



Fig. 1. "Grønnsakshagen" på Hadsel Prestegård i Nordland i begynnelsen av juni 2009. Her vet vi at parkslirekne ble plantet før 1935, og i dag danner planten en stor bestand utenfor prestehagen (vi ser fjorårets stengler og nyskuddene klar til innhøsting i dette bildet). "Grønnsakene" vi ellers ser i dette bildet er to andre av våre beste viltvoksende nyttevekster – storklokke *Campanula latifolia* (også plantet som prydblante før 1935) og geitrams *Chamerion angustifolium*.

Svartelistet godsak

Sansai betyr "fjell-grønnsaker" i Japan, i betydning viltvoksende spiselige vekster hentet fra naturen. En av de viktigste sansai-grønnsaker er blitt en trussel mot det naturlige biologiske mangfoldet nesten verden rundt, Norge inkludert. I Japan kalles planten Itadori, som betyr "den sterke", fordi den er sterk nok til å bryte gjennom asfalt. Det er snakk om parkslirekne/japanslirekne *Fallopia japonica*, opp gjennom årene også kjent som *Reynoutria japonica* eller *Polygonum cuspidatum*.

Av de rundt 1 500 fremmede arter funnet i Norge regnes parkslirekne som en av de aller verste, og den har havnet på Norsk Svarteliste (Viken 2007). Følgelig er det også stort sett negative omtaler rundt parkslirekne å lese på norske nettsider, f.eks. "Eneste planten jeg angreir på jeg slapp inn", "Unngå Parkslirekne", "Tar overhånd", "Svært invasiv", "Bekjemping", "Aggressive

problemugress", "...invadert Østlandsområdet", "Trusselplantene", "Bruk Roundup", osv. Kanskje er det på tide med noe positivt rundt denne planten, for den er etter min mening en av de aller beste og mest produktive matplanter i vår flora. Kanskje vil senere generasjoner faktisk takke oss for at vi har latt parkslirekne slippe løs fra våre hager!

Beskrivelse og forvekslingsarter

Parkslirekne er en stor urteaktig plante i slireknefamilien Polygonaceae med grove, hule opprette stilkene som kan bli opptil 3 meter høye i løpet av sommeren – før de visner helt ned til bakken om høsten. Stenglene overvintre ofte oppreist, og det er kanskje på denne årstiden lettest å finne parkslirekne-kolonier. Parkslirekne formerer seg ikke med frø i Nord-Europa fordi den

blomstrer for sent.

Folk forveksler ofte planten med bambus, men det er først og fremst andre *Fallopia* spp. som det er lett å blande den med.. Kjempeslirekne *F. sachalinensis* (Ooitadori i Japan) og hybriden *F. x bohemica* (oppstått i Mellom-Europa) har også spredt seg i Norge, men er mindre utbredt, bortsett fra i Trøndelag hvor hybridene ser ut til å være vanligst. Kjempeslirekne er en større plante, og kan bli opptil 4,5 meter høy. De er ikke lette å skille fra hverandre for amatører, men mens parkslirekne har blad med tverr basis har de andre hjerteformet basis (se ellers Fremstad og Elven (1997)). Heldigvis kan alle tre brukes på samme måte, og det er derfor ikke så viktig å kunne artsbestemme dem før man høster.

Parkslirekne i Norge

Parkslirekne skal ha blitt innført til England som prydplante rundt 1840, og planten kom sannsynligvis til Norge ikke lenge etter. Schübeler (1883) forteller at den allerede hadde vært dyrket i mange år i Oslo. I Norge er parkslirekne vanligst i lavlandet og finnes på Østlandet langs hele kysten samt fjorddistriktene nord til Tromsø



Fig. 2. Slirekne-skudd høstet 6. mai på Lade i Trondheim, ca. 40 cm høye – et perfekt høstetidspunkt til matlaging.

(se distribusjonskartet i Fremstad 2006). Planten sprer seg lett ved rotskudd lokalt, og det er lett å ta rot- eller stengelstiklinger. Den ser i hovedsak ut til å ha blitt spredd ved at folk har gitt bort planter til kjente eller ved at rotbiter har havnet i hageavfall og senere blitt dumpet i naturen. Videre kan rot- og stengelfragmenter fraktes langs vassdragene og slå rot på land og evt. forflytter seg i forbindelse med byggeaktivitet osv.

Bruk

Slireknær er blitt såpass utbredt i dag at de aller fleste vil kunne finne en eller flere bestander i nærmiljøet. De tilhører samme familie som de flerårige nyttevekstene rabarbra, harerug, matsyre, ormerot (Barstow, 2006) og den ettårige kornplanten bokhvete og inneholder i likhet med disse noe oxalsyre. Det sies på nettet at skuddene har mindre (eller lite) oxalsyre enn bladene som kommer senere (men jeg har ikke funnet dokumentasjon på dette). For sikkerhets skyld bør man uansett ikke overdrive forsøkene med ”å beite slireknærne i hjel” – du kommer til å tape uansett! Smaken av rå slirekne-skudd er i alle fall mildere (mindre sur) enn rabarbra. Ellers skriver



Fig. 3. Skuddene i fig. 2 er brukt til å lage en slirekne-crumble (etter en engelsk oppskrift på ”Rhubarb Crumble”).

