

## KVAN – den glemte køkkenurt

**Kvann Kompagniet** har genintroduceret en gammel, men glemt køkkenurt, nemlig kvan (Angelica) i den danske husholdning. Kvan blev brugt som erstatning for sukker især sammen med sur frugt. Med start på import af sukker fra Vestindien gik kvan langsomt i glemmebogen.

På Rolandsgården ved Knardrup har Marianne Bjerre genoptaget dyrkningen af kvan, som også forarbejdes på gården. Derudover henter vi tørrede vilde urter fra Sydgrønland, bl.a. Kvan, Timian, Grønlandsk post og Sortebær, som bruges til smagssætning af en dejlig kvan ale, 4 forskellige urtesnapse, urtete og som krydderier i flere varianter.



Vi er meget optaget af at samarbejde med de isolerede samfund på Grønland, så de får mulighed for at skabe en forretning, som kan bidrage til deres eksistens ude i byggerne.



Kvan er kulturhistorie om vikingerne på Grønland og munkene som foregangsmænd for lægevidenskab og gastronomi i den tidlige middelalder.



## **KVAN – den glemte køkkenurt**

by solheim - <http://www.smagpaanordsjaelland.dk/nyheder/kvan-den-glemte-koekkenurt/>

---

Kom og smag kvan og få en snak med Marianne på Høstmarkedet 26-27. august – du bliver helt sikkert klogere.

---

Smag på Nordsjælland er en forening, der arbejder for at fremme kulinariske oplevelser, baseret på gode råvarer samt de dyrknings-, avls- og håndværksmæssige traditioner, der kendetegner Nordsjællands natur- og kulturlandskab.

Mød os på <http://www.smagpaanordsjaelland.dk/> og på <http://www.facebook.com/smagpaanordsjaelland>