

Svartelistet søtsak

Da barna mine var små, var favorittplanten deres i hagen uten tvil spansk kjørvæl *Myrrhis odorata*. Det var de umodne frøene, med sin behagelig søte anissmak, som tiltalte dem. For den eldre generasjonen minner smaken om det tradisjonsrike dropset "Kongen av Danmark", som fortsatt lages som et nisjeprodukt i hele Skandinavia. Attraksjonen ser ut til å være universell. Min venn Telsing i Canada fortalte meg at de grønne frøene er så velsmakende at barna hennes kaller dem godteri.

Av Stephen Barstow (sbarstow2@gmail.com)

Så populære var frøene hjemme i vår hage at plantene sjelden sådde seg selv og det var først etter at barna flyttet ut at det gikk opp for meg hvor invaderende denne arten egentlig er. Her i Norge er den på den nasjonale svartelisten, som betyr at den er en uønsket innvandrer.

Spansk kjørvæl hører hjemme i fjellene i Sør- og Sentral-Europa, der den finnes opp mot 2000 moh. Det er sannsynlig at romerne spredte den videre også ellers i Europa. Deres etterkommere i Italia har fortsatt helt til i dag høstet arten fra ville planter, og den blir benevnt som en av de 10 viktigste ville, flerårige nyttevekstene fra Middelhavsområdet fjellsoner (Rivera m.fl, 2006). Den ble definitivt dyrket i middelalderens urtehager, og den kjente engelske urtedyrkeren og forfatteren John Gerarde var en fan.

Som dyrket art har spansk kjørvæl gjennom årene tilpasset seg og fått en vid utbredelse i Europa og

noen få plasser i Nord-Amerika. Der ser den ut til å bli vurdert som mye mindre skadelig enn her. I Europa finnes arten hovedsaklig i de kaldere delene av Øst-Europa, Skandinavia og nordlige delene av Storbritannia.

I Norge er den forvillet på spredte steder i Sør- og Midt-Norge, og i Tromsø. Den gjør mest av seg på Vestlandet, og særlig på Nordvestlandet finnes mange og store bestander. Den vokser hovedsaklig i lavlandet, men går også opp til mellomboreal sone i Telemark. Spansk kjørvæl er i spredning i Norge.

Ved de riktige forholdene, det vil si fra åpne til skyggefulle omgivelser som er fuktige, kan spansk kjørvæl vokse til en høyde på 1, 5 meter. Ved første øyekast kan den da likne på en stor og robust hundekjeksplante *Anthriscus sylvestris*.

Bladene er store og trekantformede, og ofte med karakteristiske, hvite flekker. Skjermene er forholdsvis små og har små, hvite blomster. Fruktene er uvanlig

store, de blir opptil 2,5 cm lange og står tett sammen og rakt opp. De blir blanke og mørkebrune eller svarte ved modning. Hele planten lukter anis.

Bladene og stilkene er vanligvis mykt hårete, men det er også større variasjon innen arten enn man som regel er klar over. Min danske venn Søren ble overrasket da han lærte at hans hårløse plante var uvanlig, og han fortalte meg også om en rødstilket

plante han hadde sett på en hageparsell.

Der spansk kjørvæl ble tatt i bruk i Italia, brukes *Mirride delle Alpi* som smakstilsetning i en mengde retter: salater, supper, omeletter og til og med i en rett av Baccalà, som klippfisk heter der (den norske forbindelsen!). Den første runden med spiselige blader



Foto: Stephen Barstow

– *Spis frøene som salat mens de fortsatt er unge, med olje, eddik og pepper. Det overgår alle andre salater mangfoldig. John Gerarde 1597*

kommer meget tidlig om våren (fra januar i sør til april i nord) og er upåvirket av nattefrosten. Senere kan du høste først bladene og senere blomsterstilkene. Blomsterskjermene smaker nesten like godt som de unge, grønne frøene. Prøv dem gjerne i salat! Frøene bør brukes mens de er unge for de blir fort fibre.

Prøv deg gjerne fram, spansk kjørvel kan med stor suksess kombineres med nesten hva som helst. Jeg har til og med brukt den i curry (inkludert raita, den indiske yoghurten, der smaken gled godt inn i miksen av andre krydder). Som søtningsmiddel kan en håndfull spansk kjørvel stå imot surheten i rabarbra, for eksempel i smuldrepai. Søk på nettet, der finner du mengder av oppskrifter og ideer til hvordan du kan bruke planten.

Hvis du ikke får høstet de unge frøene om våren,

samle dem i stedet om høsten og strø i en stor krukke utendørs. Der kan de ligge gjennom vinteren. Tidlig om våren kan du ta dem inn slik at de skyter skudd. Da får du dine helt egne, søte kjørvelspirer!

