

## ‘Östgöta gråråg’ (Norrgärdet, västra)

Höstsådd lantsort som även kallats ’Vikbolandsråg’. Sorten hade stor spridning även utanför Östergötland under 1800-talet och beskrivs som en av de förnämsta varianterna av den inhemska lanträgen med medellång, något spenslig och svag halm, långa, smala och glesa ax och kärnor med växlande färg och god vikt.

Vid provodling i modern tid har ’Östgöta gråråg’ visat sig ha god bestockning, vara medeltidig och med långt strå utan att vara påfallande känslig för liggsäd. Kärnstorleken är ovanligt stor jämfört med andra lantsorter. På Färsna har vi uppförökat sorten sedan 2018 och har sedan 2020 fördelat utsäde till odlare. Nu odlas rågen i större skala på en gård på Vikbolandet, detta tack vare vårt envetna slit på Färsnas små odlingsytor.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## ‘Lantvete Uppsala’ (Norrgärdet, västra)

Detta höstsådda lantvete dominerade bland vetesorterna långt in på 1910-talet trots konkurrensen från förädlade sorter. ‘Upplandsvete’, som det också kallas, lär ha haft mycket god vinterhärdighet och fina baktegenskaper, det senare var skälet till att kvarnarna i Stockholm i början av 1900-talet betalade ett tilläggspris för sorten.

Vi sådde vetet för uppförökning under hösten 2020. Nu växer den inte bara här utan även i liten skala hos lokala odlare som vi skänkt utsäde till. Visionen är att sorten ska kunna ta plats på den regionala marknaden och bli minst lika lönsam att odla som i början på 1900-talet. Man bör dock nämna att den kan ha vissa svagheter, exempelvis att det är småkornigt, stråsvagt och känsligt för gulrost.

Vi tog med oss ‘Upplandsvete’, att mala och baka på till bageriet Hjulsjö 103. När de bakade på mjölet för sensorisk utvärdering kan det ha varit första gången på 100 år som någon fick känna smaken!

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## Bifodergröda (Brygghusgärdet, västra)

Antalet vilda bin minskar dramatiskt bland annat som en följd av att blommorna blivit färre i jordbrukslandskapet. Arter riskerar att dö ut och pollineringen, en livsviktig ekosystemtjänst, är hotad. Att erbjuda utsatta insekter pollen och nektar är skäl nog att odla blommande växter men denna gröda syftar även till att förbättra markstrukturen, gödsla med kväve samt konkurrera bort ogräs.

Bifodergrödan här på Färsna kommer från Olssons Frö, den är ettårig och består av grävklover, blodklöver och persisk klöver. Blommorna drar mängder med bin, blomflugor, fjärilar m.m.. Samtidigt tillför de jorden kväve och skänker ogräset viss konkurrens. När klöverna blommar bjuds även vi människor på en upplevelse. Blommar det nu? Ta ett djupt andetag och känn doften!

Norrtälje Naturcentrum har även i uppdrag från länsstyrelsen i Stockholm att hjälpa lantbrukare som vill skapa blomremсор utmed sina åkerkanter. I år har vi försett ett femtontal gårdar i Norrtälje-, Vallentuna och Sigtuna kommun med utsäde till både för ettårig- och flerårig bifodergröda. Vi hoppas fortsätta att värva odlare även nästa år inom ramarna för projektet som vi kallar *Stockholmsbygden blommar*.



*Honungsört och bovete i blom på Färsna sommaren 2019.*

## 'Jämtlandskorn' (Brygghusgärdet, västra)

'Jämtlandskorn' är en regional lantsort av det sexradiga Norrlandskornet som var känt för sin snabba mognad, en egenskap som varit en förutsättning i norr där odlings säsongen ju är mycket kort. På våra breddgrader kan vi dock inte vänta oss fullt lika snabb mognad då vi här inte har lika lång dagslängd under säsongen. Historiskt lär Norrlandskornet haft en enormt stor betydelse för människors försörjning i den delen av Sverige då de varit svårt att odla någonting annat där.

