

Afrapportering til Kartoffelafgiftsfonden

Titel

En elektronisk vidensportal om kartofler

Projektansvarlige og deltagere

Projektansvarlige: Karl Christian Kjær, L&F på vegne af brancheorganisationen Danske Kartofler.
Vicki Antozs, L&F.

Resumé

Målet med projektet var at få etableret en samlet web-baseret vidensportal for kartofler i år i form af en hjemmeside med domænenavnet www.danskekartofler.dk. Det var projektets målsætning, at hjemmesiden skulle nå ud bredt, for dermed at favne både kartoffelbranchen og forbrugerne - for hermed at opfylde behovet for saglig viden og inspiration til brug af kartofler.

Landbrug & Fødevarer har i tæt samarbejde med brancheorganisationen Danske Kartofler og med input fra Videncentret for Landbrug fået projektet samlet eksisterende viden og samt fokuseret på, at tilgodese alle brugernes interesser, behov samt forventninger.

Gennem koordinering, afsøgning og analysering for at opnå størst mulig udbytte af projektet er det lykkedes at gennemføre udarbejdelsen af hjemmesiden www.danskekartofler.dk. Hjemmesiden bliver i dag både udvidet og ajourført, og der lægges nyheder og interessante indlæg ud på hjemmesiden til gavn for alle hjemmesidens brugere.

Fremover vil vidensportalen stadig fungere som en saglig vidensformidler, inspirationskilde og desuden som naturligt mødested for Danske Kartoflers medlemskreds. Omkostningerne til fortsat vedligeholdelse, udvidelse og opdatering afholdes af Danske Kartofler.

Projektets faglige forløb

Formål

Projektets formål var at skabe et web-baseret videnscenter for kartofler – produktion og anvendelse. Vidensportalen havde to delformål; at opfylde de danske forbrugers vidensbehov og inspirere til øget forbrug af kartofler, samt at efterkomme branchens behov i form af detaljerede informationer, forskningsresultater, mm.

Danske Kartofler ville herved skabe en vidensbank, hvor både forbrugere og branchens aktører kunne søge målgruppetilpasset viden.

Aktiviteter

Projektets aktiviteter er gennemført med stærkt fokus på, at udarbejde et brugervenligt web-baseret videnscenter. Dette indebar:

- Facilitering og koordinering af projektet
- Afsøgning og analysering af muligheder for videnscenteret
- Webarbejde, herunder opbygning, design, virkemidler, mm. i tæt samarbejde med projektleder
- Indhentning og formidling af materiale
- Indkøring, opfølgning, evaluering og ajourføring af vidensportalen

Drivkraften gennem projektet har været ønsket om, at alle interessenter, både branchen og forbrugerne, vil benytte dette web-baserede videnscenter til at indhente saglig viden og inspiration om kartofler.

Resultater

Projektet lykkedes og blev gennemført. Projektets formål blev opfyldt og en web-baseret vidensportal er i dag velfungerende. Hjemmesiden bliver løbende opdateret og nyheder samt inspirerende viden lægges ud. Dette er både til gavn for branchen, eksempelvis nyhederne om "Forventet dispensation til Titus WSB" og "Kartoffelafgiftsfonden bevilger støtte til Den danske Kartoffelmeristebank" (se vedlagt bilag). Der findes ligeledes inspiration til forbrugerne og den almene danske befolkning, eksempelvis "Fakta om kartofler", herunder både sundhed (se bilag for opskrift) og de forskellige sorter, som mange af de danske forbrugere ikke er bekendt med. Informationerne har givet forbrugeren indsigt i kartofflens mangfoldighed og skabt den fornødne interesse for kartofler. Hjemmesidens etablering har endvidere genereret en række telefoniske henvendelser, hvilket bekræfter at portalen udfylder et behov.

Projektet er særdeles bæredygtigt, idet Danske Kartofler for egne midler nu viderefører og stadig udbygger portalen.

www.danskekartofler.dk formidler ikke kun viden om kartofler, men henleder ligeledes via links til andre interessante hjemmesider eksempelvis opskriftssider, herunder brugs knolden platformen.

Offentliggørelser vedrørende projektet

Igennem saglig viden på den oprettede hjemmeside har brugeren opnået troværdighed ved den viden om kartofflen, de er kommet i besiddelse af. I materialer udarbejdet af Danske Kartofler, bl.a. i forbindelse med Danish International Food Contest er hjemmesiden nævnt og der henvises til hjemmesiden ved forbruger eller branchekontakt.

Magasinet Danske Kartofler har jævnligt henvist til hjemmesiden. Det samme har Effektivt Landbrug og Landbrugsavisen.