Norsk: Spansk kjørvel
Svensk: Spansk körvel
Dansk: Sødskærm
Finsk: Saksankirveli
Engelsk: Sweet cicely
Tysk: Süßdoldie
Fransk: Cerfeuil musqué
Italiensk: Mirride delle Alpi
Spansk: Perifollo oloroso
Vitenskaplig: Myrrhis odorata

Bokutgivelse i høst

Stephen Barstow kommer i høst ut med boken "Around the world in 80 plants". Vi kjenner allerede deler av stoffet gjennom serien "Innvandrere fra Syden som smaker..." Det er en inspirert reise rundt i alle deler av verden etter historier om hvordan 80 utvalgte flerårige

urter og grønnsaker har blitt brukt gjennom tidene, hvordan du får tak i frø og stiklinger og hvordan planten kan dyrkes. Boken vil bli anmeldt i neste utgave av Sopp og nyttevekster.



Alle foto: Stephen Barstow

Etterlyser gamle typer av flerårige urteplanter

Har du en gammel hage selv eller kjenner andre som har det? Da kan du hjelpe Stephen Barstow og Norsk Genressursenter med et viktig innsamlingsarbeid. De ønsker tips om dyrkede eller forvillede planter av flerårige mat- og krydderarter som er minst 50 år gamle. Det kan være en plante som er arvet, eller som fortsatt står i bestemors hage.

Kartleggingen er en del av prosjektet *Kartlegging og innsamling av flerårige grønnsaker og urter*. Gjennom et par års tid er det samlet inn gamle grønnsaksplanter. Nå øker interessen for mange av disse, og Genressursenteret vil sikre at gamle typer blir tatt vare på og er tilgjengelig for ny bruk. Av spiselige grønnsaker er disse av særlig interesse:

- asparges (*Asparagus officinalis*),
- stolt henrik (*Chenopodium bonus-henricus*)
- skorsnonnerot (*Scorzonera hispanica*)
- diverse arter løk (*Allium*)
- stjernemelde (*Hablitia tamnoides*)
- vadderot (*Phyteuma spicata*)

Merk at en art som vadderot er rødlistet, og viltvoksende planter må få stå i fred. Vadderot har imidlertid vært dyrket i tidligere tider, og om det skulle finnes gjenstående planter fra slik dyrking vil det være svært interessant å få rede på.

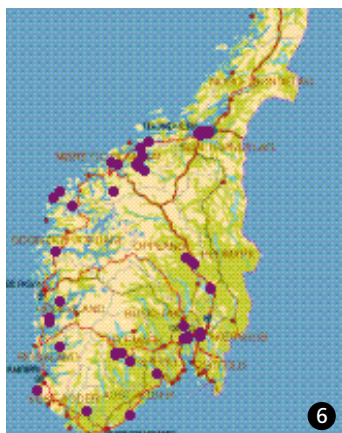
I denne runden ønsker man seg også tips om eldre

krydder- og medisinske urter. Disse kan være av interesse:

- løpstikke *Levisticum officinalis*
- fransk estragon *Artemisia dracunculus*
- russisk estragon *Artemisia dracunculoides*
- spansk kjørvel *Myrrhis odorata*
- kvann *Angelica archangelica*
- søterot *Gentiana purpurea*
- kalmusrot *Acorus calamus*
- malurt *Artemisia absinthium*
- timian *Thymus spp*
- isop *Hyssopus officinalis*
- fennikel *Foeniculum vulgare*
- sitronmelisse *Melissa officinalis*
- moskuskattost *Malva moschata*
- ulike mynter *Mentha spp*

Flere av disse er også sjeldne og til dels rødlistet, og det er altså bare dyrkede eller forvillede planter man vil vite om. Et unntak er vill vasspepper (*Polygonum hydropiper*) som er en vill krydderplante som burde brukes mer.

Stephen har laget en oversikt med bilder over de aktuelle plantene. Skriv den ut og ta den med deg ut i hagen, så er det lettere å kjenne dem igjen. Ta gjerne et bilde og send tipset til prosjektleder Stephen Barstow, enten på epost til sbarstow2@gmail.com eller som MMS/SMS til mobil 915 29 516.



1. Legg merke til de karakteristiske hvite, misfargede flekkene på bladene.
2. Hvite stiker av spansk kjørvel passer meget godt rå som ingrediens i salater!
3. Fra venstre: Stjernemelde *Hablitia tamnoides*, løpstikke *Levisticum officinale*, prærieløk *Allium cernuum* og spansk kjørvel.
4. Spansk kjørvel og rabarbra utfyller hverandre godt både som planter i hagen og som råvarer på kjøkkenet.

5. Blomstene og de unge, grønne frøene gjør seg meget godt i sommersalater, eller bare som snacks rett fra hagen.
6. Utbredelsen av spansk kjørvel i Norge i Artskart. Kartet viser 85 registreringer fra 1990.
7. Løpstikke har lange tradisjoner som suppekrydder og ble blant annet brukt i buljongterninger fra Maggi-urt på 50-tallet. Foto: Åsmund Asdal
8. Vasspepper er en viltvoksende plante som absolutt fortjener å bli brukt mer. Foto: Stephen Barstow