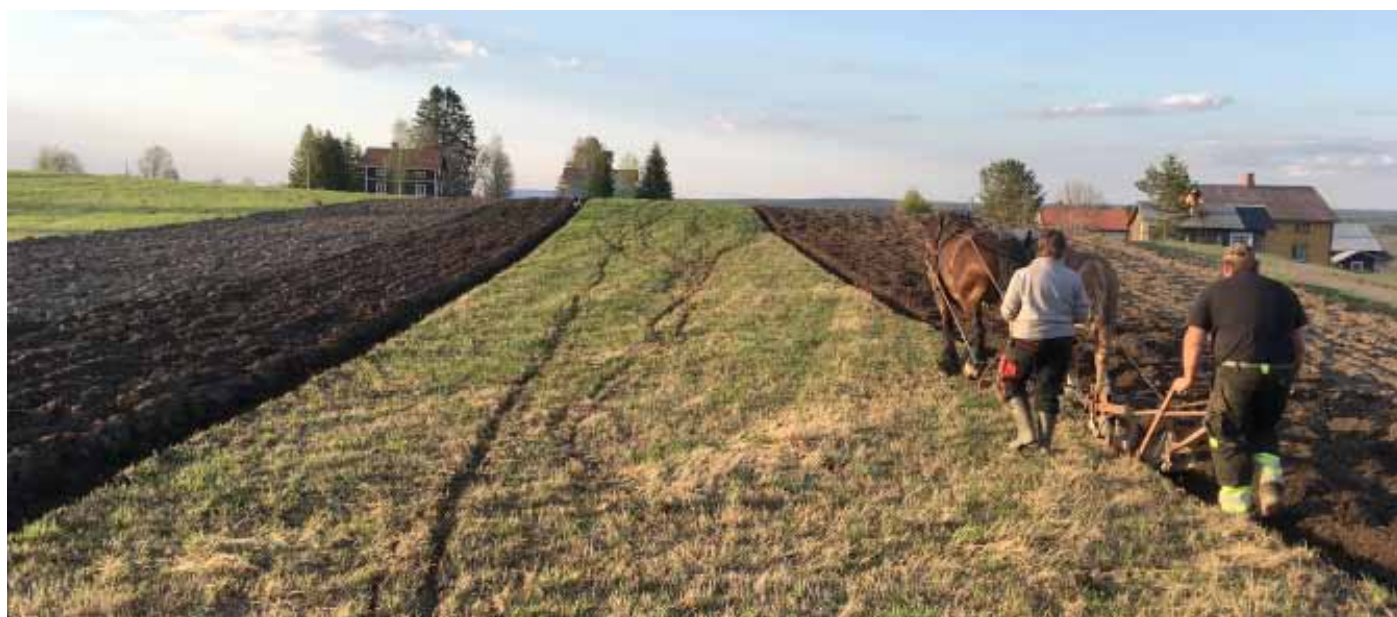
Mycket är okänt om vårt 'Jämtlandskorn' på Färsna men vi vet att det är sprunget ur ett väldigt litet bestånd som bevarades under lång tid i Danmark fram till dess att det lämnades in till Nordiskt Genresurscenter under 1980-talet. Under ett par säsonger har vi tack vare uppförökning på Färsna kunnat skicka utsäde till två gårdar i Storsjöområdet i Jämtland.

Det pågår just nu försök i ett projekt som Linköpings- och Stockholms universitet driver tillsammans. Första preliminära resultaten pekar på att 'Jämtlandskorn' är samma slags korn som odlades på 1800-talet kring Storsjön. Att vi lyckats skicka denna lokala skatt tillbaka till den plats där den en gång fick sin form är förstås något vi är mycket stolta över på NNC. Vi fortsätter givetvis att uppföröka och hålla materialet levande här på Färsna, dock börjar det bli dags att lämna över uppdraget till Jämtarna.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



*Jämtlandskorn*



*Plöjning med häst på Mellestgården i Lit i Jämtland, en av gårdarna i Storsjöområdet vi skickat Jämtlandskorn till.*

## Naket korn 'Kuoreton' - (Brygghusgården västra och Östra)

Vi vet inte så väldigt mycket om denna fritröskande sort men den lär härstamma från en planta ur ett bestånd av den äldre finska sorten 'Jorma', således kanske lite begränsad i sin variation. En av våra mentorer Lars Dahlstedt har odlat och studerat sorten under många år och beskriver den som mycket bra i jämförelse med andra sorter av naket korn. Den ska vara lätt att odla, tröska och rensa. Den ska även ha hög tusenkornvikt och flera andra fördelar.

Naket korn har en väldigt god potential att ta större utrymme i våra kök i framtiden och kan med fördel användas i soppor, grytor och sallader, eller som alternativ till ris. Här på Färsna har vi satt en större yta för uppförökning på Brygghusgården och hoppas att grödan ska bli en del av sortimentet för det framtida matvarumärket Roslagskorn. Du hittar även 'Kuoreton' i vår demo-odling.



