

FRUGTERNES LAND - KONSERVERING



EGN
UNDERVISNINGSMATERIALE
SKOLER
4.-7. KLASSETRIN

MUSEUM
LOLLAND-FALSTER



NORDEA
FONDEN

Vi støtter gode liv



BAGGRUNDSMATERIALE OM FRUGTYRKNING I DANMARK OG PÅ LOLLAND-FALSTER - TIL UNDERVISER

Udarbejdet af Projekt EGN Lolland-Falster

Frugtdyrkning på Sydhavsøerne

Kigger man på et kort over den historiske frugtdyrkning i Danmark, så lå meget af den langs kysterne og på øerne i de indre farvande. Også i dag er der mange eksempler på, at frugtdyrkningen er særligt udbredt langs de indre kyster og på øerne. Hernede hos os på Lolland-Falster er der også mange gode eksempler på netop det. Fejø nord for Lolland er berømt for sine æbler og pærer. Frederiksdal Kirsebærvin, som vi skal se en video med, dyrker deres kirsebær på den vestlige spids af Lolland med udsigt over Langelandsbæltet. Der er i dag hele taget frugtplantager mange steder langs kysterne på Lolland og Falster.

Hvorfor mon det er sådan? Hvorfor samler produktionen sig her?

Den korte forklaring er, at det er her de bedste naturlige forudsætninger her. For selvom vi godt kan tænke, at Danmark er et lille land med ikke så store klimamæssige forskelle, så er der faktisk en betydelig forskel for netop frugtdyrkningen. For langs kysterne og på øerne er gennemsnitstemperaturen en lille smule højere, og mængden af nætter med frost i foråret, hvor frugttræerne blomstrer, er mindre her. Det er altafgørende.

Frosten kan nemlig ødelægge frugttræernes blomster, som er dem, der skal blive til frugter. En periode med nattefrost på det forkerte tidspunkt kan derfor være skæbnessvanger for frugtsæsonen.

Historisk havde det også betydning, at placeringen langs kysterne gjorde adgangen til søtransporten noget nemmere. Det var før jernbanens ankomst i slutningen af 1800-tallet den hurtigste og mest skånsomme transportvej til f.eks. København og i høstsæsonen sejlede man derfor tidligere frugterne afsted med båd til hovedstaden. Initiativrige frugtproducenter fra Fejø har siden 1993 genoptaget traditionen og sejler derfor hvert år pæreskuden til København, hvorfra der sælges frisk frugt fra båden i Nyhavn. Oftest transporteres frugten i dag dog med lastbil til København.

Lolland-Falsters gunstige placering i forhold til logistik, klima og jordforhold har også haft den betydning, at frugten igennem mange hundrede år har været vigtig for de øverste magthavere. Helt tilbage i 1446 vedtog lensmænd, herremænd og biskopper, at det var lovpligtigt for alle bønder at de årligt plantede seks podede æble og pæretræer.

Det er uvist, hvor meget det reelt blev realiseret, men det vidner om, at frugtdyrkningen var vigtig i området. Bønderne fik også råd og vejledning af gartnerne som var ansat på de store godser og herregårde.



Trods ønsket om at udbrede frugtavlen på Lolland-Falster, så har det i lange perioder været forbeholdt de store herregårde - og præstegårdene. Og der har været både gode og dårlige perioder for frugtavlen. I perioden fra 1870-1900 forsøgte man at plante mange udenlandske æblesorter. Det gjaldt flere steder, men særligt området omkring Pederstrup og på Fejø. Desværre gik det rigtig skidt med mange af disse æblesorter - faktisk så slemt, at man en årgang troede, at det slet ikke var muligt at dyrke udenlandske æblesorter på Fejø.

På Lolland-Falster satte man sig dog for at blive klogere på de mange sorter af æbler og pærer. Det blev gjort gennem et grundigt og tilrettelagt arbejde som startede tilbage i 1912 og som i 1917 og 1918 medførte, at man oprettede 7 såkaldte iagtelsesplantager på Lolland-Falster. De blev ikke placeret, hvor man tænkte det bedst for dyrkningen, men derimod i en radius af to kilometer til en jernbanestation. Så var det nemt for besøgende, arbejdende og iagttagere at komme til plantagen. Her dyrkede man og iagtog man udviklingen af mange forskellige sorter af både pærer og æbler. Flere af æblesorterne finder I på kortet nedenfor.

