

The image is a full-page photograph of a coastal landscape. In the foreground, there are several tall, green stems with clusters of small, light purple flowers with yellow centers. The flowers are in sharp focus. In the background, there is a body of water, likely a fjord, with a range of blue mountains in the distance under a clear sky. The overall scene is bright and natural.

Strandstjerne

og andre spennende matplanter i fjæra

Strandsonen er en av de plante-
messige rikeste, mest diverse
og produktive biotoper vi har.
For eksempel i et avgrenset om-
råde på ca. 1 km strand langs
Trondheimsfjorden, hvor jeg
bor, kan jeg lett finne rundt
60 spiselige arter (ikke alle er
like gode matplanter!). I tillegg
kommer flere tang og tare ar-
ter i sjøen. Det er derfor ikke
rart at Nyttevekstforeningen i
Trondheim ofte har ekskursjo-
ner til slike steder.

STEPHEN BARSTOW

STEPHENB@BROADPARK.NO

Planter som vokser lengst ut i
fjæra kalles halofytter. Halofytter
er planter som kan overleve i jord
med høyt saltinnhold, enten i
saltpåvirkede våtmarker (slik som
norske strandenger) eller i tørre
og salte ørkener som er et stadig
økende fenomen i verden i dag på
grunn av intensivt jordbruk. Rundt
Trondheimsfjorden finnes det for
eksempel 35-40 arter som bare
finnes i slike saltholdige miljøer
(Sakshaug og Snelli 2000). På ver-

densbasis finnes det planter i over 80 forskjellige familier og rundt 8 000 arter som har utviklet mekanismer for å håndtere salt i høye konsentrasjoner. Halofyttene er ofte rike på proteiner, oljer og fett som passer bra til menneskemat. Det bør nevnes at storforbruk av halofytter i mat ikke er særlig bra på grunn av høyt saltinnhold. En ting som er veldig interessant er at frøene til halofyttene ikke har forhøyet saltinnhold. Derfor er potensialet størst for frøprotein/olje. Man kan også ekstrahere bladprotein (Leaf Protein) for å unngå dette problemet (dette skal ha vært gjort lokalt i Pakistan).

Aster tripolium Strandstjerne – Sea Aster

For et par år siden ble jeg spurt av en journalist i lokalavisen Malvik-bladet om hva jeg syntes om valget av strandstjerne – *Aster tripolium* – som kommuneblomst for Malvik kommune. Han fleipet litt og spurte om kanskje strandstjernen til og med var spiselig (han kjente godt min interesse for sjeldne grønnsaker og nyttevekster fra tidligere). Jeg svarte at jeg måtte sjekke dette – jeg trodde at jeg hadde lest at planten hadde vært brukt som nødsmat i Asia, altså en marginalt spiselig plante. Samme kveld sjekket jeg mine viktigste oppslagsverk. Ingen av de norske (Holmboe, Høeg osv.) nevnte strandstjerne. Det viktigste internasjon-

ale oppslagverk i moderne tid om spiselige planter er sannsynligvis Stephen Facciola's «*Cornucopia II: A Sourcebook of Edible Plants*» fra 1998 som tar med over 3 000 arter. *Aster tripolium* er imidlertid ikke nevnt. Videre er arten bare gitt en kort omtale i den viktigste Internett on-line søkbare database om spiselige planter: *Plants for a Future*. Omtalen om at «...the somewhat fleshy leaves are used to make pickles or are cooked» ser ut til å være sakset fra Sturtevant's *Edible Plants of the World* (1919), som refererer til en artikkel fra 1870 (Masters 1870). Spiseligheten er ikke nevnt i Danmark's 4 binds etnobotaniske verk (Brøndegaard 1980). Heller ikke er nytteverdien av planten nevnt i det store britiske etnobotaniske verk «*Flora Britannica*» (Mabey 1996), til tross for at planten er vanlig langs hele kysten av Storbritannia.

Deretter gjorde jeg et raskt Web søk. Utrolig nok, i løpet av et par minutter på nettet hadde jeg oppdaget at vår kommuneblomst faktisk var forsket på i flere land som en lovende fremtidig grønnsak! I tillegg fantes det forsøksfelt med strandstjerne i flere land (Belgia, Nederland, Portugal og Marokko). Neste dag kunne jeg ringe journalisten og fortelle at ikke bare var strandstjernen spiselig, men at det om ikke så alt for langt frem i tid kan man kanskje til og med finne vår kommuneblomst i grønnsaksdiskene! Ja, dette var et bra valg av kommuneblomst! Dette resulterte i en liten artikkel i Malvikbladet



Figur 1. *Aster tripolium* vokser typisk langt ut i fjæra og tåler å stå periodevis i sjøvann (Malvik, ST; Foto: SFB)

hvor denne historien ble gjenfortalt. Dette måtte jeg bare undersøke nærmere.

