

Bjørnerod

Meum athamantium

Bjørnerod er en staude, der førhen var almindelig i landbohaver, hvor den brugtes stil at kante blomsterbedene.

Navnet skyldes den stærkt behårede rod, der kan minde om bjørnens pels.

De trekantede blade er opdelt i fine trevler, der minder om løvet hos dild og bronzefennikel, og planten er derfor meget velegnet som grønt i buketter.

Blomsten er en skærmblostm og den fuldt udviklede plante bliver omkring 40 cm høj. De hvide eller svagt rosa blomster blomstrer i højsommeren og har langagtige, aromatiske frugter.

Hele planten kan spises. Den smager i retning af carry eller selleri og passer til fisk, suppe og sammenkogte retter.

Den kaldes også Finbladet Bjørnerod og kan dyrkes i potter, men trives også i almindelig havejord og trives i såvel sol som i skygge.

Dyrkning er lidt af en tålmodighedsprøve, da planten er lidt sen i optrækket og først er færdigudviklet, når den er et par år.

Frø af planten skal sås straks efter høst for ikke at miste spireevnen. Den sætter

en lille håret roset, men vil ofte vente til det kommende forår med at røre på sig.

Men er det først lykkedes er den vældig nem at dyrke. Den passer både i staudebedet, kan vokse på samme sted i årevis og egner sig godt som kantplante.

Bjørnerod stammer fra Sydeuropa og er(sandsynligvis) indført af munke i valdemarenes tid, hvor den tjente til at regulere fordøjelse, menstruation, kolik, luft i maven og til at styrke mænds virilitet!

Der findes dog ikke videnskabeligt belæg for plantens virkning.

Bjørnerod findes i dag hovedsagelig i ældre haver. Den forvilder sig ikke ud i naturen, men optræder til tider vild i det vestlige Norge.

'Ny nordisk mad' har atter sat Bjørnerod på menuen og bruger den som grønt drys.

Snapseentusiaster anbefaler Bjørnerod udtrukket i snaps.

I Middelalderhagen vokser Bjørnerod blandt køkkenurterne.