

Vid tre tillfällen i mitten av november hålls webinarium på temat grönt kulturarv. Föredragshållare är några av Sveriges främsta företrädare för frågor som rör alternativa grödor och du erbjuds här att lära dig mer om bl.a. förädling, samodling, spannmålshälsa, kvarnverksamhet, sensorik och juridik!

Norrtälje Naturcentrum ordnar under november 2020 webinarier på temat grönt kulturarv för att uppmuntra till odling av alternativa grödor. Webinarierna, som har till syfte att tillgängliggöra kunskap, är en uppföljning på den kurs vi ordnade 2018 då vi enbart fokuserade på äldre spannmålssorter. Nu ägnar vi oss åt både spannmål och baljväxter, samt inte minst samodling av de båda! Föredragen handlar i huvudsak om grödsorter som har en mer ursprunglig form än de moderna, sorter som blir alltmer efterfrågade inom förädling och bland konsumenter. Intresset för grödorna kommer sig av att de har särskilda egenskaper när det gäller t.ex. smak, näringskvalité och förmåga att klara av extrema väderleksförhållanden, men även deras kulturhistoria utgör mervärde. Vi kommer att med hjälp av expertis försöka förmedla vad som krävs för odling och försäljning, samt lyfta fram de värden och möjliga fördelar som kan komma med satsningar på alternativa grödor. Frågorna rör bland annat juridik, småskalig förädling, grödornas hälsa och möjligheter att skapa regionala matkluster. Webinarierna vänder sig i första hand till jordbrukare och matskapare men alla som arbetar med livsmedel på något sätt kan både lära och inspireras!

## 1. Spannmål - tors 12 nov 13:00-16:00

Spannmålen spelar huvudrollen då det kommer till lantbrukets grödor. Med dagens samtal hoppas vi kunna lära av de som provat och lyckats, men även sprida lite ljus över alla de hinder och svårigheter som kan förknippas med småskalig hantering och förädling, samt förstås de äldre sorternas små egenheter och företräden.

**13:00 Webinarium öppnas / Grönt kulturarv som naturvård** - Tobias Nilsson, Norrtälje Naturcentrum

**13:30 Småskalig förädling för högre lönsamhet** - Niclas Dagman, Markusgården, Allkorn och Västgötarna

**14:10 Äldre spannmålssorter i bakhantverk** - Märta Westling, Hjulsjö 103

**14.50 Spannmålens hygieniska kvalitét** - Kjell Sjelin, Hånsta Östergärde

**15:30-16:00 Avslutande paneldiskussion** - samtliga av dagens föredragshållare

**Tobias Nilsson** är verksamhetsutvecklare på Norrtälje Naturcentrum och arbetar med projektinnovation inom jordbruk, skogsbruk och vattenvård. Fokus ligger på det lokala och regionala men han 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.



**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 kvalitét och lönsamhet.



**Märta Westling** är utbildad trädgårdsingenjör med inriktning odling och vidareutbildad på området hållbara odlingsystem. 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.



**Kjell Sjelin** 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 Sjelin. Kjell är sedan lång tid tillbaka engagerad i Uppodlarna och har deltagit i utvecklingen av den ekologiska spannmålsmarknaden med huvudansvar kring spannmålsens hygieniska kvalitet.



## 2. Baljväxter - mån 16 nov 08:45-12:00

Dess variation och mångfald är stor och lägger man därtill efterfrågan på proteinrika grödor är baljväxterna ett givet område att utforska, både som odlare och matskapare! Hur bra är vi egentligen på att äta och laga baljväxter? Och kan vi alls skilja dem åt i kvalitet och växtsätt? Var baljväxterna bättre förr och vad kan vi i så fall ta med oss in i framtiden? Det är några av de frågor vi hoppas kunna ge svar på i dagens seminarium.

**08:45 Öppnande av dagens webinarium** - Tobias Nilsson, Norrtälje Naturcentrum

**08:50 Svenska baljväxter i framtidens kost** - Jenny Damberg, journalist och författare

**09:30 Odlad mångfald från det förflutna** - Matti Leino, Stockholms Universitet

**10:10 Baljväxter i ekodling - årets försök** - Dylan Wallman

**10:50 Baljväxternas sensoriska mångfald** - Magnus Westling, Örebro Universitet & Hjulsjö 103

**11:30-12:00 Avslutande paneldiskussion** - samtliga av dagens föredragshållare

**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.



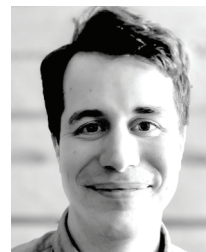
**Matti Leino** är agronom och doktor i växtförädling samt docent i genetik. Han var verksam som forskare vid Nordiska museet 2006-2018, idag vid institutionen för arkeologi och antikens kultur vid Stockholms universitet. Matti tog initiativet till *Fröuppropet* och var med och skapade forskningsnätverket The Historic Seed Group. Han är ordförande för NordGens arbetsgrupp för baljväxter, och ledamot i Kålrotsakademien. 2017 vann hans bok *Spannmål - svenska lantsorter* 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.



**Dylan Wallman** är utbildad hortonom och specialiserad på ekologisk växtförädling och odlad mångfald. Under året som gått har han drivit projektet *Baljväxter för ekologiska odlare i Norden* med försöksodlingar på Färsna gård i Norrtälje, Holma gård i Höör och hemma i Lund. I projektet har han provodlat c:a 150 sorter av kokbönor, ätliga lupiner, åkerbönor, ärtor och kikärter. Utöver baljväxterna jobbar Dylan även ideellt med spannmål där han har mindre projekt med durum-, enkorns-, emmer-, och kubbveten. Han driver även facebooksidan *D for Diversity* som är en kommunikationskanal för att öka medvetenheten kring den odlade mångfalden hos både odlare och konsumenter.



**Magnus Westling** är doktorand vid Restaurang- och hotellhögskolan, campus Grythyttan, Örebro universitet. Magnus har en yrkesbakgrund som kock och har läst måltidsekologiprogrammet 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 matlagningfilosofi som motverkar den oåterkalleliga förlusten av odlad mångfald.



### 3. Juridik och samodling - fre 20 nov 08:45-11:30

**08:45 Öppnande av dagens webinarium** - Tobias Nilsson, Norrtälje Naturcentrum

**08:50 Mer baljväxter och samodling i framtida system** - Georg Carlsson, SLU Alnarp

**09:30 Odlingsteknik för baljväxter samt samodling** - Jon Orvendal, ekologisk rådgivning

**10:10 Grönt kulturarv och utsädeslagstiftning** - Agneta Börjesson, Röttle natur och POM

**10:50-11:30 Avslutande paneldiskussion** - samtliga av dagens föredragshållare

**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.



**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.



**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.



#### Anmälan och detaljer

Anmälan sker genom att skicka e-post till [tobias@norrtaljenaturcentrum.se](mailto:tobias@norrtaljenaturcentrum.se). Inför webinarier skickar vi sedan ut en länk som möjliggör ditt deltagande med det digitala mötesverktyget Zoom. Glöm inte att ange vilka av seminarierna du vill delta i! Projektledare Tobias Nilsson går även att nå på tel: 070-999 63 25.

OBS! Corona-pandemin gör att vi erbjuder ett kostnadsfritt webinarium. Som kompensation för uteblivna projektintäkter från fysiska seminarier - bidra gärna med en frivillig deltagaravgift! Bankgiro: 5338-3774 eller Swish: 123 263 0952 Märk betalningen *Grönt kulturarv*, tack för ditt bidrag!



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden