

Have-Kørvel

Anthriscus cerefolium

Have kørvel er en etårig urt, der bliver omkring en halv meter høj.

Den har oprette stilke, der er let hårede ovenfor hvert led. Bladene er stærkt fligede

Den blomstrer med hvide skærmbloster i maj, der modnes til sortbrune, aflange frøgemmer.

Både plante og frø dufter af anis og har siden middelalderen været dyrket for smagens skyld. Finthakket kørvel i kødsuppe, er fortsat en delikatesse, der giver forsommerens madlavning et tiltrængt tilskud af vitaminer og mineraler.

Have-Kørvel er en forædlet art, der kan findes forvildet i naturen.

Kørvel trives på fugtig skyggefuld jord, og kan sås allerede om efteråret, men også i det tidligste forår, hvor den hurtigt spirer og står parat til køkkenbrug efter få uger.

Vil man have kørvel til hele sommeren, kan man efterså planten hver 14. dag frem til efteråret.

Den sår gerne sig selv, og har man plads nok, kan det samme bed forynge sig år efter år.

Hele planten kan spises og egner sig godt til dybfrost. Kun de allermost udsøgte grønthandler forhandler urten frisk.

Have-Kørvel kan let forveksles med 'vild kørvel', der vokser i mange grøftekanter, eller med 'sødskaerm' også kaldet 'spansk kørvel', der også dufter af lakrids og er forvildede køkkenurter.

Der er også fare for forveksling med den giftige skarntyde, der blev Sokrates' endeligt. Denne er dog sjældent i den danske natur, men er man i tvivl, bør man som udgangspunkt, altid undlade at spise ting fra naturen, man ikke er helt fortrolig med. Muligheden for forveksling er måske årsagen til, at kørvel næsten er forsvundet fra køkkenet og apotekerens hylde, men urten er stadig et hit i finere fransk madlavning.

Den hjemlige kørvel gør sig godt som smagsforstærker i grønkål, spinatsuppe eller salat.

Som andre lakridsplanter, har Have-Kørvel været brugt til hostemedicin og kryddersnaps og de lakridsmagende frø er blevet givet glaserede som en slags slik.

Have-Kørvel indgår i den krydderiblanding, der forhandles som

'fine herbes', men den fine lakridsmag forsvinder desværre ved tørring.

Til gengæld egner Have-Kørvel sig godt til dybfrysning og det er som frostvare, planten forhandles herhjemme.

I Middelalderhaven vokser Have-Kørvel blandt køkkenurterne.