

Havrerod

Tragopogon porrifolius

Havrerod er en toårig plante, der kom til landet fra Middelhavsegnene i 1600 tallet og blev dyrket til overklassen for sin lækre rods skyld.

Dens navn menes at skyldes dens milde velgørende smag.

Smagen sammenlignes med skorzonerrød og østers, der på engelsk har givet den navnet 'oyster plant.'

Medicinsk har planten været spist mod lever- og nyresygdomme.

Det første år sætter den grønne, lancetformede blade og en lang gul pælerod, som er denne del af planten, der er spiselig.

Man kan dog med fordel lade nogle planter stå tilbage efter høst, fordi den året efter vil blomstre med meget flotte, lilla kurveblomster.

Roden høstes i okt-sep. Grav den forsigtigt op, så alt kommer med og opbevar den i fugtigt sand.

Havrerod tilberedes og spises som skorzonerrød, kogt med lidt salt, smørdampet eller i ovnen med andre rødder, dog serveres den altid tilberedt, da roden er bitter i rå tilstand.

Når man skræller roden udskiller den en gummiagtig saft, der farver både fingre og

rod. Brug evt. handsker og læg dem i koldt vand med lidt citronsaft til de skal bruges.

Havrerod blomstrer om dagen men lukker sig om natten. Den formerer sig ved luftbårne frø, der som mælkebøtten svæver af sted med vinden.

Dyrkning af Havrerod kræver en solrig plet med dybdebehandlet jord, hvor roden kan udvikle sig. Vand i tørre perioder og giv lidt kompost til at leve af

Den sås direkte på voksestedet om foråret, når jorden har nået 8 graders varme eller i efteråret, mens jorden stadig er lun. Der beregnes 30 cm mellem planterne. Frøene er ikke særlig villige til at spire, forvent derfor kun, at omkring halvdelen af dem bliver til noget.

Frø af planten forhandles i Middelalderhaven, hvor planten gror i havens bed med køkkenurter.

Efter et halvt århundrede i glemmebogen, er dyrkning af Havrerod igen blevet aktuel med det nye nordiske køkken. Der forgår en vis produktion på Bornholm, hvor man også kan finde planten forvildet i naturen, men noget særligt potentiale i det industrialiserede gartneri har den nu ikke og må også i dag betragtes som mad for folk med pengepung til gourmetrestauranter. Planten er især talrig på Christiansø, den er også fundet ved pumpestationen ved Ålebæk strand på Møn.