

## Almindelig Røn

Sorbus aucuparia

Mange planter fandt vejen til Danmark, da katolske munke importerede dem til medicinsk brug, men længe før det, havde danskerne smagt på alt, der voksede i den hjemlige natur, og fastslået, hvilke medicinske egenskaber de kunne drage nytte af.

Til dem hører rønnebærtræet. Et lille slankt træ med fjerlignende blade, der blomstrer med tætte, hvide skærme i foråret.

Rønnetræet vokser ofte som prydræ i haver og parker, men træffes også vildtvoksende i skovbryn og krat.

Om efteråret fejrer træet sommeren ved at pynte op med et væld af orange kernefrugter til stor begejstring for trækfugle nordfra.

Frugten ser bedre ud end den smager og udnyttes næsten udelukkende til marmelader og geleer, hvor en blanding med æbler mildner den bitre smag.

Frugterne indeholder c-vitamin og sukkerstoffet 'sorbose', der i dag bruges industrielt som sukkererstatning til diabetes patienter.

Frugterne er vanddrivende og har været brugt mod gigt, hvor en teskefuld tørrede bær udtrækkes i koldt vand natten over. Det siede udtræk drikkes i løbet af dagen, men kan også erstattes af et par teskefulde rønnebærmarmelade( 1 kilo rønnebær kogt til mos og sødet med et ½ kilo sukker).

Rønnetræet kendes tilbage før kristen tid, og var især knyttet til tordenguden Thor, der hver dag lod sig trække hen over himmelen af sine to gedebukke, som han kunne slagte og servere til aftensmad, for derefter at genoplive, når en ny arbejdsdag gryede.

Det tog betydeligt længere tid at hugge runerne i Jellingestenen ud, end at gøre danerne kristne, og i mangel en udkant af landet levede gamle skikke videre i århundreder, hvor man finder vidnesbyrd om, at udtræk af barken blev brugt til benbrud hos sårede dyr.

Som bekendt var den ene af Thors bukke halt, fordi et grådigt menneske under middagen havde brækket en knogle, for at suge den lækre fede marv ud.

Rønnens nye skud blev høstet til vinterfoder eller givet til bukkekid, der skrantede.

Rønnebær indgår i urteteer og som basis for kryddersnaps.

I lighed med andre bitre bær, kan en del af bitterheden fjernes ved at fryse bærrerne før anvendelse.

Marmelade og gele af rønnebær er især populært til ost, vildt og fede spiser, smuk at se på og let at høste!

Middelalderhavens Røn står ved hegnet ud til Havnestræde.