Så opsummerende kan man sige, at frugtdyrkningen altid har haft gunstige betingelser på Lolland-Falster grundet sin geografiske placering samt gode jordforhold. Men det har også i et historisk perspektiv haft betydning, at der var initiativrige gårdejere, bønder og forskere som lavede forsøg og gjorde sig selv klogere på, hvordan frugtdyrkningen bedst tog sig ud på denne egn.



Den søde og syrlige danske frugt

Hvis du smager på et spansk og dansk æble i sæson, vil der være forskel på smagen. Det gælder også alle andre typer frugt. Du vil sandsynligvis bemærke, at det danske æble har lidt mere syre til at balancere sødmene. Det har i høj grad igen at gøre med klimaet, med lys og varme, med de lange danske sommerdage. Dansk frugt er kendetegnet ved aromarigdom og naturlig friskhed, som har grundlag i syren. Frugter dyrket under danske himmelstrøg har en del mere æblesyre, som er med til at give frugterne sin friskhed. Og det skulle i høj grad skyldes de klimatiske forhold i modningsperioden.

Lys er afgørende. I sidste ende kommer alle aromaer i frugt fra lys, altså solen. Energien i planten kommer ind via lyset. Lyset, altså solen, opbygger også sukker i frugten, mens varmen nedbryder syren og en række indholdsstoffer. Kølighed kan derfor også være en fordel. Specielt kølige nætter. Nu køligere vi har det om natten, nu mindre del af stofferne bliver brændt af. Derfor kan man bevare en del aromastoffer i Norden, som vil blive brændt af længere sydpå, i Spanien f.eks., hvor varmen er meget intens.



Frugt i køkkenet på Lolland-Falster

Frugtens intense søde og syrlige smag er selvfølgelig også blevet udnyttet i køkkenet.

I dag forbinder vi ofte frugt med desserter, men tidligere var frugten også en stor del af det salte køkken på Lolland-Falster. Den sur-søde smag var meget almindelig i det sydlige Danmark og frugt optrådte i flere salte retter. F.eks. pærevælling, som ofte blev spist som supplement til sild eller sul og som betragtes som en lollandsk nationalret. Det er en vælling på byggryn med pærestykker og pæresaft. Også sulevællingen, altså igen en vælling med byggryn, der tidligere blev kogt på saltet grisekød, blev i den lollandske udgave kogt med tørrede pærer og tørrede æbler, til tider også med tørrede sveskeblommer.

På særligt Falster var retten 'groffenbrad' berømt. Også ofte omtalt som groffenbradsuppe. I udgaven fra Falster er det en ret af mindre stykker salte grisekød, lam, gås, gåsekråser og så selvfølgelig pærer. Det var oprindeligt en ret, der blev serveret ved højtiderne, som jul eller høst, men som gennem årene blev til hverdagsret. I bogen 'Danske Egnsretter' beskrives det, at retten gik ud af brug på Falster omkring 1880-90.

Især netop brugen af pærer, gerne sammen med æbler og sveskeblommer, til både hverdag og fest, er karakteristisk for Lolland-Falster.



Forskellige sorter fra Lolland-Falster

Kortet viser forskellige sorter af æbler, som har oprindelse fra Lolland-Falster. I dag er særligt Fejø-æblet, Guldborg, Bodil Neergaard og Pæregårds-æblet velkendt og kan stadig findes. Det er sjovt at se, hvordan både form og udseende skifter.

Overordnet skelner vi indenfor æbler mellem spiseæbler og madæbler. Navnet afslører en del af forskellen: Et spiseæble egner sig særligt godt til at spise friskt - direkte fra træet - mens madæble er oplagt at tilberede i madlavning. Madæblet har ofte en lidt tykkere skal, og er lidt mere syrligt, men i de fleste tilfælde kan du dog både spise- og tilberede alle æbler. Belle de boskoop er et berømt madæble, mens f.eks. Ingrid Marie eller det lokale Guldborg-æble er berømte danske madæbler. Guldborgæblet er også kendt som et sommeræble, der modner tidligt, mens Ingrid Marie er et såkaldt vinteræble, der modner senere og også har god holdbarhed.

Tørring

I mange tilfælde har den frugt man har anvendt været tørret.

Tørring af frugten var nemlig også en vigtig del af husholdningen, og et afgørende redskab til at forlænge holdbarheden, så man havde frugt året rundt og ikke mindst i de trange vinter- og forårs måneder, hvor der ikke er noget frisk grønt på markerne eller træer. Frugten blev brugt tørret til madlavningen, men var også en favorit for børnene, da det udgjorde husholdningens slik. Pærer og æbler blev flækket og kernehuset pillet ud, hvorefter de blev tørret i ovnen eller hængt til at tørre over brændekomfuret.



Det sure og det søde kirsebær

Kirsebær smager af sommer. Kirsebærrene modnes med solens hjælp henover sommeren og er som oftest klar til høst fra juli og frem.

Helt overordnet skelner man mellem sure og søde kirsebær. De søde er dem vi kan plukke og spise friskt - direkte fra træet. Surkirsebærrene har som navnet afslører meget syre. De smager faktisk også rigtig godt nyplukkede og friske, men grundet syren kan man ikke spise så mange af dem uden at få overload på syre. Surkirsebærrene er til gengæld dem vi bruger til at lave kirsebærsaft og kirsebærvin, og som vi også i dag skal bruge til at lave kirsebærsovs.

Det klart mest anvendte danske surkirsebær er stevnsbærret. Det bliver dyrket over hele landet. Stevnsbærret er et lille dybt rødt, nærmest sort bær, der smager strålende. Et sted som Frederiksdal Kirsebærvin laver altså deres vin på Stevnsbær i forskellige udgaver.

Surkirsebærhistorien, likøren og stevnsbærret på Frederiksdal

De danske surkirsebær har faktisk ikke altid heddet stevnsbær og engang var de også meget mere forskellige end i dag. For tidligere var mange af de danske surkirsebær opkaldt efter det sted, hvor de blev dyrket. Man havde et løvskalbær, opkaldt efter byen Løvskal i Jylland, man havde et langeskovbær opkaldt efter Langeskov på Fyn og et Stevnsbær. Og en hel del flere.

I 1960'erne var man utilfreds med produktionen i de danske surkirsebærplantager. Udbyttet svingede for meget fra år til år, og fra plantage til plantage. Så man iværksatte et stort forsøg der skulle sammenligne de forskellige typer af surkirsebær i Danmark, for at finde de bedste bær, og dem der var mest stabile og effektive.

Man indsamlede derfor surkirsebærtræer fra hele landet og sammenlignede dem gennem en årrække. Til sidst konkluderede man, at bl.a. Stevnsbærret og Løvskalbærret havde særlige kvaliteter, men også at de var så ens, at de godt kunne lægges sammen. Man valgte derfor stevnsbærret som fremtidens dansk surkirsebær, og siden har surkirsebær af stevnsbærtypen været det klar mest dominerende danske surkirsebær.

Kritiske tunger har dog det seneste årti bemærket, at sammenlægningen måske var lige frisk nok og argumenteret for, at der gik vigtige smagsmæssige variationer tabt i sammenlægningen. En af de ting man nemlig aldrig gjorde i 1960'erne var at sammenligne bærrene på smag.

De seneste årti har derfor været et arbejde i gang med at indsamle og genskabe de forskellige oprindelige kirsebærsorter. Helt konkret har forskere været rundt i gammelt krat og gamle plantager på jagt efter ældre plantemateriale, som de opformerer og tester.



Gennem historien har der været dyrket mange surkirsebær i Danmark, også på langt større arealer end man gør i dag. Man har tørret bærrene til vinteren og brugt dem i supper, men fra midten af 1800-tallet begyndte også et større dansk forretningseventyr baseret på danske surkirsebær. Eventyret handlede om kirsebærlikør, altså kirsebærsaft der tilføjes alkohol og bliver lagret. Modsat kirsebærvin foregår der altså ikke en egentlig gæringsproces.

Firmaet Cherry Herring blev de første, der for alvor brød igennem med en omfattende produktion af kirsebærlikør fra midten af 1800-tallet. De fik egne sejlskibe, en hel flåde der sejlede kirsebærlikøren rundt i hele verden. Deres produktion lå i mange år på en gård på Christianshavn i København, mens de opkøbte bærrene på markeder i København og omegn. Senere i 1900-tallet anlagde de selv plantager på Stevns og flyttede også deres produktion derved.