## Naket korn 'Odensåker' (Brygghusgården, västra)

Informationen om Odensåker är knapphändig men fyndet lär ha gjorts nyligen på en Odensåkers hembygdsförening i Mariestads kommun i Västergötland. När Hans Larsson, grundaren av föreningen Allkorn, var på plats för att bärja fyndet hade plantorna blivit nedtrampade av kor. Hans lyckades rädda några ax och som han uppförökade och sedan dess har materialet legat i Allkorns fröbank. I år gör vi i demo-odlingen ett försök att uppföröka denna svenska variant av naket korn!



## Korn 'Östgöta flättring' (Brygghusgården, västra)

Ett tvåradigt korn som under framför allt 1800-talet odlades i stor skala på de styvaste lerjordarna på slätten i västra Östergötland. Denna lantsort beskrevs då ha långa smala ax med upprättsittande kärnor och mycket god halm. Användningsområdet verkar ha varit foder snarare än mältning för ölbrygning.

'Östgöta flättring' odlas i princip inte någon annanstans än i vår demo-odling. Som reservation bör nämnas att det föreligger tveksamheter om detta bevarade material verkligen är detsamma som den historiska sorten.



## ‘Roslags svarthavre’ (Övre Sandarn & Brygghusgården)

Den för oss enda kända lokala spannmålssorten för Roslagen. Svarthavre var en gång en dominerande gröda i Östra Svealand men konkurrerades ut av vithavren (den du äter idag) under mitten av 1900-talet. Vanligtvis har svarthavre i jämförelse med vithavre tjockare skal, bättre bestockningsförmåga och djupare rotsystem. Den mognar senare och har även visat sig ha en unik förmåga att hantera Roslagens försommartorka.

Här på Färsna finns ett av få levande bestånd av ‘Roslags svarthavre’ tack vare att Vaksala hembygdsförening delat med sig av utsäde till oss. Under 2022 odlas sorten tillsammans med dels ‘Östgöta gulärt’ och dels ‘Hälsinge gråärt’ men även i renbestånd i demo-odlingen. Att odla havre som stöd till ärter är något som var vanligt förr och på senare tid har intresset för tekniken växt då man kan förvänta sig fördelar bland annat i form av att behovet av bekämpningsmedel och gödning blir mindre.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## ‘Östgöta gulärt’ och ‘Hälsinge gråärt’ i samodling (Övre Sandarn)

‘Östgöta gulärt’ är den klassiska svenska ärtsoppeärten som odlats sedan 1800-talet i Östergötland, troligen mycket längre. Vitblommig och gulfröig. Sorten är medelhög och ganska tidig. Den har använts som föräldramaterial när man korsat fram svenska gulärtssorter. Enligt *Smaka Sverige* har sorten en ”Mjölig konsistens, både hög doft och smakintensitet med tydlig sötma”.

‘Hälsinge gråärt’ är högväxt och väl anpassad till den korta odlingsäsongen runt Storsjön. Sorten har främst använts till ärtmjöl i tunnbröd och traditionellt samodlats med korn. De små, mycket varierade fröna skiftar mellan blå-lila och grågrönt. Ska enligt *Smaka Sverige* ha ”Tydligt tuggmotstånd, hög smakintensitet med besk, jordig och gräsigt smak.”

Här på Färsna odlar vi båda sorterna tillsammans med ‘Roslags svarthavre’ som stöd och vi har i år för första gången sått en fröblandning med traktordragen såmaskin. Dessvärre fick vi ut alldeles för lite av Östgöta gulärt i årets sådd, vi hoppas på bättre ordning nästa år.



## Vithavre 'Örn' (Övre Sandarn & Brygghusgården)

Vithavre är inget annat än den havre vi är vana att äta av i form av t.ex. havregryn - vanlig havre alltså. Men helt vanlig är inte denna sort. Den marknadsfördes så tidigt som 1930 och är den äldsta sort av vithavre som finns bevarad på NordGen. Sorten är en korsning mellan den tyska 'von Lochow's Gelbhafer' och den svenska 'Sege' och fick på sin tid stor utbredning i kustlandskapet i södra Sverige, Danmark, Holland och Tyskland.

