

Tor Smaaland

Inspirasjon og enkle snarveier til

Din drømmehage

fra små balkongkasser til store hager

fra forfatteren
av bestselgeren
Late hager



Hage til å spise opp

Som Norges kanskje eneste moderne ikke-munk har engelskmannen Stephen Barstow brukt de siste tiåra på å anlegge en slags fri klosterhage ved Malvik utenfor Trondheim med noe mellom 1500–3000 ulike planter, avhengig av hvordan vinteren har fart over hagen. Her er 30 av hans favoritter – og ganske uventet bruk av dem: >>>



Variegert skvallerkål (*Aegopodium podagraria variegata*)

Fryktet ugress, men også fantastisk godt om våren i ulike salatblandinger og andre vegetarretter. Variegert skvallerkål har mindre spredningsevne enn sin mer fryktede og kjente bror.

Prærieløk (*Allium cernuum* 'Pink Giant')

Som navnet tilsier, stammer denne løken fra Amerika og prærien. Løken er hardfør, men vil gjerne stå litt tørt plassert, gjerne i lettrenert jord i full sol. Blomstene kan variere i flere rosafarger eller hvitt. Bynavnet Chicago skal være et indiansk navn som betyr prærieløk. Denne flerårige løkkesten er virkelig en av kronjuvelene i den spiselige hagen og burde finnes i alle hager. Sorten 'Pink Giant' er storblomstret og har stor matverdi. De store nikkende roseblomstene er spesielt fine og kan brukes som spiselig pynt i sommersalaten.

Seiersløk (*Allium victorialis*)

En asiatisk viltvoksende løk som er lett dyrket i Norge. I Sibir blir planten gjæret til produktet «Tjeremsha» som serveres med mange russiske retter, eller bare som forrett med crème fraîche.

Elefant-amarant (*Amaranthus gangeticus* «Elephant Head»)

Amarant er ettårig og kan med fordel dyrkes i pottes som tas inn om høsten. Viktig matplante i Sør-Amerika der amarantkornet males til mel. Unge spirer kan brukes hele i salat. Denne varieteten har en blomsterstand som kan ligne et rødt elefanhode.

Aralia (*Aralia cordata*)

Nær slektning til ginseng og fandens spaserstokk, fra fjellene i Japan og Kina. De opp til en meter lange vårskuddene blir brukt om våren, helst bleket og selges på grønnsakmarkedene i Japan. Fine å bruke til salat.

Storborre (*Arctium lappa* 'Watanabe Early')

Storborre er viltvoksende i Norge. Populær rotgrønnsak i Japan og Korea. I England blandes storborre med løvetann og andre planter til retten «Dandelion and Burdock Beer». 'Watanabe Early' modner tidlig i sesongen.

Storklokke (*Campanula latifolia*)

Bøndene samlet storklokkeblad om våren til suppekål på 1700-tallet rundt Trondheim. Blad og røtter kan brukes om våren i supper og salatblandinger. Senere på året kan også blomstene brukes i salaten.

Rapunselklokke (*Campanula rapunculus*)

Toårig vekst dyrket som rotgrønnsak allerede i Middelalderen. Ungskuddene kan også spises om våren. Sår seg selv.

Kronkrage (*Chrysanthemum coronarium*)

Denne arten fra Middelhavsregionen er mye brukt i østen, i kinesisk og japansk matlagning (f.eks. wok), men er stort sett bare brukt som prydblade i Europa!

Georginer (*Dahlia* spp.)

De ville Dahlia-artene kommer fra fjellene i Mexico til og med Colombia. Aztekerne brukte knollene som tilbehør til mat. Det prøvde også franskmennene, men poteten vant. Georgineblomstene skal også være spiselige!

Hundetann (*Erythronium dens-canis*)

Urbefolkninger i Mongolia og Sibir brukte røttene til denne nydelige vårblostmrende arten kokt sammen med reinsdyrmelk!

Fuksia (*Fuchsia* spp.)

Fuksia er forsøkt kalt dråpe på norsk, men i den autoriserte listen over norske navn er fuksia tatt tilbake. Det er neppe populært å gå rundt på Fuksia-utstillinger og be om å få prøvesmake blomstene, men denne populære hageplanten har en av de aller beste spiselige blomster. Bær av trefuksia (*Fuchsia excorticata*) ble samlet i store mengder av maorifolket på New Zealand.

Gulløk (*Gagea lutea*)

Løkene av denne kjente løkplanten vokser ofte vilt i gressplener i gamle hager og har vært brukt til mat i Sverige i uår.



Prærieløk er hardfør, men vil gjerne stå litt tørt plassert, gjerne i lettrenert jord i full sol. Blomstene kan variere i flere rosafarger eller hvitt.



Georginer (*Dahlia* spp.)



