

## Dyrkningsvejledning for Tørrede bønner (Havebønner, Pralbønner)



Foto; Hvide tørrede bønner

*"Ingen køkkenhave uden bønner. Bønner er en af de vigtigste kultiverede planter på verdensplan på linie med korn, majs og ris. Til forskel fra de førnævnte er bønner og andre bælgplanter, så som ærter og linser, rige på protein og kan derfor bruges som et CO<sub>2</sub>-lavt alternativ til kød, fisk, æg og mejeri produkter. Deres egenskaber som proteinkilde i føden har også været grunden til den mangfoldighed af sorter og genetiske varianter som findes over hele jorden.*

*I Danmark har der ikke været så stor tradition for at dyrke tørrede bønner, men det kan sagtens lade sig gøre. De tørrede bønner der kan dyrkes i Danmark kan være af to forskellige arter, *Phaseolus vulgaris* eller *Phaseolus coccineus*. Tørrede bønner af *Phaseolus vulgaris* er samme art som havebønnen (grønne bønner m.fl.) og findes i mange forskellige typer og farver. Bønner af *Phaseolus coccineus* kaldes også på dansk for pralbønner, og nogle sorter dyrkes mere for pryde end for spise."*

### Dyrkning:

Hvis man skal dyrke bønner til at gemme som tørrede bønner skal man sikre sig en lang vækstsæson og derfor forkultivere. Desuden skal man bruge kendte sorter til tørrebønner der modnes tidligt.

### Jord:

Bønner kræver jord med en god struktur, men gødskningsbehovet er ikke stort. De tilhører ærteblomstfamilien som er kvælstofsamlende, dvs. at planten lever i symbiose med bakterier der er i stand til at opsamle kvælstof fra luften. Det er derfor ikke nødvendigt at tilføre kvælstof til jorden, for planten får det via bakterierne. God bønne-jord er gjort porøs ved evt. at tilføre kompost, og det er suppleret med fosfor og kalium.

### Forkultivering:

Sidst i april sås f.eks. 5 frø i en 12 cm potte i en dybde på 2-4 cm afhængig af sorten. Potterne stilles et lunt sted, og når de først er spiret kan de godt stå lidt koldere. Når jordtemperaturen ude er min 10 grader, skilles planterne forsigtigt ad og plantes ud med de afstande der er opgivet for de forskellige sorter.

### Udplantning:

Man kan udplante i forskellige mønstre. For de høje typer er mønstret primært for at kunne lave en god og nem opbinding, mens de lave buskbønner kan sættes i rækker og ikke kræver opbinding.

### Pleje:

Klatrebønnerne skal sikres med opbinding. Den enkleste form for opbinding er blot at stikke kviste fra beskæring af træer og buske ned i jorden på begge sider af dobbeltrækkerne, det er tilstrækkeligt til de fleste bønner. Et sirligt fletværk af bambus, hassel eller pil mellem planterne kan gøre bønne-delen af køkkenhaven til et meget dekorativt indslag i køkkenhaven. Man kan også slå stokke i jorden for enden af rækkerne og trække tråde, snore eller trådnet mellem dem og mellem dobbeltrækkerne. De fleste bønner kræver vanding i tørre perioder, for at holde produktionen oppe. For klatrebønnerne kan man med fordel knibe toppen af når de har fået den ønskede højde, dette vil give flere sideskud og flere bønner.

#### **Høst:**

Tørrede bønner bælgens først når hele bælgens er tørret færdig. De sidst ansatte bælgens kan fjernes eller høstes til spisning som grønne bønner, derved kan planten bruge den sidste energi på at gøre de næsten modne bælgens færdige. Tillader vejret ikke at bønnerne tørrer ordentligt færdigt på planten kan hele planten rives op og eftertørres indendørs. Bemærk at ikke alle pralbønner er fremavlet for at give gode spisebønner. Nogle pralbønner kan i øvrigt også høstes tidligt og bruges som snitbønner, men igen er ikke alle sorter lige interessante på denne måde.