KVANNs NYHETSBREV #13

Kunnskap og Vern Av Nytteplanter i Norge / Norwegian Seed Savers

29. april 2020

Web: http://kvann.no

Epost: post@norwegianseedsavers.no

Facebook: https://www.facebook.com/groups/planteklubben
(KVANNs FB gruppe hvor medlemmene er velkommen til å diskutere nytteplanter!)

https://www.facebook.com/KVANN.org (KVANNs offisiell FB side)

Redaktør: Stephen Barstow

HVA OG HVOR I NYHETSBREV #13?

REDAKTØRENS GRØNNE ORD 3
VOSSAKVANN 5
POMOLOGISKE ORD FRA LAUGSLEDER I FRUKT: OM EPLESORTEN WAGENER 7
NYTT OM GENRESSURSER I RINGVE BOTANISKE HAGE 9
NYE RETNINGSLINJER FOR PLUKKING AV RAMSLØK I NORGE 17
MANGFOLD ER EN BEREDSKAPSHAGENS STØRSTE STYRKE 18
NYTT FRA KVANN LAUGENE 21
KLOSTERBØNNE – EN STANGBØNNE FRA VERDENSUTSTILLINGEN I PARIS I 1867 28
DYRKINGSVEILEDNINGER FOR NYTTEVEKSTER 31
SOW YOUR RESISTANCE I FRANKRIKE 33
FLERÅRIGE GRØNNSAKER OG ARCHE NOAH I ØSTERRIKE 35
DYRK FRØ TIL STRØ 38
HVA SKJER I MEDLEMMENES HAGER? 44
OM SARPO POTETENE 50
MINE VIKTIGSTE FLERÅRIGE SKOGSHAGEGRØNNSAKER (DEL 4) 53
GRØNNE GAVER? 56

REDAKTØRENS GRØNNE ORD

Kjære nye og gamle medlemmer i KVANN!
Det er nå blitt over 750 brukere av vår webside og vi har hatt en eventyrlig vekst den siste måneden med en ca. 25-30% økning i medlemsmassen! Velkommen alle nye og takk for at dere støtter vårt viktige arbeid! Nå virker det som om "alle" ønsker å dyrke mat selv, og nå som denne koronakrisen er et faktum snakker flere om at matberedskapen i Norge er altfor dårlig. Dette er noe vi i KVANN har jobbet med og snakket om i flere år. Anders Nordrum, ansvarlig for datsja.no, er kanskje en av de viktigste stemmene for å øke matberedskapen i Norge, og da er det passende at han skriver om hvor viktig mangfold er i et beredskapsperspektiv i dette nummeret av nyhetsbrevet.
I likhet med andre som tilbyr frø gjennom KVANNs Årbok har jeg opplevd stor pågang fra folk som vil bestille frø og plantemateriale, og dette er en del av grunnen til at dette nyhetsbrevet kommer senere enn planlagt. Et 30-talls medlemmer venter på bestillingen sin fra meg og de skal jeg prøve å få sendt ut så fort som mulig. Heldigvis har jeg fått hjelp med pakking, ellers ville ikke dette ha gått (takk, Meg!). Et lite ønske fra meg er at alle som mottar frø og planter gjennom KVANN noterer ned det dere har fått, spesielt sortsnavnet og lag gjerne et kart når dere planter ute i hagen. Plantelapper forsvinner som regel! Bruk gjerne KVANNs Excel ark til dette (*https://kvann.no/planteutveksling/dokumentasjon-og-sporing).*
Jeg har også hørt om frøfirmaer som er utsolgt, andre som har tredoblet salget. Vår venn Nathan Klein i Experimental Farm Network i USA lanserte et Victory Garden nettverk i USA, som nå heter Cooperative Gardens Commission og det er mange som er med der borte!
18.mars gikk KVANN ut med en melding på vår webside hvor vi oppfordret til landbruksdugnad. Vi oppmuntret KVANNs medlemmer som plutselig har blitt arbeidsledige eller fått økt kapasitet om å anvende denne tiden til lokal mat-produksjon. Videre oppfordrer vi alle medlemmer om å utvide produksjonen av det man har planlagt for i år. Andelslandbruk, felleshager osv. opplever også stor pågang fra folk som vil sikre sin matforsyning, og det finnes fortsatt muligheter! Vi har for eksempel fortsatt mye plass på Væres Venner Felleshage i Trondheim!
Vi opplever også at flere vil hjelpe til i organisasjonen og vi takker dere for dette! Ellers i dette nyhetsbrevet kan vi fortelle om nyoppdagede Vossakvann- og klosterbønne-linjer; om vintereplesorten Wagener; det er nyheter fra de fleste laugene; nye retningslinjer for plukking av ramsløk; tips fra vårt yngste styremedlem om websider han har hatt nytte av i dyrkingen sin; Andrew har vært i Frankrike og jeg i Østerrike (begge med tog); medlemmene selv forteller hva slags planer de har for i år; det er en artikkel om genressursarbeidet på Ringve Botanisk Hagen; om Sarpo potetene; en flerårig grønnsak fra et lite øy utenfor Korea som vokser om vinteren og hvilke frø man kan dyrke eller samle som kan brukes som strø på brød og bakst!

Vi håper at alle dere medlemmer og deres nærmeste familien holder dere frisk og raskt gjennom denne vanskelige tiden!
La oss ha tro på at når denne "lille" krisen er over så går vi inn i en ny og bedre verden – man kan i alle fall håpe, og bidra selv til det!
Jeg vil også bruke anledningen foran årsmøtet til å takke alle styremedlemmene, valgkomiteen, webmasteren, revisor og laugsledere for et godt samarbeid og hardt arbeid i året som har gått!

Stephen, leder og redaktør

Korona tiltak og Arrangement i 2020

Styret i KVANN håper alle er friske og raske og unngår smitte fra dette viruset eller ikke får store ulemper dersom dere blir smittet! Ta vare på hverandre og bruk hagen mens dere er hjemme!
Som alle andre organisasjoner og foreninger har også Koronaepidemien påvirket vår aktivitet. Vi har vært nødt til å avlyse noen arrangementer. Vi har egentlig bare utsatt dem, og kommer tilbake til dere med ny informasjon om når vi kan få gjennomført møtene i lys av hvordan epidemien utvikler seg og er over.

KVANNs årsmøte skulle ha funnet sted i Stavanger lørdag 25. april, med påfølgende faglige samlinger samme dag og søndag den 26. Det ble ingen fysisk samling i år, men det ble en vellykket årsmøtet virtuelt gjennom Zoom. Vi satser på å arrangere årsmøtet i Stavanger neste år istedenfor!

KVANN oppfordrer til landbruksdugnad! Kriser som den vi opplever nå krever at alle omprioriter energiforbruk og fokus. Vi ønsker å oppmuntre KVANNs medlemmer som plutselig har blitt arbeidsledige eller fått økt kapasitet om å anvende denne kapasiteten til lokal matproduksjon. Norsk landbruk er i en krisesituasjon da mange utenlands sesongarbeidere som normalt kommer til Norge på våren, ikke kan komme.

Styret ønsker å kommunisere med alle medlemmene gjennom alternative kanaler. Vi vil åpne både hjemmesiden og våre Facebook-sider for gode innlegg, videoer, youtube-snutter, bilder og gode historier om hagestell og nytteplanter slik at det kan inspirere og hjelpe alle videre i en tung stund. La oss hjelpe og støtte hverandre videre: for det kommer en ny tid også etter Korona. Og da skal vi stå sammen i arbeidet for å ta vare på gamle rare planter og utprøve nye sammen med alle dere!

Med vennlig hilsen alle i KVANNs styre

VOSSAKVANN *av* Margunn Ree Michelsen
(Denne artikkelen ble trykket i Bergens Tidende 10. august 2001)

For å lese artikkelen, klikk her: *Margunns Vossakvann Artikkel*

Bli gjerne med i Angelica-lauget
https://kvann.no/laug/angelica og hjelper oss ta vare på og forbedre Vossakvann-linjene!
Møtt den nye lederen av lauget Michał Strzegocki som bor i Voss! Velkommen Michal!



Vossakvann, Bordalen-linje

DEL DINE BILDER

Vi oppfordrer medlemmene til å ta bilder av alt som skyter opp av jorda nå, ute og i spirekasser.
Da kan vi sette opp en "vår-karusell" på førstesida.
Prøv det NÅ!
https://kvann.no/del-dine-bilder

POTET MINIKNOLLER SENDES I SLUTTEN AV APRIL!!!!!

(NIBIO Landvik sender jordskokk, pepperrot og rabarbra sfsm!)

Ny linje Vossakvann av Geir Flatabø

Gudmund Selland (bildet), Vossestrand (omtrent 10 km nord for Markusteigen hvor en annen linje kommer fra) forteller at han før 1953 fikk i oppdrag fra sin onkel Ola, da onkelen hadde fått tuberkulose og ikke greidde ta vare på kvannene - å ta vare på den slik hans onkel Ola hadde gjort. Kvannen vart dyrka innimellom ripsbuskene på garden. Han fikk instruksjon om luking og om å ta vare på kvanner med fylt stilk, og passe på at nokre småplanter vokste opp. Han så gjorde, passa på at han alltid hadde noen planter som kunne vokse seg store og sette frø. Han dyrka disse på Selland og også på Giljarhus på Vossestrand (NB! Det er ingen planter igjen på Giljarhus). Ingen andre i familien viste interesse for kvannen, og han brukte den knapt sjølv, men han tok vare på den - iallefall sidan 1953. Han fikk sjølv slag for et par år siden og har hatt litt problem med dyrkinga / stellet etter det.

Ivar Husdal, en historisk og nyttevekst interessert eldre mann på Vossestrand fikk vite om dyrkinga, fikk seg ei plante og varslet meg, så vi besøkte Gudmund Selland for å ta det i øyesyn, Han hadde omlag 20 småplanter like ved inngangen til huset, litt uoversiktlig dvs ingen *JOL*, dvs ingen som blomstra dette året. Han viste stor glede ved at vi viste interesse for hans kvanner, og håpte at noen gartnerkyndige kunne komme og overta hans livsverk, underforstått at han tvilte på at jeg eller Ivar Husdal kunne påta oss den jobben.

Han gav meg det han trodde var 1 plante- (hadde ikke så mange) som jeg delte opp til 7 planter.

Min eldste datter Gunnhild i Bergen (som også dyrker kvann - fra arboretet Milde) fikk vite av ei venninne at ho hadde en svigerfar i Vossestrand som dyrka kvann. Det viste seg å være den samme Gudmund Selland, så jeg avla han et nytt besøk sammen med mine to døtre Gunnhild og Gudny.

Denne gangen fortalte jeg om mine planer om å gi kvann til Kongen / Kongsgården på Bygdøy og fikk da med flere småplanter som er tatt vare på, og en er overrakt Marianne Leisner ved Gartneriet på Kongsgården. Ifølge Gudmund var det ingen problem med frøsetting og bestøving, at kryssbestøving ikke var nødvendig, han selv hadde oftest bare en plante / ei JOL som blomstret om gangen. Han viste stolt fram et gammelt tørt eksemplar > 2 meter høgt jol fra Giljarhus.

Det hører med til historien at min plan var at kongen skulle få overrakt Vossakvann da kongeparet var på besøk i Granvin på Havås museet i sommer - et botanisk museum, min nærmeste nabo. Men dette ble effektivt forhindra av arrangementskomite og politi.

Kvann bruker å være tidlig til å starte veksten om våren, og er kuldesterk. De plantene jeg har står nå i plantekarmer, ugrasfritt, og blir muligens plantet ut på samme måte som på Selland tradisjonen i en bærhage. - de har ikke vist noen tegn til vekst foreløpig i vinter, trass i varmegrader i hele januar.

Ingen av plantene jeg har er såpass store at de vil blomstre i 2020 (tror jeg.). Men jeg har såpass mange at jeg kan avse til evt spesielle prosjekt evt genundersøking.

Jeg regner med at den vil kunne være omtrent genetisk lik på Markusteigen, pga kort geografisk avstand.

På turen med mine døtre reiste vi innom Markusteigen, der jeg første gang besøkte Kolbein Urheim ca 1985. Han viste meg den gang stolt Kvannegarden sin. Da jeg var på besøk i 2010 var det ingen kvanner igjen i kvannegarden, men i sommer var de på plass igjen, tydelig at nåværende eier hadde planta inn noen få planter

Gudmund har også gamal Humle, iflg Ivar Husdal var det storstilt dyrking i Vossestrand av humle for eksport til marknad på Østlandet, Hallingskeid mm. Humla var lett å frakte og gav svært god betaling i forhold til vekt og volum når ein skulle frakte den over fjellet.





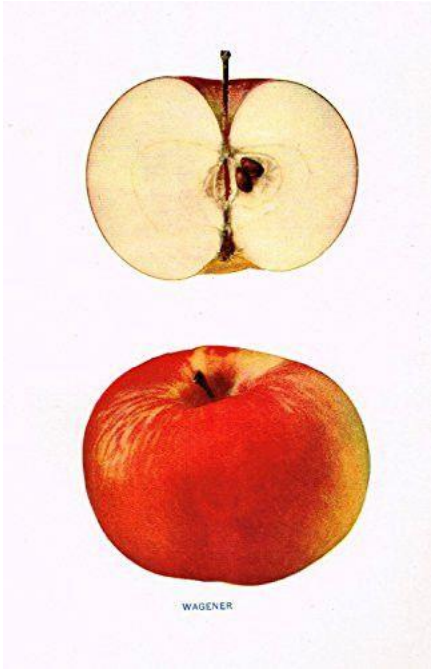

Selland Vossekvann hos Geir; Gudmund med JOL; Gudmund og Ivar og Gudmunds Humle (Foto: Geir Flatabø)

POMOLOGISKE ORD FRA LAUGSLEDER I FRUKT: OM EPLESORTEN WAGENER

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

---

Denne gangen vil jeg ta for meg dette eplet, da jeg har podet det på mm106, m26 og a2 for denne sesongen. Det er et vintereple og modnes i februar og holder seg ut mai. Wagener er amerikansk, og er fremkommet fra frø sådd av Mr. George Wheeler i 1791 av Abraham Wagener, som plantet den på sin eiendom; og sorten stammer fra en av disse frøplantene. Den fikk andrepremie i New York State Agricultural Society i 1847. Året etter fikk den førstepremie og det gjorde sorten kjent. Wagener ble etter dette plantet mange steder i øststatene og i Canada. Til vårt land kom den i 1923, på forsøksstasjonen på Njøs. Det er her jeg har fått mine podekvister.



Frukten har middels store til store frukt og har god utvikling på 15 år gamle frøstammer. Den har seigt tjukt skall med glans, litt fettete grunnfarge som er bleikt grønngul; solsiden er mer brunmatt, ofte rosenrødt i flammer og utydelige striper. Skallpunkt er mest synlige i dekkfargen. Lukten er fin når den er fullmoden. Kjøttet er kvitt, fint, fast, saftig, og har høvelig forhold mellom syre og sukker med en, friskt og, god aromatisk smak. Svært god bordfrukt når den er godt utvikla. Treet er middels sterkt, med liten låglav krone etter hvert. Setter rikt med frukt hvis den plantes med andre tidligblomstrende sorter.

Dette er en av de få amerikanske vintereplene som kan dyrkes i vårt land, men er svært kravstor.
En kan få frukten godt utviklet på frøstammetre når den får de beste vilkår vi kan skaffe her i landet. Dyrkingsområdene er avgrenset til de varmeste og mest drive-verdige områdene på Vest- og Østlandet. Da skal jorden være næringsrik, og fremfor alt varm og drivende.

Wagener kan få kreft hvis det er for mye nedbør, men en har ikke merket at den er mottakelig for skurv, andre sykdommer og insekter. Dette er en veldig god lagringssort og holder seg helt til mai.
(Fritt etter Norsk pomologi av Per Stedje og Olav Skard).

God vår helsing fra Frugtlauget

Eirik har også skrevet en artikkel om grunnstammer som kommer i et senere nummer!

Skoghagegartner Eirik demonstrerer poding!

Gikk du glipp av podekursene som måtte utsettes? Podemesteren Eirik har laget et par video om poding til oss:
https://kvann.no/film/#podeoyeblikk

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

Gratulere til vår søster-forening Frøsamlerne i Danmark med et flott nytt magasin **Frøsamlernyt**. Se på den her:
https://tinyurl.com/wg59p9u

Video serie fra den Spiselige Hagen

Den 19. mai 2017, besøkte Ane Mari Aakernes og Berit Børte Malvik. De er filmakere fra Grow UP City, og filmet KVANNs styreleder Stephen Barstow i hagen mens han samler ingredienser til en ekstrem salat, laget med 211 forskjellige planter, nesten alle flerårige permagrønnsaker. I Stephens spiselige hagen satses det på mangfold med fokuset på bærekraftig, natur- og klimavennlig, flerårige grønnsaker. Flere av plantene som vises tilhører Norsk Plantearven!
I anledning koronakrisen har KVANN nå tekstet denne video-serien på norsk. For å slå på undertekstene klikk på hjulet nederst til høyre under videoene!
Vi oppfordrer til å stille spørsmål og diskutere innholdet i KVANNs FB gruppe for Flerårige Grønnsaker (https://www.facebook.com/groups/818621048572751) eller på laugsiden på kvann.no:
https://kvann.no/laug/fleraarige-gronnsaker
Vi starter en tråd begge steder hver gang vi publisere ren video!

Den første video er nå lagt ut her:
https://kvann.no/film/#EdibleGardenFilm

* *http://www.permakultur.no/land*

NYTT OM GENRESSURSER I RINGVE BOTANISKE HAGE

av Stephen Barstow (gjesteforsker ved NTNU Ringve botaniske hage)

Gamle frukt og bær til Ringve

Ved Ringve botaniske hage, NTNU Vitenskapsmuseet, er det planlagt mye aktivitet rundt norske genressurser i år, og frukt/ eple er et slags tema for 2020. Vi skulle ha startet opp med et podekurs i mars med vår egen Eirik Lillebøe Wiken, men det måtte som kjent avlyses pga korona-krisen.

Det som kanskje er mindre kjent, er at der den botaniske hagen ligger i dag, ble Ringve Gård Gartneri startet som herskapsgartneri på 1700-tallet. Da Ringve i 1853 ble kjøpt av kjøpmann og industrigründer Richard Knoff, ble det i løpet av noen år plantet over 1.000 bærbusker, både rips, stikkelsbær og litt solbær. Det ble også plantet ca. 40 frukttrær, mest eple, men også plomme og noe kirsebær. Meningen var å bruke frukt og bær som råstoff i en mineralfabrikk som Knoff startet i 1865 (se https://www.strindahistorielag.no/wiki/index.php/Ringve_G%C3%A5rd_Gartneri). Enkeltstående eple/villeple-trær i den botaniske hagen stammer kanskje fra den tiden det var fruktdyrking på Ringve.

I 2007 ble Gamlehagen åpnet på Ringve. Her tar man vare på gamle historiske stauder og urter (fra 1950-tallet og tidligere) samlet inn i prosjektet "Bevaring av hageplanter i Midt-Norge" (2003-2005), støttet av Norsk Genressurssenter. I alt ble 330 planter samlet inn i dette prosjektet! Nå ønsker hagen å utvide Gamlehagen med et utvalg av gamle frukttrær og bærbusker fra Midt-Norge (se ellers https://www.ntnu.no/museum/gamlehagen).



Gamlehagen på Ringve i juli 2008, ett år etter åpningen.

I Ringve botaniske hage har gartner Stefan Patrick Nilsen og daglig leder Vibekke Vange gjennom høst og vinter brukt tid på å finne ut hvor man har gamle frukttrær i Trøndelag som kan brukes til å pode nye trær til Ringves samling. Det er gjort en rekke spennende funn/informasjon fra bl.a., Midtsand Gård (Malvik), Kvithamar forskningsstasjon, Klostergården (Tautra), Mikkelhaug Gård (Levanger) og et par gårder på Frosta; dette har ledet til tips om sorter som går under navn som bl.a. Frostaplomme, Folvikplomme, Frostakirsebær og Rosenstrips, Foss eple og Ribston epler. Norsk Genressurssenter v/ Morten Rasmussen har tidligere laget en liste av historiske epler egnet til dyrking i forskjellige landsdeler, og Haugmann, Astrakan, Charlamovsky, Transparent Blanche, Sävstaholm og Åkerø er anbefalt for Trøndelag

Om Malvikeplet

Et annet gammelt eple, denne gangen fra min egen kommune, har kommet frem igjen. I forbindelse med at forsvarsanlegget på Midtsandtangen i Malvik ble overført fra staten til kommunen, som ville etablere et friluftsområde, ble det arrangert en arkitektkonkurranse for å bestemme hvordan området skulle utformes. Forslaget «Frukta er for alle» vant, og det er i dag plantet over 4500 frukttrær, busker og urter på området der alle er velkomne til å spise frukten! I 2012 sendte den lokale ildsjelen Arnfinn Vikhammermo (han har blant annet tatt vare på en rekke gamle poteter i en årrekke) inn et forslag om at man også burde plante gamle frukttrær fra Malvik på Midtsandtangen. Forslaget ble trykket i Malvikbladet. Lokalmannen Gunnar Skansen tok kontakt med Vikhammermo, og det ble en ny artikkel i Malvikbladet som jeg har tatt vare på (se faksimile nedenfor).



Malvikeplet, fruktig hemmelighet

Tar vare på gamle eplesorter

– Spennende med Malvikeple

Artikkelen om Malvikeplet i Malvik-Bladet fra 14. april 2012, og en uke senere kommenterer Åsmund Asdal i Genressurssenteret funnet

Gunnar Skansen er dessverre ikke med oss lenge, men i artikkelen forteller han at han på bostedet Skansen Gård på Torp hadde et tre i hagen av sorten Malvikeple. Han beskrev dette som en sen eplesort, med stor og rød frukt, litt tørt og ikke så søtt, men et godt lagringseple, og at det aldri gikk mark i dem. Han fortalte videre at hans far skaffet treet før 1952 fra Naustan gartneri som Malvikeple. Datteren til en som hadde jobbet på Naustan gartneriet kunne bekrefte dette og kunne huske sorten godt. Hverken eple-eksperten Finn Måge eller Åsmund Asdal i Genressurssenteret hadde kunnskap om denne sorten.

I februar 2020 var jeg på befaring med Vange, Nilsen og Vikhammermo til Skansen gård. Her møtt vi svigersønnen til Gunnar Skansen, Tore Hansen. Nilsen klatret opp og sikret noen podekvister. Han har podet 6 stk. Malvikeple på grunnstammer som var bestilt til podekurset på Ringve. Vi vil dyrke et par av disse som backup i KVANNs hage på Væres Venner etter ønske fra Ringve botaniske hage, og siden Norsk genressurssenter ønsker duplisering for å sikre materialet.

En gjennomgang av flybilder fra Norge i Bilder (nedenfor) viser at det ikke var noen trær på Skansen gård i 1947, men man kan se en rekke små trær på plass i 1961. Tiden vil vise om Malvikeplet er en unik sort. Vi må vente til høsten for å studere frukten. Det vil bli også fokus på eplesorter under Ringve botaniske hages arrangement *Høst i Hagen*-dag 20. september 2020, så sant dette kan gå av stabelen. Det er bare å kontakte undertegnede om noen av dere kjenner til andre gamle frukttrær i Trøndelag.

Som en liten apropos har jeg nå funnet ut at Naustan Gartneri var gården til Johan Naustan som døde i 1962, og lå i Malvik Sentrum like nord for der Betania sykehjem ligger i dag (gården Naustan Nedre) og bare ca 300m fra der jeg bor! Flybilder fra 1947 og 1963 viser en frukt- og bær-hage like øst for gårdstunet med muligens et produksjonsfelt tilknyttet dette!



Vibekke Vange og Stefan Patrick Nilsen under befaringen på Skansen i Malvik. De står foran kanskje det eneste gjenværende Malvikeple-treet sammen med eieren og svigersønnen til Gunnar Skansen som først tipset om treet!

.



Skansen gård fra flybilder i 1947, 1961, 2005 og 2016 (fra Norgeibilder.no).



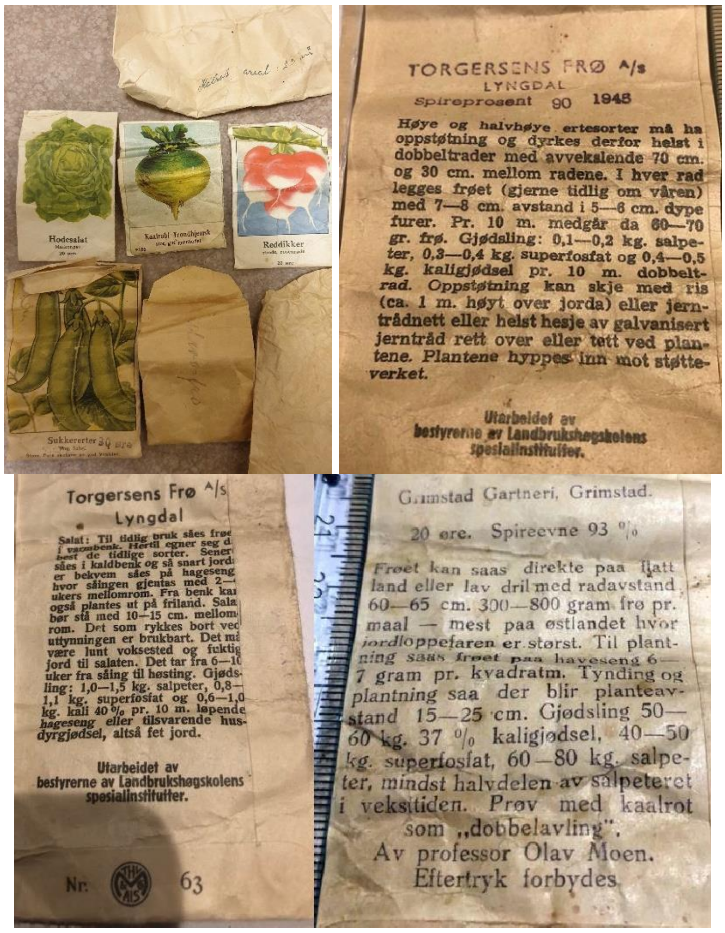
Flybilde av det som er sannsynligvis Naustan Gartneri i 1947 og 1963.

Ringve botaniske hage prøvespirer gamle frø

Fra tid til annen dukker det opp funn av gamle grønnsaksfrø. I 2018 ble jeg kontaktet av Per Salvesen i Bergen botaniske hage som hadde fått inn flere sorter frø som kan stamme fra rundt 1940 (bildet). Denne vinteren ble Ringve botaniske hage koblet inn etter at gamle grønnsakfrø ble funnet i en krydderhylle som Arild Torkveen kjøpte på en auksjon. Han kontaktet NRK som kontaktet både meg og Ringve. Etter råd fra Morten Rasmussen skulle Ringve botaniske hage prøvespire halvparten av frøene, og resten skulle til Genressurssenteret for bevaring og evt. genetisk analyse.



