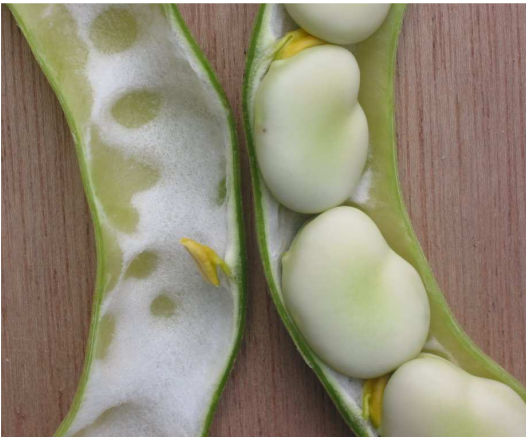


## Dyrkningsvejledning for Valske bønner



Latinsk navn: *Vicia faba*

*"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.*

*Valskbønner bliver også kaldet for hestebønner og tilhører ikke til samme slægt som de almindelige bønner som er af Phaseolus-slægten. Betegnelsen hestebønner bruges mest om valske bønner der ikke dyrkes som føde for mennesker, derfor bruger vi her konsekvent betegnelsen valske bønner. Man kan genkende valskebønner på bladene, der sidder parvis over for hinanden, mens Phaseolus-bønnernes blade sidder 3-koblede som på et kløverblad. Valske bønner har en opret vækstform, men det er dog kun de helt lave sorter på 40–50 cm højde som er selvbærende, altså ikke behøver opbinding. Mange sorter af valske bønner kan blive 1,5-2 meter høje og kræver støtte for ikke at blive skadet af vinden. Valske bønner er en af de grønsager der er nemme at dyrke."*

### 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.

### Direkte udsåning:

Valske bønner kan sås meget tidligere end Phaseolus-bønnerne, i marts til april måned. Valske bønner kan evt. stå mellem kartoffelrækkerne. Sådybden er 4-5 cm og frøene ligges med 10-30 cm afstand i rækken og 50-60 cm mellem rækkerne.

### Pleje:

De fleste valske bønner skal have støtte til planterne. Det kan være stokke for enden af rækkerne med tråde imellem, ligesom man gør med hindbærene.

**Høst:**

Der går ca. 100 dage fra såning til høst. Høst når bælgene er veludviklede og tykke. Valske bønner kan sagtens spises rå i modsætning til *Phaseolus*-bønnerne. De kan også blanches og evt. smuttes ud af hinden efter blanchering. Hinden udenom frøet kan spises med indtil den bliver sej, så er det bedst at pille den af. De blancherede bønner kan fryses. Valskebønner kan også høstes og tørres til opbevaring, de udblødes når de skal bruges og koges. Mange synes dog ikke de tørrede valske bønner er den største delikatesse.

**Sygdomme og skadedyr:**

-*Sorte lus*: Valske bønner kan angribes af sorte lus som sidder omkring blomsterne og ødelægger disse. Lusene kan spules af planterne og ellers er det en god ide at sætte redekasser op til småfuglene som spiser lusene.

-Rust: Rust ødelægger ikke nødvendigvis udbyttet af bønner, men det er for det første ikke særlig æstetisk og for det andet er det altid godt at fjerne sygdomsinficerede planter fra ens have, det ikke spredes.