kan laste filen ned på ***denne siden***). Dette er fordi vi ønsker å holde orden på hvordan plantemateriale spres mellom medlemmene. Andrew McMillion har tidligere laget en kort video som forklarer hvordan alle kan lage sin egen rapport i EXCEL:
https://www.youtube.com/watch?v=TnRuAkxhcfE
Det er bare å ta kontakt med en av oss om dere har problemer. Når dere får nye frø eller planter gjennom KVANN, kan man legge inn i EXCEL arket. Vi håper at dette også hjelper dere med å «huske» detaljene rundt nytteplantene dere dyrker og tilbyr. Vi er klar over at noen av dere har problemer med slike filer (også WORD). Vi finner en løsning på dette for hver enkelt. Jeg tar også med tilbud som sto i høstkatalogen så fremt jeg ikke får beskjed om det motsatte!

Årboka kommer i midten av februar og jeg håper alle sender minst et tilbud!

NY WEBMASTER OG NETTREDAKTØR

Karl Aakerro med støtte fra Morten Strand Hauge har gjort en kjempejobb med utvikling av websiden i 2020, men ønsker nå at andre overtar fra 15. januar!
HAR DU LYST TIL Å BIDRA TA GJERNE KONTAKT
med Andrew McMillion

BESTILLING FRA NORDGEN

Som i fjor skal vi bestille frø fra den Nordiske Genbank i Sverige med tilbud i Årboka

Medlemmene kan gjerne sende inn ønsker, gjerne gjennom laugsleder

Søk (bruk den botaniske artsnavn) ***her***

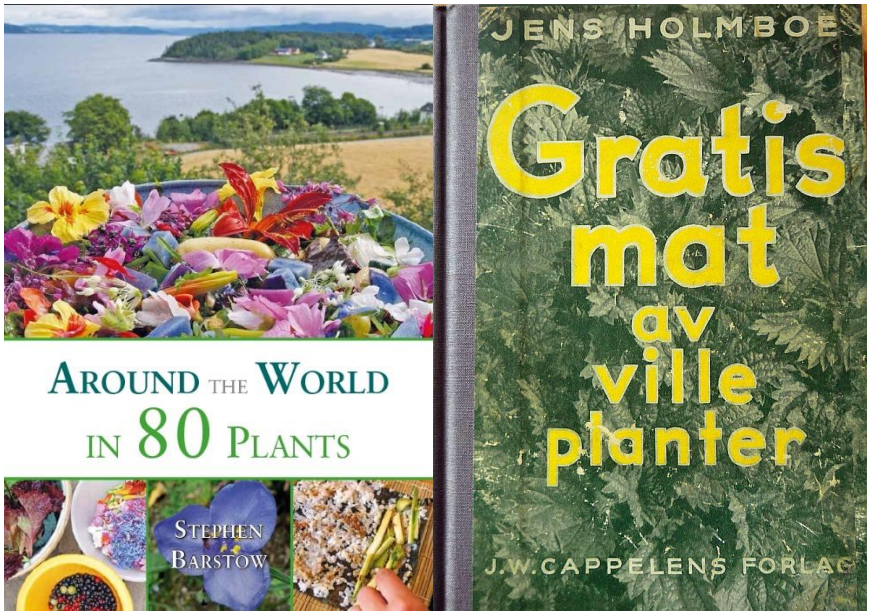
[Cite your source here.]

ÅRETS JULEGAVE! GI EN VENN MED GRØNNE FINGRE ET MEDLEMSKAP I KVANN
Klikk på
https://kvann.no/bli-med

SPESIELL TILBUD PÅ FAMILIEMEDLEMSKAP FREM TIL NYTTÅRSAFTEN
300,- PR.ÅR (normalt kr 400)!

ANDRE GRØNNE JULEGAVER?

Stephens bok *Around the World in 80 plants (se HER), kr 250 + porto*
Jens Holmboes *Gratis mat av ville planter (se Nyhetsbrevet # 11), kr 230 + porto*
(Ta kontakt med Stephen Barstow)



ARRANGEMENT I 2020

Foredraget om Fredrik Christian Schübeler i Oslo med professor Liv Borgen blir høydepunktet denne vinteren (se neste side). Kom og hør hvorfor vi er blitt inspirert av det denne mannen gjorde for 130-160 år siden.

Bortsett fra frøkurset i Bergen (høyre kolonne) er ***Andrew McMillion*** *interessert i å holde flere slik kurs i 2020! Han også deltar i Seeds of Action arrangement i Arkhangelsk i mars; se https://futuref.org/seeds_of_action*

Stephen Barstow *er involvert i følgende arrangement i år:*
27. januar Nesodden Hagelag (KVANN medlemmer er velkommen)
13. februar Webinar om vintergrønnsaker (på engelsk)
27. april Heldags arrangement i Bergen med foredrag for Bærkraftig Liv og besøk i Matskogen på Landås
27. – 29. april arrangeres Perennialen 2020 i Hordaland (i samarbeid med KVANN medlemmer Eirik og Hege i Hardanger)
8.- 10. mai arrangeres permagrønnsaks-kurset arrangeres i Malvik (dette er den 4. helgakurs om flerårige grønnsaker)
14. juni KVANN står med stand i forbindelse med Åpen Dag i Ringve Botaniske Hagen i Trondheim
26. august blir den offisiell åpningen av Allium hagen «Chicago» på Ringve

Eirik Lillebøe Wiken *holder kurs igjen til våren. Så langt kan vi rope at det blir et kurs i samarbeid med Ringve Botaniske Hagen til våren (flere informasjon kommer etter hvert).*

SETT AV HELGEN 24. -26. APRIL 2020! ÅRSMØTET OG FAGHELG BLIR DENNE GANGEN ARRANGERT I STAVANGER

Andrew McMillion gjentar suksessen fra frøkursene i Oslo og Trondheim med et kurs i Bergen, 16. januar kl 18-20 i Bergen Offentlige Bibliotek.

Bli med oss for å se på viktigheten av frø, og hvordan vi kan påvirke økosystemene positivt ved å gjennopprette frøsamlerkulturen! Lær alt du trenger om frøsamling, fra høsting (når/hvordan), til rensing og riktig oppbevaring. Frøsamling bidrar til selvforsyning, gir deg mulighet til å velge ut planter som er sunne og tilpasset ditt miljø, og bidrar til plantemangfold og deling i lokalmiljøet. Viktigst av alt, å samle frø gir oss en dypere forbindelse med planter og sted.

I tillegg til innføring i frøsamling vil vi undersøke nærmere frøets funksjoner i økosystemene. Menneskets historie har utviklet seg gjennom samhandling med frø i økosystemene rundt oss. I antropocen, menneskets tidsalder, er det avgjørende spørsmålet hvordan vi mennesker kan gå fra å være en trussel mot biosfæren til å en nøkkelart som beskytter og forbedrer de økosystemene det er en del av.

Kurset vil foregå på engelsk.
https://www.facebook.com/events/1459137870916682
For de som har lyst å være med, men ikke anledning, kan dere se Andrews foredrag i Trondheim 17. september her:
https://www.youtube.com/watch?v=Dy1cjEIXhJw&t=1s



Foredrag om
Fredrik Christian Schübeler i Oslo

KVANN arrangerer foredrag i samarbeid med Oslo og omland sopp- og nyttevekstforening om Fredrik Christian Schübeler.

Fredrik Christian Schübeler (1815-1892) var botaniker og professor ved Universitetet i Kristiania. Fra 1863 til sin død var han direktør ved Botanisk hage på Tøyen, og det var i denne perioden han organiserte et nettverk av forsøkshager over hele Norge for å prøve ut nye nytteplanter.

Schübeler ville skaffe seg oversikt over Norges ville og dyrkede nytteplante, både kulturhistorien, bruksområdene, utbredelsen og klimakravene. Han prøvde også ut en rekke nye nytteplanter fra utlandet. Med base i hagen på Tøyen satte han i gang en storstilet forsøksvirksomhet over hele landet. Han vervet et omfattende nett av såkalte forsøksverter i alle landsdeler, især blant prester og prestefruer.

Kvelden innledes med et foredrag om Fredrik Christian Schübeler ved Liv Borgen, professor emerita ved Naturhistorisk Museum på Tøyen. Liv har bred og rik kjennskap til norsk botanisk historie, og er også forfatteren bak praktboka Botanisk hages historie 1814-2014 (historien om en hage).

Etterpå blir det diskusjon om «Schübelers nettverk» som KVANN planlegger rundt spesielt prestegårdshagene over hele landet. Nettverket blir et utstillingsvindu for nyttevekster i norsk tradisjon, men vil også kunne demonstrere nye klimavennlige nytteplanter som kan dyrkes i fremtiden for å øke vår matsikkerhet. Diskusjonen ledes av Stephen Barstow fra KVANN og Pål Karlsen fra NSNF.

Torsdag 12. mars på Humanistskolen





To store blomstrende planter i Ingerids hage i 2017



Tversnitt av bladstilker fra plantene på forrige bildet. Jeg tok vare på frøene fra den med mest fylte bladstilker.
Stilken har to lag, et ytre som skrelles av. Det indre har en fin aromatisk smak, med «ren» ettersmak. Blir litt besk utover sommeren.

Navn
Kvann har gitt navn til mange steder: Kvannmo, Kvanne, Kvanndal, Kvanndalsegga, Kvannlia, Kvannenuten, Kvannfjellet, Kvanntinden, Kvanngrødfjellet, *Kvannstranda, Kvannvatnet, Kvannstølan m.fl.*

VOSSAKVANN *av* Ingerid Angell-Petersen

Jeg fikk et par eksemplarer av Vossakvann (fra gården Markusteigen) fra onkelen min (Jens Roll-Hansen, forsøksleder på Kvithamar) for 30 år siden. Han sa jeg måtte passe på at de med hule stilker ikke fikk formere seg. De har stått i hagen min og frødd seg selv, og etter hvert har det blitt mange med svært hule stilker. Nå tar jeg vekk de med mest hule stilker før de får modne frø.

Kvanneslekta *(Angelica)* i Norge
- *Angelica sylvestris* – **sløke**
- *Angelica archangelica* – **kvann**
  - *ssp. litoralis* - **strandkvann**
  - *ssp. archangelica* – **fjellkvann**
    - *Var. Maiorum* - **vossakvann**
    - Linje: Markusteigen

Utbredelse av fjellkvann: Europa, Nord-Asia, Kaukasus og på Grønland. Da Hans Egede kom til Grønland var kvann et av de få nordiske ordene som inngikk i eskimoisk (innført av vikingene?);
Utbredelse av strandkvann: Nord-Vest-Europa.

Dyrking

Frøene holder seg ikke lenge, og spirer best dersom de såes på vokseplassen om høsten. De trenger den naturlige skiftingen mellom frost og tøvær. Den vil gjerne ha god og fuktig jord. Kvanneplanten er i prinsippet to-årig og dør etter at den har blomstret, men som regel tar det flere år før den blomstrer.