Då bestockningsförmågan är god har den ganska hög avkastning, den har dessutom god motståndskraft mot fritfluga. Dessa egenskaper samt att det är en relativt tidigt förädlad sort gör den intressant. Kärnan är liten och fyllig, strået mycket styvt och skalhalten relativt låg. Sorten passar bäst på kraftiga jordar i hög kultur där hög stråstyrka krävs. Den lämpar sig för odling i kustlandskapen i Sydsverige men under 2022 ska vi försöka ta reda på hur den trivs i våra trakter, kanske kan den ta plats Roslagskorns sortiment!

Källa: *Programmet för Odlad Mångfald*



Foto: NordGen

## Korn 'Svanhals' (Brygghusgården, västra)

Det är en av de allra första sorterna som togs fram i svensk växtförädling och lanserades av Svalöv 1899. Ursprunget är ett urval ur den tyska sorten 'Diamant'. Mognar tidigt och fungerar så lång norrut som i södra Norrland. Sorten har ett styvt strå vars övre del böjer sig i en vid båge, därav namnet.

Kännetecknande är stor kärna, som är tjockskalig och därför är kornet sämre till malt. Bestockar sig väl och funkar även på kalla och tunga jordar.

Här på Färsna finner du kornet 'Svanhals' i vår demo-odling på Brygghusgården.

Källa: Matti Leino, Arkeologiska institutionen på Stockholms universitet



Foto: NordGen

## 'Gutekorn' (Brygghusgården, västra)

Redan Carl von Linné uppmärksammade 1741 det tvåradiga korn som en gång dominerade på Gotland. 1841 beskrevs det gotländska kornet som av yppersta slag, med särskilt hög rymdvikt. I slutet 1900-talet provodlades en mängd lantsorter av korn i Svalöv. Av dessa ansågs 'Gotlandskorn' som det ojämförligt bästa. Denna lantsort, som lär ha odlats på en och samma gotländska gård i minst ett sekel, visade sig i försöken i Svalöv både vara tidig, stråstyv och ha mycket god avkastning. Dessutom var fröstorleken god.

Växtförädlarna i Svalöv gjorde linjeurval och fick så småningom fram sorterna 'Gutekorn' och 'Perlkorn' som senare kallades 'Gull'. Såväl 'Gutekorn' som 'Gull' finns bevarade. 'Gutekorn' var vid provodling ganska långsamt mognande. Plantan hade ett upprätt växtsätt, hög bestockningsförmåga och relativt smala blad.

Här på Färsna finner du 'Gutekorn' i vår demo-odling på Brygghusgården.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



Foto: NordGen

## Korn 'Acanthus' (Brygghusgärdet, västra)

Som alla andra småbrukare, för drygt hundra år sedan, odlade man på gården Bergvattnet i Dorotea lokalt anpassat korn. I början av 1900-talet fick en agronom ta del av kornet som han tog med på sin säljresa i USA. Det amerikanska jordbruksdepartementet tog hand om några frön och sorten fortsatte sedan att bevaras på departementets försöksstation, alltmedan mycket av spannmålsodlingen försvann hemma i Norrland.

En bit in på 2000-talet kom NordGen över några frön från USA. Utgångsmaterialet var inte mer än en liten fröpåse och 2019 odlades det för första gången i Norrland igen, planen är att åter odla i åkerskala. Till skillnad från dagens kornsorter som odlas som foder eller malt var denna sort avsedd för mat, något som gör den väldigt intressant att arbeta vidare med.

Här på Färsna finner du kornet 'Acanthus' i vår demo-odling på Brygghusgärdet.

Källa: *Kålrotsakademien* [www.kalrotsakademien.se](http://www.kalrotsakademien.se)



## Nakenhavre 'Jakub' (Brygghusgärdet, västra)

Nakenhavre kallas havre som är fritröskande, vilket betyder att kärnorna tappar sitt skal och blir nakna vid tröskning. Just att man slipper skalet i förädlingen gör nakenhavre till en intressant produkt på livsmedelsmarknaden. Man kan givitvis heller inte bortse varken från den fylligare smaken eller det rikare näringsinnehållet.

Nakenhavre har potentialen att till viss del ersätta ris i våra kök. Det fungerar t.ex. i risotto men det finns förstås mängder av andra användningsområden, gryn m.m.. Om just den tjeckiska sorten 'Jakub' saknar vi information i dagsläget men den har blivit vår sort tack vare goda omdömen från experter. Det material vi odlar 2022 kommer från Allkorns fröbank ur vilken föreningens medlemmar kan hämta utsäde.

