

11. maj 2022, af Karen Munk Nielsen

Vil du teste danske bælgfrugter?

Stigende efterspørgsel efter bælgfrugter er baggrunden for, at Innovationscenter for økologisk Landbrug har etableret et samarbejde med økologiske landmænd om at dyrke kikærter, linser, ærter, lupiner og hestebønner til testbrug. Vi kan derfor nu tilbyde fødevarerhvervsomheder og professionelle køkkener at afprøve danske økologiske bælgfrugter.

Vi tilbyder

- En smagekasse med 1-3 kg danskdyrkede kikærter, linser, ærter, lupiner og hestebønner til test-brug
- 11 forskellige sorter i alt
- Råvaren har levnedsmiddellokvalitet, men er ikke fødevarerkontrolleret, eller garanteret glutenfri
- Forventet levering ultimo 2022

I vurderer

- Bestiller du en smagekasse, forpligter du dig til at give os en vurdering af kvaliteten af de danskdyrkede råvarer i forhold til de råvarer, du normalt anvender

Sorter af bælgfrugter

Følgende sorter er valgt til at indgå i smagekasserne:

- Hestebønne: Fuego, Tiffany, Taifun
- Mørkært: Ingrid, Octavia, Greenway
- Lupin: Iris
- Kikært: Flamenco, Elbit, Amorgos
- Linse: Anicia, Red flash

Har du spørgsmål til sorter, ønsker om større eller mindre mængder eller lignende, så kontakt: Anna Borum.

Projekt tester smag og friskhed

Innovationscenter for Økologisk Landbrug har udlagt parceller med bælgfrugter til konsum på Bornholm, Lolland og i Østjylland. Formålet er ikke kun at blive klogere på at dyrke bælgfrugterne men i mindst lige så høj grad at kortlægge smagen og undersøge, om der er særlige egenskaber ved danskdyrkede bælgfrugter i forhold til udenlandske. Hvis omstillingen til en mere klimavenlig tallerken med mindre kød og flere bælgfrugter skal lykkes, skal bælgfrugterne smage godt, understreger projektleder Inger Bertelsen.

"Det handler ikke kun om, hvordan den enkelte art eller sort smager. Vi vil rigtig gerne undersøge, om friskhed kan smages, og om den ændrer sig med tiden, der går, fra varen er høstet, til den er spist," forklarer hun.

Den opgave er lagt i hænderne på Agnes Qvortrup, der er erfaren sensoriker – eller smagsdommer, om man vil, og den er ikke så ligetil endda.

"Det er nærmere at vurdere én bønne i forhold til en anden, men her skal bedømmelsen af en bønne sammenlignes med bedømmelsen af den samme bønne for en, to og tre måneder siden. Det er en svær øvelse," siger Agnes Qvortrup.

Forud for selve testen går en kreativ proces, hvor hun beskriver de smagsnuancer, bælgfrugterne har. Når det er gjort, vurderes bælgfrugten på en skala fra 1 til 15 på hver af de valgte reference-ord.

Agnes Qvortrup sætter disse typiske smagsnuancer på bælgfrugterne:

- Kikærter: brød, hasselnød, grønært og korn
- Hestebønner: mineralisk, gær, kostald, svovl
- Linser: blomster, mandel, græskar, honning
- Gule ærter: majs, grønært, græs, kostanje

Smagekasser og smagstest er led i projektet *Sunde og velsmagende bælgfrugter*, der er støttet af Fonden for økologisk Landbrug.

Flere nyheder >

Tilmeld nyhedsbrev >

Kontakt



Anna Borum, 2167 6533, abor@icoel.dk

Fonden for økologisk landbrug