



Professionelle køkkenmedarbejdere har testet et farverigt og varieret indhold af danskdyrkede ærter, linser og hestebønner. Foto: Maja Bertelsen.

Danske bælgfrugter er blevet testet af mad-professionelle

Konklusion

Highlights fra erfaringerne med Smagekassen:

- Friske bælgfrugter giver kortere kogetid.
- Råvarens ensartethed er vigtig.
- Lupin tog positivt fokus som den store overraskelse.
- Undgå stenærter, da de er svære at koge, ligesom der er vanskeligt at gøre dem bløde og spiselige.
- Tilgængelighed hos de større grossister opleves som den største barriere for at bruge flere danske bælgfrugter i storkøkkenerne lige nu.

Bælgfrugter: Test af danskdyrkede bælgfrugter giver ny viden om kvalitet i gryden, som kan bruges ved sortsvalg og dyrkning.

Af Anna Borum, abor@icoel.dk
Smagekasser har været et tilbud til professionelle køkkener og fødevarevirksomheder om at teste danske råvarer af økologiske bælgfrugter, dyrket hos to økologiske landmænd.

Interessen var stor, og nu forelægger evalueringerne. Køkkenerne blev blandt andet bedt om at evaluere kvaliteten af

de danske bælgfrugter i forhold til den råvare, de normalt bruger. Her bringer vi nogle af evalueringerne.

Friske bælgfrugter giver kortere kogetid

Friskhed kan have en indvirkning på kogetiden. Udsagnet er ikke påvist, men det var den oplevelse, som mange

køkkener meldte om. Nogle gange tager det længere tid at koge bælgfrugter, der har været lagret i lang tid, da de kan miste fugtighed og blive hårdere med tiden. Bælgfrugterne koger ikke så hurtigt ud som andre bælgfrugter, der normalt importeres fra udlandet. De holder farven og bevarer en lækker konsistens.

Ensartethed er vigtig for kogetiden

Et af de parametre, som er vigtige for køkkenerne, er ensartethed i størrelse af råvaren.

Her kan for eksempel fremhæves hestebønner 'Fuego', som flere brugere oplevede uens i størrelse. Det har betydning, når man koger større batches i et professionelt køkken med mange daglige portioner.

Når vi dyrker hestebønner, lægger vi normalt vægt på at bruge sorter, som har et stort og stabilt udbytte under varierende dyrkningsbetingelser. Derfor har sorten Fuego mange år i træk været den mest solgte hestebønnesort i Danmark. Skal man dyrke til konsum, kan det være, at andre sorter er bedre egnede. De køkkenprofessionelle fremhæver, at hestebønnerne har en sej skal, idet de var uafskallede. Derudover havde

nogle bønner huller, ligesom der var forekomst af dyr i bønnerne.

Lupin som overraskelse

Lupinerne var som den eneste bælgfrugt i Smagekassen afskallet.

For mange var lupinerne nyt land og første gang, de blev set og smagt på. Samtidig var det også den type bælgfrugt i Smagekassen, som fik mest omtale og kommentarer med på vejen.

Lupinernes konsistens bliver beskrevet som ensartet og helt speciel. Brugerne mener, at den adskiller sig fra de andre bælgfrugters konsistens. Dette kan blandt andet være på grund af lupinernes relativt høje fedtindhold og mindre indhold af stivelse. Tilbage melding på lupinernes smag er, at den er mild og god. Det er samtidig den af bælgfrugterne, som opleves mest frisk i smagen.

Udfordringen ved lupiner er at finde sorter, som har et lavt alkaloidindhold, idet alkaloider er giftige for både dyr og mennesker. Sorten Iris er en smalbladet lupin, som er kendt for at have et lavt alkaloidindhold.

Undgå stenærter

Stenærter er en betegnelse for tørrede ærter, der er blevet så tørre, at de føles hårde som små sten.

Fakta

Danske, økologiske bælgfrugter i Smagekassen:

- **Hestebønner af sorterne:** Tiffany, Fuego og Taifun.
- **Ærter af sorterne:** Greenway, Octavia og Ingrid.
- **Linser af sorterne:** Red Flash og Anicia.
- **Lupiner af sorten:** Iris.

Hestebønner til Smagekassen blev dyrket ved Odder i Østjylland. Her ses de i marken foråret 2022. Foto: Anna Borum.



De er ikke gode for tænderne eller rare at bide i. De små, meget hårde ærter kan være vanskelige at koge, og kræver ofte en længere kogetid for at blive bløde og spiselige.

Stenært kan forekomme, hvis ærterne er høstet med for lavt vandindhold, eller hvis de ikke har været fysiologisk modne på høsttidspunktet, og derfor er meget små.

En række køkkener oplevede at støde på ærter, som ikke ville blive møre næsten uanset, hvor længe de blev udblødt eller kogt. Det er utilfredsstillende at skulle sortere ærter fra, som ikke er blevet kogt. Det koster tid og ekstra arbejde i køkkenet. Man bør derfor undgå stenærter enten ved frasortering efter høst eller ved at have dette for øje i dyrkningspraksis.

Generelt var der mange positive tilbagemeldinger på ærterne, selv om der også var stor forskel på de tre sorter i relation til farve, størrelse og anvendelsesmuligheder. Octavia, som er en forholdsvis stor ært, flækkede nemt, hvilket gjorde dem mest egnede til for eksempel puréer. De store Octavia-ærter kan let utilsigtet flække under høst, blandt andet hvis de er blevet meget tørre, og høst-håndteringen skal derfor være skånsom for at forebygge dette.

Fast og ikke melet

Linserne af typen Anicia blev beskrevet som store og lækre i konsistens, faste, bløde og uden at koge ud ved tilberedning.

Red Flash var gode til gryderetter, men havde dog ikke så gode jævningsmuligheder som de kendte splitlinser. Brugerne synes, at linserne har en god smag i forhold til lignende udenlandske produkter.

Modtagerne af Smagekasserne var positivt stemte over for at bruge flere danske bælgfrugter i deres køkken. Men de fremhævede blandt andet pris og tilgængelighed hos de større grossister som en stor barriere for at bruge flere danske bælgfrugter lige nu.