Strandstjernen er vanlig spesielt på steinete strender nord til Nordland, mindre vanlig lengre nord, og lyser opp den nederste strandsonen med en uvanlig lang blomstringsperiode fra juni til september. Strandstjernen går lengst ut i fjæra av alle blomsterplanter og hele planten kan stå under vann ved høyvann

(fig. 1). Andre vanlige halofytter som man ofte finner side om side med strandstjernen er strandkryp (*Glaux maritima*), strandkjempe (*Plantago maritima*) og fjæresauløk (*Triglochin maritima*).

Strandstjernens blad er tykke, ca. 5mm brede, sukkulente, oftest uten tenner, og planten danner små tuer. Blomsterstengelen kan nå opp til ca. 50 cm. Den tilhører korgplantefamilien i likhet med

flere andre grønnsaker slik som salat, endiviesalat, sikorissalat, artiskokk, jordskokk, svartrot, borre og løvetann.

Blomstene er typiske for asters, som er populære hageplanter. Korgene er i en halvskjerm, med blekfiolette kantkroner (av og til mangler ville populasjoner kantkronene) (fig. 2). I Norge bør ikke strandstjernen kunne forveksles med andre viltvoksende arter. Nærmeste forvekslingsarter er de kultiverte *Aster* spp. som ikke har saftfulle blad.

Strandstjernen finnes i Europa langs kystene av Østersjøen, Nordsjøen, langs Atlanterhavskysten sør til Spania. Videre finnes arten

i Middelhavet, spesielt i vest, videre spredt gjennom Asia, også i innlandet rundt saltsjøer, til Stillehavskysten av Japan og Sibir.

Et annet navn på planten er strandasters.

***Salicornia europaea* salturt – Glasswort Marsh Samphire**

Salturt finnes langs hele norskekysten, men er sjelden i nord. Vokser ofte som eneste høyere plante på leirete langgrunne steder. *Salicornia europaea* er ettårig, sukkulent og bladløs og tilhører meldefamilien, og er dermed i godt selskap med andre spiselige ha-



Figur 3 Under: Bladene hos strandstjerne (nederst) og salturt er sukkulente (Foto: Scrops NV)



Figur 2 Strandstjerne er lett å identifisere. Planten holder seg lenge i blomst og ingen andre planter kan forveksles med den. Den kan også dyrkes i hager og passer naturlig nok for kysthager. (Foto: SFB)



Figur 4 Syltet salturt kjøpt i en butikk i Bretagne, og ved siden av Southern Salthorn (*Salicornia quinqueflora*). En flerårig art som vokser langs kystene av New Zealand og Australia og brukes på samme måte som salturt. Min plante kommer fra New Zealand og er ca. 10 år gammel. (Foto:SFB)

lofytter som strandbete og tangmelde. På verdensbasis er denne planten kanskje den mest kjente grønnsak blant de salt-tolerante plantene. En slektning, *Salicornia bigelovii*, dyrkes nå kommersielt i Mexico. Arten har også vært sanket av mennesker i mange år spesielt i Nederland, Belgia, Frankrike og

Storbritannia. I Storbritannia ble fersk salturt faktisk servert under bryllupsfrokosten til Prince Charles og Diana i 1981 (Mabey 1996)!

Salturt selges i Storbritannia hos fiskehandleren og blir spist enten rå eller etter et raskt oppkok, ofte servert med fisk. Salturt ble tradisjonelt spist rå ved å holde planten i røttene og dra av kjøttet med tennene. Salturt blir også syltet i eddik. For noen år siden fant jeg, for eksempel, syltet salturt til salgs i en turistbutikk i Bretagne, Frankrike (fig. 4). Utrolig nok, i den norske nyttevekst litteratur som jeg har, er det bare Blekastad (1979) som nevner salturt (tabell 1) – arten er heller ikke nevnt i Høeg (1976).

En annen art, *S. subterminalis* og andre *Salicornia* arter ble brukt på en annen måte av Cahuillas indianerstamme i California. De brukte frøene til å lage mel av (Clarke 1977). Fra USA finnes det også en historie om at *Salicornia* var President George Washingtons favoritt snack!

