

Kontakt

Knold og Top®aps

Ved forædler Erik Tybirk
Fyrrevænget 1, Hov, 8300 Odder.
Telefon: 86556501 / 20218885

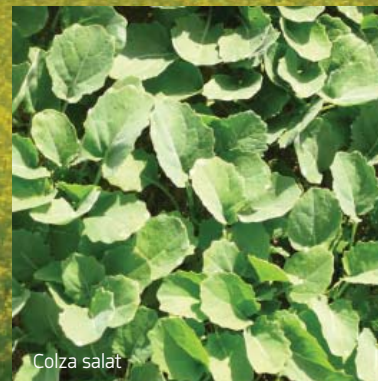
info@knoldogtop.com

Læs mere på www.knoldogtop.com



Hvid raps. Forædler Erik Tybirk viser de nye sorter frem. Vårappsorten "Lysidé" har helt hvide til svagt lysegule blomster.

COLZA SALAT, COLZA KARSE OG COLZA SPIRER



Colza salat

Colza salat, Colza karse og Colza spirer er tre helt nye grøntsager på det danske marked. De tre produkter er baseret på den hvidblomstrede vårraps-sort "Lysidé", som er udviklet i af Knold & Top®aps ved Odder.

Den hvide vårrapsort Lysidé omgivet af en alm. gul raps til at opfange skadeinsekter.



Colza karse (rapskarse)



Colza spirer

Forædlingen

Erik Tybirk, Knold & Top[®]aps startede sin forædling af de hvidblomstrede rapstyper på hobbybasis tilbage i 1993. De første år blev arbejdet især udført i ledige hjørner af Pajbjergfondens drivhuse (nu Nordic Seed) i Dyngby ved Odder. På det sidste har arbejdet med forædling og opformering af rapsfrø dog nået et omfang, der rækker ud over hobbystadiet.

Den lyse blomsterfarve i sorten Lysidé stammer fra en gammel skotsk foderraps ved navn "Hobson". Foder-raps er en bladrig type af vinterraps, som tidligere blev brugt til kvægfoder i bl.a. Skotland. Gennem en serie traditionelle krydsninger er den lyse blomsterfarve overført til dansk vårraps, og efter 15 års forædling kom den første hvidblomstrede vårrapssort "Lysidé" på markedet i 2008.



Blomsten af Lyside er, sammen med gule rapsblomster, et faverigt tilskud til de danske sommersalater.

Under forædlingsforløbet er der fundet andre eksotiske hvidblomstrede rapssorter, dels i Australien dels i en genbank i USA. Disse hvide nuancer er anderledes og nedarves anderledes end "Hobson farven". Der arbejdes i dag med tre forskellige typer af hvid raps. Der forventes snart en hvid vinterraps på markedet med udgangspunkt i den australske hvide raps.

Miljøvenlig raps snyder skadelige insekter

Hvid raps er langt mindre lokkende for skadeinsekter end gul raps, hvorved man kan reducere eller helt undgå sprøjtning mod skadeinsekter under blomstringen. Princippet er, at man sår en mark med den hvide raps og omgiver marken med en rand af gul raps. De gule blomster i fangafgrøden tiltrækker skadevolderne, så de ikke flyver ind i den hvide hovedafgrøde, når den blomstrer. Derved kan landmanden nøjes med en randbehandling eller helt undlade at behandle mod glimberbøsser, snudebiller og skulpegalmug under rapsens blomstring. Denne miljøvenlige dyrkningsmetode har fået betegnelsen "Flower Power Systemet". Bierne tiltrækkes lige så meget af den hvide raps som af gul raps. Erik Tybirks hvide vårraps dyrkes indenfor landbruget mest i Baltikum, men også lidt i Danmark.

Udvikling af Colza salat (rapssalat), Colza karse og Colza spirer

Den gule raps har meget bitre blade, som gør dem uspiselige. Derfor tygger man normalt ikke rapsblade. Men da nogle gæster i forsommeren 2009 efter en frokost ville se sortsforsøg med bl.a. hvid raps, kunne damerne ikke dy sig for lige at smage på bladene af de hvidblomstrede. "De smager sørme næsten som rucola" lød den første kommentar, og snart gav selskabet sig til at smage på blade i raps med en række forskellige blomsterfarver: Hvide, flødefarvede, orange, rød-orange og de almindelige gule. Bladene på alle de hvide og flødefarvede raps havde en mild smag, hvorimod bladene på de gule og orange raps var meget bitre. Ideen om raps til grøntsager blev født. Ja, der står kvinder bag alt!

Rapskyndige ved, at moderne rapssorter har et lavt indhold af glucosinolater (stærkt smagende). Det viste sig, at de hvide raps desuden har et lavt indhold af tanniner (bittert smagende). Dette gør, at olien fra hvid raps smager mildere end olien fra gul raps. Desuden smager alle rapsplantens grønne dele mildt hos hvidblomstret raps. Derfor kom der hurtigt gang i forsøg med spæde blade (baby leaf "Colza salat"), kimplanter ("Colza

karse") og "bønnespirer" (Colza spirer). Det har desuden vist sig, at bladene på de større rapsplanter også er velsmagende, i lighed med almindelig spinat, dog bedst efter en let kogning.

Vidunderplante

Raps er således en vidunderplante. Roden er spiselig, idet kålroe er en variant af raps. Hos hvid raps (Colza) er det spiren, kimplanten og bladene, der er velsmagende. Blomsterne er velsmagende både hos gul og hvid raps, og frøenes olie ligger i den ernæringsmæssige topklasse. Olien i den hvide raps har samme gode fedtsyresammensætning som olien i den gule raps, men med en lidt mildere smag på grund af fravær af bitterstoffer (tanniner). Resterne efter oliepresningen, rapsskrå, er et skattet proteinfoder til husdyr. Kun rapsens stængel er uegnet til mad eller foder.



Testproduktion af Colza-raps som baby leaf (spæde blade) startede i efteråret 2009.



Produktionen af Colza salat er godt i gang hos Yding Grønt, og beses her sammen med senior-konsulent Bodil Pallesen, AgroTech, april 2011.

På vej frem som grøntsag

Hvid raps er nu stærkt på vej frem som baby leaf salat (rapssalat eller Colza salat). I salater har de velsmagende blade en mild, men karakterfuld smag – en mellemting mellem rucola og spidskål, en smag som alle kan lide. Rapsbladene nydes også let kogte, f.eks. i wokretter, i tærter, supper m.m.

Vi forventer, at hvid raps desuden får en fremtid på markedet både som

Colza spirer (analog bønnespirer) og som et karselignende produkt, Colza karse. Colza karsen har en mild, behagelig smag af radise, og spirerne smager i retning af lucernespirer med et pift af radise. Begge har en behagelig tyggekonsistens.

Hvid raps til grønt dyrkes uden brug af sprøjtemidler, og kan også dyrkes økologisk.