

Tranebær

*Vaccinium oxycoccus*

Tranebær finder man i selskab med blåbær og tyttebær på hedernes og mosernes sure jordbund.

Det er en lille busk på 4-8 cm med trådtynde grene.

Bladene er blanke og små.

Busken er stedsegrøn, forstået sådan, at den ikke fælder løvet, der blot bliver rødbrunt med vinterens komme for atter at skifte til grønt, når foråret kommer.

Rodnettet er spinkelt men vidtstrakt.

Tranebær har små, nikkende lyserøde blomster og får runde røde bær.

Bærrene rødmer ujævnt og skal eftermodne før syltning.

Busken er udbredt i det meste af Norden.

Bærrene har en bitter-syrlig smag og indeholder benzoesyre, der er et naturligt konserveringsmiddel, som fødevarerallergikere skal omgås forsigtigt med.

De er også meget rige på c-vitaminer og indgår af samme grund i visse former for kosttilskud.

Tranebær har fra gammel tid været anvendt i kampen mod skørbug og gives som tabletter mod tilbagevendende blærebetændelse.

Effekten er dog omdiskuteret.

Til en traditionel amerikansk 'thanks-giving', hører der tranebærsovs af arten *makrocarpon* med til kalkunen.

Herhjemme høstes bærrene oftest til saft og syltning.

Tranebær var gratis at plukke og derfor et velegnet fritidsjob til børn og bærrene blev flittigt plukket. I Jylland blev den sure saft nogle gange brugt til at erstatte citroner og de tørrede bær til at sætte smag på grøden.

Saft af Tranebær kan bruges til at pudse sølvtøj og bærrene giver en rød, men ikke holdbar farve til tekstiler.