

Innovationscenter  
for Økologisk Landbrug

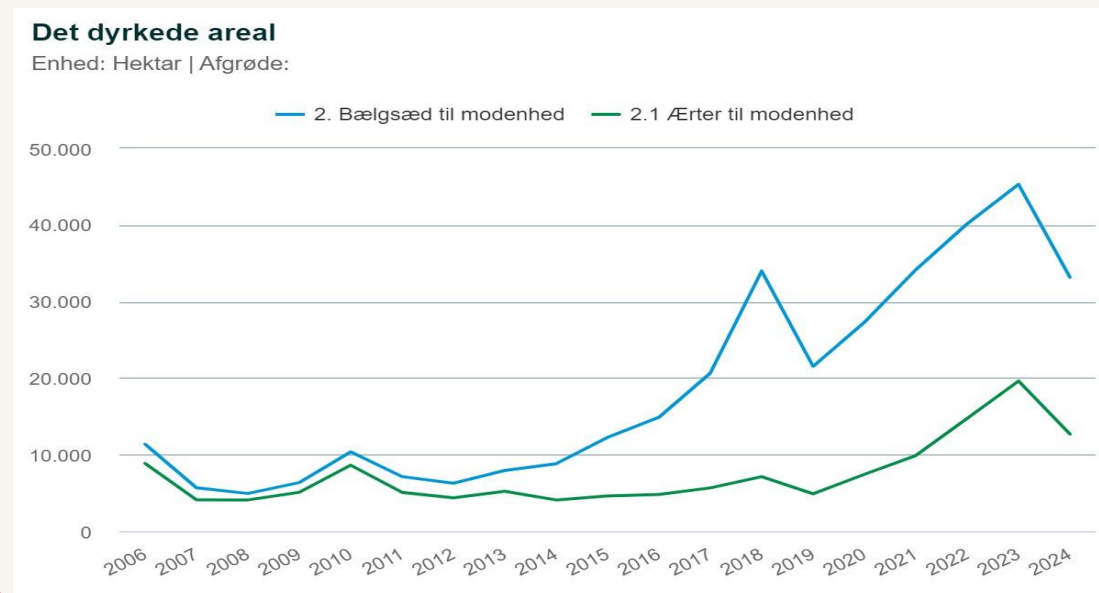
# Ærter kan dyrkes med succes i Danmark

Chefkonsulent Inger Bertelsen  
Innovationscenter for Økologisk Landbrug

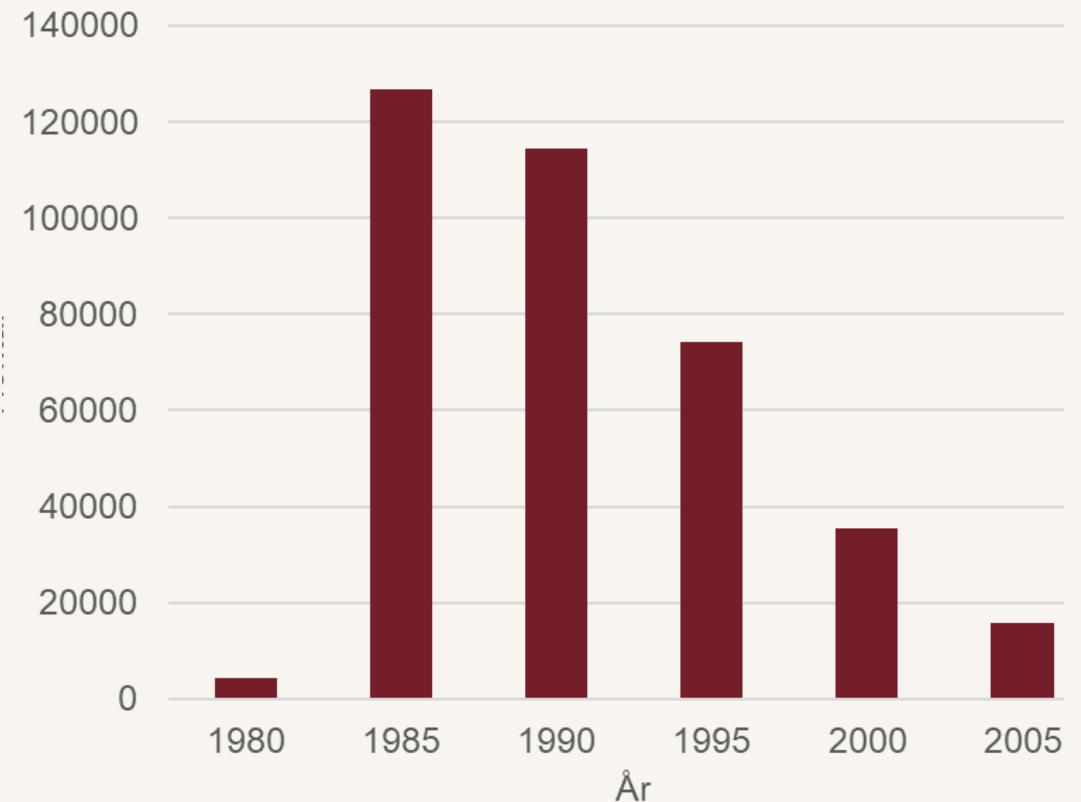


## Ærter på tallerkenen

- Nye kostanbefalinger med 100 gram tilberedte bælgfrugter pr. dag
- Er relevant for danske landmænd, når det er baseret på danske afgrøder
- Ærter passer både ind i dyrkning og køkkenet
- Der er brug for en bred afgrøde diversitet i sædskiftet for, at det kan være bæredygtigt



Bælgsæd, areal i Danmark



## Valg af mark til ærter

- Der må ikke være dyrket ærter, linser eller hestebønne i marken de seneste 5 år
- Har der været ærterodråd i dine ærter sidste gang du dyrkede ærter, skal du ikke så ærter eller linser
- Kender du ikke markens historik, skal du lave en analyse for jordbårne sygdomme
- Der skal være 3 års afstand til raps og lupiner



Foto. Ghita Cordsen Nielsen, SEGES Innovation



## Dyrkning af ærter

- Beregn udsædmængden ud fra TKV og forventet markspiring
  - konventionelt 50-70 planter pr m<sup>2</sup>
  - økologisk 80-90 planter pr m<sup>2</sup>
  - sorter i afprøvning 2024 - variation i TKV 161 til 243 gram
- Vælg sort efter
  - efterspørgsel og udbytte
  - lejesæd og afgrødehøjde
- Ærter sås så snart jorden er tjenlig
- Tromling efter såning
- Bekæmp ukrudt mekanisk eller kemisk







## Ærter til fødevarer

- Må ikke nedvisnes
- Skal høstes ved 16 til 18 pct. vand for at undgå stenærter
- Skal tørres nænsomt for at undgå skrumpning og revner
- Er der meget ukrudt, kan ærterne med fordel skårlægges for at fjerne saftspænding

## Ærter kan indgå i kosten på flere måder

- Hele ærter
  - Smag, tekstur, udseende og kogeegenskaber
- Ærtemel og flækærter
- Ærteprotein – koncentrat og isolat
  - neutral smag
  - højt proteinindhold