Figur 4 viser *Salicornia quinqueflora* fra Australasia som jeg har dyrket som potteplante i flere år (i vanlig jord). I Australia fines det en restaurantkjede «Red Ochre Grill» som satser på «wild native foods». Jeg var så heldig å spise i Red Ochre Grill i Adelaide for noen år siden sammen med noen utflyttede Malvikinger. Her fikk vi servert blant annet *Salicornia*, og det serverer de den dag i dag. Det er uten tvil den mest spennende middag jeg noen gang har spist på restaurant.

Crambe maritima **strandkål – Sea Kale**

Av alle flerårige grønnsaker må jeg si at strandkål er min favoritt. Jeg har dyrket arten i rundt 20 år (samme plante) i min hage på Malvik, ST og høster av ungsquddene hver vår (fig. 5). Planten dekkes noen uker for å bleke squddene, ellers blir de litt beske. Dampkokes noen minutter med litt smør.

Strandkål ble dyrket spesielt av aristokratiet på 1800-tallet i England og Frankrike. Den 3. amerikanske presidenten Thomas Jefferson var en ivrig hagedyrker og strandkål var en av hans favoritt grønnsaker.

Det er lettest å komme igang med rotstiklinger (kalt Sea Kale Thongs i England), men disse er vanskelig å få tak i i Norge. I januar 2004 nummerethadd det engelske engelske bladet «The Kitchen Garden» et tilbud på en helt ny sort «Angers»



Figur 6 Blomstrende strandkål i forfatterens hage, med harerug i bakgrunnen (Foto:SFB).



Figur 5 Blekede vårsqudd av strandkål rett etter innhøsting i mai. En nydelig grønnsak dampkoker med litt smør (Foto:SFB)

som skal være lettere å bleke. «Lily White» er en annen blek kultivar som jeg dyrker. Strandkål er også en verdig hageplante uansett og er helt nydelig under blomstringen midtsommers (fig. 6). Jeg nevner dette spesielt fordi det ikke er å anbefale at man høster strandkål i naturen siden arten er relativt uvanlig i Norge og det har vært forslag om å frede den.

I England har kystbefolkningen tradisjonelt høstet vårsquddene

av strandkål, spesielt der hvor squddene blir naturlig bleket når de vokser opp gjennom grus som har dekket plantene under vinterstormene. Ellers har folk dekket plantene med tang, sand eller grus tidlig på våren. Gibert White er en kjent engelsk naturalist og vi vet at han sådde frø i sin hage i Hampshire i 1751. En nabo av White, William Curtis, gjorde strandkål kjent som grønnsak da han skrev et lite hefte «Directions for the culture of the *Crambe maritima* or Sea Kale, for the use of the Table» i 1799. Resultatet av dette var at etterspørselen økte kraftig og viltvoksende ungsqudd, frø og røtter ble høstet i store mengder både for hjemmemarkedet og eksport. Røttene ble også høstet for innedring vinterstid. Resultatet av dette og andre faktorer har gjort at strandkålen dessverre er blitt mye mindre vanlig idag.

I Norge vokser strandkål fra svenskegrensen til Rogaland, mens tilfeldige forekomster er registrert så langt nord som til Trøndelag. Strandkål har blitt mye mer vanlig de siste årene, mulighens pga mindre beitetrykk (Båtvik 2000). Arten er bare nevnt som spiselig art i en av bøkene i Tabell 1, men det er sikkert delvis fordi arten er relativt uvanlig.

Beta vulgaris* ssp. *maritima **strandbete – Sea Beet**

Strandbete dukket opp for ikke så mange år siden for første gang i Norge i Østfold. Båtvik (2000) for-

teller at arten nå er forsvunnet i Østfold, mest sannsynlig fordi den ikke tåler barfrost. Samtidig har strandbete fått nytt fotfeste på Sørlandet, i et område med mildere klima enn i Østfold. Arten er vanlig lenger sør i Europa, langs Atlanterhavskysten, på kystene av Danmark, Tyskland og Storbritannia og i Middelhavet (fig. 7). Den finnes også i innlandet i Iran og Azerbaijan. Man kan bruke bladene akkurat som spinat eller mangold (*Beta vulgaris* *cicla*). Den sistnevnte er en slektning av strandbete som er mye lettere å dyrke i Norge enn spinat som går raskt i stokk. Phillips (1983) har med tre vegetaroppskrifter med strandbete.