Bruk (fjellkvann)

Kvann og løk er nevnt i gamle lover, først fra ca 1200 nevnes epler, neper, bønner og erter. I Frostatingsloven og Gulatingsloven står det at det er straffbart å stjele kvann fra kvannegarder. På Island var det også straffbart å ta kvann i utmark på annen manns eiendom.

Munkene har tatt kvannen med sørover, og den ble en eksportartikkel fra Norge i middelalderen. Ellers vandret grønnsakene den andre vegen, nordover til oss. Den ble brukt både som grønnsak og medisinplante, og roten hjalp mot det meste (pest, kolera, dysenteri, revmatisme, reisesyke, blodmangel, kolikk, anoreksi, innvollsorm, forkjølelse, influensa, hoste, betennelser, blærkatarr,

skjørbuk, dårlig blodomløp m.m.). Den er også bukt som smakstilsetning i brennevin, bl.a. i Benediktinerlikør, og som tobakkserstatning. Røtter og rotstokker graves helst opp i vinterhalvåret, for da er de mest bitre. De skal tørkes ved høyst 35°C.

Tyre (kongsdatter fra Danmark) ble tvangsgiftet (av broren kong Svein av Danmark) med kong Burislav fra Vendland. Hun rømte like etter bryllupet sammen med fosterfaren sin til Norge og Olav Trygvasson. Da han fridde fant hun ut at det var et godt gifte, og ba ham ta vare på henne og rikdommene hennes (medgiften) i Vendland.

Tyre klagde over at Olav T ikke ville hente medgiften hennes i Vendland (Polen), men han kviet seg for å reise gjennom Daneveldet der han regnet med at det ville bli kamp med kong Svein. Han kjøpte fine kvannestilker på torget i Nidaros for å blidgjøre Tyre, men hun ville ikke ha dem, hun ville at Olav skulle hente rikdommene hennes i Vendland, og beskylte ham for å være redd for broren hennes. Olav ville ikke være en reddhare, samlet en hær, dro mot Danmark, og falt i slaget ved Svolder.

Kanskje Tyre ikke forsto verdien av kvannen?

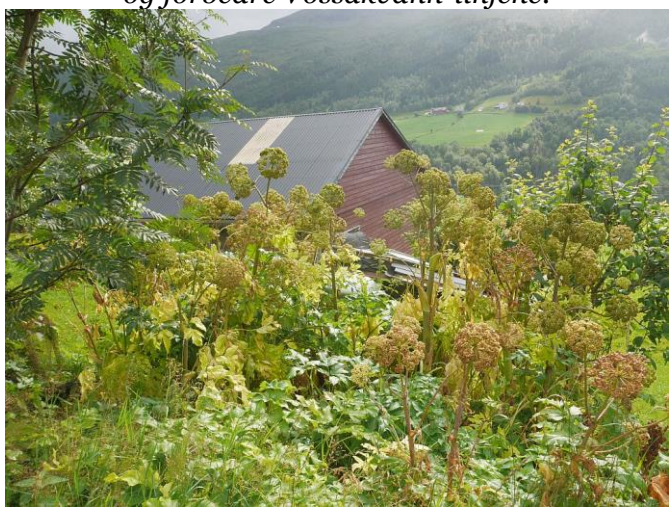




Olav Trygvasson og dronning Tyre

(Illustrasjon av Erik Werenskiold i Snorres kongesagaer)

Bli gjerne med i Angelica-lauget
https://kvann.no/laug/angelica og hjelper oss ta vare på og forbedre Vossakvann-linjene!



Vossakvann, Bordalen-linje

Carl von Linné (1707-1778) angir at urten virker svettedrivende, luftdrivende og menstruasjons-fremmende, og at den beskytter kroppen mot smittsomme sykdommer og skadelige gifter. I beretningen fra sin reise i Lappland beskriver han hvordan samene skreller stilkene av kvann og spiser dem rå, og dette skal være både helsebringende og velsmakende. Kvann inneholder stoffer som påvirker sentralnervesystemet og gjør at man i starten føler seg varm, begynner å svette og kjenner seg opplagt, men etter hvert blir man trett og søvnig.

Første Vossakvanngard i Minnesota!

Jeg fikk følgende mail fra Kent Scheer in Wadena, Minnesota i 2016: *"I have developed a fascination with Vossakvann as a result of reading Ove Fosså's Slow Food paper on it. I first introduced Angelica to my land after a visit from a Sami storyteller from the north of Norway who told me about their use for it. After babying one or two plants for years it is suddenly shooting up in random locations across my property. I am excited that we have the right natural habitat for it. I am very eager to find good viable seed for Vossakvann and to participate skillfully in its future and genetic maintenance. I will pay or swap to any degree requested. I have Norwegian ancestry and this feels like a good link to those roots. Can you help with a connection to the right grower or gardener?*"

Jeg sendte ham frø 2 ganger, men han fikk ingen spiring, men nå har han endelig fått det til og sendte meg følgende bilde av Vossakvann, linje fra Markusteigen som han fikk fra Ingerid Angell-Petersen!



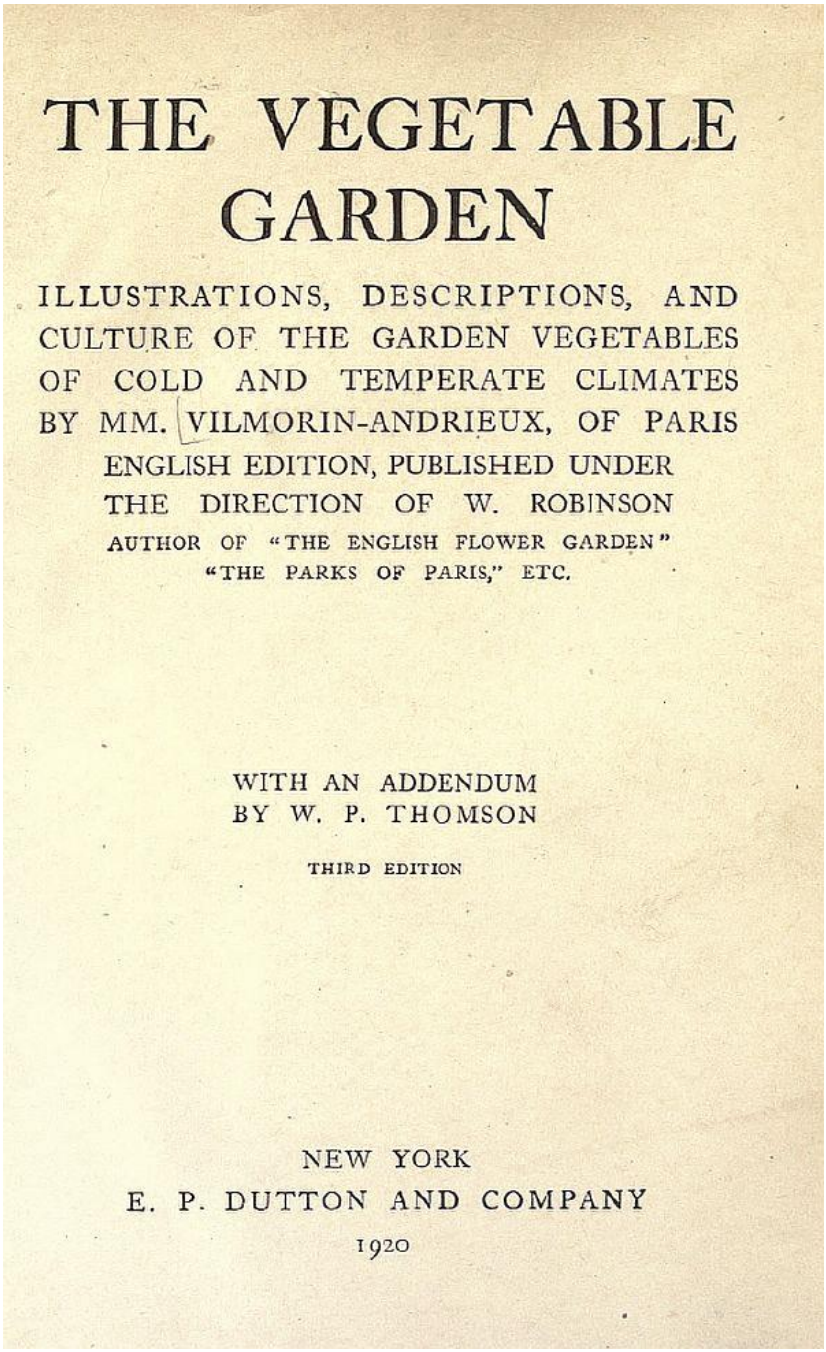
Kent Scheer er en kunstner /håndverker som har spesialisert seg i bl.a. å lage norske treskjeer karakteristisk for 1600-1900-tallet!

Om du har kommentarer til denne artikkelen kan det diskuteres i Angelica-lauget: https://kvann.no/laug/angelica

Har du en favoritt oppskrift med kvann?

THE VEGETABLE GARDEN av Stephen Barstow

Neste år er det en milepæl i grønnsaksverden. Det er nemlig 100 år siden 3. utgaven av Vilmorin-Andrieux's engelsk utgave av en klassisk fransk bok om grønnsaksdyrking ble utgitt. The Vegetable Garden: *Illustrations, Descriptions and Culture of Garden Vegetables of Cold and Temperate climates* er en kjempeverk med 800 sider og viser tydelig hvilket mangfold vi hadde i Europa for hundre år siden! Dessverre er det mye som har forsvunnet. Det er mye spennende lesing i boka og det er fortsatt mye nyttig informasjon. Jeg har tenkt å skrive mer om dette i Nyhetsbrevene i 2020, men for nå kan dere lese det Vilmorin skriver om kvann (*Angelica archangelica*) som er faktisk den første grønnsak som er omtalt!



THE VEGETABLE GARDEN

ILLUSTRATIONS, DESCRIPTIONS, AND CULTURE OF THE GARDEN VEGETABLES OF COLD AND TEMPERATE CLIMATES BY MM. VILMORIN-ANDRIEUX, OF PARIS

ENGLISH EDITION, PUBLISHED UNDER THE DIRECTION OF W. ROBINSON

AUTHOR OF "THE ENGLISH FLOWER GARDEN" "THE PARKS OF PARIS," ETC.

WITH AN ADDENDUM BY W. P. THOMSON

THIRD EDITION

NEW YORK
E. P. DUTTON AND COMPANY
1920

THE VEGETABLE GARDEN

ANGELICA

Angelica Archangelica, L.; *Archangelica officinalis*, Hoffm.
Umbelliferæ.

