

Udgivet 01.12.2024

Danske valnødder: Forskellige sorters smag og udseende

Valnødder er en af de nødder, der er størst interesse for at dyrke i Danmark. Der findes et udvalg af sorter, som kan dyrkes i det danske klima, og her beskriver vi 15 af dem.

Af Laura Attrup Bille, Linda Michelle Handrup

Valnødder er kendt for sine mange gode egenskaber: en stor mængde sunde fedtsyrer og proteiner, store mængder af antioxidanter og dens umamismag, som gør den yderst anvendelig i plantebaserede måltider.

Sortsvalg i forhold til salg og afsætning

Afsætning af valnødder er en usikker faktor på nuværende tidspunkt, fordi der endnu ikke er mange, som producerer danske valnødder. For at kunne skabe et marked for danske valnødder, er der brug for en større forståelse for, hvad danske valnødder kan bruges til i køkkenet. Det kræver også en mere specifik viden om de forskellige sorters egenskaber i forhold til brug i forskellige fødevarerprodukter. Den viden vil gøre det nemmere at vælge, hvilken sort man vil dyrke og til hvilke aftagere. Hvis aftagere og forbrugere får større viden om valnødders egenskaber kan de også bedre udtrykke ønsker over for producenterne.

Oversigt over 15 valnøddesorter – smag og udseende:

Innovationscenter for Økologisk Landbrug har været med til at skabe en beskrivelse af 15 forskellige sorter af valnødder, som alle kan dyrkes i Danmark. Beskrivelserne fokuserer på smag og udseende og er derfor udelukkende fokuseret på at skabe et overblik over, hvad sorterne kan bruges til rent fødevaremæssigt. Det er selvfølgelig vigtigt, at man også sammenligner sorterens forskelligheder ift. dyrkning, når man skal vælge sorter til en produktion.

Smagen af det færdige fødevarerprodukt afhænger også meget af, hvordan man behandler sine nødder, efter de er høstet. Det er vigtigt at tage stilling til rengøring, tørring og opbevaring af nødderne, fordi det kan have en stor effekt på nøddernes smag og kvalitet.

I oversigten herunder kan du se de 15 sorter, vi har sammenlignet og inddelt i 4 forskellige smagskategorier.

Download oversigt: Smagsprofiler for 15 sorter af valnødder (pdf, 1 s.)

(/media/bhmn0mv2/oversigt_smagsprofiler-for-15-sorter-af-valnoedder_nov-2024.pdf)

Kategorierne giver et groft billede af, hvad de forskellige grupper smager af. På den måde kan oversigten bruges til at vurdere, hvilke sorter man skal vælge. Hvis man f.eks. gerne vil producere valnødder, som kan sælges, som de er, og spises rå f.eks. som en sund snack, kan det være relevant at overveje sorterne i Kategori 3. Disse sorter smager nemlig alle sødt og frugtigt og er 'nemme' at spise, som de er.

De søde nødder vil også være relevante, hvis man vil sælge nødder til f.eks. brug i bagning. Hvis man derimod ønsker at sælge nødder til en restaurant, som skal bruge nødderne i salte retter, kan det være mere relevant at vælge at dyrke sorter fra Kategori 1, som smager mere kraftigt og af umami.



Foto: Lisbeth Ankersen, InnovaConsult

De 15 sorter af valnødder med deres tilhørende numre (deres navne findes i oversigten).

I oversigten er der også listet mere specifikke smage for hver sort samt sorterens udseende og andre relevante kendetegn. Der er noteret på to sorter, at hinderne om kernerne sidder løst. På hasselnødder er det hinderne, som giver den bitre smag, og når de fjernes, får hasselnødden en anden smagsprofil. Det samme er måske gældende ved valnødder, og det vil være spændende at se på valnødders anvendelsesmuligheder, hvis det er muligt at fjerne hinden på de to sorter, hvor den alligevel sidder løst.

Vi håber, at oversigten kan være med til at skabe et stærkere fundament for at tage et velinformeret valg om sorter til dyrkning.

Fonden for **økologisk landbrug**

For mere information



Laura Attrup Bille

Konsulent

Funktionel biodiversitet og
skovlandbrug

+45 24 63 47 10

laab@icoel.dk