Triglochin maritima **fjæresauløk – Sea Arrow-grass**

Denne arten (fig. 8) vokser ofte sammen med strandstjerne. Holmboe (1941) nevner denne arten og refererer til en avdød tysk professor som satte stor pris på denne planten. Liebezeit et al. (1999) bekrefter at planten ble brukt i Tyskland: «... traditionally used, before flowering, as a cabbage substitute in Lower Saxony». Men, planten har forårsaket cyanidforgiftning hos husdyr. Cooper og Johnson (1984) sier at «Plants growing in Britain are usually perfectly safe, and this is probably due to the climate». Plants for a future databasen (<http://www.pfaf.org>) gir flere referanser til at det bare er de hvite delene av planten som skal spises siden de grønne delene inneholder giftstoff. Jeg har vært



Figur 7 Strandbete på et typisk voksested på sørkysten av England (Foto: SFB)



Figur 9 Skjørbusurt (*Cochlearia officinalis*). (Illustrasjon fra C.A.M. Lindmann. Nordens flora)



Figur 8 Fjæresauløk i Malvikfjæra (Foto: SFB)

i kontakt med professor Helmut Lieth fra Universitet i Osnabrück, Tyskland (en ekspert innen utnyttelse av halofytter) og han mente at «...one of the plants in Norway with potential to become edible is *Triglochin maritima*, presently mostly harvested by geese in Germany, but it is very tasty, even as raw salad». Fjæresauløk kan forresten lett forveksles med strandkjempe (*Plantago maritima*) som ofte vokser i nærheten. I Brøndegaard (1980) står det at «I mai-juni tager mange beboere til Vadehavet fra Rejsby for at plukke «sorrer», som kan være både *Plantago maritima* eller den mer velsmakende *Triglochin maritima*, der spises som grønlankål med kogt flæsk og evt. brunede kartofler og løg, samt en dram.»

Det er nok hurt å være litt forsiktig med bruk av denne planten, iallefall i større mengder.

***Plantago maritima* strandkjempe – Sea Plantain**

Liebezeit et al. (1999) forteller at strandkjempen har vært brukt i Nord Frisia som spinat. Holmboe (1941) sier også at «bladene lages helst til som spinat» mens Blekastad tar med at de unge bladene brukes i råkost. Hedrick (1919) nevner at «Seaside Plantain» er brukt både i Europa og nord for New Jersey i Nord-Amerika. Videre skal franskmennene på lange sjøreiser brukt bladene i en suppe, ellers som salatplante eller syltet på samme måte som salturt. Facciola (1998)

tar med at bladene er «canned for winter use» (syltet) i Alaska. Mens arten ikke er nevnt i det hele tatt i Flora Britannica (Mabey 1996).

***Cochlearia* spp. skjørbusurt – Scurvy Grass**

Skjørbusurt er kanskje den mest kjente av de spiselige strandplantene i Norge. Høeg (1976) bemerker «at planten tidligere er blitt spist i betydelig utstrekning og har tydeligvis vært viktig som et middel mot skjørbuk, men om dette er merkelig lite blitt bevart i tradisjon». Folk kjente faktisk mest til bruken gjennom å lese om planten. Bruken av skjørbusurt som middel mot skjørbuk er beskrevet allerede i 1667 av Georges Fournier. På 1700 tallet tok Captain James Cook med skjørbusurt (både tørket og som destillert ekstrakt) på sine sjøreiser. Bruken av planten til mat er kjent fra flere land som grenser mot Arktis: Alaska, Skottland, Island, Grønland, Færøynene. Det at planten holder seg grønn hele året og er lett å få tak i er en av grunnene til planten var så mye brukt (Mehus og Vorren 1978). Planten ble både saltet og syltet til vinterbruk. Skjørbusurt er også den av halofyttene som er nevnt i de fleste av bøkene i Tabell 1. I Holmboe er bruk som kålstatning eller salat nevnt; Blekastad tar med planten som salatvekst og i Nyttevekstboka anbefales det å prøve den i supper. Personlig liker jeg smaken av skjørbusurt minst av alle halofyttene nevnt her. Facci-

Halofytter på internett

<http://www.bogos.uni-osnabrueck.de/expo/mitte.html>. Den halofytisk avdelingen i den botaniske hagen ved Universitet i Osnabrück i Tyskland.

<http://www.pfaf.org>. Plants for a Future. Dette er den viktigste Internett on-line søkbare database om spiselige planter. Den omhandler 7 380 nyttevekster (ikke bare spiselige planter).