French, Angélique officinale, A. de Bohême, Archangélique. *German*, Angelica, Engelwurz. *Flemish*, Engelkruid. *Dutch*, Engelwortel. *Italian*, *Spanish*, and *Portuguese*, Angelica.

A NATIVE of the Alps.—Perennial.—This plant has a very thick, hollow, herbaceous stem, upwards of 4 ft. high; leaves very large, from 1 to 3 ft. long, red-violet at the base, long-stalked, and terminating in three principal toothed divisions, which are sub-divided into three similar smaller divisions. Flowers small, numerous, pale yellow, in umbels which unite to form a roundish head. Seed yellow, oblong, flat on one side, convex on the other, with three prominent ribs, and membranous edges. The germinating power of the seed continues for a year, or at most two.



Angelica.

CULTURE.—Angelica requires a good, rich, slightly humid, and deep soil. The seed is sown in spring or summer in nursery beds, and the plants are planted out permanently in autumn, and will commence to yield in the following year (provided they are well grown), when the leaves may be

cut. In the third year, at the farthest, the plants run to seed; in this year, both stems and leaves are cut, and the plantation is destroyed.

USES.—The stems and leaf-stalks are eaten preserved with sugar. The leaves are also used as a vegetable in some parts of Europe. The root, which is spindle-shaped, is employed in medicine: it is sometimes called "The Root of the Holy Ghost." The seeds enter into the composition of various liqueurs.

Om du har kommentarer til denne artikkelen kan det diskuteres i Angelica-lauget: https://kvann.no/laug/angelica
Har du en favoritt oppskrift med kvann?

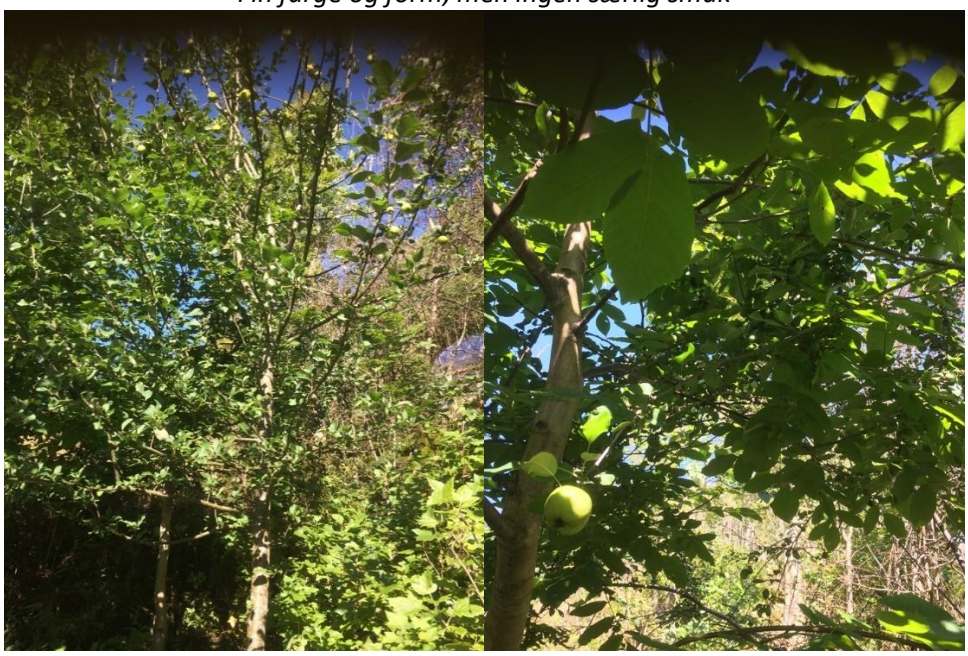
POMOLOGISKE ORD FRA LAUGSLEDER I FRUKT

av skoghagegartner og forvalter av Alvastien Telste permakulturgard, Eirik Lillebøe Wiken

Jeg har ikke fått gjort særlig i hagen dette året, men når man har skoghage så retter det som regel opp. Det er jo typisk at man ikke har tid til å hauste når det er en av de beste hauster vi har hatt på lenge. Grunnen er mangt. Men jeg fikk iallefall studert og observert som er noen viktige prinsipper for meg som permakulturist. Med det gode året fikk jeg epler på mine 16/17-årige frøepler, men de smakte py! Men de bar bra så jeg fikk se form farge og smakte på dem, men det blir nok å pode på siden de ikke smakte noe særlig. Fin farge og form, men ingen særlig smak.



Fin farge og form, men ingen særlig smak



Langtvoksende tre, med god helse og friskhet. Vokser med et ca 16 år gammelt valnøtt, som enda ikke har båret frukt.

Jeg tok en studie av et par Gullspir som jeg også plantet for en 15 års tid siden. Jeg tror det er svaktvoksende stammer, m9 eller m26, men har mistet dataene på denne siden av hagen. I de tider prøvde jeg et eksperiment på å grave trær dypt, for eventuelt å få rotskudd av edelsorten. Det funket ikke på noen av de trær jeg har gjort dette med.

Gullspir[1] = Golden spire, fra Norsk pomologi av Per Stedje og Olav Skard.

Modnings tid oktober. Holder seg til desember. En vet ikke hvor klonen stammer fra, men trulig er den kommet fra et eller annet sted i Lancashire, England; der den iallefall var nokså mye dyrket omkring 1850. På fastlandet har klonen vært etter måten lite kjent og dyrka før i de seinere år. Her i vårt land var den lite planta før omkring hundreårsskiftet. Planteskole-eiger Thoralf Bryne, Stavanger, fikk klonen heim til prøving omkring 1895.



Frukten er stor, ofte til og med svært stor, i vanlig utvikling på frøstamme-trær 75mm til 78 mm høg. Uregelmessig langt eggforma-oval med kanter og rynker som går nedover frukten og gjør tverrsnittet uregelmessig rundkantet.



Middels stort til stort halvåpent beger. Begerleiet middelsdjupt og vidt, ofte svært tydelige kanter og rynker. Stilken er kort-middels lang, ofte tynn, treaktig, men kan også være tykk med kjøttbulk, brun og sterkt bedunet. Kjernehuset middels stort-stort, skifter fra løkformet til smal eggformet. Gulkvitt mørt middels fast, fint, saftig, ofte særmerkt syrlig, med noe aroma. Treet blir ikke stort, fra først opprett seinere utsperra. Sjølfertil, men setter best frukt i samplanting med andre kloner som blomstrer på samme tid.



[1] Det skal være sagt, at dette er klassisk i Norge, fornorskning av utenlandske ord

Golden spire er en kravløs epleklone. Gir frukt til og med på den værharde kysten. Dermed er det stort dyrkingsområde, men det er en typisk klon for kyststrøk. Ikke nøye på jordarter, men ikke for tørt, da blir frukten småfallen. Treet er motstandsføre mot de fleste sopper, særlig kreft, men kan få skurv i våte år. Begynner tidlig å bære og bærer rikt på frø og dvergstammer. Det kan være en ide å tynne i karten, vis frukten skal få utvikle seg normalt. Veldig bra husholdningsfrukt i kyststrøk, men også som høsteple i produksjon.



Bli med i frukt-og nøttelauget ved å forespørre medlemskap her:
https://kvann.no/laug/frukt

Gratis frøposer til medlemmer som sender mye frø

De som tilbyr og sender en god del frø kan be om å få tilsendt gratis KVANN frøposer!
Ta kontakt med Andrew med ønsket behov.



PLANTEARVENPRISEN TIL KVANNS EGEN HALLDIS MYHRE TVETE OG KARI BENTZEN FOR ARBEIDET MED RINGEBU PRESTEGARDSHAGE!

av Kjell Hødnebø

Juryen for Plantearvenprisen skriver at de to mottar prisen *«for sin innsats med reetablering av hageanlegget ved Ringebu Prestegard i Gudbrandsdalen. Et omfattende og verdifullt arbeid er lagt ned i oppsporing av lokale sorter av bær, stauder og roser, til bruk i reetableringen av hagen.»*



Halldis Myhre Tvete (t.v.) og Kari Bentzen (t.h.) sammen med prisutdeler Hildegunn Norheim, Divisjonsleder for Kart og Statistikk, NIBIO. (Foto: Nina Sæther)

Norsk Genressurssenter skriver videre på sin hjemmeside at *«Dei to eldsjelene har lagt ned eit stort arbeid i å finne og ta vare på historiske pryd- og nytteplantar med lokal tilhøyrsle.»* Juryen peker også på at de to har gitt viktig norsk plantemateriale til de nasjonale klonarkivene og at Ringebu prestegard fungerer som et «back-up-arkiv» for de norske plantesamlingene. Dersom noe skulle forsvinne fra klonarkivene, kan nytt formeringsmateriale hentes fra Ringebu.

Prisen ble delt ut på en samling på Bygdøy Kongsgårds gartneri den 6. november i regi av Norsk Genressurssenter. Prisen deles ut årlig av Genressurssenteret til personer, institusjoner eller organisasjoner som har gjort en særlig fortjenestefull innsats for bevaring og bruk av genetisk mangfold innen planter for matproduksjon, land- og hagebruk.

Halldis og Kari understreker at de deler prisen med hagegruppa og de andre som er engasjert i å ta vare på og drive prestegarden på Ringebu. Restaureringsarbeidet startet i 2005 og inngår i et større arbeid for å bruke



Halldis og hagegruppa hennes på Ringebu prestegard har samlet mer enn 160 rosesorter lokalt, nasjonalt og i Norden i samarbeid med Norsk roseforening og lokale krefter i Gudbrandsdalen.



Ringebu prestegard ligger idyllisk ved Ringebu stavkirke. Bildet viser deler av hagen med gamle trær og busker fra Gudbrandsdalen. Midt i bildet vokser det humleplanter opp etter stenger i ring som skal danne et «Humlelysthus» i framtiden! Ta en tur til Ringebu prestegard neste sommer! Det er vel verd et besøkt. Da kan du besøke Vågå gamle prestegard i samme slengen. Disse er to utgangspunktet for vårt arbeid med å etablere nettverk av gamle prestegårdshager.

prestegarden som et kultursenter i kommunen. Her er program fra juni til september, forteller de. KVANNs medlemmer husker sikkert Halldis fra foreningens årsmøte i Trondheim i år (4.mai) da hun fortalte om arbeidet med prestegårdshagen og tok opp spørsmålet om KVANN kunne ta initiativ til et nasjonalt nettverk for gamle prestegårdshager. Dette fikk tilslutning av årsmøtet. Styret har etter dette besøkt Ringebu prestegard for å diskutere hvordan KVANN kan følge opp forslaget. Vi har også hatt et møte med Opplysningsvesenets fond (OVF), som eier de fleste prestegårdene. Det planlegges oppstartsseminar og møter i 2020 med OVF, representanter for prestegårdshager og andre aktører. KVANN ønsker å kalle dette for «Schübelers nettverk» etter Professor Christian Frederik Schübeler, som var leder av Botanisk hage på Tøyen på slutten av 1800-tallet. Han samarbeidet med mange prester og brukte prestegårdshagene aktivt for å prøve ut nye planter over hele landet.



