

# Loc'i

@ Tidsskrift for den levende kulturarv @



18. årg. nr. 1 forår 2018

# Loci – Tidsskrift for den levende kulturarv

Loci udkom første gang i 2000 som et trykt blad. Nye tider og højere portotakster gjorde at bladet i 2011 overgik til elektronisk form. Du kan finde ældre nr. af bladet online på dette link:

<http://www.biodiverse.dk/oversigt/tidsskrift.htm>



Loci er uafhængig af tilskud og dermed ikke i lommen på politiske eller økonomiske interesser - til gengæld er vi så afhængige af støtte-medlemmer og kontingent.

Derfor husk at betale kontingent !

- du modtager et printbart blad direkte i din email
- du får medlems tilbud og rabat på bøger oa.
- og ikke mindst du støtter en god sag

## Loci - tidsskrift for den levende kulturarv - ISSN 1601-0493

© Center for Bio-diversitet. Oplag: elektronisk printbar PDF 1 - 4 gange årligt.

Redaktion: Heine Refsing.

Alle artikler repræsenterer ikke nødvendigvis en officiel holdning fra Center for Bio-diversitet, - den enkelte forfatter er ansvarlig for sine egne synspunkter.

Udgiver:

Center for Bio-diversitet“ Hvejselvej 127, 7300 Jelling.  
Danmark. foreningsregister nr.: FOR1005284.  
SE-nr: 1935.0738 -- Tlf.: 7587.3008  
[www.biodiverse.dk](http://www.biodiverse.dk) mail: [info@biodiverse.dk](mailto:info@biodiverse.dk)

Medlemskab & abonnement år 2016:

- Danmark private – kontingent frivillig beløbstørrelse



Forsiden:  
Crataegus-pennsylvanica

# Pennsylvania Tjørn

## *Crataegus pennsylvanica*

af Heine Refsing

I Danmark kender vi mest Hvidtjørn og Rødtjørn. Bær og blomster bruges til kryddersnaps og urtemedicin, men ellers er der ikke meget anvendelse af træerne.

Men *Crataegus* er en stor og broget familie. Tidligere har forskellige botaniske forfattere navngivet ca 1200 arter; men siden 1980'erne har systematiske studier reduceret antallet af reelle arter til 150, samt deres underarter og arts krydsninger.

Nogle af disse arter har overraskende lækre bær i forhold til de velkendte røde klasser på vore hjemlige Hvidtjørn, hvor der er mere sten end frugtkød, som endda smager af meget lidt.

En af dem er Pennsylvania Tjørn. Som navnet antyder er artens naturlige udbredelse det nordøstlige Nordamerika. I staterne omkring de store søer på grænsen mellem Canada og USA.



*Crataegus pennsylvanica* naturlig udbredelse

Pennsylvania tjørnens bær er stort som et stikkelsbær og op til 2,5 cm i diameter. Der er 4 store kerne i en klynge midt i frugten, de ligner en kirsebærsten, men falder fra hinanden når de presses hårdt mellem fingrene.

Bærrene modner sent men bliver siddende på træet og er stadig friske og velsmagende i oktober endda ind i november. Hvis fuglene er ivrige med at stjæle bærrene kan man høste dem og opbevare et køligt og skyggefuldt sted. De holder sig friske længe.

Bærrene smager dejligt rå, milde og lidt søde med fin og speciel aroma. Bærrene kan tørres og spises som sundt slik.

De kan også tilberedes til desserter eller gele eller sirup. Når de koges forsvinder meget af den fine aroma, og resultatet bliver bedst hvis de blandes med noget syrligt som madæbler.



Pennsylvania tjørn blade og blomster

Vil man bevare den fine smag af de friske bær, er den konservering der giver det mest autentiske resultat, at presse saften ud af de rå bær og konservere med ren alkohol.

#### Rå tjørnebærsaft

Bærrene skal moses lidt og tilsættes pectinspaltende enzym (pectinase), lidt kogt og afkølet vand og stå og spalte 12 – 24 timer ved stuetemperatur. Herefter sis saften fra og tilsættes alkohol så blanding får en alkoholprocent på 10-15 %. Dvs. 8,5 - 9 dl saft og 1 – 1,5 dl 100% alkohol.

Når den skal serveres kan den spædes op med koldt vand og sødes – så er smagen næsten som de friske bær.

Skallerne efter presning af saften kan tørres og bruges til urtethe, smagen er dog mere som medicin end nydelse.



Pennsylvania tjørn

Modne bær

## Tjørnebær sirup

(almindelige hvidtjørnebær kan evt. bruges)

Bærrene knuses lidt så skallen er revnet på alle bær.  
De dækkes af æblesaft tilsat pectinase og står til næste dag ved stuetemperatur under låg.  
Herefter koges bær og saft langsomt op og simrer en time før saften sis fra bærrene.  
Saften kan evt inddampes lidt for at gøre smagen mere intens.