<http://linnaeus.nrm.se/flora/di/astera/tripo/tripvulv.jpg>. Kart over utbredelsen til strandstjerne.

http://www.monticello.org/gardens/vegetable/science_gardener.html. Denne siden viser en tradisjonell strandkål krukke brukt til bleking:

[http://www.bruzeli.us/info/Nautica/Medicine/Fournier\(1667\).html](http://www.bruzeli.us/info/Nautica/Medicine/Fournier(1667).html). Bruken av skjorbuksurt som middel mot skjorbuk beskrevet allerede i 1667 av Georges Fournier.

<http://www.naturewatchbaltic.org/tools/booklets/sanddune/main/26.htm>. Jeg fant bare denne ene referansen på at strandreddik er spiselig og brukt i Norge, men uten nærmere informasjon.

<http://members.aol.com/renfrowcm/gerardp4.html#Sea%20Holly>. John Gerard's Herball fra 1633 tar med en detaljert oppskrift på «candied eryngoes», kandisert strandtorn.

<http://www.kathyllynemerson.com/rose.html>. En oppskrift fra Gervase Markham's «The English Housewife» fra 1615 kan finnes på denne nettsiden.

ola (1998) nevner at man har brukt *Cochlearia*-blad i appelsinjuice «to make Spring Juices»! Den har også vært brukt som ingrediens i øl.

Skjorbuksurt har også vært brukt som hageplante. Den er nydelig under blomstring om våren som steinbedsplante i full sol (planten liker å få mye organisk gjødsel – feks. kompostert tang). Hedrick (1919) refererer til at planten har også vært dyrket som en grønnsak (karse). DSen selges av gartnerier i

Storbritannia spesielt for kysthager. Dansk skjorbuksurt (*Cochlearia danica*) skal være den beste art for hagedyrking.

Mertensia maritima østersurt – Oyster Plant

Østersurt er en annen strandplante som passer bra som steinbedplante. Blomstene er i likhet med flere arter i rubladfamilien først rødfiolette, senere blå. Arten vok-

ser spesielt på bølge-påvirket grusstrender og finnes langs hele norskekysten, men er spesielt vanlig i nord. De kjøttfulle bladene skal minne om østers, derav navnet, men det er ingen tradisjon i Norge for å bruke denne arten til mat. I Mehus og Vorren (1978; s. 38) er det en referanse til at Oyster Plant, «østersplanten» ble dyrket og solgt på marked i Edinburgh (men, navnet Oyster Plant er også brukt om en annen grønnsak i England – *Tragopogon porrifolius* eller havrerot, en nær slektning av scorsonerrot – kanskje er det heller denne som omtales?). Flora Britannica (Mabey 1997) nevner forresten ingenting om bruken av østersurt i Storbritannia. Men, Mabey (1972) nevner at planten har vært brukt i Skottland både rå og kokt. Holmboe (1941) oppfordret folk til å bruke østersurt som salatplante, spesielt i Nord-Norge. Ellers har østersurt vært brukt som mat av eskimoene i Alaska, men der var det røttene som ble brukt.

Cakile maritima strandreddik – Sea Rocket

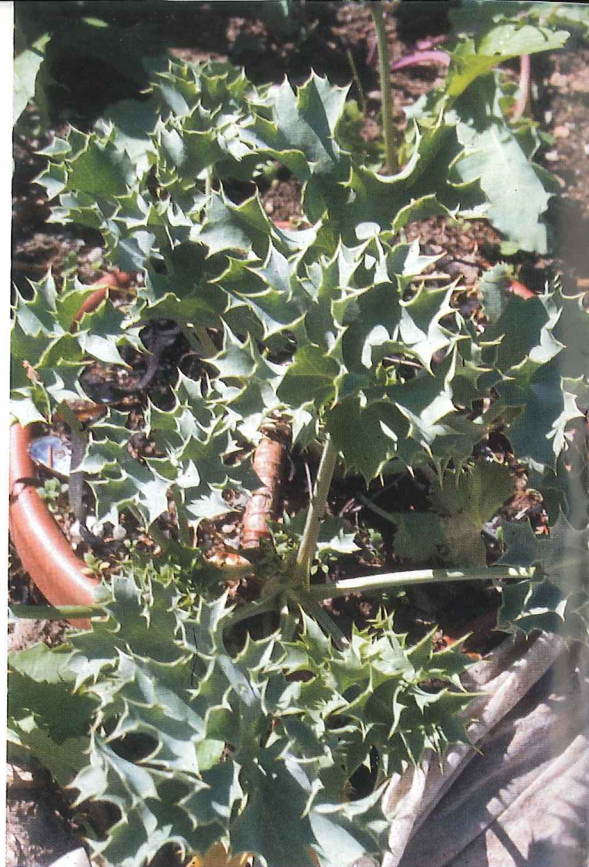
Strandreddik er en ettårig vekst som ofte finnes der hvor tang er skylt opp på land. Holmboe (1951) sier at planten er lite brukt i Norge, men at det finnes erfaring fra utlandet. Han sier at arten kan brukes på samme måte som skjorbuksurt. Det finnes en annen art i Nord-Norge – Ishavsreddik (*Cakile edentula*) som også kan brukes på samme måte.

