

Helgen 21-22 mars ordnas i Norrtälje ett seminarium på temat grönt kulturarv och detta är den första delen i en kurs om alternativa grödor, den andra delen är en fältvandring som ordnas under högsommaren. Kursens föredragshållare är några av Sveriges främsta företrädare för frågor som rör alternativa grödor och du erbjuds här att lära dig mer om bl.a. kvarnverksamhet, samodling, spannmålshälsa, förädling, sensorik och juridik!

Norrtälje Naturcentrum ordnar under 2020 en kurs i odling av alternativa grödor. Kursen är en uppföljning på succén från 2018 då vi enbart hade fokus på äldre spannmålssorter. I år ägnar vi oss åt både spannmål och baljväxter, även samodling av de båda. Föredragen handlar i huvudsak om sorter som har en mer ursprunglig form än de moderna; bondbönor, gråärter och enkornsveve är exempel på grödor som på senare tid börjat bli efterfrågade inom förädling och bland konsumenter. Intresset för grödorna kommer sig av att de har särskilda egenskaper när det gäller smak, näringskvalité, konkurrenskraft mot ogräs, förmåga att klara av extrema väderleksförhållanden m.m.. Kursens syfte är förmedla vad som krävs för odling och försäljning, samt att lyfta fram de värden och möjliga fördelar som kan komma med odling av alternativa grödor. Vi tar denna gång upp frågor som rör bl.a. juridik, småskalig förädling, grödornas hälsa och möjligheter att skapa regionala matkluster. Kursen vänder sig i första hand till jordbrukare med grundläggande kunskaper i odling men även andra aktörer i matsystemet är välkomna att delta!

Lör 21 mars

09:00 Kaffe och registrering

09:30 Grönt kulturarv som naturvård
Tobias Nilsson, Norrtälje Naturcentrum

10:00 Odlingsteknik för baljväxter samt samodling
Jon Orvendal, ekologisk rådgivning

11:00 Svenska baljväxter i framtidens kost
Jenny Damberg, journalist och författare

12:00 Lunch

13:00 Spannmålets hygieniska kvalitet
Kjell Sjölin, Hånsta Östergårde

14:15 Fika

14:45 Mer baljväxter och samodling i framtida system
Georg Carlsson, SLU Alnarp

15:45-16:00 Avrundning

Sön 22 mars

09:00 Grönt kulturarv och utsädeslagstiftning
Agneta Börjesson, Röttle natur och POM

10:00 Baljväxternas sensoriska mångfald
Magnus Westling, Örebro Universitet & Hjulsö 103

11:00 Äldre spannmålssorter i bakhantverk
Märta Westling, Hjulsö 103

12:00 Lunch

13:00 Baljväxter - mångfald från det förflutna
Matti Leino, Stockholms Universitet

14:15 Fika med brödprovning
Bakhantverk från Hjulsö 103

14:45 Småskalig förädling för högre lönsamhet
Niclas Dagman, Allkorn och Wästgötarna

15:45-16:00 Avrundning

Fältvandring i sommar

Som ett praktiskt moment i kursen kommer vi under v.30 att ordna en guidad fältvandring på Färsna gård i Norrtälje. Vi har sedan 2018 odlat äldre sorter av spannmål, baljväxter och olika former av kål. Exakt vad som kommer att växa på åkrarna under säsongen 2020 är ännu oklart men vi hoppas på ett stort antal sorter av framför allt spannmål och baljväxter, samt en ordentlig samodling förstås! Mer info om våra odlingar på dokumentets sista sida.

Datum och andra detaljer för fältvandringen kommer att meddelas kursdeltagarna längre fram och även annonseras ut av Allkorn. Den som betalat kursavgiften deltar kostnadsfritt men övriga betalar en avgift för fältvandringen.