Også Kijafa lavede kirsebærlikør - med et udgangspunkt fra Fyn. Kijafa er faktisk en forkortelse for Kirsebær Jacobsen Faaborg, hvilket altså også fortæller, at produktionen startede i Faaborg på Fyn. I løbet af 1900-tallet fik Kijafa også en stor produktion af kirsebærlikør på danske surkirsebær.

Op gennem 1990'erne og 00'erne gik produktion af surkirsebær i Danmark kraftigt tilbage. Mange producenter rev simpelthen træerne op, da priserne, som de kunne få for deres bær, var meget lave og udbyttet svingende.

Frederiksdal Kirsebærvin på det vestlige Lolland, er et af de steder, som har fundet nye anvendelser for deres surkirsebær.

I stedet for at sælge dem friske til lave priser, forarbejder dem selv til velmagende vin, som de til gengæld kan sælge til højere priser. De har derfor det seneste årti gået imod udviklingen og udvidet deres produktion af det særlige stevnsbær.



Opskrift på KIRSEBÆRSOVS PÅ STEVNSBÆR FRA FREDERIKSDAL

Opskriften giver 5 glas af ca. 280 ml.

Ingredienser:

- 1.500 g. stevnskirsebær med sten
- 1 vaniljestang
- 500 g. sukker
- 5 dl. vand
- 5 tsk. majsstivelse + 10 spsk vand
- 5 stk. marmelade-/sylteglas af ca. 280 ml.



Fremgangsmåde

- Først skal der ordnes kirsebær. Skyl dem grundigt, fjern evt. stilk og så gælder det kernen. Den skal ud af samtlige kirsebær og her kan I f.eks. bruge den rundede ende af en hårnal.
- Når alle kirsebær er udstenet kommes de i en gryde. Del vaniljestangen og skrab vaniljekornene ud og ned i gryden. Selve vaniljestangen ligges også i gryden og vand og sukker tilsættes.
- Lad det hele koge stille og roligt i ca. 10-15 min og husk at fjerne evt skum på toppen med en ske.
- Bland majsstivelse og dertil hørende vand grundigt, i en lille skål. Skru ned for lavt blus på kirsebærgryden og tilsæt majsstivelse under omrøring. Lad det koge igennem et par minutter og sluk så for gryden.
- Kirsebærsovsen hældes forsigtigt i de skoldede glas med en tragt.

Sylteglas skal altid skoldes inden der fyldes kirsebærsovs på. Dette bør gøres af en voksen:

Kog vand i en gryde i en mængde, så glassene kan dækkes, dyp glassene i det kogende vand med en tang og læg dem efterfølgende til afdrypning på et rent viskestykke.



Opskrift på GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Æblekage til ca. 4-5 ps.

Ingredienser:

- 800 g. æbler, eksempelvis Zari æbler fra Lolle Frugt
- 110 g. sukker
- ½ vaniljestang
- 1 knivspids kanel
- 1 knivspids stødt kardemomme
- 1 dl. vand



Fremgangsmåde

Æbler:

- Vej æblerne. Del æblerne, fjern kernehuset og skær dem i grove tern.
- Kom æblerne i en gryde og tilsæt sukker, en halv vaniljestang, kanel, kardemomme og vand.
- Lad det simre stille og roligt under låg i ca. 15 min. til æblerne er kogt ud. Køl det herefter ned inden servering.

Makroner og fløde:

- Tag 15 stk. makroner og knus dem groft med hænderne i en skål.
- Herefter afmåles 2 dl. piskefløde som piskes til en let flødeskum. Stil flødeskum på køl.

Anretning:

- Når æblemassen er nedkølet, anrettes i en dyb tallerken eller evt. et glas, med æblegrød nederst, makroner i midten og flødeskum på toppen.



EGN Lolland-Falster

Om projektet



Projektet EGN Lolland-Falster er støttet af **Nordea-fonden**, og løber fra foråret 2020-foråret 2023.

Projektet er et samarbejde mellem **Museum Lolland-Falster** og madudviklingsfirmaet **KOST**.

Projektet tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur.

EGNs primære målgrupper er børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Det er projektets ambition at vække nysgerrighed og give indsigt i lokalområdets mangfoldige madhistorie og madkultur.

MUSEUM
LOLLAND-FALSTER

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