Hver enkelt dagliljeblostm står bare en dag, men mange blomster på hver stilk gir likevel lang blomstring.



Martagonlilje med sine turban-lignende blomster klarer seg godt på egen hånd i hagen. Bare den får etablert seg, blir den gjerne igjen i hagen etter at eierne har flyttet.

Daglilje (*Hemerocallis citrina*)

Det finnes hundrevis av dagliljesorter. Hver enkelt blomst står bare en dag, men mange blomster på hver stilk gir likevel lang blomstring. Dagliljer er veldig hardføre og kan dyrkes overalt i Norge. Det finnes 30 000 kultivarer å velge mellom! I Kina er det skriftlige kilder helt tilbake til år 304 som viser at denne planten var (og fortsatt er) viktig i matlagning. Arter og kultivarer med gule og oransje blomster skal være best til mat. Det er blomsterknopper, og spesielt tørkede blomster, som brukes, men ungsudd og knoller kan også brukes om våren.

Duggbladlilje (*Hosta sieboldiana*)

Dyrkes i fjelldistriktene nord i Japan som grønnsak til lokalt bruk. De unge bladstilkene, eller urui, på duggbladliljen kan brukes, mens hele planten av mindre arter, som *H. sieboldii*, er utmerket salatmat.

Gulhumle (*Humulus lupulus aureus*)

Få vet at unge humleskudd er en nydelig vårgrønnsak og at den kan brukes på samme måte som asparges og høstes i flere omganger. Bunter med viltvoksende humleskudd kan finnes til salgs i grønnsakmarkedene i Venezia. Det finnes flere kultivarer av humle, mindre kjent er en dvergsort ('Hip-Hop') og en variegert humle ('Taff's variegated').

Dverglewisia (*Lewisia pygmaea*)

For enkelte nordamerikanske indianerstammer var Lewisia-røtter viktig mat! Men røttene er i utgangspunkt veldig bitre og ble derfor tørket og lagret opp til to år før de gikk i grytene.

Krøllilje/martagon-lilje (*Lilium martagon*)

En av mange spiselige Lilium-arter som har vært utnyttet til mat i Østen. I Sibir blir krøllilje kokt med melk. 'Lily Bulbs' kan kjøpes i østlige butikker og brukes enten rå (søt smak) eller i varme retter. *Lilium auratum* er en av flere liljer som dyrkes som matplante i Kina.

Apotekerkattost (*Malva sylvestris* «Mystic Merlin»)

Vanlig og god klosterplante. Unge blad, blomster og umodne frø brukes i salat. *Malva moschata* (Moskuskattost) og *Malva crispa* (Kruskattost) er andre gode kattost-arter. Kruskattost blir opp til en meter høy og er en av de eldste kultiverte planter. Allerede i år 500 fantes det flere kultivarer av denne planten i Kina.

Strutsevinge (*Matteucia struthiopteris*)

Dette burde ha vært Norges viktigste viltvoksende matplante, det er en kjempe-ressurs som nesten ingen bruker. I USA høstes sannsynligvis over 1000 tonn i naturen hvert år. Det er de unge sammenrullede «bispestavene» eller felehodene som brukes kokt.

Skjoldfruktet sneglebelg (*Medicago scutellata*)

Planten har gufne sneglelignende belger som i Victoria-tiden ofte ble blandet som «jokeplant» i salater for å skremme gjester og venner.

Bath-asparges (*Ornithogalum pyrenaicum*)