Föredragshållare 21 mars:

Tobias Nilsson ansvarar för naturvård på Norrtälje Naturcentrum och arbetar med projektinnovation inom jordbruk, skogsbruk och vattenvård. I huvudsak arbetar han lokalt och regionalt men har tidigare drivit de nationella projekten *Rädda Sånglärkan* och *Blommor för Bin*. Det senare tog Tobias själv initiativet till och emottog för det Svenska UNDP:s pris för bästa innovation 2018. På Färsna gård ansvarar han för odling av lantbruksgrödor i vilken man uppförökar en lång rad äldre spannmålssorter och ärter, bl.a. i samodling. Målsättningen är att skapa ett nytt resurscentrum för odling av det gröna kulturarvet.



Jon Orvendal från Heby är specialiserad på rådgivning inom ekologisk och regenerativ odling, samt frågor som berör markbördighet. Han belönades 2014 med utmärkelsen Årets ekorådgivare av Lantmännen och för närvarande så delar han sin tid mellan företaget Nordisk Råvara, rådgivning till lantbruksföretag och den egna odlingen hemma i Heby. Jon har flera års erfarenhet av samodling av baljväxter och spannmål, framförallt från ekologiska gårdar som är vana att jobba med många fler grödor än de konventionella.



Jenny Damberg är journalist och författare, bl.a. till kokboken *Bönor, ärtor, linser*. Tidigare har hon skrivit de kulturhistoriska reportageböckerna *Nu äter vi! De moderna favoriträtternas okända historia* och *Som hon drack – kvinnor, alkohol och frigörelse*, samt den nyligen utgivna boken *Fett – En historia om smak, skräck och starka begär* som är en undersökning av fett som en kulinarisk och kulturell sensation. Jenny Damberg är uppvuxen i Småland och delar i dag sin tid mellan Stockholm och Björkö utanför Norrtälje.



Kjell Sjelín driver den diversifierade ekogården Hånsta Östergårde med spannmålsodling, djurhållning, skogsbruk och en del utvecklingsverksamhet. På gården finns en alléodling, en maskinfri skogsträdgård och små odlingar av perenn spannmål under växtförädling på uppdrag av SLU. Minst 150 olika perenner, kända och mindre kända, demonstrerats idag till livsmedel av makarna Sjelín. Kjell är sedan lång tid tillbaka engagerad i Uppodlarna och har deltagit i utvecklingen av den ekologiska spannmålsmarknaden med huvudansvar kring spannmålets hygieniska kvalitet.



Georg Carlsson är forskare och lektor i odlingssystemekologi, vid institutionen för biosystem och teknologi vid SLU Alnarp. Georg kommer att tala om diversifiering och mångfunktionalitet hos jordbruksgrödor i ett odlingssystem där baljväxterna har en central roll. Georg har i sin forskning bl.a. studerat potential i samodling av baljväxter och spannmål, ekosystemtjänster från diversifierade odlingssystem samt drivkrafter och hinder för odling och användning av baljväxter som livsmedel.

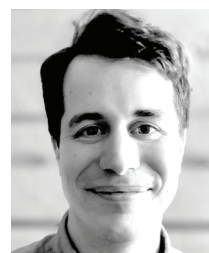


Föredragshållare 22 mars:

Agneta Börjesson är utbildad mark/växtagronom, och verksam inom området odlad mångfald. Regler och juridik kring utsäde av äldre sorter är ett specialområde. Hemma bedriver hon småskalig fröproduktion, undersökningar och försöksodling av främst baljväxter, bl.a. på uppdrag inom *Programmet för odlad mångfald*. Expert i *Nya näringar på landsbygden* (Skåne) där en del i projektet är att starta uppförökning av utsäde av köksväxter. Agneta har även haft uppdrag från NordGen och Nordiska museet.



Magnus Westling är doktorand vid Restaurang- och hotellhögskolan, campus Grythyttan, Örebro universitet. Magnus har en yrkesbakgrund som kock och har läst måltidsekologprogrammet på Örebro universitet med fil. kand. examen i både biologi och i måltidskunskap och värdskap. Han driver tillsammans med sin hustru Märta mathantverksföretaget Hjulsjö 103 och som ledamot i Kålrotsakademien ansvarar han för området sensorik, det vill säga smak- och doftupplevelser. Magnus vill med hjälp av det gröna kulturarvet utveckla nordisk gastronomi och, i sin avhandling, skissera en matlagningsfilosofi som motverkar den oåterkalleliga förlusten av odlad mångfald.



