

Alexanderurt

Alexanderurt er en skærmpolante, der tidligere var meget populær i madlavning og supper. Den kaldes også for 'makedonsk persille' eller 'sort løvstikke'

Hele planten kan spises:

Roden kan bruges som pastinak i supper og saucer.

Blade og stilke sautes i smør og anvendes som garniture.

Blomster og knopper fra den gule skærmpolant kan bruges i salater eller dampes som blomkål,

Bladene hakkes og bruges som 'grønt drys' fra det tidlige forår.

Og frøene kan bruges som krydderi til fisk eller kød

Planten har hjemme i Middelhavsområdet og er blevet spredt med romerne.

Vildtvoksende eksemplarer af planten er fundet i Kaukasus.

Man kan høste af planten det meste af året. Den holder sig grøn, selv om vinteren, især hvis man vinterdækker den lidt.

Den vokser helst på fugtig og stenet grund.

Frøene modnes i løbet af sommeren og kan anvendes stødte eller hele. De smager lidt i retning af selleri. De holder kun evnen til spiring i kort tid, er lidt langsomme med at komme i gang og kræver lidt frost for at lykkes.

Det letteste er, at så dem om efteråret og lade naturen klare resten.

Endnu lettere er det at lade den stå til den selv kaster frøene og sår sig selv. Dog gør man klogt i at skilte tydeligt, fordi de nye blade til forveksling ligner Skvalderkål.

Alexanderurt kom til landet med de katolske munke i middelalderen og blev dyrket mange steder, både i klosterhaverne og i folks private kålhaver frem til omkring 17-1800 tallet, hvor den forsvandt fra menukortet til fordel for selleri.

I Middelalderhaven vokser Alexanderurt i havens bed med køkkenurter.

Havens eksemplar, stammer fra Nyord, hvor den har forvildet sig og vokset i mange år.