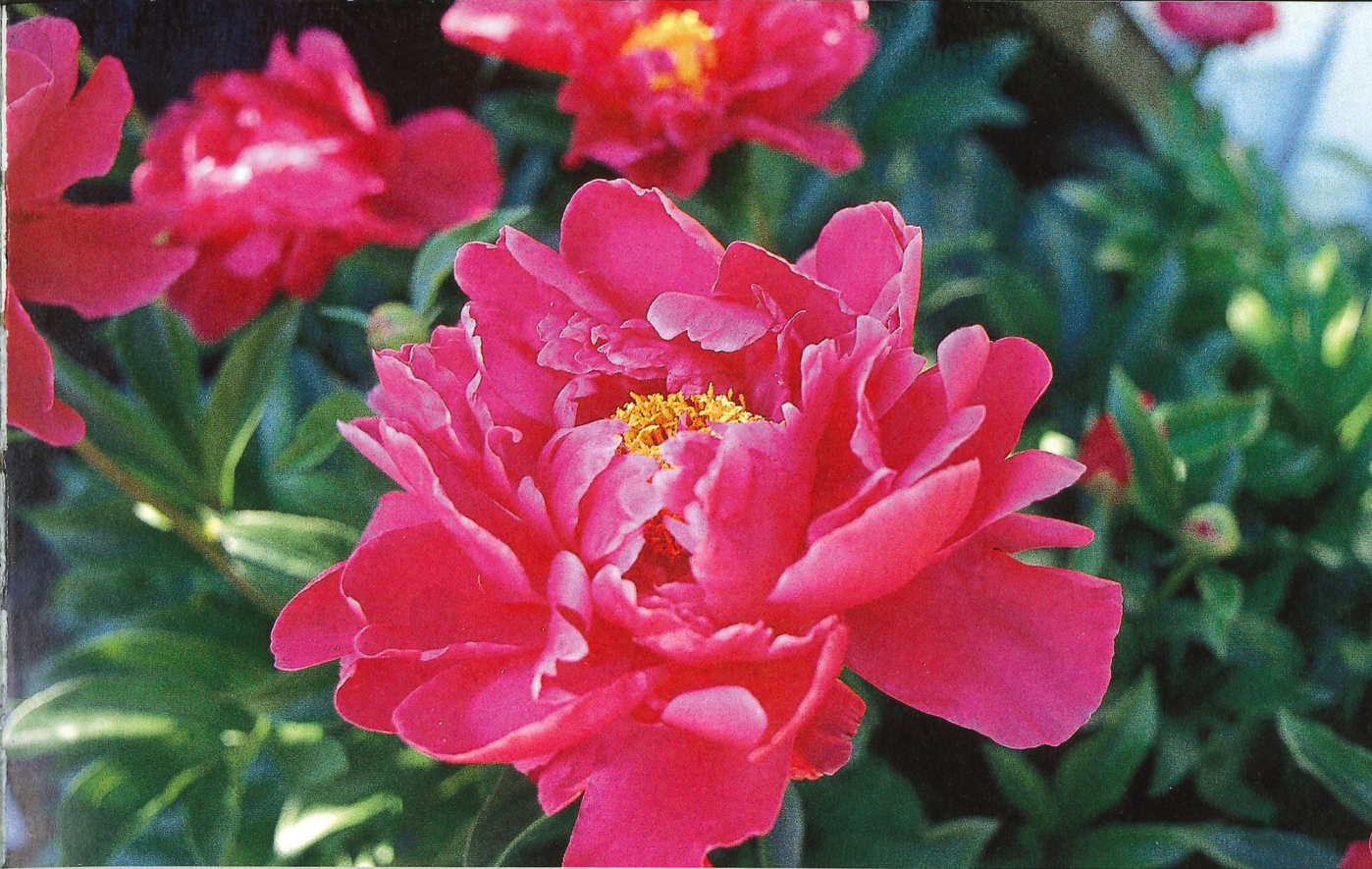
Helt opp til moderne tider ble denne hageverdige løkveksten høstet fra ville bestander rundt byen Bath i England og solgt på marked. Unge blomsterstander ble brukt som asparges.

Pion (*Paeonia spp.*)

Det er ikke mange som tenker på pion som en urt. Men frøene ble tidligere brukt som krydder (i mat, øl osv.). De store blomstene er også gode.

Stangbønne (*Phaseolus coccineus* 'Painted Lady')

En perfekt nyttevekst med nydelige blomster ('Painted Lady' har røde og hvite blomster). Kan klatre fra nyspirede frø i mai til seks meter eller mer. Både blomstene og de etterfølgende grønne bønnene er spiselige.



Pioner finnes i en mengde sorter og farger. En pion tåler å stå på samme vokseplass i mange år uten å plantes om. De første pionene som kom til landet, kaltes klosterpioner.

Stor ormrot (*Polygonum bistorta*)

God skyggestaude i norske hager. Brukes om våren som spinat. I England hvor arten er viltvoksende, lages «Easter Ledge Pudding» om våren med ormrot, nesle, marikåpe og byggryn.

Marianøkleblom (*Primula veris*)

Blomster og unge blad kan brukes i salat. «Cowslip wine» (England) er laget av blomstene, en så populær vin i England at planten nesten ble utryddet. Izaak Walton er kjent i England som forfatter av en bok om fisking (*The Compleat Angler*, 1653). Han anbefalte å steke småfisk (minnows) med egg, blomster fra marianøkleblom og kusymre, samt litt reinfann.

Svarthyll (*Sambucus nigra*)

Et virkelig høydepunkt hvert år i mange hager er svarthyllblomstring i juni/juli. Blomstene brukes i vin, saft, te, salat og en gammel tradisjon i England er «Elderflower Fritters» (blomstene dyppes i pannekakerøre, stekes i olje og spises med farin). Bær brukes i syltetøy, ketchup m.m.

Gummiløvetann (*Taraxacum kok-saghyz*)

Bortsett fra at denne arten er brukt til mat som vanlig løvetann, er den tidligere dyrket til gummiproduksjon (latex fra røttene) spesielt under Den andre verdenskrig i Russland.

