



Brug af Sejlerøn – sorbus intermedia

Olesen, Pelle Thonning

Publication date:
2021

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Olesen, P. T., (2021). *Brug af Sejlerøn – sorbus intermedia*, No. 21/1022757, 2 p., Jan 22, 2021.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Brug af Sejlerøn – sorbus intermedia

Fødevarestyrelsen (FVST) har henvendt sig til DTU Fødevareinstituttet for at spørge, om instituttet har kendskab til, at bærrerne fra sejlerøn (*sorbus intermedia*), der vokser vildt på Bornholm, er novel food. Derudover, spørger FVST også ind til, om DTU Fødevareinstituttet er stødt på den traditionelle brug af sejlerøn under udarbejdelsen af tidligere vurderinger.

Nedenfor er præsenteret det email svar DTU Fødevareinstituttet fremsendte.

Vurdering

Bærrerne har været brugt ved hungersnød eller knaphed af andre fødevarer. Brøndegaard beskriver at bærrerne under anden verdenskrig blev tørret eller indkogt og anvendt som rosiner (hele landet). Svanberg beskriver tilsætning til brød i knappe tider, hvilket også beskrives af Soukand & Kalle.

Men der har også været mere almindelig anvendelse. Brøndegaard beskriver at fra 1688 brugte bornholmske bønder bærrerne som tilsætning til blodpølse og kager (altså som en slags rosiner). Dette er også beskrevet af Soukand & Kalle. Soukand & Kalle nævner at træet på lokale sprog i flere tilfælde er opkaldt med reference til brød "*the scope of the names for Swedish whitebeam Sorbus intermedia includes several names referring to its use as bread ingredient (leivamarjapuu [breadfruit tree], leivamarjapöösas [breadfruit bush], leivapuu [bread tree], jahumarjad [fl our berries])*". Dette indikerer at der har været en gammel baltisk tradition for anvendelse af bærrerne som brødtilsætning. Bornholm har måske været en del af denne madkultur (træet er hyppigt på øen), mens det ikke er tilfældet for resten af landet. Ifølge Soukand & Kalle har denne praksis med brug i brød fundet sted frem til midten af det tyvende århundrede. Soukand og Kalle beskriver anvendelse af friske bær, men hvis man har villet gemme bærrerne til senere, så har bærrerne nok været tørret, så de kan holde sig. Brøndegaards omtale af bærrerne som "rosiner" peger også i retning af på dette.

Soukand og Kalle nævner at børn har "snacket" af bærrerne, mens Tardio et al. nævner at bærrerne har været gemt og spist (det antages, at de har været tørret) i en enkelt spansk provins. Der er ikke informationer om i hvilket omfang disse anvendelse har fundet sted.

Alt i alt synes der at være en rimelig dokumentation for at bærrerne historisk er brugt som tilsætning til brød/kager (tørret eller friske). Dokumentationen for øvrig anvendelse synes at være tynd, i hvert fald hvis der tales om anvendelse i nævneværdigt omfang. I modsætning til alm. røn, så er der ikke nogle beskrivelser af anvendelse af bærsaften til eks. gele eller drikkevarer. Der er ikke beskrivelser af andre dele af planten end bærrerne.



En hurtig søgning på Pubmed fandt ingen artikler der kunne give et fingerpeg af om der kunne være sundhedsmæssige problemer med brug af bærrerne.

Benyttet litteratur

Sõukand R and Kalle R, 2016. Changes in the use of wild food plants in Estonia, 18th - 21st century. Estonian Literacy Museum, Springer International Publishing, 1-172.

Brøndegaard VJ, 1987. Folk og flora: Dansk etnobotanik. Rosenkilde og Bagger.

Svanberg I, 2012. The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden. Acta Societatis Botanicorum Poloniae, 81, 317-327.

Tardío J, Pardo-De-Santayana M and Morales R, 2006. Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical Journal of the Linnean Society, 152, 27-71.