Frø etter tidligere gartner Otto Mikael Olsen Opdal, som døde i 1975. De kan være fra 1940-tallet.



Frøposer fra like etter krigen som dukket opp i en krydderhylle og nå prøvespires i Ringve botaniske hage; Torgersens Frø gikk konkurs i 2012 etter 107 års drift; Grimstads Gartneri (og Frø) har røtter tilbake til 1885, og frøhandelen ble solgt til LOG i Oslo (se https://no.wikipedia.org/wiki/Grimstad_Gartneri)

Mandag 9. mars møttes Arild Torkveen, Ann Jones fra NRK og Stefan Patrick Nilsen for overlevering av de 80 år gamle frøene. Det ble intervju med Stefan Patrick fra Ringve botaniske hage og Arild Torkveen på NRK Radio Frokostradio https://bit.ly/2Qkf8JE (fra 51:50), og de ble filmet i veksthuset på Ringve: https://www.facebook.com/nrkp1pluss/videos/291360271828699.

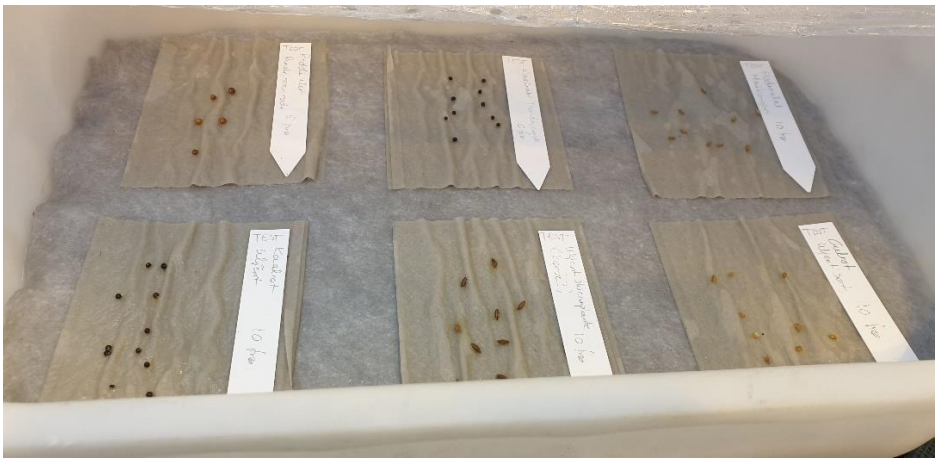
Frøene og pakkene bar preg av god lagring, og det var ingen tegn på råte eller fuktskader. Derfor ble det satt i gang spiretest med noen av frøene. Det er lov å være optimistisk slik Stefan Patrick uttaler seg i filmen, men sjansene er ikke så veldig store for at noen av frøene vil spire! Resultatet blir formidlet i neste nyhetsbrev! Hvis det viser seg at det er spireevne i frøene, kan det være at noen planter blir produsert og kommer ut i samlingene i Ringve botaniske hage allerede den kommende sesongen.



Frøsortering og pakking hos Grimstad Frø i 1934 (fotograf ukjent)

Tre av sortene hadde sortsnavn og er av den grunn mest spennende i bevaringssammenheng. Det følger litt informasjon om disse sortene:
Hodesalat «Maikongen» (også kjent i utlandet som May King og May Queen, Maikönig og Reine de Mai) var en populær heirloom-sort fra 1900-tallet og er fortsatt tilgjengelig kommersielt i utlandet i dag! I 1930 var May King en av seks sorter dyrket i storskala i USA. Før 1950 var Maikongen en viktig sort både som veksthussalat og for tidlig avling på friland.
Kålrot «Trondhjemsk kaalrabi» kan være interessant. Vi har bevart tre sorter av kålrot fra Trøndelag: Trøndersk Hylla (fra Landvik), Trøndersk Brandhaug (fra Holt) og Trøndersk Kvithamar. Trondhjemsk kaalrabi kan vise seg å være én av disse, men det kan også være en sort som ikke er bevart. Alle tre har vært tilbudt gjennom KVANNs årbok de siste årene, og Trøndersk Hylla er nå solgt kommersielt av Solhatt. Trøndersk Hylla stammer fra prøvedyrking av flere stammer av Trøndersk kålrot tidlig på 1900-tallet. Kålsorten ble sett på som en særs god matkålrot. Se også artikkelen *«Renessanse for kålrot Trøndersk Hylla?»* av Rolf Nestby (NIBIO, eks. Kvithamar)
Sukkerert «Engelsk Sabel»: Dette er sakset fra KVANNs Årboka og er skrevet av Even Bratberg: *«Dette er en populær (i hagekretser) høy sukkerert. Det foregikk utvalg i Engelsk Sabel i mange produksjonsmiljø på Sørlandet. På Dømmesmoen ble det i 1953 tatt vare på en særlig stor og pen enkeltskolme med 10 frø av Engelsk Sabel. Dette ble grunnlaget for Engelsk sabel, Dømmesmoen stamme. 11954 startet de også opp et linjeutvalg med 334 linjer som ble grunnlaget for Engelsk Sabel, Grimstad Gartneri. Egenskaper: Høg sort med middels store til store skolmer av svært fin kvalitet. Hvite blomster. Skal høstes like før skolmene begynner a svelle, da er de søtest. De forskjellige norske linjer har gitt fra 1000 til 2000 kilo skolmer per dekar. Frøene er gule. Engelsk sabel med ulike linjer var de mest dyrkede sukkerertsorter i mellomkrigsarene»*

Vi takker Ann Jones og Tom Erik Sørensen fra NRK P1 for bidragene til denne artikkelen og takker også Arild Torkveen for flott formidling av frøenes historie og for å ha ivaretatt frøene så godt!



Forsøksspiring av over 70 år gammel frø i Ringve botaniske hage i mars 2020.

Nytt fra Chicago-hagen

Jeg har ansvar for Ringves Allium-samling hvor man kan oppleve flere enn 300 typer løk, blant annet flere gamle norske matløk. Vi bruker navnet Chicago fordi det skal bety «lukten av løk» på et indianer-språk. Det kommer en lengre artikkel om hagen i neste nyhetsbrev i anledning den offisielle åpningen av Løkhagen, som er planlagt den 26. august.

NYE RETNINGSLINJER FOR PLUKKING AV RAMSLØK I NORGE

Nye retningslinjer er nødvendig for plukking av ramsløk i Norge pga overbeskatning slik som har skjedd i USA med ramps (*Allium tricoccum*). Jeg har selv sett områder som er klipt helt ned i Norge og man kunne lese på FB hvordan en kokk skrytetskrøt over hvordan han hadde høstet flere hundre kilo fra et område nær nordgrensen i Trøndelag! KVANN oppfordretr til å heller å dyrke i hagen! Vi er flere som deler gjennom KVANN og det er tilbud i årboka.

Ramsløkvettreglene (av Klaus Høiland) (trykkes også i Sopp og Nyttevekster)

1) Plukk ramsløk greit på Vestlandet, Sørvestlandet og Sørlandet. Der er det rikelig av den.

2) Plukker du på Østlandet, Nordvestlandet og i Trøndelag og nordover, la små bestander stå i fred, og vær forsiktig - ramsløk er ikke vanlig i øst, nordvest og nordover.

3) Se etter at det ikke er fredet. Står det fredningsskilt er det forbudt å plukke ramsløk, som alle andre planter og trær i fredningsområdet. Sjekk uansett om det er fredet, hvor enn du har tenkt å plukke.

4) Respekter innmark, og spesielt mark rundt hus. Noen kan ha plantet ramsløk der, den kan du ikke plukke. Spør alltid grunneier om lov om du vil plukke nær hus.

5) La det alltid stå noen planter igjen, sjøl om du plukker i ei rik li med ramsløk på Vestlandet.

6) Ikke dra opp plantene med løk og rot. Det er bladene som smaker.

7) Er det andre som allerede plukker der, finn et annet sted. Da begrenses også beskatningen på området.

8) Ikke plukk mer enn du trenger.

9) Trå forsiktig, ramsløk vokser ofte i slitesvak skogbunn.

10) Lær forskjellen på ramsløk og liljekonvall.



Ramsløk (Foto: Stephen Barstow)

MANGFOLD ER EN BEREDSKAPSHAGENS STØRSTE STYRKE

av Anders Nordrum (Datsja.no og laugsleder for hvitløk)

Jo færre grønnsakslag jeg har i kjøkkenhagen, jo mer jeg spesialiserer meg, spisser kompetansen og finpusse dyrkingsteknikkene, jo mer vil avlingene kunne økes. Det samme gjør dessverre fallhøyden. Derfor er KVANN medlemmenes «mangfoldsarbeid» så utrolig viktig i et beredskapsperspekiv. Det tok det litt tid før jeg så.

Barn av min tid

Et lite bakteppe: Med min 22-årige bakgrunn fra Gjennestad gartnerskole i Vestfold, hadde jeg en god oversikt over grønnsaks sektoren i Norge når Barbro og jeg for 10 år siden begynte å jobbe med tanken om Datsja og kjøkkenhagen i et beredskapsperspektiv. I min verden, var en allsidig grønnsak produsent, en produsent som dyrket 4-5 grønnsaks kulturer i skifte med korn og poteter. Jeg var som alle andre, svært bevisst vekstskiftets avgjørende funksjon, sammen med spesialiseringenes nødvendighet for å opprettholde produksjonsnivået, kunne konkurrere på prisene og ha en trygg norsk matvareproduksjon.

Som barn av en far som gjennom hele vår oppvekst stadig var dypt involvert i nødhjelpsarbeid, ble vi flasket opp med betydningen av god beredskap. «Alle samfunn kan få en knekk» var fars grunnleggende erkjennelse og vi barna måtte bare ikke tro at vi som nasjon for alltid kunne kjøpe oss ut av vanskelige matvaresituasjoner, selv om vi ble aldri så oljerike. Hjemme var det alltid en stor kjøkkenhage, en hage som for meg ble en fascinasjon og vegen inn i gartnerfaget. Selv om jeg på Gjennestad jobbet i et miljø med hovedfokus på store robuste enheter, bar jeg med meg en dyp interesse for det økologiske og Barbro og jeg hadde alltid en allsidig kjøkkenhage drevet i brytningsfeltet mellom det økologisk og konvensjonelle.

Møtet som forandret

I møte med Hviterussland sommeren 2001 og Russland ti år etterpå, fikk ordene matauk og selvbergingsgrad et helt nytt innhold for oss. Vi så avhengigheten folk flest hadde av det de selv kunne dyrke og vi så en bred folkelig grunnkompetanse i hvordan en kjøkkenhage best kunne skjøttes og avlingen bevares. De Øst Europeiske Datsjaene var og er fortsatt en avgjørende del av matvareberedskap for store deler av befolkningen i det tidligere Sovjetsamveldet. Kunnskapen lever i befolkningen og den gir et samfunn med flere bein å stå på, enn en ensidig satsing på få kompetente og spesialiserte grønnsak produsenter. Vi trenger begge deler, men vi mener at den manuelt drevne kjøkkenhagen er like viktig. I Sovjetunionen utgjorde anslagsvis 5% av jordbruksarealene folks egne Datsjaer, men 50% av maten deres kom fra Datsjaen, fisking, bær og sopp sanking.



Når nye generasjoner lærer dyrking øker vi matsikkerheten

Beredskapshagen

I Russland for 10 år siden, våknet vi for alvor opp og så at jeg med min bakgrunn som allsidig gartner og pedagog, kanskje kunne bidra til å gjøre mer av denne folkelige grunnkunnskapen tilgjengelig – og slik startet Datsja. Så for 5 år siden hadde vi funnet noe vi trodde kunne være en farbar veg. Gjennom å starte bloggen Datsja og kurs, der hovedfokuset ligger på å formidle kunnskap om dyrking i kjøkkenhagen med enkle midler og med alle nødvendige innsatsfaktorer i trillebåravstand fra hagen, kunne vi peke på muligheten for matauk som ligger gjemt i enhver plen og et hvert norsk blomsterbed.



A dyrke kun med lokale ressursser er nøkkelen i Datsjas formidlingsarbeid

Samtidig visste vi at noe av det mest sårbare for å få til flere kjøkkenhager i en krise, vil være tilgangen på godt frø. Dette måtte vi gjøre noe med. En ting er å lære folk å ta vare på frørester å fryse disse ned til et beredskapslager, noe helt annet er å få de til å gjøre det. Da er det for mange lettere med noe som er ferdigpakket. Siden Norge har en forskrift om lagring av «rotvekstfrø og grønnsaker for nordområdene» https://lovdata.no/dokument/LF/forskrift/1976-11-30-3006 valgte vi å ta utgangspunkt i denne forskriften, øke den noe og sammen med Norgros fagfolk bygge opp en nedfrysbar frøpakke med 18 grønnsakslag og med sorter som bør kunne gi en best mulig avling i flest mulig hager over hele av landet (i dag er denne utvidet med bondebønner og Svedjerug). Siden reproduksjon av eget frø, i ytterste konsekvens, kan bli nødvendig, har vi hele tiden favorisert åpen-pollinerte sorter der vi vi tror det gir best resultat, mens vi har valgt dyrere F1 sorter der vi tror det vil gi vesentlige fordeler i forhold til plantehelse, lagringsevne eller avling. Dette utvalget har vært og er i en kontinuerlig utvikling og heller stadig mer og mer mot flere åpen-pollinerte sorter.