Bilag



[OM DANSKE KARTOFLER](#)

[FAKTA OM KARTOFLER](#)

[OPSKRIFTER](#)

[NYHEDER](#)

[KONTAKT](#)

[Danske Kartoffler](#) [Nyheder](#) [Nyheder](#) [2014](#) [Forventet dispensation til Titus WSB](#)

Nyheder

[2014](#)

[2013](#)

Kontakt

Forventet dispensation til Titus WSB

21.01

Miljøstyrelsen forventer at kunne give dispensation for anvendelse af Titus WSB (30 g pr. ha) til ukrudtsbekæmpelse i kartofler i perioden fra den 15. marts 2014 til 12. juli 2014 under forudsætning af, at etiketten kan godkendes. Dette forventes snarest og inden vækstsæsonens start 2014. Dispensationen gælder kun for 2014.

Klik på overskriften herover for at læse mere om betingelserne for dispensationen.

Betingelserne forventes at blive:

- Må kun anvendes til ukrudtsbekæmpelse i kartofler og ikke senere end 30 dage før høst.
- Gælder kun Titus WSB med reg. nr. 3-189.
- Brugsanvisningens doseringsangivelser må ikke overskrides.
- Må ikke anvendes nærmere end 2 meter fra vandmiljøet (vandløb, søer mv.) for at beskytte organismer, der lever i vand.
- Må ikke anvendes og opbevares på bedriften efter den 12. juli 2014.
- Rester skal afleveres til den kommunale affaldsordning for farligt affald.
- om emballage kan bortskaffes med dagrenovationen.

Betingelserne er foreløbige. Vær derfor opmærksom på den endelige etikettetekst.

Nærmere information

Eventuelle spørgsmål til Landskonsulent Lars Bødker på 2018 3694 eller lab@vfl.dk

Nyheder

2014

2013

Kontakt

Kartoffelafgiftsfonden bevilger støtte til Den danske Kartoffelmeristebank

07.10

Kartoffelafgiftsfonden har bevilget et projekt til fortsat udvikling af den danske meristebank for kartofler. Meristebanken sikrer, at kartoffelervervet løbende har adgang til sundt plantemateriale til brug i produktionen af meristemknolde ved at vedligeholde kartoffelsorter som meristemkulturer under sterile forhold.

Kartoffelafgiftsfonden bevilger støtte til Den danske Kartoffelmeristebank

Den danske meristebank har hidtil ligget ved Aarhus Universitet i Flakkebjerg. Erhvervet repræsenteret ved Danske Kartoffler har ønsket at dele arbejdet i den danske meristebank, så oprensning og vedligeholdelse foretages af Vitroform og den lovlige sygdomstest ved Scottish Agricultural Science Agency (SASA). Danske Kartoffler har ansvaret for administration og prioriteringen af sorter i den danske meristebank. Videncentret for Landbrug varetager den faglige koordinering af arbejdet med den danske meristebank for Danske Kartoffler og er derfor anført som ansøger. Beslutninger vedr. frie sorter i den danske meristebank afgøres af bestyrelsen for Danske Kartoffler.

Oprensning og sygdomstest

Efter meristemsikring og oprensning ved Vitroform sendes mikroplanter til sygdomstest ved SASA, som sikrer, at nye sorter er fri for de patogener. Hvis en ny sort modtages som in vitro planter fra en af NaturErhvervstyrelsen godkendte kartoffelbanker i EU, etableres sorten ikke som meristemkultur.

Vedligeholdelse af Den danske Kartoffelmeristebank

Vedligeholdelse af kartoffelsorterne sker som in vitro planter ved Vitroform. Meristebankens sorter opbevares som hovedregel som fire kloner. For gamle sorter eksisterer der kun én klon. Planterne opbevares i vækstskebe ved 12 °C og 16 timers lys. Fornyelsen af meristemplanterne sker ved stængelstiklinger og udføres hver 2. – 3. måned afhængig af sortens vækst. De ældre moderplanter opbevares som sikkerhed, indtil de nye stiklinger er etableret. Der foretages ingen løbende re-test for...

KARTOFFELAGGIFTSFONDEN
BEVILGER STØTTE TIL DEN
DANSKE
KARTOFFELMERISTEBANK



Meristebanken sikrer, at kartoffelervervet løbende har adgang til sundt plantemateriale til brug i produktionen af meristemknolde ved at vedligeholde kartoffelsorter som meristemkulturer under sterile forhold.

Opskrifter

VINTER-GRYDE-HYGGE-SIMREMAD



Svinekæber a la skipperlabskovs

Dette er en variation af den gode gamle skipperlabskovs, men den har fået et pift af cider, friske æbler, grov sennep og svinekæber. Vælg en god kartoffelsort der er velegnet til mos.

Til 4 personer

8-10 svinekæber, befriet for hinder

1 løg

2 spsk smør

KARTOFFELOPSKRIFTER



Øvrige kartoffelopskrifter kan hentes på

[Brug Knolden.dk](#)