Halldis foran den nyetablerte Kvannegården i Ringebu prestegard. Dette er Vossakvann hun har fått gjennom KVANN.

Hvis du vil lese mer om Plantearvneprisen for 2019, klikk på denne linken:
https://www.nibio.no/nyheter/fekk-pris-for-bevaring-av-rips-roser-og-rabarbra

Om Norsk genressurssenterets plantearvenpris generelt:
https://www.nibio.no/tema/mat/plantegenetiske-ressurser/plantearven-prisen

Link til Ringebu prestegard:
https://ringebustavkirke.no/prestegarden/

Link til Vågå prestegard:
http://kulturarv.no/kulturminne/prestgardshagein-ullinsvin

Flere bilder fra Ringebu Prestegard kan sees på følgende side
http://www.edimentals.com/blog/?p=18952 (fra redaktørens besøk i 2018)

SEMINAR OM BRUKSGENBANKER av Susanne Pedersen

KVANN var både til stede og bidro ved seminar om bruksgenbanker 31. oktober på Fridtjof Nansen Instituttet i Oslo. Stephen Barstow og Andrew McMillion representerte foreningen med innlegg og flere medlemmer var møtt opp. Bruksgenbanker fra Storbritannia, Sveits og Hellas presenterte seg og hadde ganske så forskjellig utgangspunkter, betingelser og resultater å vise til. Paletten av bruksgenbanker er bred og under stadig utvikling. Mer omtale og klipp fra dagen fins i lenkene:

https://www.agropub.no/fagartikler/bruksgenbanker-i-europa-hva-hvem-og-hvordan
https://www.fni.no/news/community-seed-banks-as-springboards-for-enhancing-food-and-crop-diversity (lenk til video av alle foredrag på høyre siden)
https://www.facebook.com/norgesvel/videos/530366681087143/UzpfSTMxNzky



Foredragsholdere og paneldeltagere på FNI seminaret. Fra øverst til venstre: Morten Rasmussen, Muath Alsheikh, Anders Næss, Kari Clausen; Kostas Koutis, Béla Bartha, Jasper Kroon, Bell Batta Torheim, Henriette Vivestad; Catrina Fenton, Stephen Barstow, Regine Andersen, Andrew McMillion og, foran ham, Torunn Hernes Bjerkem. Foto: Jan D. Sørensen



FNI forsker Regine Andersen ledet paneldiskusjonen. Fra venstre: Anders Næss, Andrew McMillion, Muath Alsheikh, Torgun Marit Johnsen, Morten Rasmussen, Bell Batta Torheim. Foto: Jan D. Sørensen

FRA NATIONEN

Kronikken «Bruksgenbanker viktig for plantemangfold» basert på seminaret i Nationen av Regine Andersen: https://www.nationen.no/motkultur/kronikk/bruksgenbanker-viktig-for-plantemangfold

Vår egen Andrew McMillion har også skrevet kronikken «Småbrukernes rett til å selge egenproduserte frø i Norge»: https://www.nationen.no/motkultur/kronikk/smabrukernes-rett-til-a-selge-egenproduserte-fro-i-norge

ÅRSMØTE 2019 OG FAGHELG I TRONDHEIM

Den siste av en flott serie video fra årsmøte-helgen i Trondheim, laget av KVANN-medlem Ane Mari Aakernes, er nå lagt ut sammen med de andre er lagt ut her: https://kvann.no/2019/03/15/arsmote-2019 (den første video på siden som handler om selve årsmøtet)

SETT AV HELGEN 24. -26. APRIL 2020! ÅRSMØTET BLIR DENNE GANGEN ARRANGERT I STAVANGER!

ÅPEN HØRING I STORTINGETS NÆRINGSKOMITÉ

KVANN deltok tirsdag den 15. oktober i en høring i Næringskomiteen på Stortinget om neste års budsjett for Landbruks- og matdepartementet (2020). Det var styremedlem Kjell Hødnebø som deltok. Han ba Stortinget om å øke bevilgningene til forvaltningen av norske genressurser for nytteplanter og husdyr. Vedlagt er link til hans innlegg og det dokumentet som KVANN hadde oversendt til Næringskomiteen i sakens anledning. (Kjell starter kl 8:30): https://tinyurl.com/wfag87u

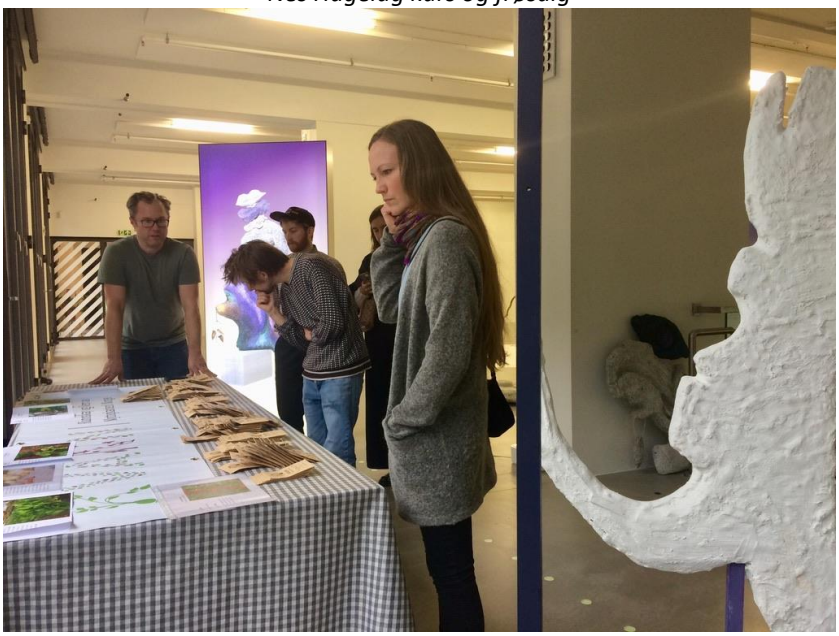
PILOT PROSJEKT FRØSALG *av* Andrew McMillion

I desember 2018 ble KVANN styret enig om å sette i gang et pilotprosjekt for å produsere og selge frø i regi av KVANN. Målet med pilotprosjektet er å åpne en kanal for at KVANN kan omsette frø som er produsert via laugene for å stimulere til at flere deltar aktivt i laug-arbeidet. Vi vil da ha mulighet til å selge frø på stand og når vi holder kurs som vil fremme arbeidet til KVANN samtidig som den bidrar til å dekke kostnadene til de som er mest aktivt i laugene.

Kvann registrerte seg som en «genbank eller lignende» hos Mattilsynet som gir oss unntak fra en del paragrafer i såvareforskriften og gir oss rett til å omsette frø. I 2019 har Andrew solgt frø på stand, hagelagtreff, frøkurs samt noe via Reko-ringer. Totalt ble det solgt cirka 1000 frøposer i 2019. Styret jobber med å utvikle en modell som skal legges fram på årsmøte for videreføring av pilot prosjektet.



Nes Hagelag kurs og frøsalg



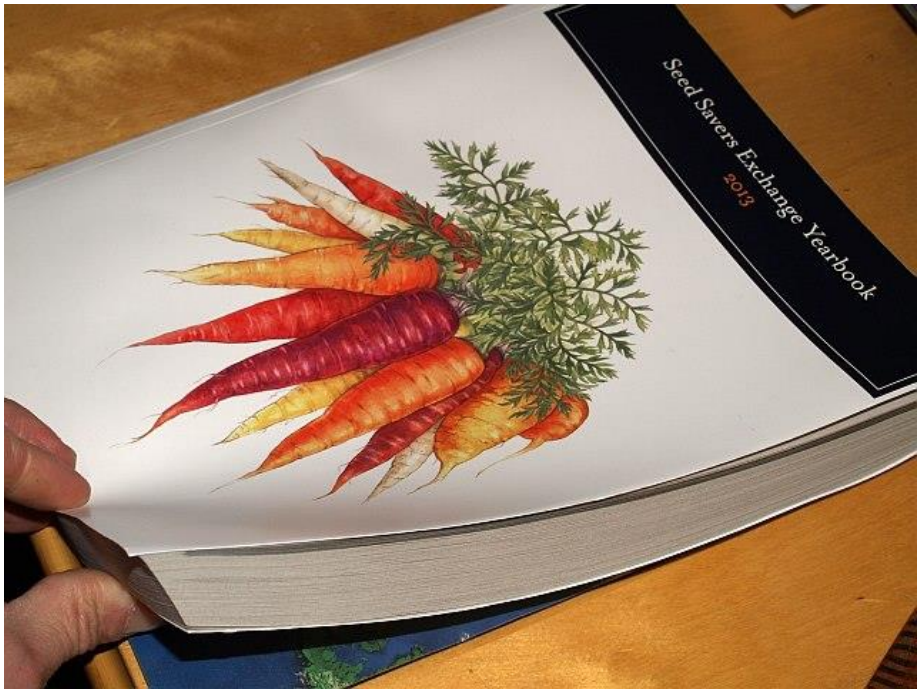
Frøsalg i Kunsthallen i Trondheim etter frøkurset der

KVANN MØTER SEED SAVERS EXCHANGE av Stephen Barstow

I 3 uker i september/oktober var jeg på tur i USA, invitert i utgangspunkt av Mid-West Wild Harvest Festival i Wisconsin hvor jeg var invitert til å holde keynote talen. Et av mange høydepunktene var et besøk hos Seed Savers Exchange (SSE) den 26. september, like utenfor småbyen Decorah, IA, bare en times kjøretur fra festivalen.

Decorah har blitt et senter for norsk-amerikansk kultur. Dette stammer fra et stort antall norske bosetninger som startet på 1850-tallet. Hver juli er Decorah også vert for Nordic Fest, en feiring av norsk kultur. Decorah er også hjemmet til Vesterheim norsk-amerikanske museum, det største museet i landet viet til en eneste innvandrergruppe. Fram til 1972 ble en av de største norskspråklige avisene i nasjonen utgitt, *Decorah Posten*. Jeg har lenge vært medlem i Seed Savers Exchange, som er KVANNs største inspirasjon, en organisasjon som startet opp allerede i 1975 for å ta vare på heirloom planter. Siden den gangen har SSE utgitt en årbok hvert år. I SSE Yearbook finner man samlet et tilbud til medlemmene på (i 2013) 12500 sorter grønnsaker gjennom hele 500 sider med småskrift» Dette er mangfold. SSE ble grunnlagt av Diane Ott Whealy og Kent Whealy etter at Diane ble testamentert frøene til to heirloom planter som oldefaren hennes hadde brakt til USA fra Bayern i 1870!