Facciola (1998) nevner at både unge blad, stilkene, blomsterknopper og umodne frøkapsler kan brukes i salat. Det finnes forresten en kultivar av vanlig hagereddik som dyrkes for sine umodne frøkapsler (Rat-tail Radish). Hedrick (1919) gir videre en referanse fra 1772, at røttene ble knust og brukt som melerstatning. Jeg fant også en referanse til at planten er spiselig og brukt i Norge, men uten nærmere informasjon, se faktaboks.

Atriplex littoralis/prostata strandmelde/tangmelde - Orache

Dette er to av flere svinemelde arter som man finner store mengder av i tangvoller i sommerhalvåret. De er slektninger av ekte spinat (*Spinacia oleracea*) og quinoa (*Chenopodium quinoa*). Den sistnevnte en viktig plante i Andesfjellene hvor den dyrkes for frøene (kornplante). Interessen for quinoa har økt de siste 10-årene og quinoa-korn kan nå kjøpes i helsekostbutikker også i Norge. Hvis man velger riktig kultivar (Dave) er det lett å dyrke, iallefall nord til Trøndelag (jeg har dyrket den selv i over 10 år). Quinoa har vært dyrket i naturlige «salt flats» i Bolivia og Nord Chile og er en av de få plantene som kan dyrkes i slike områder. Frøene av svinemeldene er også stivelsesrike. Blekastad (1979) gir en oppskrift på meldefrøsuppe. Ellers kan unge planter og blad brukes som spinat i for eksempel suppe eller salat.

Figur 10 Strandtorn i forfatterens hage – dyrkes som potteplante som overvintres frostfritt, men kaldt.



Eryngium maritimum strandtorn – Sea Holly

Strandtorn er en sjelden varmekrevende strandplante som finnes på de sørlige kystene i Norge, spesielt i fin sand, og vest til Rogaland. Ellers finnes planten langs Nordsjø- og Atlanterhavskystene av Europa, og i Middelhavet. Under ingen omstendighet bør den plukkes. Jeg tar den med her siden den har en spennende historie som spiselig vekst spesielt i Storbritannia. Strandtorn tilhører skjermplantefamilien, men i likhet med sanikel (*Sanicula europaea*) og hageplanten stjerneskjerm (*Astrantia* spp.) ligner ikke de blå blomstene umiddelbart på karakteriske skjermplanter. Skjermen er trukket sammen til et hode i disse artene. De læraktige bladene ligner litt på kristorn og av den grunn heter planten Sea Holly i Storbritannia.

Vi kan igjen gå tilbake til Shakespeare hvor Falstaff i Merry Wives of Windsor beskriver lysten «*Let the sky rain potatoes; let it . . . hail kissing-comfits, and snow eringoes*». Alt dette var kandiserte elskovsmidler: Potatoes (søt-potet); kissing – comfits (anis- og karvefrø) og eringoes (røttene av strandtorn). Dronning Elizabeth I var spesielt glad i alle disse, også «eringoes». Røttene kunne bli 1-2 m lange (Ma-

bey 1972) og skal ligner kastanjer i smak og kokt og stekt i tillegg til kandisering som «eryngoes». John Gerard's Herball fra 1633 tar med en detaljert oppskrift for «candied eryngoes». I Middelalderen var også strandtornrøtter en viktig ingrediens i «Marrow-bone Pie» (Margbein pai). Bortsett fra marg og strandtornrøtter inngikk også artiskokk, korinter, rosiner, sukker, kanel, dadler, hvit vin, rosevann og eddik! I 1620 skal kommersiell produksjon av kandiserte eryngoes har kommet igang. Overbeskatning av de ville bestander i Storbritan-

Tabell 1 Oversikt av halofyttene som er tatt med i noen kjente bøker om nyttevekster (se referanser)