Här på Färsna finner du nakenhavre 'Jakub' i vår demo-odling på Brygghusgärdet.





## 'Roslags svarthavre' (Övre Sandarn & Brygghusgårdet)

Den för oss enda kända lokala spannmålssorten för Roslagen. Svarthavre var en gång en dominerande gröda i Östra Svealand men konkurrerades ut av vithavren (den du äter idag) under mitten av 1900-talet. Vanligtvis har svarthavre i jämförelse med vithavre tjockare skal, bättre bestockningsförmåga och djupare rotsystem. Den mognar senare och har även visat sig ha en unik förmåga att hantera Roslagens försommartorka.

Här på Färsna finns ett av få levande bestånd av 'Roslags svarthavre' tack vare att Vaksala hembygdsförening delat med sig av utsäde till oss. Under 2022 odlas sorten tillsammans med dels 'Östgöta gulärt' och dels 'Hälsinge gråärt' men även i renbestånd i demo-odlingen. Att odla havre som stöd till ärter är något som var vanligt förr och på senare tid har intresset för tekniken växt då man kan förvänta sig fördelar bland annat i form av att behovet av bekämpningsmedel och gödning blir mindre.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## 'Spethavre från Småland' (Brygghusgårdet, västra)

Spethavre hade ett särpräglat utseende med långsmala, spetsiga, vanligen grå kärnor och mycket kraftiga borst. Småaxen sitter på en så kallad yvvippa, där sidogrenarna spretar åt alla håll och är både uppåtriktade och hängande. Kärnspetsarna hos ytterkornen på spethavre är ofta helt tomma och skalandelen därför mycket hög. I varje småax bildades normalt tre kärnor.

Spethavren var vanlig i synnerhet i Hallands och Smålands skogsbygder, på högländet och på sandjordar i landskapets sydöstra del. I Småland och Blekinge beskrevs spethavren som ganska rikgivande, men med sämre kvalitet och främst använd som hästfoder.

Spethavre ingick i försök vid Sveriges utsädesförening i Svalöv och Kalmar på 1920- och 30-talen. Den avkastade där drygt nittio procent i kärna men ungefär lika i halm jämfört med mätsorten 'Segar'.

Här på Färsna finner du nakenhavre 'Jakub' i vår demo-odling på Brygghusgårdet.



## Vårråg 'Od' (Brygghusgärdet, västra)

Generellt om vårråg kan sägas att tillväxthastigheten är extremt hög, kärnskörden låg, men kvaliteten god. Litteraturen ger ytterst få exempel på namngivna lantsorter och sorter av vårråg. Ett undantag är 'Petkus' som förekom i en vårform utöver den mer kända höstrågen med samma namn. På 1940-talet började Sveriges utsädesförening med växtförädling av vårråg i liten skala. Man arbetade då med 'Petkus' och en lantsort från Od i Västergötland som utgångsmaterial. 'Od' finns fortfarande bevarad i NordGen tillsammans med ytterligare ett par lantsorter med okänt ursprung.

Provodling av dessa sorter visar att de bestockar sig betydligt svagare än höstråg och även vårkorn. De är en dryg vecka senare än höstråg men klart tidigare än vårkorn. Höjden är knappt en och en halv meter att jämföra med lantsorter av höstråg som ofta är runt två meter. De svenska lantsorterna av vårråg är vad vi kan uppfatta inte så olika varandra.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## Durumvete (Brygghusgärdet, västra)

Durumvete odlas traditionellt för tillverkning av pasta runt medelhavet men det finns idag även viss produktion på Gotland tack vare milt, soligt och stabilt väder. Eftersom arten har mycket liten bladmassa konkurrerar den svagt med ogräs, den är dessutom känslig för svampangrepp. Detta gör det svårt att odla durumvete utan bekämpningsmedel. Durumvete är knappast något man förknippar med jordbruket i Roslagen, men med ett förändrat klimat kanske det kan finnas skäl att börja överväga grödan för framtida odling?

Vi har genom att odla flera av de durumsorter som finns bevarade på NordGen kunnat välja ut en sort som växt bättre än de andra. I år har vi för första gången en mer ordentlig odling av denna sort som vi tror har en liten chans att trivas i Roslagens bistra klimat. Vi kommer nu att med spänning följa hur sorten uppför sig på Färnsnas magra lerjordar under innevarande säsong.