Jeg leide bil fra Madison og kjørte gjennom en kjedelig monotont landskap av nesten bare utelukkende åkerlandskap med moden mais og soya. Kontrasten var derfor veldig stor på Heritage Farm hvor Seed Savers Exchange holder til, hvor man finner kanskje den største grønnsaks-mangfold i verden? De dyrker over 1000 sorter frø hvert år og samtidig tar vare på naturen i den skogkledde elvedalen «conservation area». Gården var større enn jeg hadde forventet, på 390 ha, men det er nødvendig for å kunne isolere grønnsakene langt nok fra hverandre med tanke på fare for krysning i frøproduksjonen!



Seed Savers Exchange Yearbook fra 2013 har over 500 sider



TRUE SEED EXCHANGE - 1975

ear Charter Members

The "True Seed Exchange" is a reality. A small one, but at least it's off the ground. There are 29 of us now from all over the country and Canada. At first I was rather disappointed in the response, but I'll just have to be patient. I decided that this year, since there are so few of us, I would publish all of the letters. I enjoyed reading them all so much that I thought you would too. Everybody's love for gardening sure shines through.

I personally find that gardening is one of the most rewarding things I've ever done. Good healthful food for my family is invaluable. The insights obtained by closely watching the growing cycle of all my plants leaves me awed. And it's also a real sense of security knowing that no matter what happens, my family could eat for a year on the food we've canned and stored. I'm really wary of being dependent on other people for the essentials in my life.

Seeds have always seemed really magical to me. They are so little, but they contain such energy. I started saving and trading seeds several years ago. Several older gardeners taught me how to build up my seed and what characteristics to breed for with different plants. For instance, if you want something to be as early as possible, save seed from the first one to mature. Save lettuce seed from the last plant to bolt. If a disease wipes out most of a planting, be sure to save seed from what did make it, because it'll be resistant to that disease. We should always remember that size and quality, although very important, are not the only characteristics we can breed into our seeds.

Saving open-pollinated seed is really not hard at all. Any seed that is in a pod (beans, peas, okra, lettuce, radish, etc.) we just let mature and dry out completely on the plant. Then shell and save. For seeds from "soft" vegetables (tomatoes, squash, watermelon, cantalope, cucumbers, etc.) I have my own method. First I let the fruit mature past the edible stage, but not to the point that it's going bad. Then I put the seeds in a glass with a little water and set it out of the direct sun and stir it good several times a day. After a day or so it will start to ferment a little. This fermentation is supposed to kill several bacterial diseases. After three days I rinse them good, put them on a paper towel and let them dry completely. Then I put them in envelopes and store them where mice can't get at them.

I think we should make one rule of courtesy we should all observe. If you write to a person on the list and expect either an answer or some seeds, please enclose a stamp in your letter. I don't think an envelope is necessary because they are a hassle to send and may be the wrong size. But a stamp will always be appreciated. Also when you write for seeds, please don't expect enough for a complete planting. There has to be enough for everyone. Seeds for a hill or a few feet of row should be enough for you to try them and get seed for the following year. One person sent me seeds in a letter containing a piece of cardboard. The cardboard had a hole cut in it, tape on both sides and seeds in the center. It seemed like a good idea and only took one stamp. Also if a person does end up sending you a package of seeds, root cuttings, bulbs, etc., I think the sender should be paid for the postage.

I want to ask all of you for your help in making the "True Seed Exchange" grow. This last year I sent the idea to the Mother Earth News, Countryside (Wisconsin), Landward Ho (Oregon) and Organic Gardening and Farming. Only Organic Gardening didn't print it. I was afraid they wouldn't because they have so many seed company ads. I've thought of putting a classified ad in it, but I'm afraid of the cost. Anyhow, if any of you know of any other back-to-the-land publications, gardening magazines, garden editors for newspapers, etc., please send me their addresses. Anything that will help the idea grow. The larger it gets, the more people it will help and the greater the choice of seeds.

This year I asked you all for a quarter and a large SASE. That totalled about 35¢. Would it be alright with everyone if for the 1976 Exchange I asked for 50¢ and I'll supply the envelopes? That would handle the 3¢ postage increase 6¢ for a manila envelope and extra postage and printing costs for what will hopefully be a bigger list. I'm not trying to make any money off of this. If anyone thinks that too much just send me one quarter. I want the idea to grow because I believe in it.

Peace to you and good gardening Kent

Historiske årbøker hos Seed Savers Exchange og introduksjon til den alle første yearbook (True Seed Exchange) fra 1975

Jeg ble virkelig tatt godt imot av staben i Seed Savers Exchange og spesielt av den helt ferske direktøren Emily Rose Haga, som har lang erfaring spesielt innenfor grønnsaksforedling, og spesielt tomat-, pepper- og salatvarianter hos Johnny's Selected Seeds i Maine siden 2012.

På formiddagen hadde jeg en presentasjon for staben i Seed Savers om KVANN og litt også om mitt arbeid med flerårige grønnsaker!

Etterpå fikk jeg en omvisning av fasilitetene og Facilities Manager Jim Edrington kjørte meg en tur rundt gården for å se isolasjons-områdene for frøproduksjon, naturvern-områdene, en samling av historiske frukt og beiteområdene med Ancient White Park Cattle http://blog.seedsavers.org/blog/ancient-white-park-cattle-new-babies



Asparges «3lb Coffee Can»



Emily Rose Haga viser Stephen en gammel asparges (bilde til venstre) som snart skal tilbys medlemmene i SSE (og snart også KVANN)

Etter lunsj hadde jeg et møte om mulig samarbeid mellom våre organisasjoner fremover. Et prosjekt vi er interessert i er det SSE kaller «rematriation», dvs. å få tilbake frø av norske grønnsakssorter som har tidligere utvandret til USA med norskamerikanerene! Vi har allerede noen slike (Norwegian Pencil Bean og Hagemelden «Backlund /Bly» (se KVANNs årbok). De som var med på dette møte var Emily Rose, Sara Straate (Seed Historian), Jeanine Sheffert (Education & Engagement Manager), Heather Haynes (Development Director) og Philip Kauth (Director of Preservation). Philip leder arbeidet med å ta vare på 20.000 åpen-pollinerte grønnsaker! Derfor var jeg overrasket at bare noen uker etter mitt besøk at Philip fant tid til å sende meg en liste med 84 sorter (fra bønner til tomat) som kunne knyttes til Skandinavia og sa at de vil prøve å hjelpe oss med frø! Vi setter nå sammen en ønskeliste i samarbeidet med andre frøsamler-organisasjoner! Vi gleder oss til fortsettelsen og ønsker Emily Rose lykke til som leder av verdens største frøsamler-organisasjon!











Emily Rose Haga:
«I am very interested in growing this Norwegian Pencil Bean myself now and sharing it with my husband's Norwegian-American family. Whether it is something they would recognize is doubtful, but what a tangible way to stay connected to our heritage! I grow an orange tomato variety called Gramma Climen Haga from the SSE collection that has his family's last name, which will forever have a place at our table now, even though it is probably of no actual relation»



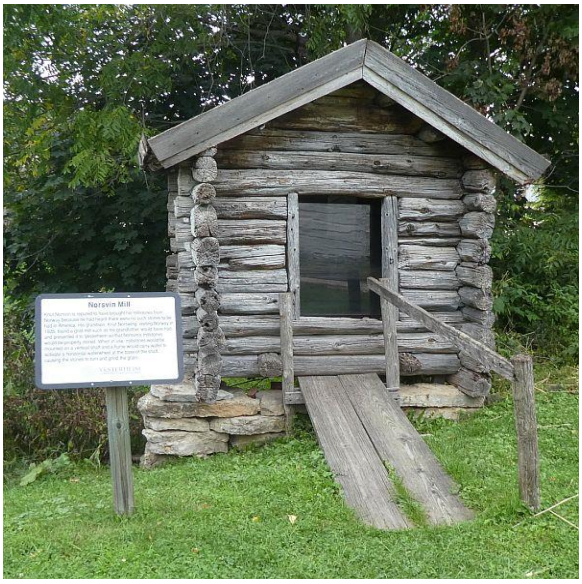
Øverst: isolasjons-feltene for frøproduksjon; Midten: the iconic Heritage Farm Barn; Nederst: flerårig-løk samling

Etter hvert kommer det flere bilder her: http://www.edimentals.com/blog/?p=24193

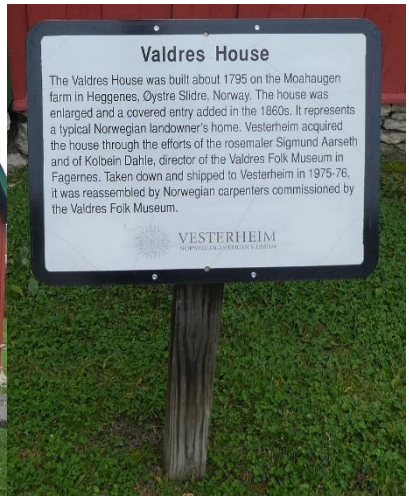
VESTERHEIM NORSK-AMERIKANSKE MUSEUM av Stephen Barstow

Etter besøket hos Seed Savers Exchange fikk jeg en omvisning av Vesterheim Norsk-Amerikanske Museum i Decorah med direktøren før mitt foredrag om flerårige grønnsaker medarrangert av Seed Savers Exchange. Det som mangler på museet er åpenbart en samling av norske grønnsaker!





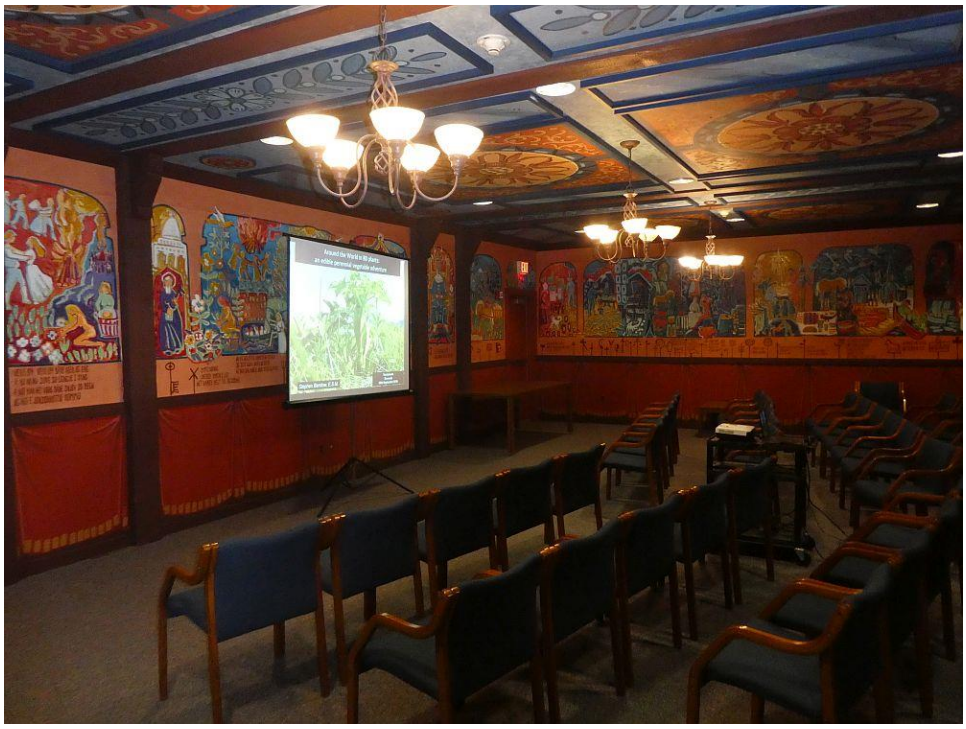








Foredraget var i Vesterheim's Gathering Room hvor den administrative delen ligger, et helt fantatisk rom dekorert av Sigmund Årseths murals (se https://www.youtube.com/watch?v=lWNQe3NmDLY) og til min glede var det full av folk fra Seed Savers Exchange og andre interesserte. Selveste grunnleggeren av SSE Diane Ott Whealy var der som var også David Cavagnaro, Heritage Farms første «farm manager» og kjent fra the Pepperfield Project (se http://www.pepperfieldproject.org), den mest kunnskapsrike gruppen jeg har hatt privilegiet å holde foredrag for.





