

Persille

Petroselinum crispum

Peter er den kristne verdens mest udbredte drengenavn.

Navnet betyder sten eller klippe, der på græsk hedder Petros.

Ifølge testamentet, fik apostlen Simon(Peter), tilnavnet af selve Jesus, der sagde:

'Du skal være den klippe, hvorpå jeg bygger min menighed.' (Mat. 16,17)

Navnet findes på alle kristne sprog: Peter, Piotr, Piet, Pierre, Pedro, Petter og på dansk blev det til 'Per'

Vi genfinder ordet i krydderurten 'per-sille', der fortæller os, at urten kan findes på klipper eller i stenbed.

Den stammer fra det sydlige Europa og blev indført til Danmark i løbet af middelalderen.

Grækerne kendte og brugte den bl.a. til guirlander og kranse om håret ved fester, men også i forbindelse med begravelser. De mente, at den fremmede potensen, og kunne fremkalde aborter.

Persille er en to-årig urt, der på andet år sætter en grøn skærmblostm med frø.

Gravide frarådes at spise af frøene.

Den har en kraftig pælerod, der bruges i supper.

Den dyrkes i to varianter, 'kruspersille' med stærkt krusede blade og bredbladet persille, der har glatte blade og navnlig bruges i Mellemøsten. De seneste års indvandring fra

Mellemøsten har betydet, at den glatbladede persille i dag forhandles herhjemme.

I Danmark bruges Persille i sovser og som fyld i rullestege og andre kødretter, og er en yndet urt til at pynte fade og smørrebrød. Om foråret er den især populær som drys på nye kartofler.

Den er længe om at spire(ca 14 dage) og røber sin sydlandske herkomst ved at falde sammen, hvis den udsættes for frost. Den indeholder meget jern og c-vitamin.

Saft af persille virker bakteriehæmmende og bruges som skintonic mod uren hud.

Medicinsk virker Persille sammentrækkende og har været brugt mod hæmorider, og hævede ben. Tygning af persille bruges mod dårlige ånde eller til at dække over lugten af tobaksrøg, alkohol og hvidløg. Smurt på insektbid hæmmer den kløe og smerte.

Persille har haft en stor betydning for det danske køkken, der i sidste århundrede var fattigt på grønt. Plantens jern og c-vitamin stimulerede produktionen af røde blodlegemer, og c-vitaminet øgede kroppens immunforsvar.

Persille er fortsat den mest brugte krydderurt i det danske køkken.

Den kan tørres til urtesalt, eller opbevares i fryseren.

I Middelalderhagen vokser både Kruspersille og Glatbladet Persille.