



Borreby Gods - fotograf Vibe Castenschiold

2019-08-30 09:02 CEST

## Mejetærskerne er kørt på markerne

”Marken er mejet og kornet er høstet, kornet er i laderne, og høet står i hæs”. Sådan skrev Mads Hansen i 1868. Mejetærskerne er i 2019 kørt på markerne og høsten er i gang. Flere steder rundt om i landet bliver der fejret høstfester og afholdt høstmarkeder.

### Kornets rejse

Inden man når frem til høstfesten er kornet på en lang rejse. Det hele begynder, når marken pløjes i efteråret og jorden forberedes til såning.

Ploven vender jorden, så stubbene fra de gamle planter kommer til at vende nedad. Den bare jord skal vendes og bearbejdes, så den er klar til at blive sået. Små korn lægges ned i jorden og de vokser op og bliver til smukke kornmarker som vi ser om sommeren. Høsten foregår ved, at mejetærskeren klipper strået over, skiller korn fra strå og smider stråene/halmen ud igen. Mejetærskeren tømmer kornet op i traktorens kornvogn.

*"I gamle dage var høstfesten er fejring af, at kornet var kommet i hus. Jeg kan godt forstå, at det var en særlig fest, for mange havde savnet brødet. Vi kender udtrykket "først til mølle" – det handler netop om at komme først til mølle og få malet sit mel, så man kan bage et dejligt brød" siger Jørn Ussing fra Aurion.*

Når kornet er høstet, bliver det sendt til møllen. Her renser maskiner hele kornet, og maler det til fuldkornsmel. Til slut pakkes melet i forskellige pakningsstørrelser – i bulk til industrien, i poser til detailhandelen eller i sække til håndværksbageren.

## **Et svært høstår**

*"2018 var et svært år pga. tørken. Det betød, at der var væsentlig mindre korn, men til gengæld fik kornet på markerne mere sol og det var med til at udvikle smagen i kornet. Så det korn vi har fra høsten er af høj kvalitet. Når man høster kornet, så kan kvaliteten påvirkes af ustadigt vejr. Det kan betyde, at hvis man får høstet for sent, så er det ikke muligt at bruge kornet til brødbagning. I år tegner høsten til at blive det, man kalder en normal dansk høst" siger Jørn Ussing fra Aurion.*

## **Kornsorterne**

De mest almindelige kornsorter er byg, hvede, havre og rug. Havren er nem at kende, fordi kornene ligner små klokker eller bjælder. De andre kornsorter kendes på længden af deres avner (stråene for enden af kornet). Byg har lange avner. Rug har halvlange avner og hvede har korte avner. Af byg laver man byggryn, malt til øl og dyrefoder til grise. Af rug laver man fx rugmel, rugbrød og ymerdrys og af hvede laver man hvedemel, hvedebrød, pasta og bulgur. Havre bruges til havregryn, som er 100% fuldkorn. Fuldkorn betyder at hele kornet er med også kimen og skaldelene, hvor de fleste fibre, vitaminer og mineraler sidder.

---

*Fuldkornspartnerskabet er et offentligt privat partnerskab, der arbejder for at forbedre folkesundheden ved at få danskerne til at spise mere fuldkorn.*

*Bag Fuldkornspartnerskabet står Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Hjerteforeningen, Diabetesforeningen og en række fødevarerivirksomheder.*

## Kontaktpersoner



### **Rikke Iben Neess**

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

[rikn@di.dk](mailto:rikn@di.dk)

+45 30 38 15 36