NYTT FRA KVANN LAUGENE av Laugslederene

Siden sist har 4 laug fått laugsleder. Vi takker Renate Lyse som har sagt seg villig til å lede:

***Urtelaug** (Renate Lyse); https://kvann.no/laug/urter*

Urtelauget ble startet opp med en FB gruppe i begynnelsen av desember (https://www.facebook.com/groups/urtelaug) og 82 medlemmer har meldt seg inn og urtelauget på kvann.no har allerede 112 medlemmer! Urter er tydeligvis populær.

og ***Havrerot-lauget*** *https://kvann.no/laug/havrerot*. Havrerot er best kjent som en gammel rotgrønnsak, men er også en medisinsk urt. Det finnes en gammel landrase i Sverige, «*Gammal Gotländsk*».

Takk også til Christian Bonvik som nå leder ***Tomat-lauget*** *https://kvann.no/laug/tomat* og det er allerede registrert 41 sorter tomat som laugt dyrker!



Christian Bonvik

Andrew tar over ***Salat-lauget*** *https://kvann.no/laug/havrerot* og han skriver om planene her:

«Vi har nylig etablert Salat-lauget og jeg har følgende sorter som vi vil teste ut i 2020. Dersom noen vil prøve en sort så sender jeg nok frø til å dyrke frø av dem. Man skal helst ha drivhus til dette i at salat krever en lang sesong for å få modne frø og disse frøene må man dedikere til frøavl det første året! Fra Wild Garden Seed har vi Hyper Red Oak, Infra Rouge Leaf, Outrageous, Fine Cut Oak, Samantha, Flashy lightning butter-Oak. Fra Maison de la semence de la loire har vi Vereysience cold, Blond og Canada "Duck Salad". Til slutt har vi Russian red fra Kokopelli. Jeg har også to sorter Celtuce (stilksalat) som skal testes ut. Utfordringen med salat er at de ofte kan gå til frø tidlig eller sent. Det er en lang vei å gå for å finne sorter som vi kan bruke over hele landet.»

TA KONTAKT MED OSS OM DU KUNNE TENKE DEG Å LEDE ET LAUG?
Vi savner koordinator for bl.a. potet, bærbusker, chili, reddik, kepaløk og mais. Noen laugsledere også ønsker hjelp, så ta også kontakt om du er interessert i et laug som allerede har en leder!

Hvitløkslaug *(Torstein Jæger Dahlen og Anders Nordrum);* https://kvann.no/laug/hvitlok
Vi har en spennende hvitløksår foran oss og har fått lov å reprodusere følgende flott artikkel fra Avisen Valdres, skrevet av Ivar Brynhildsen, som er en god oppsummering av det som er nytt i hvitløkslauget!

Jakter på den beste hvitløken - i Valdres

Denne uken legger Torstein Jæger Dahlen og Anders Nordrum ut et testfelt med 40 hvitløkssorter i parsellhagen til Engebret Månum ved Førsøddin på Leira. De vil finne de beste sortene og bidra til å gjøre hvitløksdyrking til allemannseie for Ola og Kari - slik Geirlauken en gang var det for våre forfedre. Et plantenavn britene forøvrig snappet opp og uttalte garlic.

Den globale grønnsaken
Hvitløk dyrkes over hele verden i alle klimasoner, sier Anders - men ulike sorter krever svært ulike vokseforhold. De fleste av de i alt 40 sortene som nå skal testes kommer fra ivrige hobby dyrkere, mest fra Norge men også fra andre skandinaviske land. Felles for svært mange av de er at de opprinnelig stammer fra Øst. Men vi har også fått inn setteløk fra Norgro og Solhatt, som begge er en viktig aktør i frø og setteløkmarkedet.



Det ble bare sånn
Dahlen og Nordrum kan ikke vise til noen langsiktig plan - veien har bare blitt til mens de har gått. Det startet med de to hvitløkene Barbro og Anders Nordrum fikk av en munk i Hviterussland sommeren 2001, sorten fulgte videre med til fengselet i 2011 og har siden spredd seg blant annet via grønnsaksmarkedet. Under en hagevandring i regi av Norsk Landbruksrådgivning på fengselet sommeren 2013 oppfordret Anders deltakerene til å prøve å dyrke sorten på fjellet, siden hans egen erfaring tydet på at den ville klare seg godt i høyden. Margit Bratvold grep ideen og startet med å dyrke på sin støl nær 1000 moh. Dette ble en stor inspirasjon for mange. Fra henne fikk Torstein igjen sorten og han har siden dyrket den både hjemme på Fagernes 400 moh og på hytta i Smørlia på 1050 moh. I takt med at erfaringer og problemstillinger ble tydelige, vokste også behovet for å lage en plattform der vi og andre interesserte kunne samle og dele kunnskap om hvitløksdyrking. Dette munnet igjen ut i etablering av Facebook-gruppen som i dag heter «Hvitløksdyrking i hele Norge». Gruppen har omtrent 1100 medlemmer og administreres av Torstein og Anders.
For oss og mange andre, har denne Facebook-siden blitt en rik kunnskapskilde. Her får vi del i dyrkeres erfaringer fra Kristiansand til Alta og fra fjord til fjell. Siden vi alle bare er amatører på hvitløk, er det en stor gjensidig glede å få del i alle disse dyrkings erfaringene, sier Torstein.
Hvitløk er ikke bare hvitløk
Som de fleste andre prøvde også vi å dyrke hvitløk fra grønnsaksdisken. De kom sjelden igjen året etter og de ble små. I dag har vi lært bedre. På samme måte som man ikke spenner en flokk pudler

foran en slede i Finnmarksløpet eller bruker en husky som fuglehund, så setter man heller ikke en hvitløkssort fra sydligere breddegrader i norsk jord. Det er stort sett de kraftige hardneck sortene fra Øst-Europa som har noe å gjøre i norske hager, sier Anders. Med rett sort, kan alle med en kjøkkenhage, hvor som helst i Norge, dyrke sin egen hvitløk.

Forskningssamarbeid

Anders forteller at sorten han og Barbro fikk fra munken i Hviterussland, nå er blitt del av et forskningssamarbeid med planteforskeren Dag Ragnar Blystad ved NIBIO på Ås i spissen. Ved god hjelp av Hilde Tveiten Døvre fra Valdres Næringshage, ble det bevilget Grønt skifte midler og arbeidet med virusrensing av sorten fra Hviterussland kom i gang. Fra nå av går sorten fra munken under navnet «Valdres», siden dette er en gammel landsort med ukjent opphav. Det er i Valdres den nå har sitt kjerneområde i Norge og det er her fra fjellet i Valdres nytt virusrenset materiale om noen år skal spres ut til dyrkere over hele landet. Blystad sier at denne typen forskningssamarbeid med både ildsjeler og profesjonelle dyrkere gjør det lettere å finne frem til de beste sortene av mange matvekster for så å kunne rense det beste plantematerialet for virus og andre sykdommer, før det settes i produksjon. Dette er et avgjørende viktig arbeid både for yrkesdyrkere og for kjøkkenhagedyrkere.

Professoren

Det var Stephen Barstow, nå pensjonerte havforsknings-professor og leder av KVANN (Norwegian Seed Savers), som etter et besøk i Valdres sommeren 2017, der han bla så på hvitløken til Barbro og Anders på Brattstølen i Tisleidalen, begynte å legge en plan. Fjelldyrkingen stemte godt overens med hans tanker om at støls- og setervanger og hyttehager bør være gode dyrkingsarenaer for de riktige grønnsakene og nyttevekstene. I fjellet kan dessuten plantemateriale lettere holdes friskt - fritt for skadedyr og sykdommer. Samtidig tenkte han at Torsteins stadig pågående testing av nye hvitløkssorter i et utpreget innlandsklima var interessant for alle. Dermed ble Torstein og Anders utfordret til å lede KVANNs hvitløkslaug, en gruppe som skal jobbe med å ta vare på og registrere sortsmangfoldet av hvitløk i Norge.

Systematikeren

Anders har den gartner faglige bakgrunnen, mens adjunkten Torstein er systematikeren - uten Torstein kunne vi glemt hele prosjektet, sier Anders. Gjennom de siste årene har vi fått inn fler og fler sorter fra dyrkere over hele landet - og alt går rett i Torsteins varetekt. Han systematiserer, registrerer, veier og holder stålkontroll. Helt avgjørende for å få et fornuftig utbytte av et slikt testfelt. Dette kan bli spennende, sier Anders som samtidig retter en stor takk til Engebret Månum som alltid like velvillig stiller god dyrkingsjord til disposisjon.

Da geirlauk ble garlic

Utrolig nok er altså det engelske navnet garlic, etymologisk avledet direkte av vikingenes geirlauk, sier Stephen Barstow. De tok seg som kjent noen turer til Storbritannia hvor de på mer enn en måte satte spor. Geir betyr spyd og sikter til en løk med spyd/lanseformet bladverk/blomsterstand - ikke ulik hvitløk. Selv om det ikke er den samme arten.

Men Geirlauken kom ikke opprinnelig fra Norge. Vikingenes mange utenlandsturer gikk i ulike himmel retninger og brakte tilbake mye nytt fra det store utland - på godt og vondt - for med handel og plyndring kom både varer, slaver og krydderplanter til oss i skjønn forening. Øst-Europa var populært, siden de der også kunne treffe handelsmenn fra blant annet Konstantinopel, dermed fikk de også tilgang på varer som kom Silkeveien fra øst. Nordmenn har tilsynelatende alltid reist mye og har trivdes godt i kulturelle smeltedigler.

