

Kulturkorn Fra

Gården Aschim Vestre i Brandbu

Gården Aschim Vestre på Tingelstad i Gran kommune er en gård med en lang historie. Den er sannsynligvis etablert på 2-300-tallet e.kr. Slekten som i dag driver gården kom dit for mer enn 500 år siden. Dagens brukere, Kristin og Johan Swård, har lenge interessert seg for kulturhistorien. Som et ledd i dette har man dyrket gamle kulturplanter, både grønnsaker, poteter og korn. I slutten av 1990-tallet begynte vi på gården å formere opp et stort antall kornsorter, som vi har fått fra Nordisk Genbank. Vi har brukt mange år på å formere opp og prøve ut disse sortene. I 2005 begynte vi å selge mel og korn av disse sortene.

Hva mener vi da med gamle kornslag? vi har i første rekke interessert oss for de mer opprinnelige sortene, det vil si sorter som ikke er blitt aktivt foredlet frem (de blir kalt lantsorter). Dette er sortsmateriale som er mer en 100-150 år gammelt. De eldste sortene vi nå dyrker stammer sannsynligvis fra yngre steinalder eller bronsealder.

Hvorfor er dette interessante produkter? De er en del av vårt kulturarv, og hvis vi ønsker å lage tradisjonsmat, må vi ha de riktige råvarene.

Disse eldre kornslagene har gjennomgående kraftigere smak en moderne kornsorter. I tillegg har alle de som vi har fått undersøkt et mye høyere innhold av viktige næringsstoffer, som mineraler, proteiner og antioksidanter.

I hvetegruppen (hvete, spelt, emmer og enkorn) finner vi en type gluten som er mye svakere enn i moderne hvete. Dette innebærer noe lengere hevetider, men denne "eldre" glutentypen er mye mer lettfordøyelig (dette er en av årsakene til speltens popularitet) for mennesker og dyr.

Generelt for eldre kornsorter, når man skal bake med dem, er at bakeegenskapene ofte er noe annerledes en for moderne sorter. Det viktigste er å være klar over at væskeopptaket går sakte. Derfor må man ikke lage altfor tørre og faste deiger, men heller litt blaute, og for eksempel steike brødene i form. Heveegenskapene for de her kornslagene blir mye bedre, med tradisjonelle hevetemeter, så som surdeig, koldheving med gjær eller honning-salt heving. Hurtigheving med gjær fungerer ikke like godt.

Prisliste per den 10/06 2010

| | Pris i 1kg | | | Pris ved kjøp i 5kg-pakking og større | | |
|---|--------------|-----------|----------------|---------------------------------------|-------------|------------|
| | helkorn 1 kg | samm 1 kg | siktet mel 1kg | helkorn | sammalt mel | siktet mel |
| Enkorn | | kr 55,00 | | | kr 50,00 | |
| Emmer | kr 25,00 | kr 35,00 | kr 40,00 | kr 18,00 | kr 25,00 | kr 29,00 |
| Spelt | kr 25,00 | kr 35,00 | kr 40,00 | kr 18,00 | kr 25,00 | kr 29,00 |
| Lanthvete | kr 20,00 | kr 30,00 | kr 35,00 | kr 13,00 | kr 18,00 | kr 25,00 |
| Rug | kr 25,00 | kr 30,00 | | kr 13,00 | kr 18,00 | kr 25,00 |
| Naken bygg | kr 25,00 | kr 25,00 | | kr 13,00 | kr 18,00 | |
| Erter | kr 25,00 | kr 30,00 | | kr 13,00 | kr 20,00 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Priser er angitt i Nkr/kg vare og er inkludert 14% moms | | | | | | |



All vår produksjon er Øko og Demeter-godkjent

Ønsker du mer informasjon om baking og oppskrifter, gå in på hjemmesiden til vår samarbeidspartner

Aurion Bakeri i Danmark: www.aurion.dk

Vår adresse:
Aschimplinna 213
N-2760 Brandbu

Telefon
+47 61335543

E-post
ksward@frisurf.no

Korn og melprodukter fra

Gården Aschim Vestre i Brandbu

På gården Aschim Vestre dyrker og selger mel og korn av følgende kornslag og sorter:

Hvetegruppen:

