

LinkedIn-opslag til Bælgfrugternes dag:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7426867530847391744>



Innovationscenter for Økologisk Landbrug

3.640 følgere

6d • 🌱

Græs, chokolade, kål eller sort peber? 🤔

Smagen af bælgfrugter har mange noter, og dem har et sensorisk panel på [Institut for Fødevidenskab, KU FOOD](#) været med til at bedømme.

I alt 6 dommere har brugt 4 dage med træning og bedømmelse sammen med [Agnes Qvortrup](#) for at give deres objektive vurdering af grundsmag, smag og lugt af 8 forskellige bælgfrugter fordelt på linser, hestebønner og ærter.

- For mig har det været en øjenåbner, at der findes så mange typer af bælgfrugter med forskellige smage. Jeg blev især overrasket over, at en af ærterne havde en aroma af chokolade, fortæller [Josefine Munch-Petersen](#), der var en af smagsdommerne i panelet.

De 8 bælgfrugter indgår i en smagekasse, der bliver sendt ud til 10 professionelle køkkener, som skal afprøve dem i forskellige retter og vurdere, hvordan de er at arbejde med.

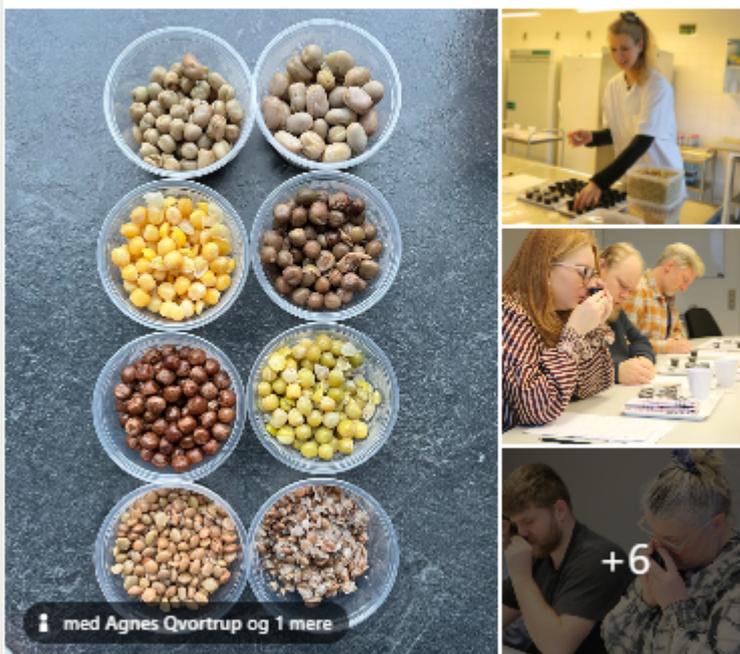
Formålet er at finde de bedste sorter for at fremme brugen af danske, økologiske bælgfrugter i de danske køkkener.

- Køkkenerne har brug for et bredt sortiment med forskellige smage og teksturer, så der kan indgå bælgfrugter i flere af de daglige måltider, fortæller [Anna Borum](#), der er projektleder hos [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#).

10. februar er Bælgfrugternes dag, som er en global FN-dag, der sætter fokus på bælgfrugter som en vigtig del af sunde, klimavenlige og planterige måltider.

[Fødevarestyrelsen](#) anbefaler, at vi spiser 100 g tilberedte bælgfrugter om dagen.

Dette opslag er lavet med støtte fra Fonden for plantebaserede fødevarer.



👤 med Agnes Qvortrup og 1 mere

👍👍👍 Tine Porse og 36 til

3 genopslag