	Holmboe (1941)	Nytte- -vekstboka (1979)	Bleka- stad (1979)	Mehus/ Vorren (1978)	Nilsson (1976)	Torkelsen (1982)	Carl- berg (1981)	Egeland (2002)
<i>Salicornia europaea</i>			Ja					
<i>Crambe maritima</i>					Ja			Ja*
<i>Triglochin maritima</i>	Ja							
<i>Plantago maritima</i>	Ja		Ja					Ja
<i>Cochlearia</i> spp.	Ja	Ja	Ja	Ja		Ja		Ja
<i>Mertensia maritima</i>	Ja		Ja	Ja				
<i>Atriplex</i> spp.	Ja		Ja	Ja	Ja	Ja		Ja
<i>Cakile maritima</i>	Ja			Ja				
<i>Eryngium maritimum</i>								

*Planten er nevnt, men ikke omtalt som spiselig siden den er sjelden.

nia har sikkert ført til tilbakegang i deler av øygruppen. I Phillips' Wild Food (1983) er strandtorn tatt med, men bare på grunn av at planten har vært historisk viktig og han sier at arten bør ikke lenger graves opp. Det bør også nevnes at folk har forvekslet strandtorn med hornvalmue (*Glaucium flavum*) som ofte vokser på de samme stedene, med uheldige konsekvenser. Røttene av det sistnevnte har halusinogen virkning. Mabey (1972) siterer en historie fra en bok fra

1698 (The Englishman's Flora) om en person som feilaktig hadde plukket og spiste hornvalmue pai – hans avføring ble til gull (iallefall så trodde han det...).

Det er kanskje bedre å dyrke strandtorn for en eksklusiv middag en gang i blant! Uansett er strandtorn en verdig hageplante, men bare i de beste strøkene i Norge. Jeg har prøvd å overvintre den i H4 uten suksess. Istedenfor har jeg dyrket den som potteplante (fig 10) som overvintres i en kald kjeller.

Jeg har så langt bare prøvd å spise ungsquiddene som også kan spises bleket om våren.

Ingen av bøkene nevnt i Tabell 1 tar med strandtorn. Brøndegaard (1980) nevner at «roden og de unge skud kan koges og spises som asparges, unge blader giver en vel-smakende kål». Men, i hvilken grad dette var en tradisjon i Danmark er usikkert.

Sluttord

Utarbeidelsen av denne artikkelen har bare bidratt til å styrke mitt syn om at noen av de aller beste vil-le spiselige planter i Norge fortsatt nesten ikke er kjent: strutseving, strandstjerne og det er flere...

Det virker som om halofyttene i det hele tatt er underrepresen-tert i litteraturen om viltvoksende matplanter i Skandinavia – Høeg for eksempel nevner ikke mange av disse artene. Skjørbuksurt og tangmelde er de artene som er om-talt mest (Tabell 1). De viktigste artene i internasjonal målestokk som strandstjerne er ikke nevnt i det hele tatt, mens salturt bare er nevnt i en av bøkene. Dette på tross av at en stor prosent av befolk-ningen bor i kystnære strøk.

Takk

En stor takk til Øystein Størkersen for faglig gjennomgang av artik-kelen.

