

Pastinak

Pastinaca sativa

Mange kender Pastinak som en rodfrugt, der forhandles i supermarkedets grøntafdeling og dyrkes på gartnerier eller i køkkenhaver. Den indgår i det hjemlige køkken som suppegrønt og nyder stigende interesse på den kulinariske arena, hvor udnyttelse af rodfrugter er det nye sort.

Hvad mange måske ikke ved, er at dens vilde fætter 'almindelig pastinak' hver sensommer pynter grøfterne med sine skærmbloomster.

Det siges, at Jylland er hvid, mens Sjælland er gul. Dermed menes, at vejkanterne i Jylland, hvert år i den tidlige sommer fremstår hvide af den vilde kørvels luftige blomster flor,

mens Sjælland i sensommeren prydes af rabatter, der er gule af almindelig pastinaks kraftige gule frøstande.

Pastinak er toårig. Det første år skal bruges til at samle forråd og danne en rod, det andet år skal forrådet bruges til at sætte blade og stilk, blomst og endelig frø.

Almindelig Pastinak kan blive over en meter høj. Bladene er fjersnitdelte og lugter tydeligt af pastinak.

Den vokser fra en pælerod og sætter en dobbeltskærm med små gule kronblade.

Plantesaften indeholder et stof, der kaldes furokumarin, der kan irritere huden.