Møtet med det jeg ikke hadde sett

Jeg er den første til å innrømme at jeg har operert med en stor blindsone. Selv om et Diplom med Hagekulturprisen for1995 fra det Norske Hageselskap henger på veggen ved siden av meg, og vitner om en lang og god kontakt med deler av hagen Norge, må jeg med skam melde at jeg har vært blind for den store kompetansen som finnes ute i mange av de norske kjøkkenhagene og det er direkte pinlig å ikke ha registrert eksistensen til og sett kraften og kompetansen i nettverk som KVANN eller

FB-grupper som Grønnsaksdyrking i Norge - før vi var godt i gang med Datsja. Samtidig var det, motsatt veg, interessant å høre fra Gjennestad at noen hadde ringt og spurt om det var sånn at en Anders Nordrum faktisk hadde jobbet som lærer der. Noen var altså ukjent for meg, og jeg var ukjent for andre, selv om vi alle hadde vært svært aktive i den «lille» norske grønnsak verdenen i mer enn 30 år.

Å se hverandre

Sakte har det gått opp for meg at ulike grupper av grønnsak dyrkere lever uten gode berøringsflater. At det å drive med grønnsakproduksjon og det å drive med kjøkkenhage mangler gode kontaktpunkter. På den måten taper vi den viktige muligheten for kunnskapsdeling, øke nyttevekstmangfoldet og å gjøre hverandre bedre. Vi er så takknemlig for måten KVANN har valgt å møte oss på. Selv om vi fra vår side gikk litt selvsikkert og kløne inn på arenaen, har vi møtt et engasjement og en forståelse for at vi gjør det vi gjør og vi har sluppet til i en verden som har sprengt vår forståelse av hva som er en grønnsak og hva som gjennom et variert og rikt plante og sortsvalg, kan bidra tungt til å gjøre den norske kjøkkenhagen til en større og viktigere del av norsk matvareberedskap.



Stephen og Eirik fra KVANN møter Datsja i Valdres

NYTT FRA KVANN LAUGENE *av* Laugslederene

Takk til alle nye laugsledere som har meldt seg i det siste. Men, vi fortsatt mangler personer til å koordinere eller hjelper til med koordinering av følgende laug: POTET, BÆR, CHILI, REDDIK, KEPALØK, MAIS. Kanskje er det deg? Isåfall ta kontakt med Andrew eller Stephen om du vil vite mer! Ta også kontakt om du har tid til å hjelpe til i et av de laugene som har en leder!
Velkommen til Lasse Elden (Humle); Hanna Testroet (Korn); Mette Theisen (Frukt); Ingrid Indergaard (Andelslandbruk); Sophie Rohde (Belgvekster) og Michał Strzegocki (Angelica). Ta kontakt om du vil hjelpe til eller har ideer om aktivitet.



Urtelaug og Havrerot-lauget (Renate Lyse)

https://kvann.no/laug/urter; https://kvann.no/laug/havrerot
I urtelauget og havrerotlauget jobber vi nå med å planlegge hvilke planter som skal prioriteres i år, der ønsket er å øke tilgangen på frø fra medisinske planter på sikt. Begge laugene er helt nyoppstartede, så i år har vi lite frø. Vi har mottatt en liten mengde frø fra Nordgen, som skal brukes til å dyrke fram planter til frøproduksjon i framtiden. I oppstartsfasen er vi opptatte av å komme i kontakt med medlemmer som har lyst å dyrke urter og havrerot med tanke på å dele frø. Har du lyst å være frødeler på urter og havrerot, ta gjerne kontakt med meg på melding via https://kvann.no/laug/medlemmer/renate.
Jeg planlegger å invitere alle blivende frødelere med på et planleggingsmøte på Zoom i løpet av april. Jeg hoppet inn som leder i Urte- og havrerotlauget mer ut fra engasjement enn fagkunnskap på dyrking av urter. Jeg er sikker på at mange medlemmer i de to laugene jeg leder, har både mer erfaring og kunnskap på dyrking enn meg. Men jeg har mye kunnskap om medisinsk bruk av planter, så jeg håper jeg kan bidra litt der. Så dette blir spennende! Mitt spesialfelt er å bruke rene eteriske og renhetoljer. Jeg jobber som gestaltterapeut og bruker plantemedisin som støttebehandling for klienter. Jeg bor på et småbruk i Sør-Trøndelag, og her jobber jeg med å etablere en medisinsk plantehage som skal bidra til å ta vare på medisinske planter i Norge. Jeg har en liten fjøs som delvis skal bygges om til drivhus. Og jeg drømmer om å skape en samlingsplass både lokalt og på nett for oss som er opptatt av at planter har reparasjonskraft.



*Frø av gresk fjellte (*Sideritis syriaca *er distribuert til laugsmedlemmer i vinter (Foto: Stephen Barstow)*

(Renates webside og blogg: planteoljer, i kombinasjon med urter, for å støtte kropp og sjel. I hverdagen min jobber jeg gjennom et amerikansk selskap, doTERRA, som har samme syn som jeg har på hvor viktig det er med terapeutisk kvalitet www.moderjord.as)



*Havrerot (*Tragopogon porrifolius*) har en flott blomst og røtter av viltvoksende geitskjegg (*Tragopogon porrifolius*) (Foto: Stephen Barstow)*

Om Scorzonera og Tragopogon

Les Stephen Barstows artikkel om nytteverdien av Scorzonera og Tragopogon slektene her: https://tinyurl.com/vpoyekb

Dette arbeidet ble støtte av Landbruksdirektoratet i prosjektet «Kartlegging – innsamlingdokumentasjon og vurdering av genetisk mangfold av spiselige planter i Norge»

Kål-lauget (Andrew McMillion)

https://kvann.no/laug/kaal

Kål-lauget har nå 50 medlemmer som har begynt eller viderefører arbeidet med å ta vare på flere sorter kålvekster. Vi har mange som tar vare på Shetland grønnkål og oppmuntres til å velge/adoptere andre sorter kålvekster. Siden Målelvsnepen er et av de fem plantene vi profilerer spesielt i KVANN i år ser vi spesielt etter medlemmer som kan ta produsere eller reprodusere denne. Det finnes forskjellige linje (minst 3) linjer med Målselvnepe og vi bør derfor ta vare på dem hver for seg og kanskje kjøre et sammenlignings-forsøk. Meld ifra til Andrew McMillion dersom du kan tenke deg å reprodusere et av linjene (det er forresten mulig å ta vare på mer enn en nepe ved å dyrke frø annet hvert år). Dersom du allerede tar vare på målselvsnepen setter vi pris på at du deler dine kunnskap ved å bli med i Kål-lauget.

Lauget sender i disse dager ut frø av Shetland kål til alle som vil bli med i Fra Frø til Fad-prosjektet eller de som vil etablere kálgarðr (kålhager) som sammen med kvannegårder og muligens også seiersløkhager var ganske vanlig i Nord-Norge i vikingetiden.

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

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

Lauget har nå 34 medlemmer og det er lagt ut en liste av 11 sorter som deles med medlemmene. Vi er i kontakt med squash eksperten Michael Mazourek fra Cornell University som gir oss råd om hvilke sorter han anbefaler at vi krysser i Norge for å få fram en *maxima* som har kore dager og god smak. Det blir et forsøk på å krysse Buttercup og Golden Nugget for å få en tidligere moden C. maxima for norske forhold. De som vil bli med på forsøks-prosjektet bør ta kontakt med Andrew. Michael er

forresten forskeren som har avlet fram Honeynut som er en krysning av Buttercup (*C. maxima*) og Butternut (*C.moschata*).

Salat-lauget (Andrew McMillion)

https://kvann.no/laug/salat-1184645634

Lauget tester ut flere salatsorter fra Frank Morton, guruen innenfor salatavl i USA. Vi ser etter den beste sorten for norske forhold. Om man ønsker å være selvforsynt med salat og dyrker frø selv blir det stort sett for tidlig frø (plantene går i stokk) eller alt for sent. Dermed må vi teste mange sorter under forskjellige forhold med forskjellige metoder for å finne en løsning. Vi trenger flere som kan bidra her så bare ta kontakt med Andrew om du synes dette er interessant!

Tomat-lauget (Christian Bonvik)

https://kvann.no/laug/tomat

Her er en kort status om tomatlauget. Vi er nå 40 medlemmer. Det er derimot ikke så mye aktivitet enda, men jeg som leder har i alle fall delt frø med mange. Det er nå også opprettet en egen Facebookside:
https://www.facebook.com/groups/242038903507088
Ellers så ønsker jeg meg 1-2 personer som kunne ønske seg å bidra med det organisatoriske så det er bare å ta kontakt.

Amarant-lauget (Andrew McMillion)

https://kvann.no/laug/amaranth

Vi har nå 28 medlemmer i amarant-lauget. Vi har startet et forsøksprosjekt med amarant i 2019 der vi har sådd frø fra 14 aksesjoner som alle kommer fra land med relativt ekstreme klimatiske forhold som Peru, Kina, USA og Nepal. De har vi sådd under tøffe forhold for å selektere ut de som ikke klarer seg. Vi skal dyrke frø fra dem og fortsette å selektere for mer hardføre planter i årene framover.
Vi prøver å profilere hvor lett det er å ha en representant for amarant familien å spise ferskt mesteparten av året. Dette kaller vi "amarant-familie surfing" der man går fra en amarant art til den neste. Vi begynner og slutter med spinat som blir sådd i august og september. Deretter går vi videre til *Hablitzia tamnoides* som er et av få flerårige medlemmer i familien som vi kan dyrke i Norge og denne er mest nyttig tidlig på året når den vokser frem veldig tidlig på våren. Andre flerårige medlemmer av amarant-familien som KVANN medlemmer dyrker er stolt henrik (*Chenopodium bonus-henricus*) og villbete (*Beta vulgaris subsp, maritima*).
Deretter går det videre til hagemelde (*Atriplex hortensis)* som er den første ettårige som spirer selv i en periode når det kan være minus 10 om natten. Så kommer meldestokk og bladbete (mangold). Man kan også høste jordbærspinat (*Chenopodium capitatum*) før *Amaranthus hybridus* og *A. tricolor* (som er hva folk flest tenker på når de tenker på amarant) er høstingsklar. De spiser man midt på sommeren. Alle amarant planter høstes etter «cut and come again» prinsippet (dvs at man ikke trenger å ta livet av en plante for å høste. fra den). Man klipper alltid noen blader og lar dem vokse igjen. Her tenker man at man sår, og høster i bølger gjennom hele sesongen som kan vare fra mars til desember.

Norsk-Amerikansk Spinat
KVANN medlemmer tar vare på den eneste kjent norsk hagemelde som faktisk «flyttet» til USA i flere generasjoner før den kom tilbake til Norge via Seed Savers Exchange i 2009. Les en artikkel som var trykket i Hagetidend om den her: https://tinyurl.com/ugxxsmu



Frø av jordbærspinat (Foto: Stephen Barstow)

Frukt- og nøtte-lauget (Eirik Lillebøe Wiken, Kjell Hødnebø og Mette Theisen)

https://kvann.no/laug/frukt

Fruktlauget har som sagt avlyst podekursene, men har lagt opp til alternative aktiviteter som Eirik Lillebøe Wikens flotte videoer om poding **(Lenk???)**

Ellers har Mette Theisen lagt ut noen lenker til andre videoer om poding. De ligger på Fruktlaugets sider, og medlemmer i lauget kan sjekke dem der. Alle kan imidlertid søke på poding eller «Grafting», som det heter på engelsk, på Youtube eller internett for å se på videoer og tips om beskjæring og poding av frukttrær og nøttetrær. Det ligger mye god informasjon ute på nettet om dette. Vi vil samtidig oppfordre alle til å hjelpe hverandre med tips og råd om dyrking av frukt og nøtter dette året. Bruk Fruktlaugets Facebookside og hjemmesiden til KVANN med å legge ut tekst, bilder og videosnutter for å vise hva dere holder på med og tips etc. om gode tiltak nå. Vi har nå åpnet Fruktlaugets Facebookside for alle som et ytterligere tiltak under Koronatiden for å stimulere til mer dyrking av frukt i de tusen hager rundt om i landet. Vi håper at alle, også selvsagt de som ikke er med i fruktlauget, vil starte opp arbeidet i hagene rundt omkring, også med frukt og bær. Det blir ekstra viktig å styrke selvforsyningsgraden i Norge nå framover, da vi ikke vet hvor mye frukt og bær som blir tilgjengelig på markedet og i butikkene.

Fruktlauget ønsker alle en god start på sesongen, og så snakkes vi og møtes igjen når det er mer normale tider! Mvh Eirik, Mette og Kjell.

Laug for Belgvekster (Aasta Uri og Sophie Rohde)

https://kvann.no/laug/belgvekster

Velkommen til Sophie Rohde som har sagt seg villig til å koordinere erter og bønner med Aasta!

Norsk Pensil bønner: Vi trenger flere som vil ta vare på denne sorten og avle opp frø. Dette er en av de fem variantene av gamle norske matplanter som vil oppleve en renessanse de kommende årene gjennom Fra Frø til Fat prosjektet. Vi fikk den via Svalbard Frøhvelvet og ble donert dit av Seed Savers Exchange i USA. Norge trenger å dyrke mer av sitt eget grønnsaks-protein, og vi trenger derfor folk til å bli med i vår belgvekster laug og bidra til å gjøre Norge mer spenstig og mindre avhengig av soyaimport. Andre sorter som er med i prosjektet er Jærert og Klosterbønner. Ta kontakt med Andrew McMillion om du vil ha frø.

