

Havtorn – et super sundt bær !



Havtorn dyrkes i mange lande i verden, i Danmark har man som oftest købt bærrene fra udlandet. Nu er det muligt at købe produkter af havtorn fra en dansk virksomhed.

Havtornekompaniet er en lille, dansk virksomhed, som specialiserer sig i salg af bær fra havtorne-busken. Havtornekompaniet råder over et 50 ha stort område ved Rubjerg Knude i Nordjylland, som har været beplantet med havtorne-buske siden istiden. Disse bær er ikke officielt økologi-stemplede, men må siges at være økologiske fra før begrebet blev opfundet.

Havtorne-bær fra Rubjerg Knude vokser sig modne i den stride blæst fra Vesterhavet, og er friske, syrlige og sunde !

Der høstes i september-oktober, og man kan nu reservere bær til levering.

1. Frosne bær 2 kg eller 5 kg
2. Frosne bær på stilk, ca .500 g eller bulk
3. Friske bær på stilk, ca. 500 g (4-5 dages holdbarhed)

Bestilling:

Hanne Koldkjær, tel 2554 5095, email rykind@c.dk

Jakob Vilhelmsen, tel 23426451 / 98864014

Havtornekompaniet modtager desuden gerne bær fra andre avlere og private plukkere til videresalg, engros pris aftales, afhængig af mængde.

Om havtorn:

Af alle verdens frugter og bær er havtorn det sundeste ! Havtorn indeholder således vitamin C, B1, B2, B9, E, F, K, P, serotonin, selenium, de 4 livsvigtige omega-fedtsyrer 3, 6, 7, 9 samt meget stærke antioxidanter. . .

De solgule bær kan anvendes til madlavning, enten som ingredienser i varme og kolde retter, eller til saft og juice, marmelade, kompot, snaps, te, mm. Havtorn anvendes også til cremer og olie, med dokumenteret medicinsk effekt. Havtorn har desuden været anvendt mod blodtryks-, hjerte- og mavesårslidelser i flere hundrede år.

Høsten af havtorn er meget vanskelig – dels har de gamle buske torne, og dels går bærret nemt i stykker. Høst og håndtering af havtorn er således omhyggelig hånd-arbejde, og bærrene anvendes helt friske eller nedfryses.

Havtornekompaniet mener, at havtorn fortjener en større udbredelse i Danmark – dels fordi det er supersundt, og dels fordi det er en af vore "egne" råvarer fra det gamle, nordiske køkken

Havtornekompaniet v/Hanne Koldkjær & Jakob Vilhelmsen. www.havtornekompaniet.dk