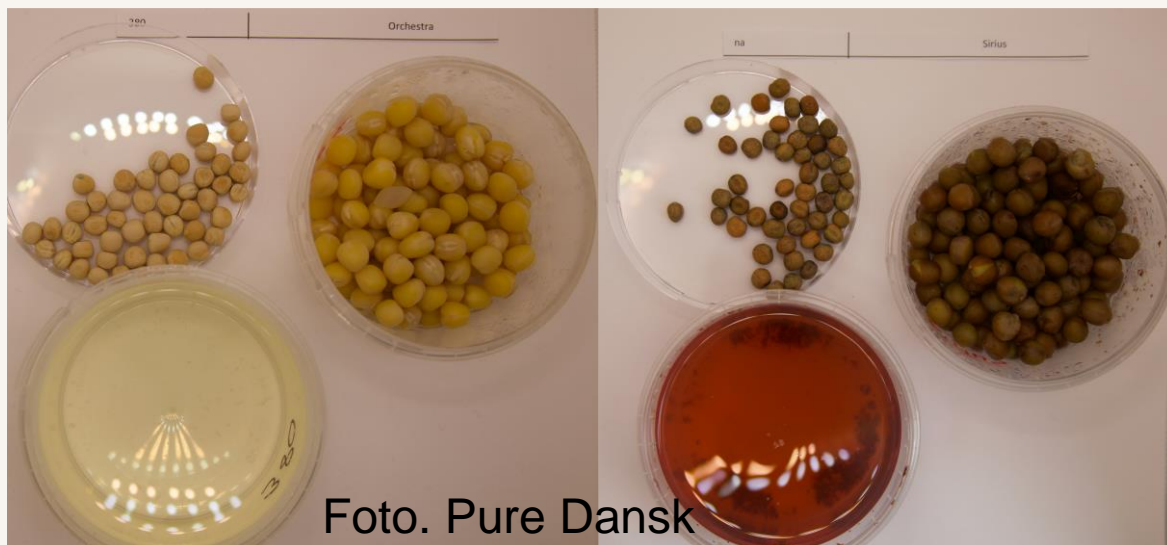
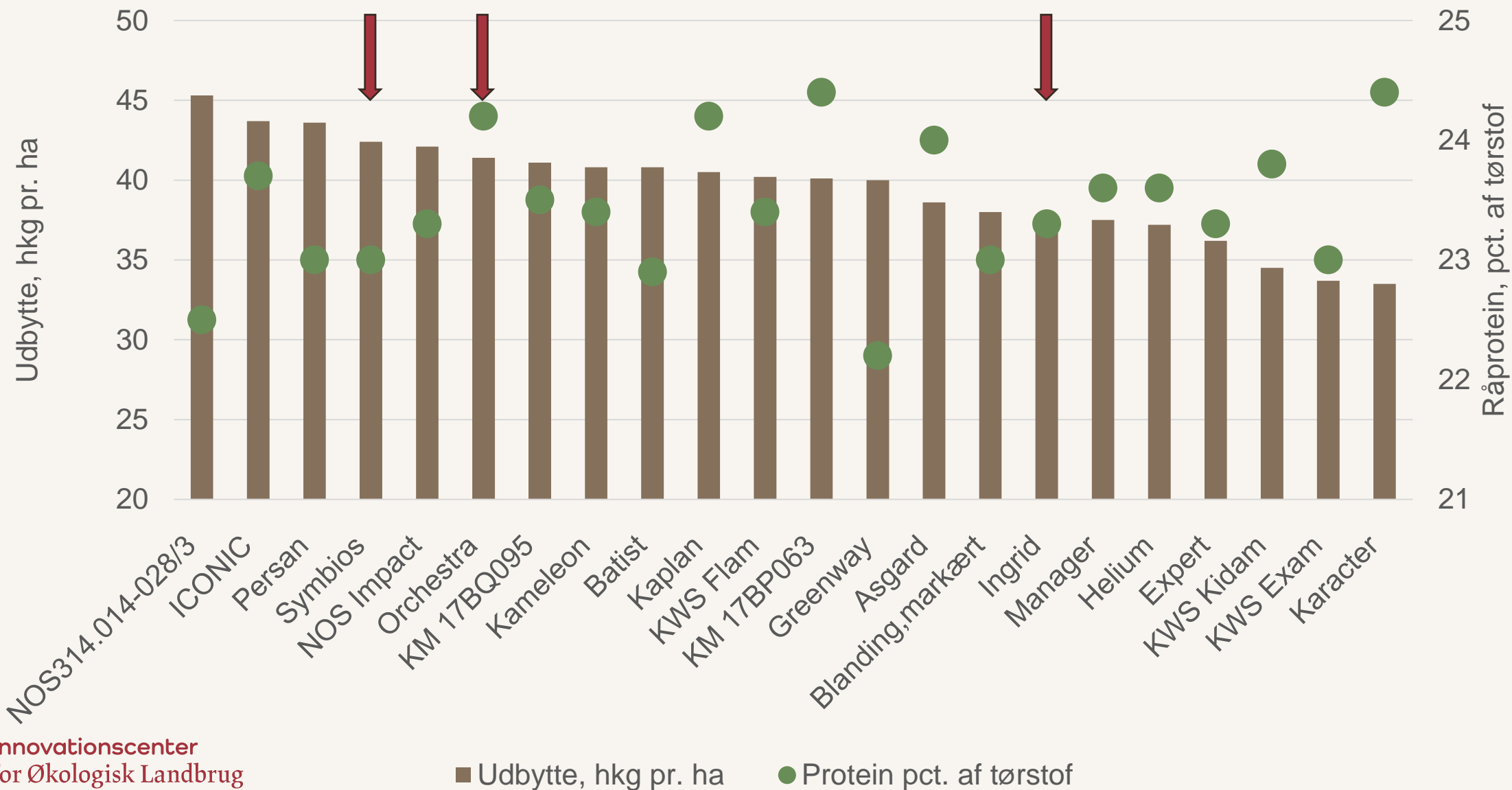


Foto. Pure Dansk



# Sortsforsøg med ærter 2024

+ sorten Protin







**Tak for opmærksomheden**