



Agurkmøte med finsk inspirasjon



På det meste var 59 personer med på digitalt oppsummeringsmøte for agurk 24. november der Bjarte Åsbø fortalte om en god norsk agurksesong der norskandelen i norsk tollperiode (10. mars - 30. oktober) har økt (til 88% i 2020), og der vi har tatt ut målpris i 30 av 34 uker. Volummessig er vi periodevis i taket mht. hva som er mulig å selge sett opp mot dagens forbruk. Kan vi øke forbruket og parallelt øke produksjonen? Gjør vi som finne så er det mulig. Jyri Jalkanen holdt innlegg der han fortalte at den finske forbruker spiser ca. 10 kg agurk pr år og at 93% er produsert i Finland. I Norge spiser vi ca. halvparten pr person.



Oppe til venstre Jyri Jalkanen og Bjarte Åsbø.

morten@grontprodusentene.no



Testing av fremtidige potetsorter

Graminor utvikler nye plantesorter for det norske jord- og hagebruket. Vi utvikler nye plantesorter av korn, engvekster, potet, frukt og bær.

I felt vurderes avkommet etter nye potetkryssinger for egenskaper som avling, knollstørrelse og antall. I tillegg testes materialet også gjennom vinteren for å finne de beste kandidatene til en ny sort.

Vi ser etter nye sorter både til matpotet og industri (chips og pommes frites). Ulike bruksområder krever ulike egenskaper.

Potettørråte er den viktigste sykdommen i potet. Vi tester alle nye potetsorter mot tørråte på jakt etter sorter som er sterke mot denne sykdommen. I tillegg registreres angrep av virus i de ulike sortene.

Sorter som er aktuelle som matpotet prøvekokes og -smakes. Det er viktig at poteten smaker potet og ikke er vassen. Det testes også hvor fort potetene misfarges når de ligger i romtemperatur etter koking

For sorter til chips er det viktig med et lavt akrylamidinnhold. I tillegg er farge på chipsen et viktig kriterium som vurderes etter prøvesteking.



Prøvekoking av potet.

GRAMINOR: stig.herbrandsen@graminor.no



GARTNERHALLEN

GARTNERHALLEN SA marte.johansen@gartnerhallen.no

Nytt nummer ute nå!



Bestill i dag! www.norsklandbruk.no/tilbud