Jærert ønskes

KVANN er gått sammen med søsterorganisasjoner fra Danmark og Sverige om promotering av gamle nordiske grønnsakssorter til både dyrking og matlaging. Fra Norge promoteres i år disse fem sortene: Jærert, Målselvsnepe, Shetlandskål, Seiersløk og Pensilbønne. Frøene distribueres gratis til medlemmer som samtidig forplikter seg til å invitere til åpen hage i september. Dessverre er det ikke så mye frø av Jærert til distribusjon. Frø av denne har tidligere sirkulert i foreningen og vi ønsker derfor tilbakemelding fra de som har Jærerter til deling.
Kontakt: susanne.friis.pedersen@norsok.no»

Når det gjelder erter har vi flere nye sorter som vi ønsker å ta vare på. Ta kontakt med Stephen Barstow om du vil dyrke frø av følgende sorter: Askerert, Carlinert, Lomsert, Slikkert fra Våler (flere informasjon finnes i årboka).
Se også artikkelen om en ny linje klosterbønner som vi har fått inn fra Thor Larsen på Ås. To medlemmer har fått et ansvar å oppformere bønnene til videre distribusjon for å sikre linjen!



Fra øverst til venstre og med klokka: Salmon-flowered crown pea; Winterkefen, Amish Snap. Maries Høye og Rättviks; (til høyre) lilla sugar snap «Sugar Magnolia» (fra planteforedler Alan Kapuler). (Foto: Stephen Barstow)

Allium-laug (Stephen Barstow)

https://kvann.no/laug/allium

Vi er nå 78 medlemmer i lauget og 83 følger med på vår FB gruppe som er nå åpent for alle. Det er vært stor etterspørsel etter løk som er tilbudt gjennom KVANNs Årbok og laugslederen har sendt /sender ut (like etter påske) 57 Allium planter og pakker med Allium frø. Dette er i tillegg til de ca. 50 løk (vegetativt formerte) fra Allium samlingen på Ringve Botaniske Hagen som ble sendt ut i høst og nå forhåpentligvis spirer i hagene til laugmedlemmer! Alt er usikker denne sommeren, men den offisielle åpningen av Allium-hagen «Chicago» på Ringve er planlagt til 26. august! Jeg legger ut bilder i vår FB gruppe om hvilken løk jeg høster i hagen for tiden.



Seiersløk og Sibirsk Nikkeløk i Malvik, ST den 3. april (Foto: Stephen Barstow)

Urbant Laug (Øystein Rasmussen og Andrew McMillion)

https://kvann.no/laug/urbant

Den nye bybonden i Oslo, Øystein Rasmussen som driver Losæter og Andrew McMillion er laugsledere for Urbant laug. Vi kommer til å bruke Losæter som senter for vårt arbeid i Oslo. Der de fleste laug er interessert enten i holde sorter rene eller å krysse bestemte sorter for å få hybrider som de da kan jobbe videre med, er urbant laug interessert i å leke med populasjoner som blir til av mangfold som krysser seg under dyrking i byer. Dette er et langtids prosjekt som er tenkt skal bli en spennende lærings arena for urbane dyrker. Det vil også gi en sammenligning som andre laug kan lære av.

Dersom andre byer eller bydeler vil delta i dette prosjektet ser vi etter flere laugsledere i andre norske byer. Bli gjerne med!



*Frø av populære flerårige grønnsaker: Udo (*Aralia cordata*); stjernemelde (*Hablitzia tamnoides*) og strandkål (*Crambe maritima*) (Foto: Stephen Barstow)*

Lauget for Flerårige Grønnsaker (Stephen Barstow)

https://kvann.no/laug/fleraarige-gronnsaker

Det er tydeligvis mye interesse i flerårige grønnsaker og vi har nå kommet opp i 125 medlemmer i lauget og 188 som følger med på vår FB gruppe som er åpent for alle. Det er sendt frø og plantematerialet av en rekke flerårige grønnsaker tilbudt i høstkatalogen og årboka. Vi måtte dessverre utsette til neste år helgakurs i permagrønnsaker hos meg i Malvik og et foredrag i Bergen tidlig i mai måtte også utsettes. Jeg holdt foredraget "Spiselige stauder og prydgrønnsaker" hos Nesodden Hagelag i slutten av januar for fullsatt sal! Den 13. februar holdt jeg et engelsktalende Webinar om perennial vegetables hosted by Omställningsnätverket og Eskilstuna Folkhögskola i Sverige. Den kan sees på youtube her https://youtu.be/DO_BdCXqaEo

I januar var jeg invitert ned til Østerrike for å holde foredrag om flerårige spiselige stauder og spiselige trær og busker for tre-dagers nasjonal hagebruksseminar som samlet over 200 deltagere fra planteskoler, landskapsarkitekter, myndigheter osv.
Jeg legger ofte ut bilder av det jeg høster av flerårige planter denne våren på laugets FB gruppe. Tidlig vår er stjernemelde (Hablitzia) *stjernen* av grønnsakene hos meg. Jeg har 15 forskjellige planter og har spist stjernemelde hver eneste dag i ca. 6 uker (det var tidlig vår i år). Gleder meg til Hablitzia-pesto i kveld!



Flerårige grønnsaker høstet 27.mars i Malvik (Foto: Stephen Barstow)

Andelslandbrukslaug (Ingrid Indergaard og Andrew McMillion)

https://kvann.no/laug/andelslandbruk
Vi ønsker velkommen til Ingrid Indergaard som laugsleder sammen med Andrew! Ingrid har blant annet erfaring fra Øverland andelslandbruk. Visjonen for Andelslandbruks-lauget er at det kan bli ett samvirke der alle andelsgårdene som er med tar ansvar for å reprodusere noen sorter grønnsaker per gård. Laugene formidler frø mellom gårdene som er med, og gradvis vil alle bli selvforsynt med frø og plantematerialet.
Flere informasjon om lauget: https://kvann.no/2020/02/12/eget-laug-for-andelslandbruk
Vi er i diskusjon med Mattilsynet om hvordan det som blir reprodusert via Andelslandbrukslauget reguleres via såvareforskriften. Dette blir et av temaene som vi skal diskutere under årsmøtet.

KLOSTERBØNNE – EN STANGBØNNE FRA VERDENSUTSTILLINGEN I PARIS I 1867 av Thor Larsen, Ås

«Georg Christian Sibbern som i 1861 hadde vært statsminister i den norske interims-regjeringen i Stockholm, tok med seg noen frø av en stangbønne fra Verdensutstillingen i Paris i 1867 til familiens eiendom på Værne Kloster i Rygge. Broren Karl fikk skilt ut en gård fra Værne Kloster som ble kalt Karlberg. Bønnene ble dyrket på disse to gårdene, og fikk etter hvert navnene Klosterbønne eller Karlbergbønne. Tre frøprøver av klosterbønne innsamlet på ulike steder i Norge blir lagret i Nordisk Genbank. Om de tre prøvene av klosterbønner har endret seg genetisk og ble til ulike genotyper i løpet av de over årene de er blitt dyrket i Norge er ikke undersøkt. Bønnene har fulgt familiene i flere generasjoner og dyrkes fortsatt aktivt. Ifølge familien er de kjøttfulle og svært velsmakende, og så gode at selv barna spiser grønnsakene først til middag».
(Kilde: Åsmund Asdal, Planteforsk avdeling Landvik, jobber nå som Koordinator for Svalbard globale frøhvelvet)



Klosterbønner dyrkes fortsatt av etterkommerne til Sibbern-familien som hadde Værne Kloster fra 1732 til tidlig på 1900-tallet. Bønnestenglene kan bli tre meter lange eller mer.

Jeg fikk noen settebønner av en gammel tante for mer enn 50 år siden, og har dyrket dem med vekslende hell i alle år. Bønnene er – etter mitt ringe skjønn – ulike alle andre bønner man kan få tak i. De er litt melne i konsistensen, uforlignelige i smaken og passer utmerket til steker av vilt og storfe. Kan også nytes som salat, kalde etter koking og med en olje/eddik dressing. Min mormor pleide å servere dem med hvit saus!

Tips når du skal dyrke klosterbønner.

Klosterbønnene er varmekjære, og min morfar sa at såbønnene ikke skulle i jorden før etter 17 mai, dvs. når jorden var varm. Vi pleier å så på friland, men alternativet kan være å så innendørs rundt 1 mai og så plante spirene ut når de er 5-10 cm lange. Man *"tager en bøtte"* som settes opp-ned i

jorden. Deretter settes 4-5 frø eller planter i 5 cm. dybde i bøtteringen. Man kan også plante i rader; ca. 15 cm. mellom hver plante og ca. 50 cm. mellom hver rad.
Bønneplantene må ha stenger å klatre på, for eksempel tre-fire stk. i hver bøttering eller slik at to planter deler en stang når det plantes i rader. Jeg bruker ofte stenger fra selje eller rogn. Husk å fjerne kvister og å flå av bark i to lengder – da råtner ikke stengene og kan brukes i mange år. Stengene må være lange. Under gode vekstbetingelser kan plantene bli tre meter lange og vel så det! Stengene bør bindes sammen i toppen slik at de står støtt. Noen av plantene må kanskje ha litt forsiktig hjelp den første tiden til å finne en stang å klatre på.
Det kan lønne seg å legge grasklipp fra plenen rundt røttene, for å hindre ugras og for å holde på fuktigheten. Men det våte graset kan også tiltrekke snegler – pass på! Jeg pleier å starte innhøstingen i august/september om alt går godt, og holder gjerne på til langt ut i oktober og til og med i november noen gode år. Bønnene høstes når belgene buler skikkelig og grønnfargen blir blekere. Se bildet under. Dersom de høstes for tidlig kommer ikke smaken til sin fulle rett.



Bønner som skal spises må strengles, dvs. at man med en liten kniv trekker av trådene, fra spissen langs rygg og fra vekstenden langs buken. Bønnene skal spises hele, dvs. både belger og frø – de hvite bønnefrøene skal ikke plukkes ut!
Bønner som skal i fryseren må forvelles:

- 2-3 minutter i kokende vann. Det beste er å ha dem på en rist eller i et dørslag før de legges i det foss-kokende vannet. Da blir det lettere å få alle bitene opp på en gang.
- Rask avkjøling i kaldt vann, f.eks. i vaskekummen eller i en stor bolle. Gjerne noen isbiter i vannet.
- Bønnene skal ligge i det kalde vannet til de er helt avkjølt,
- Deretter avrenning feks. på et kjøkkenhåndkle,
- Deretter i små plastposer for nedfrysing.

Dersom man skal ha settebønner for neste år må noen bønner henge igjen på planten ut over høsten til de er blitt helt visne. Deretter skal de tørke innendørs vel og lenge mens skolmene er på, gjerne over flere uker. Når skolmene er helt tørre kan bønnefrøene plukkes ut. Oppbevares i kjøleskap i et glass med lokk for bruk neste vår. De kan også fryses ned i en lufttett beholder for senere års bruk.
Lykke til!

(Nå har to av KVANN medlemmene fått noen få bønner til oppformering, Vi satser på å sende noen til Nordgen – Nordisk Genbank - til bevaring også gjennom KVANNs bønnelaug).

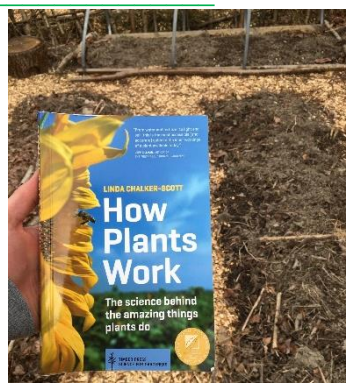
En ny linje Klosterbønner

Vi spurte Thor om han var i slekt med Nina Hovden Sæther som vi har tidligere fått klosterbønner fra og som var også tilbudt i årboka og er dyrket av en del medlemmer. Thor forklarer: *«Jeg er ikke i slekt, men vi har hatt flere e-mail utvekslinger om klosterbønnene og deres historie, der også Åsmund Asdal har vært involvert. Nina bl.a. skriver: «Jeg er ikke i slekt med Sibbern, men det var min oldefar, Inggard Sundt som kjøpte Værne Kloster i 1905 og som fikk klosterbønnefrø med på kjøpet. Hans datter var min mormor som ga frøene til min mor som så har gitt frøene til meg.» Med andre ord: Nina har fått sine frø fra sin slekt på Karlberg etter at eiendommen ble skilt ut fra Værne kloster mens mine frø kommer fra Sibbern-slekten på klosteret (min mor er født Sibbern.)*

Ninas og mine bønner har vært dyrket uavhengig av hverandre i og med at hennes bønner kommer fra Karlberg og mine fra Værne kloster. Det har vært mye forvirring rundt s.k. klosterbønner. Som Åsmund skriver om klosterbønner som finnes lagret på genbanken: «Tre av dem er såvidt jeg kan bedømme like fenotyper og lik den som Nina har, som jeg jo har smakt og som jo er veldig god…. Den fjerde bønna som har navn Klosterbønne på genbanken er definitivt helt annerledes» Så vidt jeg kan se av diverse bilder og i h.h. til mailutvekslinger er jeg temmelig sikker på at Nina og jeg har den originale klosterbønnen, dvs. den som Georg Christian Sibbern tok med seg fra Verdensutstillingen i Paris i 1867».



DYRKINGSVEILEDNINGER FOR NYTTEVEKSTER av Bernhard K. Askedalen



Det finnes mange dyrkingsveiledninger for hager ute på nett og i bøker. For noen år siden tenkte jeg at en bok om hvordan man beskjærer et frukttre eller dyrker en potet i en hage, ikke hadde store forskjeller om den ble skrevet i 1990 eller i dag, og ikke var jeg veldig kildekritisk heller. Men noe jeg stadig lærer etter at jeg begynte på gartner-utdanning i 2015, og spesielt under lærlingtiden hvor jeg blant annet skulle rådføre kunder i hagesenter, og ved beplantingsjobber i privathager, er at det er RAKE motsetninger mellom hva som står i ulike bøker!
Det er selvsagt slik at "nåtidens forskning" heller ikke har et endelig svar på "best practice" og jeg antar man kan finne uenigheter der også. Hagebransjen er alltid under utvikling, dyrkingsveiledningene må også passe til hva eieren ønsker, om det er slåtteeng eller robotklipper, årlig frukttre-beskjæring eller drømmen om ingen beskjæring, herdighetssoner, regler for nabolaget etc. I denne artikkelen har jeg samlet noen nettsider om hagedyrking som jeg personlig anbefaler per dags dato, hvor jeg mener de holder tritt med mye av nåtidens vitenskap.