Hvitløksdag 2020

Går alt etter planen, blir det arrangert en spennende nasjonal fagdag om hvitløksdyrking for både fagfolk, hobbydyrkere og kokker her i Valdres neste høst. Utgangspunktet blir blant annet resultatene fra testfeltet på Førsøddin avslutter Torstein og Anders.

Kanskje blir Valdres med dette enda en liten attraksjon rikere?



Kål-lauget *(Andrew McMillion)* *https://kvann.no/laug/kaal*

I 2019 var det spesielt Marie Melhagen som bidro mest i lauget ved å reprodusere flere tusen Shetland kålfrø. Katharina Ammermann klarte å overvintre Purple Tree Collard ute i Oslo, noe som er ganske imponerende for en plante som er mest kjent fra California. Videre kan det nevnes at Hanna Testroet holder på å overvintre Shetland kål som hun skal forsøke å dyrke frø av i 2020. Hun lagrer dem i kjelleren som nok er den tryggeste måte for de som ikke bor langs kysten der det er mildt nok for at de kan overvintre den slik det er gjort på Shetlandsøyene. Benedicte Brun fra Matskogen på Landås i Bergen deler sine egne frø som hadde utgangspunkt i Christ Homanics' foredling av flerårige kål i Oregon. Hun fikk frøene fra KVANN venner Tycho og Caroline i Danmark. Flere informasjon om HomanicsXTychoXBenedicte kale blir delt på laugsiden. Det er nå 35 medlemmer i kål-lauget. I 2020 kommer vi til å sende Shetland kål frø til blant annet Lofotr vikingmuseum på Borg i Lofoten. Flere KVANN medlemmer kommer til å delta på Viking festivalen på Borg i august 2020 der vi skal lage en viking kål-rett av seiersløk og Shetland-kål av råvarer fra Lofoten. Dette er i regi av Fra Frø til Fat prosjektet som KVANN, Frøsamlerne og Sesam samarbeider om med midler fra Nordisk Minister Råd. Av de fem planter som blir profilert i Norge er det to Brassica sorter: Shetland kål og Målselvsnepe. En morsom kobling er at vi skal også forhåpentligvis besøke Målselv og Steigen prestegårdene som begge var med i Schübelers nettverk av forsøks-stasjoner på slutten av 1800-tallet. Dersom noen brenner for en spesiell sort kål-vekst så er dere hjertelig velkommen inn i lauget.

Lauget for squash og agurk *(Andrew McMillion og Jean Paul Maire Espedal)*

https://kvann.no/laug/squash-og-agurk

Andrew deler frø av Mandan Squash som han har skrevet om her: https://www.permaculture.co.uk/articles/mandan-squash-heritage-variety-suited-short-summers. Vi trenger flere aktive i squash lauget, så det er bare å melde seg på!

Sansai-lauget *(Andrew McMillion og Stephen Barstow)* *https://kvann.no/laug/sansai/*

De som vil ha Udo (*Aralia cordata*) frø bør helst bestille nå da de trenger lang kuldebehandlingstid. Om du bor i Nord Norge eller i fjellbygdene kan dette være lauget for deg!

Frukt- og nøtte-lauget (Eirik Lillebøe Wiken og Kjell Hødnebø) *https://kvann.no/laug/frukt*

Fruktlauget er nå blitt utvidet til å omfatte også nøtter, basert på nøttetrær som vokser i Norge. Vi bl.a. fått sette ut en spesiell valnøtt fra Hviterussland i år. Det blir spennende å se om den trives her hos oss! Det er også plantet flere valnøtt-trær og storfruktet hassel i KVANNs hage hos Væres Venner Felleshage i Trondheim i sommer. Dette lauget har nå til sammen 32 medlemmer og det er plass til flere. Det er bare å forespørre medlemskap på laug-siden på kvann.no eller kontakte Eirik Lillebøe Wiken (leder) eller Kjell Hødnebø, så ordner det seg. Lauget har også egen side på Facebook: https://www.facebook.com/groups/304018926892410). Frukt- og nøttelauget gir informasjon til medlemmene om fruktsorter, arrangerer kurs i poding og annet og er et samlingspunkt for medlemmene i KVANN som er interessert i dyrking av gamle eller nye fruktsorter. Lauget holder god kontakt med de norske klonarkivene som har gamle fruktsorter, og medlemmene kan få bestilt podekvist av forskjellige sorter direkte fra disse stedene. Vi planlegger også nye podekurs til våren.

Allium-laug (Stephen Barstow) *https://kvann.no/laug/allium*

I løpet av høsten er det sendt ut ca. 50 løk (vegetativt formerte) fra Allium samlingen på Ringve Botaniske Hagen og det er nå 40 medlemmer i lauget! Vi er veldig fornøyde med de første 3 måneder siden oppstarten. Det er nå bestemt at den offisielle åpningen av Allium-hagen «Chicago» på Ringve blir på 26. august! Stephen holdte et foredrag om «Allium til pryd og nytte» for Nes Hagelag den 29. oktober og flere KVANN-medlemmer var med! Vi er nå i full gang på Allium-laug siden på kvann.no! Det blir mulig å se de fleste av våre løk under kurset i permagrønnsaker som Stephen arrangerer i Malvik helgen 8. – 10. mai (flere informasjon kommer og det er ingen påmelding enda).

Lauget for Flerårige Grønnsaker (Stephen Barstow) *https://kvann.no/laug/fleraarige-gronnsaker*

Lauget startet opp i begynnelsen av desember med etablering av en Facebook gruppe og vi har allerede 50 medlemmer. Vi holder på å starte opp lauget også på kvann.no hvor de fleste diskusjonene flyttes etter hvert! Velkommen! Det er mange tilbud på flerårige grønnsaker i høstkatalogen. Det blir helgakurs i permagrønnsaker hos Stephen i Malvik helgen 8. – 10. mai (flere informasjon kommer, men det er ingen påmelding enda).

En ny engelsk podcast med Stephen på UK basert *Roots and All* bloggen: https://tinyurl.com/whydg34

[Cite your source here.]

MINE VIKTIGSTE FLERÅRIGE SKOGSHAGEGRØNNSAKER (DEL 3) av Stephen Barstow

(De 10 første profiler i Nyhetsbrevene 10 og 11 som skal finnes etter hvert på kvann.no og selve profilene blir lagt ut under Lauget for Flerårige Grønnsaker, https://kvann.no/laug/fleraarige-gronnsaker)

11. Humulus lupulus / *Humle*

For rundt 20 år siden var jeg i Venezia for et møte tidlig i april og ble overrasket over å finne bunter med humleskudd, *bruscandoli,* solgt som grønnsak på Rialto marked. Jeg var senere i Firenze og på en sykkeltur ute på landet fant jeg ville humler som vokste langs en elvebredd. Humleskudd har blitt brukt i det vestlige Middelhavet siden antikken, og bruken er dokumentert de siste årene i avsidesliggende landsbyer og tradisjonelle retter både i Italia, Spania og Marokko. Som oftest var skuddene brukt kokt og/eller stekt med eggerøre med andre aspargeslignende urter. Humle er en vidt distribuert plante på den nordlige halvkule, og blir funnet vill eller forvillet over det meste av Europa



Humleskudd på Rialto marked i Venezia, på en elvebredd i Toscan og Venezia-inspirert Pasta Nero di Seppia med humleskudd-grønn pastasaus, parmesanost og pinjekjerner er en fargerik kombinasjon.

fra Middelhavet til Nord-Norge. Ellers vokser denne arten vill østover til Sibir, og varieteten cordifolius har en isolert distribusjon i Japan. Når jeg var i Japan våren 2016 fant jeg viltvoksende humle som brukte japanslirekne som klatrestativ! Humle finnes også som en villplante og naturalisert fra dyrking over store deler av Nord Amerika.



Humle som vill klatreplante i Wisconsin, U

Det er opprinnelig en klatreplante i løvskog og kan nå seks eller syv meter under optimale forhold, men dør helt tilbake til røttene hver høst. Lenger nord i Europa er det usikkert om bruken av humle som grønnsak skjedde før den ble bedre kjent som ingrediens i øl. Kommersiell dyrking av humle startet på 1500-tallet i Belgia. Urtelege John Gerard nevner at skuddene kunne spises i 1633 som følger, 'Knoppene eller de første spirene som kommer kommer frem om våren blir brukt og spist i salater. Den svenske botanikeren Linné noterer seg at i 1760 nederlenderne spiste skuddene. Humleskudd ble senere populært blant humlegård-arbeidere i Kent på1800-tallet. Da skudd ble beskjært om våren, brukte arbeiderne de smidige toppene som mat. Skuddene er kjent for har blitt brukt i suppe og servert som asparges med smør på toast og de ble også solgt på Covent Garden-markedet i London. Roger Phillips (i Wild Food fra 1983) inkluderer en engelsk oppskrift fra 1700-tallet for *Hop Top Soup*. De siste årene har det også blitt sett humleskudd i supermarkedene i Storbritannia. En renessanse for interesse for humleskudd har blitt sett i humledyrkings-områdene, *Flanders i Belgia. Som så ofte er det som en gang var bondemat nå servert i lokale* gourmetrestauranter. Det er nylig blitt utviklet teknikker som gir to innhøstinger hvert år i veksthus. I motsetning til italienske bruscandoli, er belgiske *jet de houblon* hvit, de er nemlig bleket ved å trekke jord over røttene.

Her i Norge er humle et vanlig syn hvor de klatrer opp gamle våningshusvegger, en relikvie fra tidligere lokal humleproduksjon for ølbrygging. Det er imidlertid ingen registreringer av at

skuddene brukes til mat, bortsett fra at det nevnes i Holmboe i *Gratis mat av ville planter (1941)* som snakker varmt om dem! Native Americans i Nord Amerika brukte hovedsakelig humle medisinsk, selv om det er noen funn av at humle ble brukt som smakstilsetning i brød og kokte poteter.

Alle med hage kan enkelt dyrke sine egne gourmet humleskudd. Mine forsøk har vist at man kan ta de første skuddene og plantene sender opp nye skudd som fortsatt rekke å blomstre slik at man kan også høster humle til øl. Så vidt jeg vet er det ingen humlekultivarer utviklet for skuddene. Det kunne være en interessant studentprosjekt å måle skuddene og næringsverdi i våre klonsamlinger i Norge (Apelsvoll) og hos Nordgen / SLU i Alnarp i Sverige hvor bildene er tatt!

Man kunne også prøve de nye dvergvariantene som 'First Gold' («Prima Donna» og «Golden Tassels» (egentlig ikke så «dverg» i a de vokser til ca 2,5m). Humle er ikke så kravsom når det gjelder jord og tåler både full sol (opp for eksempel en husvegg) og dyp skygge (for eksempel på nordsiden av et hus).

