



MÅRSLET AVIS



Nyheder og reportager fra lokalområdet. Uafhængig af økonomiske og organisatoriske interesser.

112 Byudvikling Børn, unge og uddannelse Erhverv Foreninger, sport og fritidsliv Kultur Natur og miljø Politik
Sundhed Trafik og veje

Testrup Højskole beder om flere danske bønner

... og linser og ærter. Skolen er med i projekt der skal slå et slag for udbredelse af dansk dyrkede økologiske bælgfrugter.

4. SEPTEMBER 2023

FÅ GRATIS NYHEDSBREV



SENESTE NYHEDER



Eng er blevet til et tykt tæppe af meterhøje brændenælder



Revyen lover lokale drillerier



Ny dagligvare-butik kan være på vej i Mårslet



Køkkenleder Nina Lind Balslev i gang med at forberede en salat. En af ingredienserne er kogte økologiske linser fra skålen i forgrunden.

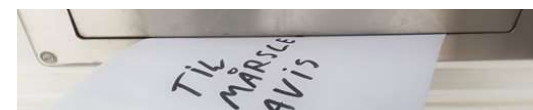
Et ophold på Testrup Højskole kan ikke blot føre til at man får udvidet sin horisont inden for litteratur, musik, filosofi og andre højskolefag, det kan også skærpe elevens smag for ærter og give viden om hvordan smagen af ærte-sorterne Greenway, Octavia og Ingrid adskiller sig fra hinanden.

DET LOKALE VEJR FRA

GÅ TIL
TOP



KONTAKT AVISEN



OM MÅRSLET AVIS

- Tankerne bag
- Etik, citater, debat og ophavsret
- Mød redaktionen
- Privatlivspolitik

SØG I AVISEN

Skriv søgeord her



Det var netop de tre sorter som skolens køkkenleder Nina Lind Balslev brugte i en test for nylig. De tre slags ærter blev tilberedt på samme måde og vendt i den samme slags pesto, inden de blev serveret for eleverne i spisesalen.

Her kunne eleverne så vurdere og diskutere smag og konsistens og hvad man ellers kan vurdere ærter ud fra.

Mad er mere end overlevelse

Eleverne skulle ikke komme med nogen tilbagemelding på hvilken sort de bedst kunne lide, så en samlet konklusion på testen er der ikke.

Men ud fra at testen overhovedet blev gennemført, kan man konkludere at maden er noget der bliver taget seriøst på højskolen i Testrup; her er mad meget mere end bare et middel til overlevelse.

Danske bælgfrugter

At det var netop de tre nævnte ærtesorter der var med i testen, hænger sammen med at man på Testrup Højskole også ser kosten som en væsentlig faktor i den grønne omstilling.

Poser med de tre slags ærter var nemlig med i en såkaldt smagekasse som højskolen for nogle måneder siden fik tilsendt fra Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

Udover ærterne indeholdt kassen også prøver på tre sorter hestebønner, to slags linser og en sort lupin. Det vil sige fire arter af bælgfrugter, alle dyrket økologisk i Danmark.

Led i større projekt

Tilsvarende smagekasser er sendt ud til andre professionelle køkkener og virksomheder som et led i et projekt for at øge kendskabet til og produktionen af danske økologiske bælgfrugter.

Pointen er at bælgfrugter er den mest proteinrige form for grøntsager. Derfor er bælgfrugter

gode til helt eller delvist at erstatte kød i kosten; samtidig med at produktion af et kg bælgfrugter kun belaster klima og miljø med en brøkdel af hvad produktion af et kg kød gør.

Støtte til landmænd

- I forvejen arbejder vi meget med lokale fødevarer i vores køkken og med formidling fra køkkenet til skolens elever om hvor maden kommer fra. Og jeg vil gerne understøtte de landmænd som vil dyrke proteinrige afgrøder med nordiske sorter.
- Der er jo en verden til forskel på at købe økologiske bælgfrugter fra Kina og så købe bønner, linser eller andet som er produceret på Odder-egnen, forklarer Nina Lind Balslev.

Lidt, ment godt, kød

Når hun på skolens vegne sagde ja til at deltage i projektet, var det ikke så meget for selv at få et skub til at få et mere plantebaseret køkken.

Det har man i høj grad i forvejen, og det ikke kun for at tage hensyn til at mange elever – aktuelt 53 – er enten vegetarer eller veganere.

Heller ikke de resterende 61 får kød i rå mængder. For eksempel bliver frikadelle-farsen gerne drøjet med revne grøntsager eller kogte linser ud fra devisen lidt, ment godt, kød.

Ønske om mere dansk

Nej, skolens deltagelse i projektet var mere motiveret af et ønske om at udbrede dansk produktion af økologiske bælgfrugter.

- Vi har på sigt en ambition om kun at købe dansk producerede bønner og andre bælgfrugter. Derfor håber vi at vi ved at medvirke i et projekt som det her kan få flere økologiske landmænd til at gå i den retning, siger Nina Lind Balslev.

Opskrift på kikærtesalat

I kogebogren 'En bid af Testrup Højskole', som udkom tidligere i år og kan købes på skolen, er der bælgrugter i mange af opskrifterne. En af dem er denne.

Kikærtesalat med basilikum og soltørrede tomater

Ingredienser

1 dåse kogte kikærter (240 g kogte kikærter, drænet vægt)

60 g mayonnaise, almindelig eller vegansk

10 blade basilikum, finthakkede

5 semi dried tomater, finthakkede

0,5 citron, saft og fintrevet skal

0,5 rødløg, finthakket

1 tsk. grovkornet sennep

Salt og peber

Til anretning

2 spsk. purløg, finthakket

1 lille syltet rødløg skåret i tynde både

30 g rød mizunasalat

Sådan gør du

- Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem i koldt vand.

- Hak kikærterne fint og bland dem med de øvrige ingredienser.
- Smag til med salt, peber og sennep og anret salaten på rugbrød med mizuna, purløg og syltet rødløg.



PerH.

SKRIV KOMMENTAR

Skriv her

Fornavn OG efternavn

E-mail (bliver ikke offentliggjort)

Eventuelt website

Gem mit navn, mail og websted i denne browser til næste gang jeg kommenterer.

SEND KOMMENTAR

112 Byudvikling Børn, unge og uddannelse Erhverv

Foreninger, sport og fritidsliv Kultur Natur og miljø Politik Sundhed

Trafik og veje

DEL LINK TIL DENNE SIDE