Derefter tilsættes sukker 1,7 kg / liter saft og efter et kort opkog hældes siruppen på glas.  
Tjørne-produkter

## Dyrkning

*Crataegus pennsylvanica* er et meget hårdført træ. Den er naturligt knyttet til fugtige enge og meget fugtig jordbund; men når først den er etableret tåler den også tørke. Den klarer sig både fint på sandet jord og i meget tung lerjord. Heller ikke med hensyn til PH værdi er den kræsen.

Den kan tåle vindudsatte steder men trives dog ikke ved kyster og saltpåvirkning.  
Den er ikke frostfølsom og blomstrer i maj måned

Træet tåler delvis skygge; men når den dyrkes for frugterne er fuld sol bedst fordi bærrenes kvalitet og mængden bliver bedre end i skygge.

Det tager ca. 5 år inden frøplanter begynder at give frugt, når de er etableret er der tilgængelig ikke meget andet pasning end at høste bærrerne hvert år, for træet er ikke rigtig plaget af nogen sygdomme eller skadedyr overhovedet.

Træene som også kan formes til en åben høj busk med flere mindre stammer bliver som regel 4-5 meter høj men kan blive op til 9 meter høj

## Formering

Pennsylvania tjørn kan podes på andre tjørnearter. Men ofte frøformeres den. Det er lidt langsommeligt, fordi frøene er kuldekimere og skal ligge i jorden i en eller endda flere kolde perioder før de vil spire. Når de sås i efteråret vil nogle spire det første forår andre først det andet forår. Fermentering af frøene i noget af frugtkødet kan fremme processen, men de skal stadig have mindst en kuldeperiode.

For at sikre de langsommelige frø mod mus, fugle og ukrudt er det bedst at så i en balje eller lignende, der er fuld kontrol med ydre faktorer indtil man kan omplante de småbitte træer.

De små planter skal helst pottes op individuelt så snart de er store nok til at prikke op sidst på foråret, og derefter omplantes en gang om året indtil de skal plantes på det blivende sted.

Forbehandlede frø - se medlemstilbud bagerst i bladet

## Husk kontingent ~ hvis du ikke allerede har betalt !

Reg.nr.	Kontant.	INDBETALINGSKORT		KA	KVITTERING
Indbetaler		Kan betales i pengeinstitut og på posthuse		Checks og lignende accepteres under forbehold af at pengeinstituttet modtager betalingen. Ved kontant betaling i pengeinstitut med terminal er det udelukkende pengeinstituttets kvitteringstryk der er bevis for hvilket beløb der er indbetalt.	
Meddelelse til modtager		Kreditnummer og beløbsmodtager		Kreditnummer og beløbsmodtager	
kontingent 2018		89 88 08 58 Center for Bio-diversitet Hvejselvej 127 7300 Jelling		89 88 08 58 Center for Bio-diversitet Hvejselvej 127 7300 Jelling	
		9860		Kvittering	
Kroner		Øre	Checkkrone	Betalingsdato	Kroner
Til maskinel aflæsning - Undgå venligst at skrive i nedenstående felt		Dag		Måned	År
+73<		+89880858<		FIK 762 (05.99) 9002-125112	



Det tager lidt tid inden de storfrugtede tjørnearter begynder at give bær.

Men i ventetiden kan man godt få noget delikat ud af vore hjemlige Hvidtjorn.

Udtræk af hvidtjorn har i århundreder været brugt til at forbedre kredsløbet og styrke hjertet.

## Tjørneblomst likør

Som regel bruger man blomst fra hvidtjorn; men andre tjørnearter kan også bruges.

Blomsterne får en lidt vammel lugt når de forfalder; men lige når de åbner har de en mere behagelig duft med fine balsamiske undertoner. Den duft kan puttes på flaske i en likør, når man samler blomsterne på det rette tidspunkt – ideelt når de første blomster i klaserne har åbnet og senest før de sidste knopper i klaserne åbner sig.

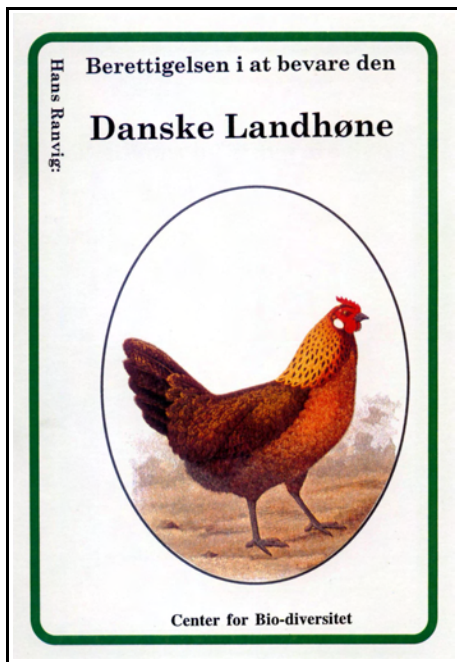
Fyld et 2 liters henkogningsglas med blomster klaser, der kan godt ryge lidt blade med uden det skader smagen.

Tilsæt 3,5 – 4 dl 97 % alkohol

Fyld op med kogt afkølet vand og honning til glasset er fuldt.

Fordelingen mellem honning og vand efter hvor sød en tand man har.