Det kan derfor også brukes som en klatreplante i skoghagen.

Skuddene vokser raskt under varme perioder på våren, så ikke vend ryggen, ettersom de blir fort for fibrøse, selv om toppene er alltid bra. Gylne humle-skudd kan også produseres om man bruker

prydvarianter som gulhumle varianten «Aureus», også en flott edimental (prydsak) (bilde til høyre).



Gulhumle

Vi satser på at medlemmene av KVANN får igjen mulighet gjennom Årboka som kommer i februar å bestille stiklinger av de gamle Norske humleplantene som er samlet i en klonsamling hos NIBIO Apelsvoll Forskningsstasjon som ligger på vestsiden av Mjøsa i Østre Toten kommune. Gjennom lenken nedenfor finner dere tre artikler som forteller mer om samlingen og analysene som er gjort (noen sorter skal være gode sorter for ølbrygging; se http://www.edimentals.com/blog/?p=20937).

Kanskje har akkurat du lyst til å koordinere et Humle-laug? Dette vil kvalitetssikre vårt arbeid med humle, en fantastisk ølplante, urt og et av de beste vår-grønnsakene på høyde med asparges når det gjelder smak! Ta isåfall gjerne kontakt med oss!
(Mye av stoffet her er hentet og oversatt fra min bok *Around the World in 80 plants*)



Stephen besøkte Sveriges lantbruksuniversitets (SLU) samlinger av flerårige planter i Alnarp, Sverige i slutten av april 2019 og la merke til ganske store forskjeller i tidlighet og skudd-tykkelse blant humle klonene.

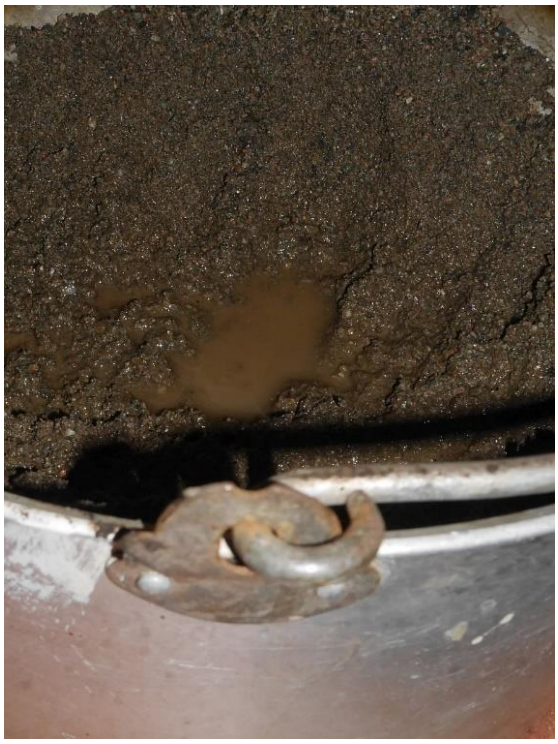
KULDEBEHANDLING AV FLERÅRIGE GRØNNSAKER av Stephen Barstow

I over 20 år har jeg sådd frø av flerårige planter vinterstid. Her forteller jeg hvordan jeg gjøre dette i praksis. Frø av mange, men langt fra alle flerårige vekster krever det man kalle kuldebehandling eller stratifisering for å kunne spire. For enkelte frø er det nok med noen uker i en kjøleskap (feks stjernemelde / *Hablitzia tamnoides* normalt spire i kjøleskapet etter kun 1-2 uker). Andre planter som trær og busker kan ta 2-3 år før de spirer (dette fordi de har en hard frøskall som må brytes ned av mange omganger av frysing og tining,varme og kulde før spiringen kan komme i gang). Mange gir opp alt for tidlig. Det finnes databaser på nettet med detaljer om hvordan man best spire frø i forskjellige planteslekter, feks *Tom Clothiers Germination data base* som jeg begynt å bruke for snart 20 år siden: https://tomclothier.hort.net.

I dag bruker jeg en forenklet metode og stort sett behandler frø av alle flerårige planter (unttatt surjordsplanter) likt. Dette er planter som jeg skal ha i mange år, så det spille liten rolle for meg at frøene spirer fortest mulig. Derfor kuldebehandler jeg de aller fleste flerårige planter likt – ute i hagen under en spesiell-laget plantekasse / benk av tre som er åpent i toppen og dekkes av en fibernett (Enviromesh) som varer i 20 år eller mer og slipper gjennom nedbør og lys men ikke bjørkefrø, den verste ugress frø hos meg. Om man vil kan man ta såpottene inn i varmen om våren for raskere spiring, men det gjør jeg ikke…de spirer når de er klar!

Jeg har ikke opplevd problemer med gnagere alle de årene jeg har drevet med dette, men det er lurt å sette såpottene / brettene et sted de ikke kommer lett frem til.

Jeg bruker en såmiks av 50% grov sand som jeg steriliserer ved å koke på mitt vedovn og 50% torvfri kompost (fra Felleskjøpet). Jeg har ikke funnet en god hjemmelaget miks uten å bruke torv.



Jeg bruker melkekartonger med 10-15 hull i bunn (laget av fek en saks og nesten fyller med såmiksen og vanner litt. Jeg sår flere sorter i samme kartong, men ikke samme plantefamilie ved siden av hverandre. Dette er sikkert ikke lurt for nybegynnere som ikke kjenner hvordan frøplanter ser ut…dette lærer man etterhvert og kan være noe vi tar opp i et senere nyhetsbrev.



Man kan også gjenbruke yogurt-og rømme-begre og lignende.

Hver av såkartongene får et nummer (42/19 er nr 42 i 2019). Sådybden varierer litt etter





Min kuldebehandlings-benk

plantefamilien, kanskje dobbelt så dypt som frøens diameter. Allium (løk) og planter i klokkefamilien dekker jeg nesten ikke (om man sår dem for dypt spirer dem ikke). Et veldig tynt lag av såmiks er tilstrekkelig. Når jeg sår, presser jeg ned i såmiksen like langt som sådybden og sår frøene forsiktig. Jeg lager merkelapper, igjen fra yogurtbegre og press så langt ned som mulig (telehiv i såkartongene kan løfte lappene etter hvert). Til slutt dekker jeg frøene med en passende lag med såmiks og skriver opp i en 5-års dagbok hva jeg har plantet i hvilken såkartong (med ID nr, for eksempel 42/19) og riktig rekkefølge. Om plantelappene skulle forsvinner er det som regel mulig å finne ut hva som spirer.
Alt dette er mye enklere for dere som skal bare så noen sorter. Man kan bare ha en sort i hver såpotte! Til slutt dekker jeg vanligvis med et tynt lag av perlitt evt. en type kattesand, som er brent leire (det er viktig at det er sorten som absorberer ikke). Jeg hadde gått tomt for til disse bildene.



Så er det bare å fjern dypt snø og følge med på spiring som kan hos meg i Trøndelag begynner allerede i slutten av mars! Lykke til! Det kan bli en spennende lidenskap…



På plass med såkartonger fra i fjor

SPØRSMÅL KAN RETTES PÅ LAUG-SIDEN:
https://kvann.no/laug/fleraarige-gronnsaker

KURSHOLDERE

Både Andrew, Stephen og Eirik holder kurs for KVANN.
Nå har medlem ***Yngvil Samuelsberg Thomassen*** også meldt seg på til tjeneste. Hun skriver:
«Jeg er gartner og kursholder. Jeg bor på Østlandet (Vormsund) og holder fortrinnsvis kurs innenfor 1t kjøretid omkrets, men har også slekt på Vestlandet og kan holde kurs i sommerferien i Stavanger / Haugesund / Tysvær- området. Men på disse vestlandskursene har jeg ikke mulighet til å ta med så mye utstyr. Jeg tilbyr blant annet disse kursene:
*- **Fermentering av grønnsaker.** 2,5t. Fermentering er en konserveringsprosess som er veldig helsefremmende og kultiverer gode bakterier. Det er gull for magen! Dette er lagt opp som en workshop hvor vi først lager tradisjonell surkål og så tradisjonell kimchi. Deltagerene får med seg glass hjem og hefte hvor det står hvordan de fortsetter fermenteringsprosessen.*
*- **Spiselige ville vekster**. ca 2t. PPT fremvisning etterfulgt av tur ut. Dette kurset går jeg igjennom sesongen og informerer om hvilke vekster som er gode å høste, og hvilke deler av planten vi høster. Fortrinnsvis holder jeg kurset mellom mars - september, for å ha noe å plukke. Vi tar en runde i nærområdet etterpå. Deltakerne får med seg hefte med informasjon hjem.*
*-**Hagesalat** ca 2t. PPT fremvisning etterfulgt av tur ut. Dette kurset er lignende spiselige ville vekster, bare at her har jeg også med det som vi kaller for "Prydsaker" - dvs spiselige prydvekster. I de fleste hager vokser det nemlig en rekke spiselige prydvekster som man med fordel kan høste og bruke i maten. Staudene (flerårige planter) setter pris på å bli frisket opp å få seg en nedskjæring også. Fortrinnsvis holder jeg kurset mellom mars - september, for å ha noe å plukke. Vi tar en runde i nærområdet etterpå. Deltakerne får med seg hefte med informasjon hjem.*
*- **Så et frø**. ca 1,5t. Nybegynnerkurs i hvordan få et frø til å vokse og bli til en plante. Passer for alt fra balkongkasser, urner og til pallekarmer og kjøkkenhage. Vi sår sammen. Deltakerne får med seg hefte hjem. Kurset passer best fra januar - juli. For høsthalvåret har jeg et annet kurs. Passer også for barn.*
*- **Innendørs kjøkkenhage hele året.** ca 2t. Nybegynner - litt øvet kurs i hvordan man kan dyrke innendørs. Spirer, mikrogrønt, babyblad og til store planter. Hva trenger plantene for å trives inne? Deltakerne får mange smaksprøver og de får med seg et hefte hjem.*
*- **Så om høsten og vinteren**. 1,5t. Dette kurset er delt opp i to deler. Første del handler om hvilke vintergrønnsaker vi har, som liker å vokse i den kalde årstiden. De skal såes fra juli - august, og vokser helt til den virkelig bitende frosten tar dem i november eller desember. Del to handler om hvordan man får flerårige planter - stauder til å spire. Disse har en frøhvile man må bryte, og den brytes med kuldeperioder. Disse frøene er fine å så i september - januar. Kurset passer å holde i juli - januar. Vi sår de aktuelle frøene for denne perioden, og deltakerne får med seg hefte hjem.*

Det er også mulig for meg å skreddersy kurs eller utvikle andre i samme sjanger, om det er ønskelig.»

TA KONTAKT MED REDAKTØREN OM DU KAN TILBY KURS!

[Cite your source here.]