

Dansk navn: Kræge

Latinsk navn: Prunus domestica insistitia

Bornholmsk navn: Krægenatræ, krægenatorn, Swina-plomma

Baggrund / evt. Bornholmsk historie

Kræge er en stamform til blomme og tæt beslægtet med bl.a. den grønne Reine Claude og Slåen. Den kendes allerede fra vikingetiden. De kuglerunde blåsorte frugter har en meget karakteristisk smag, der gør dem mindre egnede til at spise friske, men til gengæld velegnet til syltning, henkogning og marmelade. Der er specielt i England udviklet krægesorter, Damsons, der i smag kommer blommer nærmere uden at de har mistet deres evne til at vokse og formere sig i halvild tilstand.

Vi ved ikke, hvor udbredt krægen var på Bornholm tidligere, men den var kendt som "Krægenatorn" eller "Swinaplomma" og har formentlig haft samme anvendelse som på Fyn og Lolland-Falster. Hansaage Bøggild angiver 1982, at "Krægenatorn" endnu findes i krat og hegn, men i dag er der i flg. Tino Hjort Bjerregård kun ganske få frugt bærende krat bevaret. Derimod er der en hel del, der tilsyneladende er gøde.

Lolland-Falster og Fyn var berømt for deres fine kræger og blommer allerede fra 1600-tallet. De blev brugt til brændevin, presset til most, der efter sigende var mere almindelig end æblemost og regnet som den "ægte bondemost", spist rå eller tørret til brug i supper eller som fyld i gæs, ænder og grisekød. Syltet og tørret udgjorde de en ikke ubetydelig handelsvare.

Egnethed som fødevarer / I Køkkenet

Noma fermenterer slåen, der dernæst indgår som smagslementer i deres retter – så hvorfor ikke også kræge. Mens slåenbrændevin er kendt herhjemme er der ingen, der destillerer kræge. Produktion af kræge-øl er genoptaget i England. Man kan forestille sig krægechutney. Endelig giver specielt krægen eller krydsninger mellem kræge og slåen et meget aromatisk syltetøj.

I det øvrige Europa fremstilles en lang række brændevine og likører på slåen / kræge.

Nogle kræger er noget bitre i smagen, men det forsvinder, når de bliver kogt til grød, marmelade, eller hvad de nu er anvendt til. Der findes også kræger, som ikke er bitre, men derimod med en sødme og aroma, der kan være på højde med de blommer, vi i dag dyrker i haverne. Krægen i haven ved Svanekegården er bestemt sød, meget aromatisk og meget velsmagende.

Krægen har også i det øvrige Danmark fået fornyet interesse. Kræge har fået sit projekt, hvor man tester dens egenskaber som fødevarer og samtidig ser på mulighederne for at anvende krægen i nye biotopsforbedrende beplantninger og hegn. Grønt Center i Holeby tester krægen for dens kulinariske egenskaber, og der er allerede truffet aftale om etableringen af en krægeplantage, hvorfra der om få år vil kunne leveres frugt til konsum. Som et led i projektet bliver der i samarbejde med Skov- og Naturstyrelsen etableret en frøplantage på Møn, og der vil også blive

produceret planter til salg. Demonstrationsprojektet støttes af Direktoratet for FødevarerErhverv. For yderligere oplysninger kontakt: Skovfoged Thyge Andersen Kraghave Gaabensevej 24 4800 Nykøbing F. Tlf. 54 85 03 70 Mail: thyge@skovfogeden.dk

Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima

Kræge trives på en kraftigere muldbund i skovbryn og hegn.

Kræge foretrækker fugtig jord, og den kan gro på let sandet jord til stiv lerjord. Den trives såvel i halvskygge, som i fuldt sollys, men ønsker man et høste mange blomster, skal der sol til, og beskæringen skal være nænsom.

På Bornholm er den sjælden. Vi har fundet sikre identificerede eksemplarer ved Nyker præstegård og i haven ved Svanekegården. Det er ved disse to lokaliteter at der er samlet rodkud.

Sorter / varieteter

Slåen og kræge er nært beslægtede, danner overgangsformer mellem hinanden og er derfor svære at skelne med sikkerhed uden tilgang til frugterne.

Kræge er større end slåen, op til 6 m., har fløjlsårede unge grene og bladstilke, grentorne, parvise og større blomster, der springer ud april-maj, hængende, kuglerunde og større blåsorte frugter med syrlig-sød smag.

Sædskifte

Ikke aktuelt

Jordbearbejdning

Ikke aktuelt

Etablering / opformering / bestøvning

For at sikre at der ikke er tale om krydsninger skal kræge formeres via rodkud. Heldigvis skyder den villigt disse.