- **Enkorn:** Enkorn er det opprinnelige kornslaget, som finnes i viltvoksende form. Det har meget gode ernæringsegenskaper (se egen informasjon). Enkornet har en særegen og kraftig smak. Melet blir svakt gulaktig til følge av det høye proteininnholdet.
Sorter: **Vit Gotland** (Dette enkornet er funnet 1965 på Gotland i Sverige, og er det eneste funnet av spiredyktig enkorn som stammer fra Skandinavia.)
- **Emmer:** Emmer er en krysning mellom enkorn og et viltvoksende gras. Det har bedre bakeegenskaper en enkorn. Smaken er kraftigere en hos hvete-spelt. Emmer liksom enkorn og spelt, har korn som er dekkede med et kraftig skall. Dette skallet beskytter kjernene, men det må fjernes før oppmaling. Dette er en krevende prosess. Emmer finnes som ”naken” type (det vil si uten skall). Da heter det Durumhvete.
Sorter: **Gotland** (Denne emmern er funnet 1965 på Gotland)
- **Spelt:** Spelt er en krysning mellom emmer og et gras. Den nakne formen for spelt er hvete. De gamle sortene av spelt, liksom gamle uforedlede hvetesorter, har en gluten, som er meget mer lettfordøyelig for mennesker en den vi finner hos moderne hvete.
Sorter: **Vit Gotland** (Denne spelten er funnet 1965 på Gotland i Sverige). Dette er en vårspelt, i motsetning til de fleste andre speltsorter, som er høstsorter.
Oberkulmer Rotkorn: Dette er også en uforedlet speltsort, som stammer fra Schweiz. Det er den mest brukte sorten i økologisk dyrking i Skandinavia.
Golden. Dette er en gammel sort som sannsynligvis stammer fra Tyskland. Den har gode agronomiske egenskaper på Hadeland (god overvintring).
- **Hvete:** Hveten konkurrerte under middelalderen ut spelten og emmern. Gamle typer av hvete er dog meget lik spelt i næringsinnhold. Moderene hvete derimot er foredlet slik at den har gode baketekniske egenskaper ved industribakst, men har dårlige ernæringsmessige og smaksmessige egenskaper.
Sorter: **Dala Lanthvete.** Dette er en helt uforedlet hvete, med den beste smaken vi har funnet hos noen hvete. Bakeegenskapene er meget gode når en lært å bruke sorten.

Fram. Dette er en tidlig norskforedlet sort. Den kom i 1917. Den har meget blaut gluten og mye smak.

Rug:

Svedjerug. Dette er den rugsorten som kom til Norge på 15-1600 tallet med de finske innvandrerne som bosatte seg på de ulike Finnskogene. Sorten som er meget gammel, ble sådd på svedjeland (bendt skogbunn). Den er helt overlegen alle andre kornslag når en ska lage surdeigsbrød. Den har også vist seg å ha ekstremt høye innhold av protein og mineralstoffer.

Petkus. Dette er noe så uvanlig som vårrug. Sorten har vist seg å ha gode bake og smaksegenskaper.

Bygg

Naken seksrad. Dette er en ”naken” byggsort, i motsetning til all bygg som blir dyrket i dag, som har dekk skall. Før midten av 1800-tallet, var nakne sorter det vanligste, for den gangen ble bygg brukt til menneskemat. Nakent bygg har mye mer smak og mere næringsstoffer en avskallede byggryn. Denne nakne byggen egner seg meget godt til å bruke som naturris. Den har en noe kraftigere smak en naturriset.

Havre

Sonja nakenhavre. En naken havresort som opprinnelig stammer fra Finland.

Samtlige kornslag finnes som helkorn og som sammalt mel. Av spelt og hvete lager vi også siktede meltyper. Vi sikter frem finsiktet, medium siktet og grovt siktet mel. Vi får dessuten frem kli av de korn som vi sikter.

Vi ønsker fremfor alt å fremholde de gode bake egenskapene til den mellomste siktingsgraden (medium). Den egner seg godt til brød og litt grovve boller.

Selvsagt kan vi på bestilling sikte alle meltyper.

I tillegg til ovenfor nevnte produkter, har vi gule suppearter og ertemel (sammalt).

I april 2011, kjøpte vi en zentrofanmølle. Dette er en kvern der det ikke er noen bevegelige steiner. Isteden er det kornet og melet som beveger seg langs innsiden av en hul kvernstein av granitt. Vha en liten motor blåses en luftstrøm som holder korn-melmassen i bevegelse. Når melet er blitt slipt till et meget fint støv, blir det med den spiralformede luftstrømmen dratt in i midten av hulet, og løftes der ut i en sekk, der luft og mel separeres. Det mel som her produseres er et 100% fullkornsmel, som er finere en finsiktet mel. Dette er det mest anvendelige og næringsrike mel som finnes. Priset på zentrofanmel er det samme som på siktet mel.

