

Have-Malurt

Artemisia absinthium

Fortidens mølkugler.

Foruden at holde møl ude af uldtøjet blev den kraftigt lugtende tørrede plante brugt til at bekæmpe indvoldsorm, utøj og andre dyr. Udtræk af planten brugtes til at vaske sig med (mod lus og lopper). Udtræk kan desuden bruges til at bekæmpe utøj i køkkenhaven, mens kviste af urten, kan holde hundekurven fri for utøj og kålen fri af larver. Malurt blandt uldtøjet er et effektivt middel mod møl.

I dag bruges planten til snaps, som den giver en kraftig bitter smag, en 'bjesk'.

Bitterstoffene i planten består af absinthin og thujon. De anses for at være er gavnlige for fordøjelsen. Begge stoffer er dog giftige i for rigelige mængder, og er i dag underlagt lovgivning. Stofferne indgår i dag, som smagsstof i fx, 'vermouth' og 'absint.'

Bitterstoffet, mindskede desuden kødelig lyst, og hjalp således til med at holde munkene på dydens smalle sti.

Malurt hører hjemme i Middelhavsområdet og er indført overalt i Europa, hvor den har været dyrket for sine helbredende egenskaber. I dag vokser den vildt mange steder, og kan findes langs kyster helt ud til vandkanten. Den har grågrønt løv, og lyser op blandt de mere mørkegrønne vækster.

Til snaps kan både den vilde 'Strand-Malurt' og den dyrkede 'Have-Malurt' anvendes på samme måde.

Den friske eller tørrede plante sættes på flaske. For at tørre planten hænges den i skygge et par dage. Den tørrede plante beholder sin aroma vinteren igennem også ved dybfrysning.

Den enkleste måde at lave bjesk på er, at stikke en gren i en flaske, overhælde med alkohol, og skænke direkte fra flasken. Man kan pifte smagen op med et par blade fra kvan.



Middelalderhaven fakta:

Have-Malurt kan nemt sprede sig fra haver, hvor den er plantet. Den er set på både Nyord og Møn.

Strand-Malurt er en oprindelig dansk plante. Den holder af at vokse langs vore kyster hvor jorden er saltholdig.

Tema: Lokale indførte planter

Tema: Snapseplanter