Tulipan (*Tulipa*)

Smaken av tulipanblomster er bra – mild og ligner agurk. Men enkelte mennesker er allergiske, så vær forsiktig. NB: Andre deler av tulipanplanten kan være giftig.

Dunkjevle (*Typha latifolia*)

I Nord-Amerika var denne planten en av de aller viktigste til mat og fiber, men i Europa er bruk av planten til mat nesten ikke kjent. Spiselige røtter og pollen, produsert i store mengder og brukt som mel, ble samlet. De unge blomsteraksene ble gjerne kokt og spist som mais.



Det er blitt ganske populært i USA de siste årene å bruke tulipankronbladene i matlagning.



Opiumsvalmue (*Papaver somniferum*)

Stornesle (*Urtica dioica*)

Nesle var en viktig fiberplante før bomull. På 1700-tallet lovfestet myndighetene i Sverige forbud for fattigfolk å bruke nesleduk som var «for fin». En av de mest populære nyttevekster vi har. Ikke rent få lager neslesuppe, neslebolle og nesleøl fra nyskuddene om våren. Nesler kan også brukes for å lage økologisk gjødsel (neslevann). Det finnes en underart av nesle som ikke brenner.

Bondebønne (*Vicia faba major* 'Express' og 'The Sutton')

Bondebønner er en av de aller enkleste grønnsaker å dyrke i Norge, men det er få som dyrker den. God i vekstskifte (nitrogenfikserende). Flyselskapet SAS serverte tørkede, saltede bondebønner som snacks sommeren 2002!

Opiumsvalmue (*Papaver somniferum*)

Var en svært vanlig dyrket medisinsplante i middelalderens klosterhager. Uttrekk av planten ble, som i dag, brukt til kraftig smertelindring, sovemedisin og ganske sikkert som rusmiddel i det skjulte.

Planter vokser til hager

Mens Europa virret hit og dit under folkevandringstida, gjenopptok munkene og forkledde gartnere oldtidsgrekernes ivrige interesse for plantenes vidunderlige liv og muligheter. Som følge av Benedikts forordning, dyrket og foredlet de planter for mat, medisiner, såpe, duft og blomster til gudstjenestene, fibre til klær, strå til fletting, mel til kjeks, frukt til fat, oljer og parfymen til velsignelser og druer til lett altermis som i uheldige tilfeller ble destillert til etterbarberingsvann til blanke isser, og bare Gud vet hva mer.

Med fare for selv å bli bål, snek de seg til og med utenfor klosterportene til leger, trollmenn og hekser som ikke hadde gått opp i flammer, og fikk således med seg folkelærdommen også.

Blant de ivrigste munkene, og forkledde gartnere, lå det nok en viss prestisje i å oppdage det unike og skape det spesielle. En kilde til det nærmest guddommelige var hjemvendte korsfarere med lommene fulle av frø og stiklinger fra eksotiske planter, frukter og krydder, som lot seg dyrke bak svalende klostermurer. Apotekerrose (*Rosa gallica officinalis*) er trolig en slik «lommeplante» fra denne tiden. Konkurransen om de vakreste plantesamlingene endte ofte i formfullendte hager med nærmest paradisiske kvaliteter.

Munker krysser med romere

Ettersom forholdene på utsiden av klostermurene roet seg, snek forkledde gartnere og munkene seg ut av porten til jordene på utsiden, der de gjenopptok åpent for alle sine syndefulle aktiviteter med pøkniv og saks. Klosterhagene ble slik Europas første og viktigste gartnerskoler for et helt kontinent som hadde rotet seg skikkelig bort.

Utflyttingen endret samtidig klostergården fra vakre plantesamlinger til stille, innelukkede steder å drøvtygge egne og andres tanker og ord. Disse innelukkede hagene lignet sterkt romernes atrier. I mange tilfeller var de også det, ettersom mange munkeordener flyttet inn i tomme, landsens villaer etter at Roma gikk konkurs omkring år 450. Munkenes måte å utforme hager på, klosterhagene strenge form krysser med okkuperte, romerske atrier, er et hagedesign som kom til å prege hagehistorien i mer enn 600 år, til en engelsk adelsmann ble drittlei det hele langt ut på 1700-tallet, og går en lang tur i skogen for å finne på noe annet. Men det hører til et senere kapittel i hagehistorien (se sidene 65 – 73).

I det første nordeuropeiske botaniske bokverk fra omkring 1250, forfattet av Albertus Magnus fra Köln, skriver han at hager skal være tredelte; en trehage for skygge, en blomstereng for hvile og en urtehage for farger og duft. Disse idealene hentet han med sikkerhet fra munkeordene, men det visste neppe det nordeuropeiske adelskapet da de trykket hans ord til sine hagehjerter og gjenoppbygde sine borghager etter krigene. Flere slike borghager bygd på idealene fra høymiddelalderen, finnes fortsatt i levende live, de fleste i tysktalende land.