

Sødskærm

Myrrhis odorata

Spansk kørvel eller 'Sødskærm' vokser vildt i europæiske bjergegne.

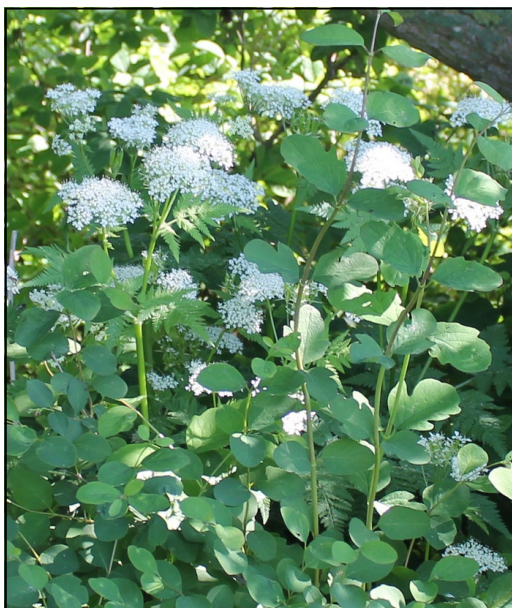
Den er bragt til landet af urtekyndige munke.

Den dyrkedes i haver hvor løvet blev brugt til at blande i kål- retter, som den gav en smag af anis.

Anis er et lakridslignende smagsstof (anethol), der kendes fra estragon og bolcher.

Stængler og frø blev tygget mod luft i maven. Kandiseret kunne stænglerne fungere som slik.

Den findes forvildet i naturen, hvor den ligner vild kørvel en smule. Dog skiller den sig ud ved sin velduftende blomst. Den vokser langs havehækken, ved skovveje og er mest almindelig i Østdanmark.



I dag nyder den fremme som snapseurt. Medicinsk har den været brugt i kampen mod astma og til at fremme menstruation. Et udtræk i vand bruges mod blodmangel.

I salat giver de finthakkede blade en interessant smag, omtrent som når man bruger estragon eddike. Ønsker man anis smag i kørvelsuppen tilsættes sødskærm umiddelbart før serveringen, da anissmagen forsvinder ved kogning.

Dyrket bliver planten 1,2 m høj og er særdeles pyntelig med sine bregneagtige blade og sin lette hvide blomsterskærme, der allerede blomstrer i maj. Ved modning bliver frøene brune. Den vokser helst i fugtig muld, og tåler både skygge og sol og sår gerne sig selv.

Kørvelsuppe med et drys sødskærm hører i dag til kategorien 'mormor mad', og serveres sjældent, men kan måske gøre sig fortjent en plads på menukortet, i restauranter, der dyrker trenden omkring den nordiske mad.

Middelalderhaven fakta:

Sødskærm findes flere steder på vores 3 øer. Den ses både i haver og i grøftekanten.

Tema 11: Snapseurter