Dyrkingsveiledning fra Agropub

https://www.agropub.no/emneord/dyrkingsveiledning
Å se på økologiske dyrkingsveiledninger er aktuelt for alle hagedyrkere som ønsker å dyrke mat, da de spesielt må bruke ekstra taktikker for bekjemping av skadedyr og sykdommer som ellers ville blitt behandlet med løsninger som ikke hobbydyrkeren ønsker eller har tilgjengelig.

Bloggen Datsja

https://www.datsja.no er drevet av Barbro og Anders Nordrum. Anders er bl.a. aktiv i KVANN og var læreren til min lærer ved Gjennestad vgs, tidligere kalt G. gartnerskole. Bloggen er i høyklasse på tips og veiledning for hobbydyrkeren og perfekt for preppers som nå i koronatider skal dyrke opp plenen.

Bloggen The Garden Professors

http://gardenprofessors.com/why-soil-tests-matter-lessons-from-my-vegetable-garden
Her vil du finne mange råd som går imot mye av dagens hagekultur! Denne amerikanske bloggen er i hovedsak styrt av fire personer tilknyttet universiteter, de er tilsvarende førsteamanuensis i forhold til de norske akademiske stillingstittelene i hagebruk. Selv om de skriver fra amerikanske forhold er det veldig mye å hente!
De har også en Facebook-side og gruppe under samme navn. De gir ikke bare utdypende artikler om hvordan planter fungerer, men jobber aktivt for at hagebrukeren og gartneren skal vite hva som faktisk er viktig å passe på i en hage, og hva som er lettgjorte feil som gjør mer vondt enn godt. Om det er noe du hører om i hagebruk som du blir usikker på er støttet av seriøse undersøkelser, så gjelder det å finne de riktige søkeordene og du vil nesten garantert finne saklige diskusjoner eller artikler på dette!
Selv har jeg siden jeg fant dem i slutten av 2019 lært mye, og innser at jeg gjør ting som de anbefaler imot. Ikke alle rådene deres er gjennomførbare for meg ute i mitt enkeltmannsforetak som gartner heller, som å vaske alle røttene før en planter, da dette ville tatt såpass lang tid at mitt timeantall på å plante en hekk ville vært langt dyrere enn andre. Her er en artikkel hvor de ikke går i dybden, men

summerer opp en del for best planting av frukttrær og andre forvedete planter (http://gardenprofessors.com/problems-with-planting-trees)
En av hovedforfatterne bak The Garden Professors er dr. Linda Chalker-Scott og etter jul har jeg lest tre av bøkene hennes. Jeg anbefaler virkelig boken "How plants work" fra 2015, utgitt av Timber press. Hun har også egne podcast-episoder og faktaark hvor hun går gjennom en del hagemyter. Dette er noe jeg har savnet over flere år, og anbefaler både nye og ringrever i hageverdenen! Men selvfølgelig, hun er et menneske hun og, og når en snakker om så mange temaer tror jeg ikke det er lurt å tenke at det er gitte sannheter i alt, men jeg tror hun er mye nærmere enn mye annet jeg har lært! (https://puyallup.wsu.edu/lcs/podcast og https://puyallup.wsu.edu/lcs
Om det er noen av artiklene i linkene ovenfor som du ønsker å diskutere, eller du finner de også har motsetninger, så lag gjerne en tråd på KVANN sin Facebook-gruppe, og tagg meg gjerne så jeg er sikker på å se det, savner sparringspartnere på temaet!

Bernhard Kløw Askedalen er 20 år gammel, nyutdannet gartner og påbyggsstudent ved Gjennestad vgs. Han er også aktiv i Ung Botaniker prosjektet (Norsk Botanisk Forening). Han ble valgt inn som styremedlem i KVANN i fjor og ble faktisk med på KVANNs første årsmøte i 2017 når han var kun 17 år gammel og alle årsmøter siden! Ja takk til flere unge grønne medlemmer!

SOW YOUR RESISTANCE I FRANKRIKE av Andrew McMillion

6-9 November deltok Andrew McMillion som KVANNs internasjonal representant på en samling av bruksgenbanker fra Europa, Afrika og Midtøsten i Meze, Frankrike. Samlingen «Sow your Resistance: International Meeting on Peasants´Seeds» ble organisert av Lets Liberate Diversity som er en paraply organisasjon av Europas bruksgenbanker. Fokuset av samlingen var på bønders rett til å spare, bevare og selge plante-genetiske ressurser (frø) satt spesielt i kontekst av global oppvarming og Internasjonal lov.

17 Desember 2018 vedtok FNs generalforsamlingen The United Nations Declaration on the Rights of Peasants and Other People Working in Rural Areas (UNDROP). FN-erklæringen tar sikte på å bedre beskytte rettighetene til alle landsbygdsbefolkninger, inkludert småbruks bønder, fisker-folket, nomader, jordbruksarbeidere og urfolk. Erklæringen tar sikte på å forbedre levekårene, samt styrke matsuvereniteten, kampen mot klimaendringer og bevaring av biologisk mangfold. UNDROP er resultatet av nesten 20 år med arbeid som La Via Campesina og sine allierte har lagt ned i forhandlinger med FNs menneskerettighetsråd. Internasjonale menneskerettighets-instrumenter som UNDROP har forrang i hierarkiet av normer fremfor andre internasjonale instrumenter, for eksempel de som beskytter immaterielle rettigheter (patenter).

Viktige punkter i UNDROP:

1. UNDROP definerer en «Peasant» (småbruksbonde) som «enhver som engasjerer seg eller som søker å engasjere seg alene, eller i tilknytning til andre eller som et samfunn, i småskala jordbruksproduksjon for livsopphold og / eller for markedet, og som er betydelig avhengige av, men ikke nødvendigvis utelukkende, på familie- eller husholds arbeid og andre måter å organisere arbeidskraft på utenfor penge-sfæren, og som har en spesiell avhengighet av og tilknytning til landet.»
2. Myndigheter skal sikre at relevante aktører skal forstå og implementere UNDROP. Myndighetene skal øke bevisstheten om UNDROP og tilby støtte og teknisk opplæring til alle relevante aktører inklusivt sivilsamfunnet og småbruks bønder.
3. Småbruksbønder har rett til å spare, bruke, dele og selge frø som de selv har reprodusert av bondefrø.
4. Myndigheter skal innføre hensiktsmessige tiltak for å støtte småbruks bønders frøsystemer og fremme bruken av bondefrø og jordbruksmangfold.
5. Småbruksbønder har rett til tilstrekkelig opplæring som passer til de spesifikke agroøkologiske, sosiokulturelle og økonomiske miljøene de befinner seg i. Problemstillinger som dekkes av treningsprogrammer, bør omfatte, men ikke begrenses til, forbedring av produktivitet, markedsføring og evnen til å takle skadedyr, patogener, system stress, effekten av kjemikalier, klimaendringer og vær-relaterte hendelser

Andrew McMillion delte mye KVANN frø med bruksgenbanker under samlingen. Spesielt merkverdig var Syrisk Middelalder bladbete som Andrew har tatt vare på og deler frø av via Amarant Lauget i KVANN. Denne sjelden sort bladbete ble samlet inn i Homs Syria i 1948 av Ralf Weaver fra The Roughwood Seed Collection og som barnebarnet Dr. William Woys Weaver fant i en fryser og startet å oppformere på 70 tallet.

Andrew delte frø med småbruksbønder fra blant annet Libanon, Iran, Vietnam og Marokko. Småbruks-bonden fra Libanon var spesielt glad for å få frø av denne sorten da stort sett alle sorter grønnsaksfrø fra etterkrigsperioden som var bondefrø tilpasset Syriske tilstander, ble erstattet av industrielle frø. Problemet med spesielt bladbete sortene som finnes i Libanon og Syria er at de er harde sorter (som Swiss chard). Syrisk Middelalder Bladbete er en myk sort som kan brukes for å lage retten dolma som er en populær rett i regionen.

Andrew tok tog ned og tilbake fra Norge for å kutte ned på CO2 fotavtrykket. Han besøkte Danske Frøsamlerne på vei ned og tilbake, noe som var meget positivt da vi samarbeider på Fra Frø til Fad prosjektet. Han besøkte også Bruksgenbanken ProSpeciaRara som har kontorer hos botanisk hagen i Genève. Lederen for ProSpeciaRara ga en veldig inspirerende presentasjon om database systemet som de har utviklet. ProSpeciaRara har klart å koble småbrukerne over hele Sveits inn i systemet der de kan bestille frø fra databasen for «on-farm conservation». Dermed utnytter de et stort nettverket av småbrukere som bevarer «nisje sorter» av grønnsaker som de da kan selge frø av til et frøselskap som også er koblet til databasen. Coop er også med i systemet som bruker merkevaren til ProSpeciaRara for å reklamere for grønnsaker som er solgt i butikkene som kommer fra nettverket. Dermed tjener Sveits som et land på å koble Bruksgenbanken til småbrukere til frøselskaper og butikkjedene ved at genetisk mangfold er ivaretatt og forbrukerne får et større mangfold av grønnsaker å velge mellom i butikkene. Man kan også kjøpe frø i Coop butikkene med ProSpeciaRara merke. ProSpeciaRara har fått formelt nasjonalt ansvar for genetisk ressurser i Sveits for både planter og dyr. I den botaniske hagen har de både planter og husdyr med bevaringsverdige historisk tilknytning til regionen. De har 15 besøksgårder som er ganske lik det Schubelers Nettverk som KVANN er i startfasen av å etablere. Uten en liberal tolkning av såvareforskriften i Sveits ville ikke ProSpeciaRara kunne utført jobben sin. De har en tolkning der de har «nisje sorter» av grønnsaker som er unntatt for strenge regler som såvareforskriften ellers krever. «Nisje sorter» får da status imellom hobby sorter og kommersielle sorter. ProSpeciaRara har et årlig budsjett på 20 mill. nok, der 20% kommer fra offentlig støtte og 60% fra private donasjoner

FLERÅRIGE GRØNNSAKER OG ARCHE NOAH I ØSTERRIKE *av* Stephen Barstow

I juni 2017 var jeg invitert av østerrikske frøsamlerorganisasjonen Arche Noah for å holde en serie foredrag i forskjellige landsdeler og det ble en fantastisk og givende tur som er oppsummert her https://www.arche-noah.at/wissen/nachlese-seminare/stephen-barstow (bare klikk på hvert arrangement for flere informasjon).
I januar var det en stor ære å bli invitert igjen til Østerrike for å holde to foredrag på et tre dagers seminar på hagebruksskolen i Langenlois, med over 200 deltagere fra den østerrikske hagebruksnæring. Fokuset på seminaret var klimaendring og hvordan dette påvirker hagebruksnæringen. I invitasjonen til foredragsholderene som kom ellers fra Sveits, Tyskland og Østerrike ble vi oppfordret til å reise miljøvennlig. Jeg tror ikke de hadde regnet med at jeg skulle reise hele veien med tog, men inspirert av Andrews togtur til å være med på et seminar i Frankrike, bestemte jeg meg for at nå var tiden kommet til at jeg ikke lengre vil reise med fly. Turen gikk veldig bra, jeg rakk alle 20 forbindelser og jeg kjedet meg ikke i det hele tatt. Det ble også slik at jeg tok en tur innom foreldrene mine i Sør-England på vei sørover! Det ble ikke en billig tur, men arrangøren betalte alt! Første dagen holdte jeg foredrag om spiselige vedaktige planter som man kan dyrke i Norge og andre dagen fortalte jeg om flerårige grønnsaker og spesielt plantene som kombinerer pryd og mat, såkalte prydsaker eller edimentals….og som vanlig ble mange av deltakerene overrasket at Hosta er spiselige, gode, næringsrik og en av de mest klimavennlige grønnsaker vi kan dyrke! Det var også få som viste at slekten Hosta er nevnt etter den østerrikske botanikeren Nikolaus Host (1761-1834); se https://www.edimentals.com/blog/?p=11719.
Se også her: https://bognerhof-garten.at/bericht-zu-den-gehoelz-und-staudentagen-langenlois-2020



Fra seminaret i Langenlois

Arche Noah i Schiltern

Det viste seg at hagene til Arche Noah var kun 10 minutter å kjøre fra seminaret, og jeg ble invitert å holde et ettermiddagsseminar for staben. Det ble også tid til en tur rundt hagen og ned i grønnsaks-kjelleren under lysthuset der man oppbevarte to-årige rotgrønnsaker som skulle dyrkes til frø. Det var også et interessant komposteringsanlegg. Jeg møtt noen kjentfolk fra forrige besøk, men det har vært store utskiftinger i ledelsen og lederen i 2016 Beate Kolle jobber ikke med dem lenge, noe flere nevnte var ikke bra. Vedlagt noen utvalgte bilder fra besøket.



Noen glimt fra Arche Noahs Show Grounds i Schiltern (nederste rad: Oxalis triangularis *knoller, tigernøtter (Cyperus esculentus) og et av de gamle frukttrærne, Kanaderette eplen foran et område som blir en skogshage. (Foto: Stephen Barstow)*

Alternativreferat i Graz

Jeg fikk også tid til et besøk i universitetsbyen Graz som ligger en flott togtur over fjellet sør for Wien. Det var studentgruppen Alternativreferat som hadde invitert meg til å holde et foredrag om flerårige grønnsaker og edimentals.



