

Korn-Valmue

Papaver rhoeas

Kornvalmuen er en spinkel etårig blomsterplante, der trives godt på usprøjtede kornmarker.

Den enlige blomst sidder øverst på den svagt forgrenede stilk, der overalt er besat af stive småhår.

Hele planten indeholder en hvid mælkesaft, der er bitter og besk.

Den er indslæbt fra Middehavsområdet, muligvis med sædekorn, men var bofast i Danmark længe før middelalderen.

Kronbladene er højrrøde ofte med en mørk plet nederst.

Frugten er en lille, rund kapsel, hvorfra op mod 20.000 frø drysses ud af vinden.

Frøene indeholder planteoljer.

Frø af kornvalmue spirer hurtigt, og danner små rosetter, der kan overvintre.

Frø, der ikke har nået at spire, kan beholde deres spiringsevne i jorden i mange år for først at begynde sit liv, når jorden rodes op. For eksempel på krigsskuepladser. Fænomenet gjorde især indtryk efter det store slag ved Verdun 1. verdenskrig, hvor valmuer farvede området rødt følgende sommer. Valmuer siges derfor at trives af blod.

Gærde-Valmuen er en mindre art af valmue, der adskiller sig fra kornvalmuen ved at have en stilk, der ofte er let forgrenet i toppen.

Farven er blegere end hos kornvalmuen, men uden disses mørke plet og stilken er næsten hårløs forneden, mens frøkapslen er mere aflang.

Såvel korn- og gærdevalmue er almindeligt udbredt i Danmark.

Frøene som afføringsmiddel.

Medicinsk har de lægekyndige skelnet mellem den fine vilde kornvalmue og den store opiumsvalmue med den stærke gift.