

Løgekarse

Alliaria petiolata

Alle planter, der har 'kors'blomster, dvs. fire modsat stillede kronblade, blev tidligere kaldt for 'karse'.

Løgekarse bliver op mod 70 cm høj og har hjerteformede takkede blade, der sidder på stilke op ad stænglen.

Den har små, hvide blomster, der vokser i klaser hele vejen op. Den blomstrer i det tidlige forår og har en lang blomstringstid.

Den kan næsten klare hele den danske vinter, hvor grundbladene ofte forbliver grønne vinteren igennem, parat til at tage fat, så snart vejret arter sig.

Den kan nå at spire og blomstre og sætte frø på sin første sommer, men hvis den ikke når det, venter den bare til næste sæson.

Den hører hjemme i næringsrige skove og træffes typisk langs stier og i rydninger.

Den lugter og smager mildt af hvidløg, og har indgået i medicin og madlavning i lange tider. Den er i nær familie med kål, raps og sennep. Både blade og blomster er spiselige. Bladene

er selvfølgelig mest delikate, når de høstes unge. Allerede fra april måned, kan de bruges i salater, og til andre retter, hvor lidt løgsmag vil gøre godt. Blomsterne er velegnede til pynt på kødpålæg.

Det tilrådes at høste løgekarsen med saks, så planten kan vokse videre.

Man kan let forestille sig, at de friske grønne blade, satte en kærkommen smag på vinterens sidste forråd, når suleket var ved at være tømt, og melet var blevet surt. Løgekarse var da også en værdsat urt i fortidens selvforsynende husholdninger.

I dag er Løgekarse under udbredelse i hele landet, angiveligt pga af påvirkning fra landbrugets tilskud af næringsstoffer i luften, og optræder i dag hyppigt som haveukrudt i hele landet.

Den er velegnet til fremstilling af pesto og i frikadellefars og som suppevisk og indgår i det ny nordiske køkken.

I Middelalderhagen vokser den frem forskellige steder.