Jeg fikk en guidet tur rundt Graz og opp Schlossberg med arrangøren Andreas Motschiunig her foran en stor Platanus acerifolia *i en park. (Foto: Stephen Barstow)*



Det ble tid til en tur i Botanischer Garten (en del av universitetet). (Foto: Stephen Barstow)



Fra Graz Botanischer Garten og en en del studenter og andre permakulturister dukket opp om kvelden (Foto: Stephen Barstow)

DYRK FRØ TIL STRØ av Stephen Barstow

Jeg har bakt brød i alle årene siden tidlig på 80-tallet, og mest surdeigsbrød uten raffinert mel. Min datter sa en gang at om man kan løfte et brød med ett hånd, så er det ikke pappas brød! Jeg bruker mest grovt rug, svedjerug, bygg og havre, alltid økologisk og kjøpt fra Etikken i Trondheim. Viste du at det er enkelt å dyrke frø som kan brukes til å strø på brød? Her er noen ideer:

*Opiumvalmue (*Papaver somniferum*)*

Det er ikke ulovlig å dyrke opiumvalmue i Norge som prydplante, men bruk til selvmedisinering er straffbart. Dette er en ettårig vekst som selvsår rikelig hvor som helst der det er naken jord i en hage. For å få gode avlinger av frø luker jeg vekk de fleste frøplantene som dukker opp og lar noen få planter bli store på kantene av mine ettårige grønnsaksbedene. Da blir frøkapslene store og de største kan inneholder opp til 1000 frø, så det er lett å samle nok frø som jeg bruker også på feks. eggepai! Det er bare å samle, tørke kapslene i vinduskarmen, tømmer ut frøene og ettertørker noen dager Det finnes utallige former og jeg har plantet over 30 sorter opp gjennom årene og de krysser seg vilt. Alle kan brukes. Dette er desidert den planten som besøkende i hagen min spørre etter frø av! En bonus er at pollinerende insekter som humler og blomsterfluer er svært glad i valmuer! Jeg har et stort album av bilder av mine valmue her: https://www.edimentals.com/blog/?page_id=1967



Fargeformer av opiumvalmue («Danish Flag» i midten) i Malvik (Foto: Stephen Barstow)



Opiumvalmue frø (Foto: Stephen Barstow)

*Groblad (*Plantago major*)*
Sjansene er store at du allerede har groblad i hagen og da har du lett tilgang til store mengder groblad frø! I likhet med andre *Plantago* arter (som psyllium-frø fra *Plantago ovata* og andre arter) brukes frøene hovedsakelig medisinsk som kostfiber for å lindre symptomer på både forstoppelse og mild diaré. Det finnes også faktisk groblad sorter som dyrkes som pryd, blant annet «Rosularis» som er kjent fra hager i snart 400 år!



Kultivarer av groblad (Plantago major): Rosularis, Frills, Giant og Rubrifolia (Foto: Stephen Barstow)

*Kjempespringfrø (*Impatiens glandulifera*)*
Jeg anbefaler selvfølgelig ikke at du planter denne invasive urten i hagen, men om den er allikevel i nærheten er det litt gøy å prøve å «fange» disse frøene om sommeren, og samtidig hindre spredning. Frøene er oljerike og har en god nøtteaktig smak og jeg bruker dem på paier og annen bakst om vinteren! Denne er også en viktig plante for pollinerende insekter, og jeg hadde første funn i Malvik kommune av lushatthumle på denne planten i fjor sommer!



Kjempespringfrø fangst og brukt på en eggepai (Foto: Stephen Barstow)



Første funn i Malvik kommune (ST) av lushatthumle var på kjempespringfrø (Foto: Stephen Barstow)

*Karve (*Carum carvi*)*
Jeg har dyrket karve i hagen min siden 80-tallet i hovedsak for de unge bladene på våren (karvekålsuppe) og som rotgrønnsak. Men, det blir alltid noen planter som setter frø (er toårige og selvsår) og de tørkede frøene blir brukt på brød (riktignok er det ikke alle som liker smaken).



En vakker rosablomstret karve og karvekålsuppe med koriander (Foto: Stephen Barstow)

*Vanlig nattlys (*Oenothera biennis*)*
Nattlys er en annen plante som selvsår i hagen min og jeg lar noen planter vokser seg store for at jeg skal kunne høste de relativt store oljerike frøene (kjent for nattlysolje) som produseres i mengder. Jeg plantet den i første omgang fordi nattlys tidligere var dyrket som rotgrønnsak i Europa fra 1600 til 1800-tallet, men de måtte hatt sorter med større røtter. Det er sjelden jeg har funnet røtter som er store nok og det er trolig røtter som var to år gamle (nattlys dør etter blomstring). Jeg bruker derfor alle andre deler av planten fra de unge bladrosetter og skudd, blomster-knopper, blomster og frø.







EVENING PRIMROSE

Œnothera biennis, L. *Onagraceæ.*

French, Enothere bisannuelle, Onagre. *German*, Rapuntica. *Flemish*, Ezelskruid. *Italian*, Rapontica.

Native of Peru.—Biennal.—A plant with a rather thick, long tap-root, the flesh of which is white and firm. Radical leaves growing in a rosette, stalked, obovate or elliptic in shape, sinuate-toothed at the base; stems erect, branching, over 3 ft. in height, bearing lanceolate leaves which are more or less narrowed into

308 THE VEGETABLE GARDEN

the leaf-stalk; flowers yellow, large, in leafy terminal clusters; seed-vessels long, furrowed, narrowed at both ends; seeds small, brown, with five or six flat facets. Their germinating power lasts for three years. The culture and uses of this plant are almost the same as those of the Salsafy. It is more, however, as a curiosity that we mention it, although its rather tender and fleshy root is sometimes used as a table vegetable. It should be employed for this purpose at the end of the first year of its growth, when the plant has put forth only one rosette of leaves.



Evening Primrose (¼ natural size).

FENNEL

Umbelliferæ.

French, Fenouil. *German*, Fenchel. *Flemish* and *Dutch*, Venkel. *Danish*, Fennikel. *Italian*, Finocchio. *Spanish*, Hinojo.

Nattlys i hagen, frø på brød og fra 100 år gammel The Vegetable Garden (Foto: Stephen Barstow)

*Harerug (*Bistora vivipara*)*
Bortsett fra bær og sopp og, enkelte år, strutseving, er harerug den eneste norske spiselige veksten jeg høster fra naturen hvert år. Det er bulbillene (det som ser ut som frø) som jeg samler, tørker og bruker på paier, pizza og brød. De tørker lett i vinduskarmen. Jeg har også et lite felt i hagen hvor jeg kan plukke fersk (jeg mener at dyrking av harerug kunne ha livets rett i fjellbygdene i Norge). De beste områdene for harerug er helst i høyere terreng i Trøndelag, feks rundt setra. Dette var en viktig overlevelsesplante før i tiden i uår, men da var det heller den næringsrike roten som ble samlet inn.



Harerug (Foto: Stephen Barstow)



Frø på brød: harerug og opiumvalmue; karve og nattlys; sesam og groblad (Foto: Stephen Barstow)

HVA SKJER I MEDLEMMENES HAGER? *av* medlemmene

Jeg stilte spørsmål i vår FB gruppe om hvilke planter folk var begeistret for om dagen? Med den store krisen et faktum, har folk tenkt å dyrke mer mat i år i lys av koronakrisen? Her er noen av svarene:

Elizabeth Bogal-Britten, Trondheim

Jeg er opprinnelig fra Kentucky i USA men flyttet til Trondheim i 2018 etter å ha bodd i Vancouver og Göteborg. Det er typisk å flytte mye når man er akademiker. Jeg driver med språkvitenskapelig forskning, men jeg var alltid skuffet over at jeg ikke bodde på et sted lenge nok til å ha en ordentlig hage, særlig en med flerårige planter. I år gleder jeg meg skikkelig til å endelig få spise rabarbra som jeg har dyrket selv! Jeg er definitivt en nybegynner men prøver å lære --- og å dyrke --- litt mer hvert år. Bildene nedenfor er fra den lille hagen min i Rosendal/Trondheim og ett fra parsellen min på Væres Venner Felleshage. Jeg har definitivt tenkt å dyrke mer mat i år. Hver gang jeg blir litt for stresset, sår jeg flere frø eller erstatter litt mer av gresset foran leiligheten min med mer hage. Utendørs kommer Hablitzia som jeg startet fra frø i fjor, godt i gang, og seiersløken min tar en god start også. Innendørs har jeg sådd ganske mange frø, men de som jeg er mest stolt av er de rosa krone ertene (Salmon-flowered ert) som vokser fra frø jeg sparte i fjor. De er blant de første frøene som jeg har spart selv. Jeg har også to små grønnkålplanter. Jeg fant dem i noe jord og kompost som jeg blandet i en boks i november --- siden de overlevde mesteparten av vinteren uten lys eller vann, synes jeg at de har fortjent litt mer luksus nå. Jeg skal plante dem ut når det er litt varmere.



Hablitzia (stjernemelde) og seiersløk; i Elisabeths hage (Foto: Elizabeth Bogal-Britten)




Grønnkål og Elisabeths parsell hos Væres Venner (Foto: Elizabeth Bogal-Britten)

Benthe-Karin Hauge, Orre, Rogaland



Benthe viser stolt frem sin variegert Daubenton flerårige kål som hun fikk stiklinger av i vinter! (Foto Benthe Karin Hauge)

Merethe Lauen, Ytre Nordfjord, sone 2

Jeg har alltid likt å få ting til å gro, men det var ikke før jeg skjønte prinsippet med jorddekket at dette tok av. For et hjelpemiddel i tørke, og en ypperlig gjødsel. Aldeles ureist. Jeg har hage der det før bare var tistler, høymole og anna vanskelige ugress. Over flere år har jeg tatt bit for bit, dekket med aviser og hatt treflis på. Noen steder var det for vått, for tørt, for bratt, eller ei dump, til å dyrke noe i, så der laga jeg hügelbed. Veldig moro å se at «umulige» dyrkningsplasser ble mulig likevel, og det gror så det griner i dem. Det skjer noe i hodet mitt når folk sier «at det går ikke an» Det trigger noe i meg som får meg til å tenke at «det skal vi nå se på» og det er gjennom den galskapen at jeg har kommet i gang med mye av det jeg holder på med i hagen. Jeg syntes det er moro å hjelpe folk i gang med å dyrke. Alle kan, men det er ingen kunnskap en er født med. Så de siste årene har jeg vært mye rundt og hjulpet folk i gang med et bed. Det skal bare ett bed til for å skape begeistring. Og uten unntak har de alle utvidet hagen sin i takt med overskudd og tilgjengelig tid.

Hvilke planter jeg er mest begeistra for, varierer nok gjennom året. Men akkurat nå er det nok den vidunderlige vinterbrokkolien som vekker begeistringen. Jeg begynner å høste av den i nov/des, og den bare gir og gir. Det er når en begynner å høste av den at den øker tempoet på å produsere nye buketter. Fremdeles kan jeg nok høste noen uker til. De har litt ulike navn, men finnes i grønn, gul/hvit og lilla. Jeg har dem alle fordi jeg liker at det er litt fargevariasjoner. Jeg tror at dette her er den mest hardføre planten jeg har i hagen. Den tåler alt tror jeg. Frost og snø og temperaturforskjeller. En anna grunn til at jeg liker vinterbrokkoli, er at den har små buketter. Det er lett å beregne mengden til et måltid, og ikke noe går til spille. Av alt jeg dyrker er det nok de plantene jeg får til å stå på rot gjennom vinteren som er mine favoritter. Om sommeren gror jo det meste. Men gjennom vinteren er det eksklusivt å kunne gå ut i hagen og bare plukke med seg ulike typer kål, og rotvekster som ligger under et ekstra lag med jorddekke. Jeg bor på kysten av Nordvestlandet, så vi har aldri så veldig kalde vintre, men noen perioder med tele og snø har vi som regel.

De siste årene har jeg økt utvalget og dyrkningsarealet på hagen hvert år. I år blir intet unntak. Tanken om å engang bli selvberget har alltid ligget der. Jeg har ikke noen formell utdanning innen gartnerfaget, så læringskurven har vært bratt. Det har blitt gjort mange feil, men når jeg har mislykkes, jeg har vært glad for at jeg hadde en plan B, nemlig nærbutikken. Nå tenker jeg at den er litt mer usikker. Irritasjoner over alle feila mine har gjort meg enda mer innbitt over å ville lykkes til neste år.



Merethe er veldig glad i vinterbrokkoliene sine som bare gir og gir! (Foto: Merethe Lauen)

Iril Kolle, Hadeland

Jeg er hageentusiast og tidligere redaktør for nettsteder og magasiner om hage og bolig. Startet på 90-tallet nettstedet "Hus, hjem og hage" fra en hageflekk på Hedmarken og var en «prydplantesamler» noen år og byttet ivrig frø. I de siste årene har jeg blitt opptatt av økologisk mat og spiselige planter, og startet Spiselig.no på hobbybasis. Det har ligget brakk noen år, men målet er ha tid og overskudd til å spre kunnskap om råvarer og lære andre hvordan man dyrker og tilbereder god mat. Bor nå på Hadeland (innlandsklima, H4/H5 med rikelig snø) med kalddrivhus, kjøkkenhage, samboer og dyr, og drømmer om mer plass og småbruk. Er evig hage-optimist og beryktet for å gi bort chutney av grønne tomater.

