

Nye byggsortar skaper utvikling i Tigray (Etiopia)



2002-2007: PhD, Fetien Abay

- Kvifor dyrkar ikkje bøndene dei sortar som er tilrådde?
- Gardsforsøk med 250 deltakarar viste at sortar utvikla lenger sør ikkje passa i Tigray
- Den beste sorten utvikla av ein bonde
- Godkjent 2011, den første utvikla i Tigray
- Fem tusen bønder formeirar sorten i 2012
- Seks såvaresamvirke etablert

Kahsay Negash med sorten «Himblil»



Vidare arbeid 2007-2012

- Kryssing av Himblil med lokalsorten Saesa utført i veksthuset her i 2006
- Utval på gardsnivå 2009-11
- To nye sortar godkjente 2012
- Nå under formering i såvaresamvirka
- Doktorgrad 2012: Kva gjer bygg tilpassa til å vekse i Tigray (Yemane Tsehaye, PhD august 2012)
- Doktorgrad 2012: Kvalitet i Himblil er like god som kornarten tef (Addis Abraha, disputas 18. desember 2012)

Injera – the staple bread, made from the grain *tef*



Can barley make as good *injera* as tef?

- Considered inferior.
- Himblil was selected by Kahsay's wife for its good injera
- This was tested in sensory evaluations in two villages 2010-12

Injera baking



Injera tasting

- Is Himblil as good as tef?
- Are the offspring from the cross better?







Results

- Highly repeatable results
- Himblil **almost** as good as tef in taste, but darker colour
- The progeny SxH-T182 always matched tef, has white colour and high yield
- Released as **Fetina** in 2012

Conclusions

- Barley can make *injera* as good as tef.
- Farmers that grow the new barleys need not buy tef
- Barley costs one half and yields twice as much
- Can Fetina catch a higher market price?
- A major achievement for barley breeding in Tigray