Här på Färnsna finner du durumvetet i vår demo-odling på Brygghusgärdet.



## 'Lantvete Dalarna' (Brygghusgården, västra)

Odlades i stor utsträckning under slutet av 1800-talet och under 1900-talets början användes i förädling när man tog fram nya sorter som förenade tidig mognad med gulrostresistens. Sorten beskrevs på den tiden ha medeltidig blomning och snabb mognad samt som känslig för gulrost. Den ska även ha betraktats som lågavkastande både avseende halm och kärna.

De populationer som odlas idag har uppkommit genom visst urval och egenskaperna verkar ha förändrats en del. Slående är hur stor variationen är inom sorten - notera skillnad i färg och borstighet! Mjölet från 'Dala vårvete', som det också kallas, har på senare tid blivit mycket populärt bland bagare då det har en väldigt fin smak och goda bakegenskaper. Proteinhalten i sorten är vanligtvis hög och den marknadsförs som särskilt rik på folsyra, magnesium och järn.

Här på Färsna finner du i år 'Lantvete Dalarna' i vår demo-odling på Brygghusgården.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino, samt



## 'Lantvete Halland' (Brygghusgården, västra)

'Lantvete Halland' är en välkänd lantsort som liksom 'Lantvete Dalarna' kom att användas både som referenssort och korsningsförälder i vårveteförädlingen. Sorten odlades längs hela västkusten från Skåne upp till Värmland. Den har smala ax som är vita eller brunaktiga samt borstlösa eller svagt borstiga i toppen.

I Sveriges utsädesförenings försök i början av 1900-talet avkastade 'Lantvete Halland' klart bättre än 'Lantvete Dalarna' både i fråga om kärna och halm. Strået beskrevs som svagt och bestockningsförmågan som ovanligt god för att vara vårvete. Liksom för 'Dala vårvete' var ett kännetecken dess tidiga mognad. På grund av sina mycket goda bakningsegenskaper gjordes en del korsningar med 'Lantvete Halland' och mer högavkastande sorter under 1900-talets första hälft. Resultatet blev bland annat den välkända sorten 'Diamant'.

Här på Färsna finner du i år 'Lantvete Halland' i vår demo-odling på Brygghusgården.

Källa: Boken *Spannmål - svenska lantsorter* av Matti Leino



## Purpurvete (Brygghusgärdet, västra)

Vi vet tyvärr nästan ingenting om purpurvetet, som det kallas. Vi har uppförökat 20 ax som plockades på Ekha-gas försöks-odlingar 2018 och håller sedan dess materialet levande.

Kärnorna är brunröda (du får gärna tröska och se) och de ska enligt många ge ett mycket smakligt mjöl. Det kanske vi kan få tillfälle att ta reda på själva så småningom men vi hoppas framförallt att vi lyckas samla in ytterligare information om vilken sort det är vi odlar.



## Vit emmer (Brygghusgärdet, västra & Övre sandarn)

Emmervete är en art (*Triticum turgidum dicoccum*) som odlades i västra Asien redan vid jordbrukets uppkomst för 10 000 år sedan. Den är också ursprungsart till det idag dominerande pastavetet och brödetvetet. Bland de historiskt odlade, europeiska lantsorterna av arten förekom både höst- och vårformer liksom stor variation i färg; vitt, rött och svart. Emmervete odlades i på vissa platser i Europa långt in på 1900-talet (även nu i modern tid) men har i historisk tid aldrig varit någon viktig gröda i Sverige.

På senare tid har dock grödan blivit alltmer vanlig i Sverige tack vare god smak och fina bakegenskaper. Emmervetets kärnor täcks av ett hårt skal som måste avlägsnas innan man maler dem till mjöl eller kokar dem likt som matvete. På vissa hantverksmässiga bagerier bakas utsökt bröd, med lite gulare färgton, av emmervete.

Här på Färsna finner du vit emmer i demo-odlingen på Brygghusgärdet och på en större yta på Övre sandarn



## ‘Speltvete Gotland’ (Brygghusgärdet, västra & Övre sandarn)

Speltvete, även kallat dinkel, är precis som emmer en egen art av skal-försedd vete, bara något mer modern. Här på Färsna odlar vi en borstfri variant från föreningen Allkorns fröbank, ursprungligen ett fynd på Gotland. Vi misstänker att utsädet hade en del inslag av annat material, det lär visa sig när vetet går i ax denna sommar.