I år skal jeg (igjen) lære noe nytt

Jeg noterer årets første tabbe allerede før hagesesongen er i gang. I høst var jeg flink og ryddet i pallekarmene – jeg har kalddrivhus og kjøkkenhage med pallekarmer. For å unngå ugrasfrø på tampen av sesongen, la jeg noen barksekker på toppen av pallekarmene. Det er ikke så vanskelig å gjette hva som har skjedd: Jeg glemte selvsagt å fjerne sekkene da vinteren kom, og nå har jeg ikke bare tele i bakken og i pallekarmene, men frosne barksekker liggende på toppen som er umulige å rikke med håndkraft. Første tegn til liv i kjøkkenhagen er rabarbra jeg dyrket fram fra frø. De var med på flyttelasset til Hadeland sammen med en håndfull solbærstiklinger. Mens jeg venter på vår, og som vanlig er misunnelig på andres hagebilder fra mildere strøk av landet, sår jeg frø og planlegger årets sesong. Og i år skal jeg gjør noe nytt. Inspirert av KVANN har jeg sikret meg nye frøbekjentskaper, og takket være andres informasjon og bilder har jeg blitt inspirert til å gjøre noe viktig:

I år skal jeg lære meg å bruke minst fem nye planter.

Gjerne flere, men fem er et overkommelig mål. Noen skal jeg dyrke selv, mens andre skal jeg identifisere og høste i naturen her jeg bor. Målet er å kunne gå ut og samle mat så tidlig som mulig i sesongen, og utvide repertoaret fra løvetann, brennesle og urter til medisinsk bruk og plantefarging, til mer *mat*. Kunnskap om spiselige vekster er ikke bare praktisk og økonomisk, men en viktig del av egen beredskap og selvberging. Å kunne bruke ville vekster i naturen i kombinasjon med det man selv dyrker gjør oss definitivt bedre rustet for framtiden. Er motstander av råvarer fra den andre siden av kloden, jeg støtter heller aktivt lokale bønder og ivrer for gode og kortreiste råvarer i sesong.
Jobber deltid som redaksjonssjef i avisa Ny Tid og har bakgrunn som webdesigner, grafiker og journalist. Vet fortsatt ikke hva jeg skal bli som voksen i en alder av 53.



Første tegn til liv i Irils kjøkkenhage er rabarbra (Foto: Iril Kolle)

Annette van Vuuren, Larvik

Det spirer og gror i vinduskarmer og på gulvet, samt ute i matskogen som venter på endelig plassering!



Det spirer og gror hos Annette i Larvik (Foto: Annette van Vuuren)

Ingvild Punsvik, Kongsvinger

Takk til Ingvild som sendte disse bilder av vårstemning hos henne:






Vårstemning hos Ingvild: Lager nye hagebed av småbjørk fra beiter; mini Bok Choy (Hedou) spirer i vinduskarmen;busktomaten sådd i fjor fra egensparte frø produserer på mirakuløst vis enda tomater og asparges fra frø ser ut til å bli et vellykket eksperiment! (Foto: Ingvild Punsvik)

OM SARPO POTETENE av Stephen Barstow

KVANN-medlem Anders Nordrum laget et flott blogginnlegg om den tørr-råte resistente poteten Sarpo Mira: https://www.datsja.no/blogg/2019/9/14/beredskapspoteten-sarpo-mira og har også etablert en FB gruppe «Erfaringer med dyrking av potetsorten Sarpo Mira» https://www.facebook.com/groups/2517159995218376

Jeg har selv dyrket Sarpo sortene i over 15 år og Genressurssenteret ble utfordret til å ta inn slike super-resistente sorter i programmet for virusrensing, ikke bare de gamle sortene. Om man skal hindre bytting av potet i KVANN er det viktig at medlemmene får tilbud på de sortene de ønsker å dyrke som ikke er kommersielt tilgjengelig! I de første årene av Planteklubben for Grønnsaker har jeg, før det ble innført restriksjoner på bytting av potet, sendt knoller av Sarpo sortene til flere medlemmer. Historien om Sarpo potetene fortelles her http://sarpo.co.uk/history. Utgangspunktet var en Ungarsk familie (Sarvari) av potetforedlere som ble oppdaget av en fra Skottland. The Sarvari Research Trust (SRT) i Wales har jobbet videre med disse sortene og har lansert flere nye sorter. Jeg fikk først tak i Sarpo Tominia rundt 2004 og senere i 2009 Sarpo Mira og Sarpo Axona fra et annet medlem i Planteklubben. I Storbrittania hadde man bestemt seg for at Mira og Tominia var såpass like at man bare lanserte Sarpo Mira (i 2002) i tillegg til Axona. Avlingene hos meg ble eventyrlig i forhold til de andre potetsortene jeg dyrket. For eksempel, 21. oktober 2006 var Sarpo Tominia fortsatt grønt og fint og i full vekst og mine lengste potetene noen gang ble høstet:



Sarpo Tominia poteter 21. oktober 2006 hos Stephen i Malvik



Sarpo Tominia poteter høstet 21. oktober 2006 i Malvik og verdens lengste pommes frites? (Foto: Stephen Barstow)

I 2010 foreslo Planteklubben medlem Geir Flatabø, som dyrket både Sarpo Mira og Axona, å også ta med de tørråtesterke sorter inn i Planteklubbens sortiment: “Dersom det er eit poeng at ein skal få ned "Potet bytting" mellom medlemmer, med tanke på å redusere smittespreiing, så må det tørråtesterke sorter inn i sortementet, feks. Sarpo sortene og Setanta» mente han (oktober 2010). Åsmund Asdal i Genressurssenteret var enig og jeg mener at Geir sendte ham Sarpo Mira samme høst. Imidlertid ga Sarpo Tominia større avling enn Sarpo Mira hos meg, mens Sarpo Axona ga mye dårligere avlinger. Jeg tror dette har med at Tominia er den tidligste av de tre etterfulgt av Mira og Axona. Jeg dyrker fortsatt både Tominia og Mira. Det kan tenkes at det er Tominia som er den beste

sorten hvor det er tidlig høst, dvs. utenom de mildeste deler av Norge! Jeg satser på at vi prøver å få inn Sarpo Tominia i potet prosjektet slik at vi kan kjører en sammenligning av Tominia og Mira i forskjellige landsdeler. I Storbritannia har de en såpass lang høst at avlingene blir ganske likt, mens her i Norge kan det godt hende at Tominia vil være noe bedre når veksten stoppes av feks. en frostnatt i slutten av september / tidlig oktober. De er alle dessverre svake mot skurv.
Vi (Geir og Stephen) lyktes også med å få frem frø av Sarpo sortene og Geir lekte med drømmen om en resistent Blå Congo! Det ser ut som om Sarvari Research Trust hadde samme ide og har delvis fått det til gjennom sorten Blue Danube (knollene er tørråte resistent; se http://sarpo.co.uk/portfolio/sarpo-blue-danube), men jeg kjenner ikke til at noen dyrker sorten i Norge.

MINE VIKTIGSTE FLERÅRIGE SKOGSHAGEGRØNNSAKER (DEL 4) av Stephen Barstow

(De 11 første profilene kan leses i Nyhetsbrevene 10, 11 og 12; se https://kvann.no/nyhetsbrev; bli gjerne med i lauget for flerårige grønnsaker om du er interessert i å være et av de første til å prøvedyrke denne planten).

12. Dystaenia takesimana / *Seombadi, Ulleung kjempeselleri.*

Det er litt tidlig å si om denne planten kommer til å være et av mine viktigste skogshageplanter i at det er første året jeg har kunnet høste av den. Jeg er nemlig litt usikker på om den klarer en «normal» vinter i Trøndelag med barfrost, noe som har blitt nesten fraværende de to siste vinter her, men dette kan bli en viktig vintergrønnsak i deler av landet med varmere vinter. I min verden er planter som er både flerårige, spiselige, kan brukes som prydplante og er viktig for pollinerende insekter de som er mest verdifulle og seombadi eller Ulleung kjempeselleri, Dystaenia takesimana en slik plante. At den også kan høstes ute midt på vinteren, i alle fall i de varmeste delene av Norge, når lite annet er tilgjengelig, er dens største fordel som spiselig plante! I tillegg er det ingen tegn til at den vil kunne være invasiv. Denne planten har kun vært dyrket av noen få i mange år, men er nå klar for gjennombruddet! At jeg har skrevet artikkelen om denne planten, skyldes i stor grad en mann, planteforedler Professor Elwyn Meader (1910-1996) som samlet frø av den på en liten øy utenfor Korea i 1953! Uten hans sjenerøsitet og entusiasme for 30 år siden ved å dele frø, ville vi ikke vite om et av de potensielt mest nyttige permakulturplantene!
Slekten Dystaenia tilhører skjermplante- eller gulrotfamilien (Apiaceae) og består av to flerårige arter, den ene er en japansk endemisk (Dystaenia ibukiensis), og den andre er endemisk til en liten øy, Ulleung-do i Korea (Dystaenia takesimana). Ulleung-do er en vulkansk øy omtrent 120 km øst for kysten av Sør-Korea, og den høyeste toppen når 984 meter. Det er omtrent 9,5 x 10 km på tvers. Snø er ikke uvanlig om vinteren.
Første gang jeg ble kjent med denne planten over denne planten var i København Botanisk Have i mai 2011, og senere i midten av mars 2014 var jeg overrasket over vårveksten på den samme planten (se bildet under).



Dystaenia takesimana *i København Botanisk Have; 15. mars 2014 (Foto: Stephen Barstow)*

I en 2016 studie «Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island» er det dokumentert at planten er en tradisjonell matplante kokt som grønnsak og fermentert med soyasaus. Men, hovedbruken ser imidlertid ut til å ha vært som fôr- og beiteplante for husdyr. Andre kjente for oss planter brukt i matlaging er seiersløk (*Allium victorialis*), hundekjeks (*Anthriscus sylvestris*) som frarådes pga giftige forvekslingsarter og, kanskje mer overraskende, invasive i Norge skogskjegg (Aruncus dioicus) og gullris (*Solidago virgaurea*). Et frukttre som permakulturister anbefaler er den endemiske Ulleung rogn "Dodong" (*Sorbus ulleungensis*), også brukt tradisjonelt på øya. Den har store ganske søte bær. En eldre koreansk artikkel som undersøkte bruken av seombadi til menneskemat fant ut at planten hadde et lignende proteininnhold som lusern (*Medicago sativa*), og smaken var sammenlignbar med spinat da den ble blanchert i 8 minutter.
I 2014 fikk jeg frø for første gang fra min venn Aaron Parker av Edgewood Nursery i Maine og senere fra Jonathan Bates av Food Forest Farm Nursery (Jonathan var medforfatter av en fantastisk bok Paradise Lot med Eric Toensmeier om hvordan de skapte et spiselig paradis i en byhage hvor «ingen ville tro» var mulig). Jeg fikk ingen spiring. Det viste seg at alle som dyrket og solgte denne planten i USA kunne spore sine planter tilbake til Professor Meader. Det samme gjelder planter dyrket i over 25 år av Heine Refsing fra Dansk "Center for Bio-diversitet". Heine laget en flott presentasjon av seombadi her: http://www.biodiverse.dk/seombadi/seombadi.htm



Jonathan Bates foran en blomstrende seombadi i hagen Paradise Lot i Massachusetts

Jeg fikk endelig noen planter i 2018 fra en plante i Gøteborg Botanisk Hage og fra frø donert av Hjalmar Rosegren i Hällingsjö, Sverige gjennom frølisten til Sällskapet Trädgårdsamatörerna (STA). Det viste seg at Hjalmars frø også kom fra Gøteborg. Hjalmar skrev en artikkel «*Dystaenia*

takesimana– en favoritväxt från Ulleung-do» i STAs magasin i 2018 Han hadde dyrket den i 9 år og syntes at dette var en plante som burde vært bedre kjent som en prydplante til woodland-hagen nettopp fordi den er grønn over en lengre periode enn de fleste prydplante, spesielt vinterstid; Se https://tinyurl.com/wn9md7k

Jeg har fått vite at Gøteborg fikk sine frø fra en botanisk hage i Sør-Korea i 2009 samlet fra ville planter som vokste 980 moh, dvs kun 4m fra det høyeste punkt. Dette kan bety at plantematerialet som dyrkes hos meg og i Sverige er tilpasset til et kaldere klima enn de fra USA, et godt utgangspunkt!

Jeg plantet 9 planter i min hage i 2018 og alle har overlevd og jeg kunne se hvordan de grønne skuddene ikke blir ødelagt av noen kuldegrader og snø i flere dager på rad, og plantene kom seg raskt igjen etterpå! Jeg tror ikke dette blir en vintergrønnsak ute her i Malvik, heller tidlig vår, dette fordi temperaturene dagstid her i Trøndelag er for lave i forhold til den østlige USA og hjemme i Ulleung-do. Men, en plante jeg har overvintret i kjelleren min vokste seg stor (uten lys) og jeg har kunnet høste av den! Det er ingen annen vekst jeg kjenner til som vokser så raskt i så lave temperaturer og dette kommer jeg til å gjenta!

Dette er en forkortet og oversatt versjon av artikkelen som jeg publisert på min webside i mars: Last gjerne ned artikkelen her: https://www.edimentals.com/blog/?p=24998. Vi satser på å kunne tilby frø gjennom KVANNs laug for flerårige grønnsaker etter hver



Dystaenia takesimana *i min hage i mars 2020 og høstet fra kjelleren (Foto: Stephen Barstow)*



Seombadi-og kokos soba (oppskriften på min webside); smaken er god og med kort oppkok blir den fortsatt sprø! (Foto: Stephen Barstow)

GRØNNE GAVER?

Stephens bok *Around the World in 80 plants (se HER), kr 250 + porto*
(Ta kontakt med Stephen)

