

Hagesyre

– hardfør og produktiv

I årene som kommer vil vi se store klimaendringer. Flerårige grønnsaker, som hagesyre, er godt rustet til å takle disse utfordringene.



1 Hagesyre i Tromsøs arktisk-alpine botaniske hage, 4. juni. 2 Planten kan ligne litt på høymole og det er lett å dyrke frø av den, men det er bare funnet noen få registreringer av forvillede planter i Norge.

Disse grønnsakene kommer raskt i gang om våren og skulle det plutselig bli kaldt, venter de bare. Bladene tåler noen kuldegrader, og reserveskudd ligger klare og venter. I motsetning til ettårige grønnsaker, utnytter de den tilgjengelige solenergien optimalt gjennom hele sesongen. Og hva er bedre enn å dyrke sunne, økologiske grønnsaker lokalt, uten å måtte bruke plast (fiberduk) og samtidig binde mye mer karbon i jorda?

Kjent fra gammelt av

Så hvorfor har vi glemt hagesyre (*Rumex patientia*), en vekst som ifølge Schübel (1850 og 1862), var alminnelig dyrket i Norge nord til Finnmark, og som klarer seg godt både i Alta og Bergstaden (Røros)? Han måtte heller ikke forklare hvordan man skulle bruke den, da dette var godt kjent, skrev ham.

I Sverige kalles den engelsk- eller evigerspinat, og hadde sannsynligvis vært dyrket i Norge en god stund

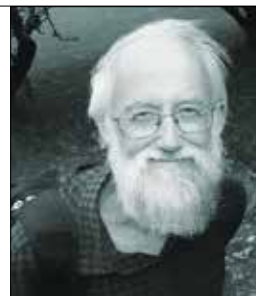
før Schübelers tid, siden Christian Gartner oppfordrer trolig til dyrking av denne i Norges første hagebok *Horticultura* fra 1694, under navnet *Hippolapathum sativum* eller *patientia* (Taalmodighed). Før det er den nevnt av Paulli i *Flora Danica* (1648).

Lettdyrket

Hagesyre er lettdyrket og gir et godt utbytte av blad over mange år. Den er større enn engsyre og blomsterstandene kan nå to meter under gode forhold, mens de nederste bladene kan bli 20–30 cm lange.

Utbredelsen er stor, og strekker seg fra Sentral-Europa, gjennom Balkan, Sørvest-Russland, Kaukasus og øst til Kina og den russiske delen av Det fjerne østen. Den er tradisjonelt en viktig matplante i hele sitt utbredelsesområde. Hagesyre vokser i enger og langs elvekanter, hvor det er tilgang på vann minst fram til midtsommer.

STEPHEN BARSTOW Plantefaglig leder for KVANN (Kunnskap og Vern Av Nytteplanter i Norge), leder av Lauget for Flerårige Grønnsaker og Allium-lauget. Forfatter av boka *Around the World in 80 plants* om flerårige grønnsaker.



1 Blomsterskuddene kan også brukes til mat. **2** Ingredienser til grønnsakpai – 17 grønnsaker, inkludert hagesyre – alle stammer fra Øst-Europa.

Tidlig

Bladene til hagesyre er mindre sure enn for eksempel engsyre og passer godt sammen med en rekke andre grønnsaker, både i paier, salater og kokte retter. Den er en av de tidligste grønnsakene i hagen min. Blomsterskuddene er også gode. Jeg fjerner blomsterskuddene (oftest ved å spise dem) og så lenge røttene har adgang til litt fuktighet, kommer det fortsatt noen blad. I praksis kan jeg høste litt hele sommeren og utover høsten. Har en for mye, kan man tørke overskuddet, eller gjøre som Schübeler anbefalte i 1850, grave opp røtter til innedring om vinteren.

Dyrking

Når det gjelder dyrking, kan vi søke råd fra 1889 i professor Schübeler's bok *Frø-avl i Norge: Når frøplantene er blitt ca. 5 cm høye, plant ut i fuktig jord 10–12 cm i radene. Neste vår velg ut de kraftigste plantene slik at det blir 30 cm mellom plantene til slutt*. Videre skrev han:

Som kjøkkenvekst kan hagesyre med god nytte dyrkes overalt her i landet hvor mennesker bor. Prestegaardene i Maalsevdalen og Steigen er de to nordligste steder hvorfra jeg hittil har fått modent frø.

Steigen er forresten en av de første prestegårdene som er med i KVANNs Schübeler's Nettverk, som er under etablering i 2021 ■

Se også på side 74
↗

Renessanse for hagesyre

Rumex patientia-planter er ikke for tiden tilgjengelig i Norge. Frø er tilgjengelig gjennom KVANN. Det skal ikke være nødvendig å kuldebehandle frøene, men det kan hende at de spirer ujevnt. .

Bli med på en hagesyres-renessanse: Så frø i 2022. Hagesyre er en gave til oss og kan spille en viktig rolle i matsikkerheten i framtiden, slik det var i 1800-årene. Denne grønnsaken er særlig aktuell i Nord-Norge og fjellbygdene.