Märta Westling är utbildad trädgårdsingenjör med inriktning odling och vidareutbildad på området hållbara odlingssystem. Under en tid praktiserade hon sina färdigheter som ansvarig för frilandsproduktion på en ekologisk djurgård där hon även startade upp ett mindre gårdsmejeri. Sedan tre år tillbaka är hon den självlärde bagaren som driver Hjulsjö 103 med hantverksmässigt rosteri, bageri och kafé, tillsammans med sin make Magnus. Både 2018 och 2019 belönade Eldrimner Märta med SM-guld i mathantverk för hennes surdegsbröd.



Matti Leino är agronom och doktor i växtförädling samt docent i genetik. Han var verksam som forskare vid Nordiska museet 2006-2018, idag vid institutionen för arkeologi och antikens kultur vid Stockholms universitet. Matti tog initiativet till *Fröuppropet* och var med och skapade forskningsnätverket The Historic Seed Group. Han är ordförande för NordGens arbetsgrupp för baljväxter, och ledamot i Kålrotsakademien. 2017 vann hans bok *Spannmål - svenska lant sorter* årets måltidslitteratur och 2018 utsågs han till årets agronom av agronomförbundet. Han är aktuell nu bl.a. som redaktör till boken *Underbara kålrötter* och kommande bokprojekt lär handla om gräarter.



Niclas Dagman är bonde i tolfte generationen på på Markusgården i Grästorp på Västgötaslätten. Där odlar han ett flertal äldre sorters spannmål som delvis förädlas på gården i en liten kvarnanläggning. Niclas är ordförande i föreningen Allkorn och den ekonomiska föreningen Västgötarna, den senare tog han själv initiativet till för drygt 15 år sedan. Han verkar för att få fler jordbrukare att ta saker i egna händer och försöker inspirera genom innovation som ger mer åt gården i form av både kvalitet och lönsamhet.





Stor variation i Lantvete från Dalarna som odlats på Färsna gård.



Östgöta gulärt och Roslags svarthavre i samodling på Färsna gård.

Grönt kulturarv som naturvård

Norrtälje Naturcentrum är en kommunal stiftelse som förvaltar Färsna gård i Norrtäljes utkant, utöver förvaltningen bedriver vi naturvård och pedagogisk verksamhet. Sedan några år tillbaka har det gröna kulturarvet tagit stor plats på gården och i naturvårdsverksamheten. Vi arbetar med utgångspunkt i att jordbruket behöver hitta nya lönsamma former genom att skapa och ta vara mervärden. Odling av äldre sorters grödor ger visserligen lägre avkastning i volym men kan säljas till ett helt annat pris än de moderna. Det här ger jordbrukaren möjlighet att aktivera ett insomnat åkerbruk även på sämre åkrar, en gärning som ur naturvårdssynpunkt är ovärderlig då variationen i landskapet ökar. Under 2020 räknar vi med att uppföröka ett tiotal sorter av spannmål i varierande skala och vi arbetar med att samla in utsäde för lika stort antal arter. Så här långt är följande sorter aktuella:

Spannmål

Roslags svarthavre
Jämtlandskorn
Östgöta flättring (korn)
Kuoreton (naket korn)
Östgöta gråråg
Vit emmer
Enkornsvete
Lantvete från Uppsala
Lantvete från Dalarna

Gula ärter

Östgöta gulärt
Klosterärt
Torsdagsärt

Gråärter

Maglaby
Hälsinge gråärt
Stäme
Finnische futterbse

Anmälan till kursen

Kursavgiften är 500 kr/person (inkl. fika och lunch, även fältvandring på Färsna v.30.)

Anmälan sker genom att skicka e-post till tobias@norrtaljenaturcentrum.se dit du också kan skicka frågor som rör kursen.

Kursansvarig Tobias Nilsson går även att nå på tel: 070-999 63 25



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden