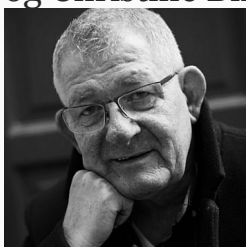


Bogen 'Frø' er en fryd for øjet, smagssansen, nysgerrigheden og fantasien



Bogens tre forfattere Søren Ejlersen, Signe Voltelen og Christine Bille Nielsen. Foto: Rishi



Poul Arnedal 04.10.2022

BIODIVERSITET // ANMELDELSE – Bogen *FRØ* er smækfyldt med øjen- og smagsåbnende fortællinger om ”vores spiselige biodiversitet”. Den beretter om ”350 forunderlige, spiselige og magiske planter”. Vi får både at vide, hvordan vi kan dyrke de enkelte sorter og deres mange varianter, hvordan de kan anvendes i køkkenet, og hvordan man høster deres frø. En bog skrevet med kærlighed, engagement og indsigt. Og med sine utallige illustrationer er den også en fryd for øjet, skriver den mad- og grøntsagsglade amatørkok, Poul Arnedal.

FRØ – 350 forunderlige, spiselige og magiske planter, du kan dyrke

Af Søren Ejlersen, Signe Voltelen og Christine Bille Nielsen

414 sider

Pris: 399,95 kr.

Aarstiderne og Lindhardt & Ringhof

Er udgivet

Der er kommet en bog fyldt med nysgerrighed og fortællinger om hidtil uopdagede sorter og smagsoplevelser blandt grøntsager, rodfrugter og urter. Og den er ikke blot en æstetisk nydelse i både ord og billeder. Den gør også den almindelige læser meget klogere på det, som en af forfatterne kalder ”vores spiselige biodiversitet”.

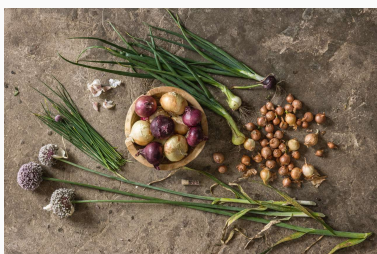
Samtidig er den en håndbog i, hvordan vi selv kan frembringe dette skatkammer af sundhed og smagsvarianter. Om det så er i en vindueskarm, hvor fx hvidløg, der i øvrigt tilhører påskeliljefamilien og findes i flere varianter som 'slangehvidløg' og 'elefanthvidløg', vil trives fortræffeligt.

Vi stifter bekendtskab med en 'østersurt', der smager så meget af østers, at den benyttes på vegetariske gourmetrestauranter verden over

Det er en kalوريوس i stort format på 414 sider. *Frø* hedder den og udspringer bl.a. af et telefonopkald til virksomheden Aarstiderne for godt tyve år siden. Her søgte en mand fra New Mexico i USA en økologisk gård i Danmark, som under skandinaviske forhold kunne teste et stort antal økologiske frø fra hans frøbank.

Mange af frøene var fra gamle, oprindelige sorter, hvoraf adskillige var gået i glemmebogen som følge af den ensartede produktion til verdens supermarkeder, hvor "tidens udvikling mod rigdom og velstand samtidig har gjort os så fattige på udvalget af grøntsager," som der påpeges i bogen. Det er den udvikling, *Frø* vil gøre op med.

For der er hundredvis af forskellige sorter inden for alle plantefamilier. Og fx resulterede opdyrkningen af de frø, som kom fra New Mexico, bl.a. i den variation af gulerødder i forskellige farver og smagsvarianter, vi i dag kan købe i flere danske supermarkeds kæder.



Et udsnit af bogens eksempler på medlemmer af påskeliljefamilien. Foto: Rihs

Sproglig og poetisk spændstighed

Men *Frø* handler om meget andet end gulerødder. Den er et opslagsværk, der fortæller om "350 forunderlige, spiselige og magiske planter, du kan dyrke". Og som Søren Ejlersen fra Aarstiderne, der er bogens idemand og den ene af forfatterne, påpeger: "*Frøene er arvesølv.*"

Bogen er delt op i hovedkapitler om de enkelte plantefamilier. Vi får både at vide, hvordan vi kan dyrke de enkelte sorter og deres mange varianter, hvordan de kan anvendes i køkkenet, og hvordan man høster deres frø, så dyrkningen kan fortsættes.

Det fortælles alt sammen med et engagement, og en sproglig og til tider poetisk spændstighed, som gør læsningen til en fornøjelse og fuldt ud lever op til forfatterens ønske "om at smitte med vores kærlighed til og længsel efter unikke smage," som Christine Bille Nielsen, der også er en af de tre hovedforfattere, skriver.

Inden for natskyggefamilien bliver vi præsenteret for hele 12 forskellige tomatsorter og 13 slags chili, som alle hver har deres kulinariske egenskaber

Under græskarfamilien beskrives den hvide sommersquash *Albarello* som "utrolig høstgavmild". Og den italienske zucchini *Striato d'Italia* "har sine fine hvide og grønne striber, der bidrager til skønheden i livet."