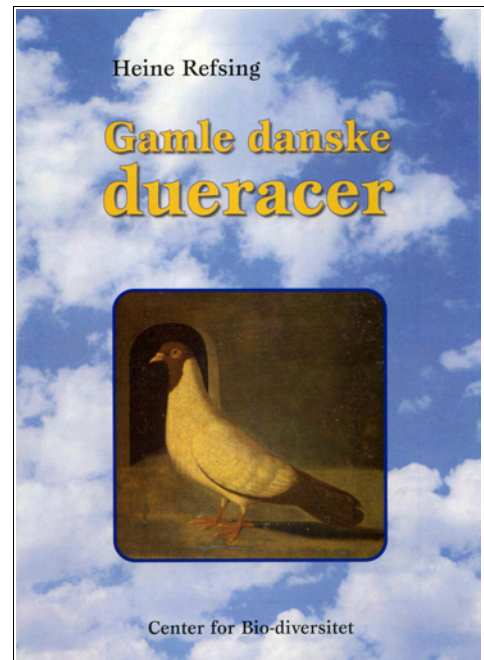
Lad det trække ca. 4 uger og filtrer de gyldne dråber.



## Tilbud

se  
flere  
på

[www.biodiverse.dk](http://www.biodiverse.dk)



“Berettigelsen i at bevare den Danske Landhøne” - pris 30 kr.

“Gamle danske dueracer” - pris 150 kr. (nedsat fra 175 kr.)

+ Porto (priser gælder salg til adresser i DK)

## Beskyttelse af hobbydyr ~ giv en hånd med !



Mere end 30 forskellige foreninger har støttet udgivelsen af folderen “Dyr er ikke bare profit”. Med andet oplag har vi trykt 60.000 foldere.

Målet er at skabe debat og sikre småavlerkulturen gennem en bedre lovgivning, der beskytter hobbyavl, biodiversitet og almindelige menneskers ret til at avle dyr.

Af hensyn til den debatskabende virkning er målet at flest muligt uddelt hurtigt.

Det optimale er de foldere, der uddeles personligt fra hånd til hånd til interessefæller, politikere og journalister.

Gode steder at have en stak liggende:

- alle arrangementer med hobbydyr, markeder, dyrskuer, PR-dage, udstillinger osv. osv.

- butikker og distributører hvor folk køber foder mm. til hobbydyr, helsekostbutikker...

Godt at ligge et par stykker:

- venteværelser f.eks. tandlæger, dyrlæger...

- forretninger, toget....

Sikkert mange andre steder som I lokalt kender bedre ~ en lille indsats kan gøre en stor forskel!

Del selv foldere ud ~ Se folderen online [HER](http://www.biodiverse.dk)



# Medlemstilbud

(kun for betalende medlemmer)

Du har downloadet en light version af Loci, i lavere opløsning og ikke print-bar.

**Bliv betalende støtte medlem og modtag Loci i høj opløsning og printbar direkte til din emailadresse.**

**[Tilmeld her](#)**

**Læs mere om Center for Biodiversitet her på hjemmesiden:**

**[www.biodiverse.dk](http://www.biodiverse.dk)**

Penns

Hvis du

Vi har

den før

eller m

Bærren

eller ris

Frøene

Vigtigst

De send

med po

En port

Seomb

[http://](http://www.biodiverse.dk)

10 stk

Sendes

Bockin

10 stk.

Sendes

Medlemstilbud er kun til eget brug. Skriv til [info@biodiverse.dk](mailto:info@biodiverse.dk)

Afsender: info@biodiverse.dk

## Center for Bio-diversitet - for livets mangfoldighed

Center for Bio-diversitet er et uafhængigt informationscenter.

Formålet er at informere om bevarelsen af den levende kulturarv - den traditionelle småavlerkultur og mangfoldigheden i kulturplanter og husdyrracer.

Blandt andet gennem udgivelse af Loci.

Som en ikke-regeringsorganisation kan Center for Bio-diversitet tale de truede dyr og planter sag ud fra et rent bevaringsorienteret perspektiv - fri for politiske overvejelser.

Og vi kan ligeud gøre opmærksom på en uheldig udvikling - fri af organisatoriske bindinger og kommercielle hensyn.

I "gamle dage" havde man et mere varieret udvalg af sorter - tilpasset lokale forhold, der var en kartoffelsort og en jordbærsorter for enhver smag og til ethvert formål. Nu har vi kun få sorter, som er velegnede til masseproduktion. De smager næsten ens - ikke særligt spændende!

Den biologiske og den kulturelle mangfoldighed går hånd i hånd. De gamle sorter og racer og den folkelige småavlerkultur hører sammen.

Danmark er forpligtiget af Riokonventionen til at beskytte begge dele!

Center for Bio-diversitet ønsker almindelige menneskers ret til den biologiske mangfoldighed sikret. Som støttemedlem får du forskellige medlemstilbud, rabat på bøger, og modtager Loci - 2 gange årligt, med artikler om den levende kulturarv, bevaringsværdige sjældne sorter og racer, småavlerkulturen og bevarelse af naturlig genetisk variation og mangfoldighed.

[www.biodiverse.dk](http://www.biodiverse.dk)