

Havesyre

Rumex rugosus

Havesyre bliver omkring en halv meter høj. De glatte lacetformede blade har stilke, der ofte er rødt anløbne. Den blomstrer i maj og juni og spreder sig ved frø.

Havesyre er en flerårig kraftig vækst med masser af bladgrønt, der kan høstes fra det tidlige forår.

Den er i familie med rabarber og har tidligere været brugt, som erstatning for disse.

Den kan tilberedes som spinat eller kål, men har ligesom rabarber et højt indhold af oxalsyre.

Den stammer fra egnene omkring Middelhavet, men har bredt sig til det meste af Europa og kan i dag findes vildtvoksende på sandede jorder og på enge og marker.

Havesyre regnes i dag blandt krydderurterne og blev dyrket i medicinhaven for sit høje indhold af c- vitamin, sin blodrensende effekt og sin evne til at stimulere appetitten.

Skønt munkene ikke kendte til eksistensen af vitaminer var de dog på det rene med, at sygdommen skørbug kunne bekæmpes med frisk grønt. Havesyrens høje indhold af c- vitamin var særdeles velegnet til dette formål.

Havesyre egner sig godt til kantbevoksning i urtehaven.

Før det blev muligt at importere citroner, var havesyren et dejligt frisk tilskud til madlavningen.

Den syrlige smag i blade og frø bevares ved tilberedning, og passer fint sammen med fisk og fjerkræ. I salatdressing kan den erstatte citron. Kold te af Havesyre, kan erstatte limonade på en varm dag.

Mindre sur er den engelske syre, Rumex patientia, der også kaldes patientkål eller munkerrabarber. Denne plante kan blive hele to meter høj, og er særdeles flot i urtehaven.

Vild syre, Rumex acetosa, er et almindeligt ukrudt i enge og grøftekanter. Den indeholder mere c-vitamin end citroner og mere a- vitamin end gulerødder.

Et stykke af roden fremmer mørning af sejt kød i suppegryden.

Syre har også en plads i blomstersproget, der blev brugt til at sende diskrete beskeder, hvor skriftsprog ikke var muligt. I buketter betyder syre 'tålmodighed'.

Det skal også bemærkes at den vildtvoksende danske 'skovsyre', selvfølgelig også fandt vej til gryderne, sandsynligvis lige så langt tilbage, som den har stået i skovbunden og fristet vitaminhungrende mennesker med sine lysegrønne kløverblade.

Skovsyre og bøgetræets første sarte blade er blevet spist af børn helt op til vor tid.

Havesyre står i Middelalderhavens bed med krydderurter.