Rolv Hjelmstad (http://www.rolv.no/urtemedisin/medisinplanter/fall_jap.htm) at "...urten (er) svært trygg å bruke, men overdosering og langvarig bruk kan medføre nyreskader."

I Vesten, og spesielt USA og Canada, hvor slireknærne har spredt seg til de fleste statene, har mange "mat-franaturen-entusiaster" (foragers) blitt inspirert av Euell Gibbons (1962) bok "Stalking the Wild Asparagus". Allerede for snart 50 år siden hadde Gibbons et helt kapittel om "Japanese Knotweed: A Combination Fruit-Vegetable" og det er akkurat slik folk i dag bruker parkslirekne; både som grønnsak og frukt. Gibbons tar med selv-komponerte oppskrifter hvor vårskuddene brukes både som spinat, i suppe (også søt), i salat, samt som dessert og syltetøy. I de søte rettene kan man rett og slett bruke rabarbra-opskrifter. Mange mener at smaken (som er mild og syrlig) er bedre enn rabarbra. Enkelte har blitt så glad i denne planten at det til og med har blitt arrangert en "Knotweed Festival" i Pittsburgh! Flere nevner også at vin laget av slirekne er en favoritt blant de hjemmelagede viner (igjen, bruk en oppskrift på rabarbravin).

På grunn av sin anvendelighet har parkslirekne gjerne blitt sett på som et nytt medlem av "if you can't beat them, eat them"-plantene på de mange steder hvor den har forvillet seg. Første gang jeg prøvde den, brukte jeg en oppskrift for "Rhubarb Crumble", en veldig populær dessert i Storbritannia (se fig. 3). Man bør helst ikke ta vårskuddene så mye senere enn det som vises i fig. 2. De blir i så fall noe trevlete, men de kan heldigvis skrelles.

Jeg har ellers brukt skuddene i kinesisk stir-fry retter og i en grønn pastasaus. Jeg sykler forbi et par større bestander av planten på vei til jobben, og da er det lett å følge utviklingen fra dag til dag – skuddene kan vokse (for) fort i godvær hvis man ikke følger med!

I Østen er utbredelsesområdene til parkslirekne og kjempeslirekne ikke overlappende, og derfor er heller ikke hybridene kjent i naturen. Parkslirekne finner man

både i Kina, Japan og Korea, mens kjempeslirekne er hjemmehørende i Nord-Japan, i Sakhalin og Kuril-øyene.

Rabarbra er nesten ukjent i Japan, og smaken blir der oftest sammenliknet med matsyre *Rumex acetosa*. Jeg har lest fortellinger på nettet om utlendinger i Japan som har savnet rabarbra og som med glede plutselig har oppdaget at Itadori er en veldig god (bedre) erstatning! Ellers har jeg notert at japanere bruker skuddene både a) som skrelte og spist rå dypet i litt salt, b) som pickles (melkesyrefermentert som et slags Kimchi) og c) servert som tempura (grønnsaker dypet i en slags pannekakerøre og stekt i olje) – også den øverste delen av skuddene med de første bladene er stekt som tempura.

Det bør også nevnes at parkslirekne i dag utnyttes kommersielt fordi røttene er den rikeste kilden til antioksidanten resveratrol, som også finnes i rødvin, og selges som kosttilskudd. Enkelte birøktere prisserter også, og til og med dyrker(!), slireknær. Dette fordi plantene blomstrer så sent at det er lite annet av nektarholdige blomster tilgjengelig for biene så sent på året.

Kilder

- Barstow SF, 2006. Ormerot – en tradisjonsrik vårgrønnsak og overlevelsesmat i Arktis. Sopp og nyttevekster 4, 28-37.
- Fremstad E, 2006. Parkslirekne. Artsdatabankens Faktaark nr. 47 (se <http://www2.artsdatabanken.no/faktaark/Faktaark47.pdf>).
- Fremstad E, Elven E, 1997. Fremmede planter i Norge. De store *Fallopia*-artene. Blyttia 55, 3-14.
- Gibbons E, 1962. Stalking the Wild Asparagus. Alan C. Hood & Co., Chambersberg.
- Schübeler FC, 1883. Viridarium Norvegicum. Norges væxtrige. Et bidrag til Nord-Europas natur- og kulturhistorie. 1. Fabritius, Christiania.
- Viken Å (red.), 2007. Norsk svarteliste 2007. Økologiske risikovurderinger av fremmede arter. Skipnes, Trondheim.