Gødskning

Ikke aktuelt

Ukrudtsbekæmpelse

Ikke aktuelt

Vanding

Ikke aktuelt

Sygdomme

Ikke kendt

Skadedyr

Ikke kendt

Høst og salgsklargøring

Høst af frugter i september.

Udbytte

Ikke kendt

Nøglepunkter i kulturen

Kildehenvisning

*Bornholmernes Urtebog, en samling gamle bornholmske navne på urter og planter og deres anvendelse i overtro, sygdom, arbejde. Hansaage Bøggild.

*Krægeprojektet under Grønt Center i Holeby.

* Folk og flora. Dansk etnobotanik. 1978. V.J. Brøndegaard

*Kompendium over udvalgte bornholmske spiselige urter og bær, Søren Espersen.

Internetsøgning

*www.havenyt.dk

Egne erfaringer fra projektet

Der blev indsamlet kræger fra fire lokaliteter på Bornholm. Men kræge fra de to af indsamlingerne blev efterfølgende bestemt til ikke at være kræge. Projektet har derfor to kræger; én fra Nyker, som blev indsamlet 31.10.2017, og én fra Svaneke, som blev indsamlet 23.11.2019.

Der blev indsamlet 5 rodkud på lokaliteten i Nyker. Disse blev tidligt i projektet plantet i bed ved Melstedgård. Det viste sig, at en vild bestand af kaniner fik smag for rodkuddene fra kræger, og bed dem ned gentagne gange inden det blev opdaget. Det blev anledningen til, at der blev etableret et vildthejn på en mark ved Melstedgård, hvor det ene overlevende krægerodskud blev flyttet til. I 2019 blev indsamlet og plantet 8 rodkud fra kræge i Svaneke.

Kræge vokser i projekt "Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter", j.nr. 16-3262-000053, på åben mark med følgende jordbundstal: : Rt (pH) = 7,4, Pt (fosfortal) = 1,8, Kt (kaliumtal) = 11,4. Jorden indeholder 16,9 % ler, dvs at der er en lerjord, også kaldet JB 7.

Der er i etableringsfasen blevet vandet manuelt. Og i den tørre sommer i 2018 blev planter vandet manuelt på flere gang i løbet af sommeren.

Fødevareregnet

Hvis du er kok eller fødevarereproducent, og tænker på at sælge fødevarer med vilde planter, kan Fødevarestyrelsens "Planteliste" bruges til at vurdere, om det er en god idé; Nogle planter må kun serveres i begrænsede mængder, i f.eks. snaps eller krydderi, eller der kan være dele af planten, som er uspiselige. Plantelisten kan bruges både af private og professionelle:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste/Sider/default.aspx>

Kontakter

Denne planteprofil er forfattet af formidlingschef og naturvejleder Thomas Guldbæk, gaarden – Bornholms Madkulturhus (www.gaarden.nu), som også har bidraget med indsamling og viden om planternes kulturhistorie. E-post: thomas@gaarden.nu

Naturvejleder Tino Hjort Bjerregaard, Naturstyrelsen på Bornholm (www.nst.dk), har medvirket med indsamling og viden om planternes naturlige vækstbetingelser og voksesteder på Bornholm. E-post: xtb@nst.dk

Fødevarerådgiver Signe Folke, Bornholms Landbrug og Fødevarer (www.blf.dk) har skrevet afsnittet om fødevareegnethed, og bidraget med sin viden. E-post: sf@blf.dk

Er du interesseret i at høre mere om projektet ”Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter”, j.nr. 16-3262-000053, er du velkommen til at kontakte projektleder Elisabeth Falk, Bornholms Landbrug og Fødevarer, E-post: ef@blf.dk

Du er velkommen til at citere denne planteprofil, men kun hvis du opgiver kilden. Du er også velkommen til at bruge planteprofilens viden – men husk at det er på eget ansvar, og at viden kan ændre sig over tid.

Vi har i dette projekt fået særlig tilladelse af berørte myndigheder og private ejere til at indsamle vilde og forvildede planter. Vær opmærksom på, at du ikke umiddelbart kan gøre dette efter, og at det kan være ulovligt. Fjern aldrig planter fra beskyttet natur og fredede arealer.

Projektet er en del af bevaringsarbejdet med gamle danske husdyr- og plantegenetiske ressourcer, og er støttet af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Landbrugsstyrelsen

3.version, 12.12.2019

Kræge, indsamlet i Nyker og plantet 31.10.2017, og i Svaneke 23.11.2019



Indsamlet kræge
16.4.2019



Indsamlet kræge
24.5.2019

Nyplantede
krægerodskud
24.11.2019

