

Allkorn - en förening för kultur, hälsa och miljö



Kultursorter

De sju sädeslagen vete, korn, havre, råg, hirs, majs och ris är grunden för kulturernas utveckling. I Skandinavien har råg, korn och havre historiskt varit de mest utbredda sädeslagen medan vete dominerar idag. Hirs har odlats fram till 1700-talet i Sverige medan majs först i sen tid kommit hit. Ris däremot tillhör de tropiska och subtropiska områdena. Lantbruket har i modern tid isolerats från de lokala och kulturella sammanhangen. Pengar och teknik är idag drivande för utvecklingen av våra livsmedel. Detta har inneburit spannmål med bekämpningsmedelsrester, lågt innehåll av mineraler, mindre smak och avsaknad av unika, lokala kvaliteter. Växtförädlingen har inriktats på hög skörd med anpassning till maskiner och insatsmedel - man har valt bort den lokala kvaliteten och smaken. Det ekologiska jordbruket ger oss möjligheter att återerövra allt detta, speciellt om kultursorterna kommer tillbaka i odling. Kultursorter som valts ut av bönder under århundrade borde vara grunden för det ekologiska lantbruket.

Odla

Odling har historiskt sett varit en grundläggande aktivitet för människan. Idag är jordbruket isolerat i ett kemiskt/tekniskt sammanhang. Vi måste återupptäcka det biologiska/ekologiska i odlingen och därigenom nå en ny förståelse för livsmedelskvalitet.

All stråsäd går utmärkt att odla i liten skala och för självhushåll. Det är viktigt att hitta sorter som är anpassade för regionens klimat och för olika jordarter. Bland de sorter som använts under århundraden finns många som är väl anpassade och samtidigt ger en bra avkastning med hög kvalitet.

Skörda

Att skörda säd har alltid inneburit att man säkerställer sin mat för ett helt år framåt. Skörden har alltid varit föremål för fest. Sädeskornet är en vara som torkad och rätt lagrad kan bevaras under lång tid. Förutom årsförbrukningen tänker man ofta på att ha lite överlagrad säd av bra kvalitet speciellt om framtida skördar skulle bli dåliga.



Mala

All malning av säd har fram till industrialismens början inneburit att man utnyttjat hela kärnan. Först när valskvarnarna introducerades började man skilja det vita mjölet från grodd och skal där den viktiga näringen i sädeskornen finns. Därför måste vi utnyttja fullkornsmjölet i högre utsträckning. Då fetthalten i grodden är hög så härsknar fullkornsmjölet snabbare än vitt mjöl. För att fullkornsmjölet skall fungera måste vi därför ha så färskt mjöl som möjligt. Att kunna mala säden på en hushållskvarn direkt före användningen ger den högsta kvaliteten på mjölet.

Baka

Bakningen skall säkerställa att näringen i säden görs tillgänglig för människan på bästa sätt. Säd innehåller bland annat fytiner som normalt bryts ner vid groningen. Dessa fytiner binder mineraler och gör att man inte skall konsumera rå säd utan värmebehandling. Fytinerna försvinner om man använder långa jäsningsprocesser som surdegskultur. Bästa bakningen utförs med färskalet fullkornsmjöl, lång jäsnings tid och lång bakningstid i ugnen.

Slow Food

Den internationella Slow Food-rörelsen har uppmärksammat smaken som central för vår matkonsumtion. Man skall ha tid att smaka på maten och njuta av den. För att maten skall smaka måste den vara lokalt odlad, ekologisk, färsk och ha en kulturhistoria. Slow Food i Sverige har nominerat två gamla kulturvetesorter som projektet Allkorn tagit fram, dels ett borstvetete från Gotland och ett lantvårvetete från Öland.



Bli fadder

Allkorn försöker bevara ett stort urval av de kultursorter som odlats i Norden sedan jordbrukets början. Du kan bli fadder för någon sort och hjälpa till med bevarandet även om du bara har små jordtytor till förfogande.

Föreningen Allkorn är en ideell förening som driver projektet Allkorn.

Föreningen är öppen för alla som vill stödja dess syften:

- att främja framtagning och utveckling av en mångfald av lokalt anpassade stråsädessorter och annat korn för ekologisk odling.
- att främja grödor med god kvalitet vad gäller t ex smak och näring.
- att främja ett samarbete mellan ekologiska odlare för att välja ut de sorter som passar bäst för regionen.
- att främja förädling och försäljning av produkter från dessa sorter.
- att öka konsumenternas kunskaper om och intresse för ekologisk stråsäd och **KULTURSORTER**.

Hemsida: www.allkorn.se

Bli medlem genom att betala in 200 kr på postgiro 197011-0

Epost: info@allkorn.se