Referanser

- Barstow, S.F., 2002. *På leting etter strutser i det grønne*. Våre Nyttevekster 97, (1): 2-8.
- Blekastad, H., 1979. *Naturens spiskammer*. Gyldendal.
- Brøndegaard, V.J., 1980. *Folk og Flora: Dansk Et-nobotanikk*. Rosenkilde og Bagger. 4 bind.
- Båtvik, J.I.I., 2000. *Strandbete Beta vulgaris L. ssp. maritima (L.) er trolig borte fra Østfold idag på grunn av barfrost*. Natur i Østfold (1/2): 38-42.
- Carlberg, B., 1981. *Nyttevekster i ny og gammel tid*. J.W. Cappelens forlag.
- Clarke, C.B., 1977. *Edible and useful plants of Ca-lifornia*. University of California Press.
- Cooper, M. and Johnson, A., 1984. *Poisonous Plants in Britain and their Effects on Animals and Man*. HMSO, UK.
- Egeland, I.L. og Myhr, S., 2002. *Ville planter til mat og glede*. N.W. Damm.
- Facciola, S., 1998. *Cornucopia II: A Sourcebook of Edible Plants*. Kampong Publications, Vista, USA.
- Gerard, John, 1633. *The Herball or General His-torie of Plants*.
- Hedrick, U.P., 1919. *Sturtevant's Edible Plants of the World*. Dover Publications, New York (nå tilgjengelig på Internett: http://www.swsbm.com/Ephemera/Sturtevant's_Edible_Plants.pdf)
- Holmboe, J., 1941. *Gratis mat av ville planter*. Cappelens Forlag.
- Høeg, O.A., 1976. *Planter og tradisjon*. Univer-sitetsforlaget.
- Liebezeit G., Kunnernann, T.D.; Gad, G., 1999. *Biotechnological potential of North Sea salt marsh plants – a review of traditional know-ledge*. J. Biotechnology 70, 77-84
- Mabey, R., 1972. *Food for Free*. Collins, Glasgow.
- Mabey, R., 1997. *Flora Britannica*. Chatto & Win-dus, London.
- Markham, G. 1615. *The English Housewife*. (Mc-Gill-Queen's University Press, 1986)
- Masters, M.T., 1870. *Treas. Bot.* 2:1173.
- Mehus, H. og Vorren, B., 1978. *Viltvoksende, grønne matplanter i Nord-Norge*. Ottar. nr. 106-107.
- Nilsson, A. 1976. *Spiselige vekster i skog og mark*. Cappelens Forlag.
- Nyttevektboka. *Ville planter til mat og drikke*. 1979. Dreyers Forlag.
- Phillips, R., 1983. *Wild Food*. Pan Books.
- Sakshaug, E. og Sneli, J.-A. (eds.), 2000. *Trond-heimsfjorden*. NTNU, Vitenskapsmuseet/Tapir akademisk forlag, Trondheim.
- Torkelsen, A.E., 1982. *i den grønne gryte..* NKS Forlaget.



Nytt fra Forum for soppfargere

Forum for soppfargere hadde sitt år-lige treff lørdag 27. mars på Stange. Det var Eva Dæhlin, Anne Messen-lien og Olga Stensrud fra Hedmarks-regionen som var lokal arrangør. Det var 39 deltakere på treffet. Av programmet nevnes foredrag om «Fargesoppkjemi – hva er det? Et forsøk på en dialog mellom sopp-fargere og en kjemiker» ved Dag Semmingsen, referat og lysbilder fra fjorårets internasjonale soppfarger-symposium i Danmark, Australia

ved Anna-Elise Torkelsen, farging med messinglav ved Tanaquil En-zenberger og hvordan man lager Myco-stix ved Betsy Samuelsen. (Fullstendig referat fra foredrag og innlegg er sendt til alle medlem-mer i FFS).

Etter valget har FFS-utvalget følgende sammensetning: Anna-Elise Torkelsen (leder), Marit Elind, Karin Hvoslef, Eldbjørg Jo-hansen og Margrethe Steenberg.

FFS-treff 2005 vil bli holdt i Oslo i april-mai, og det 12 IFFS (inter-nasjonalt soppfargersymposium) blir arrangert i Danmark, 23. – 28. august 2005. Vi kommer tilbake til nytt om disse arrangementene i Våre Nyttevekster, men du kan også holde deg oppdatert ved å gå inn på Nyttevektforeningens hjemmeside eller Svampeforenin-gens hjemmeside www.svampe.com

Takk til Eva, Anne og Olga for et hyggelig arrangement.

Anna-Elise Torkelsen



FFS-logoen i farger. Anne Messenlien har farget garn komponert og vevd dette.

«En reise i tekstiler»

En tekstilutstilling med inspirasjon hentet fra Osebergfunnets tekstiler vises på Vestfold Fylkesmuseum i Tønsberg 21. august – 6. september.

Returadresse:
Nyttevekstforeningen
Postboks 61 Blindern
0313 Oslo

Nyttevekstforeningens gavetips



r i tekst og bilde. Kr 100,-
ne gryte... kr 180,- (medlemspris)
ne. Kr. 100,-
med 13 tørkerister. Kr 2270,-. Med 3 tørkerister. Kr 1600,-
vekstforeningen, pb 61 Blindern 0313 Oslo.
vekstforeningen.no/
egg. Norsopptørken sendes for seg selv og frakt er inkludert.



Hjelp oss å verve !

Verv ett nytt medlem og få
seks doble fargekort med kon-
volutter. Nye medlemmer får
både Våre Nyttevekster og
Norsk Soppforenings tids-
skrift Blekksoppen ut året.

Jeg vil ha (sett kryss):

☐ Soppmotiv (tre ulike
motiv av I. A. Lysebraate)

☐ Svarttrost og rognebær (ett
motiv av S. Voronkova)

medlem:

Våre NYTTEVEKSTER

Årgang 99, nr 2 2004