Vi får at vide, som er noget nyt for nærværende skribent, at løg, porrer og hvidløg tilhører påskeliljefamilien. Vi stifter bekendtskab med en *østersurt*, der smager så meget af østers, at den benyttes på vegetariske gourmetrestauranter verden over.

Vi får forklaret om tallerkensmækkeren, der tilhører smagsverdenen af rucola, peberrod og karse, og hvor man både kan anvende blomsten og bladene til fx en kartoffel- eller tomatmad eller en mayonnaisebaseret pålægssalat. Inden for natskyggefamilien bliver vi præsenteret for hele 12 forskellige tomatsorter og 13 slags chili, som alle hver har deres kulinariske egenskaber og changerer i deres helt egne farvenuancer blandt bogens righoldige illustrationsmateriale.

Nysgerrighed på planteverdenens mangfoldighed

Nok så væsentligt, så er der i slutningen af hvert hovedkapitel originale opskrifter med eksempler på, hvordan man kan anvende nogle af de beskrevne planter. Og skulle man komme med en enkelt indvending, så er det, at man godt kunne bruge endnu flere. Vi kan blot håbe på, at bogen vil blive fulgt op af en fyldig kogebog, som udfolder endnu flere eksempler på kulinarisk udnyttelse af de mange sorter til inspiration hjemme i køkkenet (*se opskrift fra bogen under denne artikel*).

Det er en bog skrevet med kærlighed, engagement og indsigt. Den er en fryd for øjet og stimulerer i hvert fald denne læsers kulinariske fantasi og nysgerrighed på planteverdenens mangfoldighed. Fx vidste jeg godt, at løg er uundværlige i enhver husholdning, men anede ikke, at de var en del af påskeliljefamilien. Og heller ikke at "Når løg og hvidløg steges, frembringes en række stoffer kaldet *kokumi*", der er det japanske ord for "rig smag", som ikke smager af noget i sig selv, "men virker smagsforstærkende på andre ingredienser i retten".

Måske er det børnelærdom for professionelle gourmetkokke, men for en almindelig mad- og grøntsagsglad amatørkok er *Frø* smækfyldt med øjen- og smagsåbnende fortællinger. Også selvom man ikke lige har adgang til en have, hvor man kan dyrke og høste sine grøntsager.



Brødsuppe med minestrakål og kinesisk purløg.

Illustration fra *FRØ*. Foto: Rishi

Opskrift fra FRØ:

BRØDSUPPE MED MINESTRAKÅL OG KINESISK PURLØG

4 portioner:

1 stort skalotteløg

4 skiver daggammelt brød

1 dl olivenolie

200 g tomater

1 bundt kinesisk purløg med blomster

½ fennikel

300 g MINESTRA-kål

200 g broccoli, aspargesbroccoli eller broccoliskud fx SUMMER PURPLE, PURPLE SPROUTING EARLY, SPROUTING RUDOLPH og CARDINAL

1-2 spsk. kapers, gerne saltede

1 lille dåse ansjoser eller 75 g tør ost, fx parmesan, pecorino eller Vesterhavsost

Evt. salt

Skær skalotteløget i kvarte. Skær brødet i skiver, og brun det på en varm pande med lidt af olien. Læg skalotteløg ved siden af brødet på panden, og steg i nogle minutter.

Hak tomater og purløg fint (gem blomsterne til servering), og skær fennikel i skiver. Skær minestrakål og broccoli i grove stykker.

Kom alle grøntsager og purløg i en gryde, hæld ca. ¾ liter vand ved, så det knap dækker, og kog i 3 minutter. Tilsæt resten af olivenolien og kapers. Smag evt. til med salt.

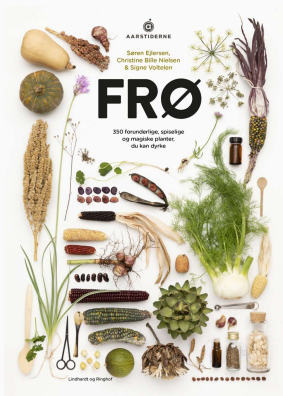
Læg brødskiver og skalotteløg i suppen.

SERVERING

Servér suppen toppet med purløgsblomster, ansjoser eller revet tør ost.

TIP

*I stedet for Minestrakål, kan man bruge Jagalla Nero, palmekål eller grønkål.
(Alle ingredienser er nævnt og illustreret i bogen)*



Find bogen her.



frøklimateMad

Poul Arnedal

Poul Arnedal er født i 1947 og har arbejdet med journalistik stort set hele sit voksne liv. I dag er han skribent og portrætedaktør på POV. Som freelancejournalist har han beskæftiget sig med de fleste discipliner og sagsområder inden for