

Læge-Salvie

Salvia officinalis

Salvie findes i utallige varianter og dyrkes overalt i landets haver, både som prydblade og som krydderi. Den er kommet fra Sydeuropa omkring år 800, hvor Karl d. Store(768- 814) beordrede, at en lang række nytteplanter blev taget i brug i hans rige.

Hvad end man mener om høje herrer, der finder det bedst, hvis de selv bestemmer det hele, kan det dårligt nægtes, at Karls forsøg på at harmonisere Europas havebrug, har sat sig tydelige og gavnlige spor i både haver og madlavning.

Karls dekret foreskrev 90 planter, som undersåtterne havde at dyrke i et skrift fra 812, og skønt skriftligt materiale var sjældent, må brevet være nået vidt omkring, og resultatet kunne opleves i den berømte klosterhave i Sankt Gallen i Schweiz og i haven til Vitskøl kloster i Nordjylland.

Dens navn betyder, 'den frelsende' og den har i generationer været kendt for sin gavnlige virkning på en dårlig hals. Den anses for at styrke nerverne, afhjælpe rystende hænder og dæmpe feber. Den gavner fordøjelsen og er både bakterie og svampehæmmende. Teen hjælper mod nattesved. Den kan bruges som deodorant og er nyttig til tandpleje. Udtræk af planten farver håret mørkere.

Salvie er en flerårig halvbusk. Den er vintergrøn, men smider dog ofte overfrakken heroppe i det kolde nord. Den har grove grågrønne blade og blomstrer omkring juni med violette blomster, som navnlig bierne er glade for.

Den kan formeres fra frø, men også fra stiklinger.

Den foretrækker varm tør jord at vokse i. Den skal ikke skæres ned om efteråret, da de små nye skud er lidt sarte. Den bliver 3-4 år gammel og må så fornys.

Enkelte arter kan dog sprede sig selv ved frø, fx muskatsalvie, der har store blade og en flot, lyslilla blomsterstand.

Store planter kan deles og beskæres om foråret(aldrig om efteråret),så planten ikke bliver for høj og ranglet.

Salvie bruges især i retter af fed mad og te. Frugtduftende arter, som solbærsalvie, ananassalvie og citronsalvie benyttes i desalter og til pynt på kager.

Te af Salvie officinalis bør indtages med måde og over korte perioder(højst to uger), da bladene indeholder thujon, der ligesom thujatræet er giftigt.

Indholdet af thujon er højere i planter, der vokser i skygge og i nærheden af brændenælder.

Som så mange andre af de virksomme planter, er salvien forbundet med meget af det, vi i dag kalder overtro.

Selve planten er knyttet til planeten Jupiter, og har ry for at kunne give evigt liv!

En særlig suppe' saint-Germain suppen' gav dens opfinder hele 2000 leveår!

Suppen består af ærter, bacon, gulerødder, løg, timian og en håndfuld hele salvieblade, der koger i mindst tre timer. Retten smager lidt som den italienske minestrone-suppe og kan anbefales. Enberømt livseleksir, der blev tilskrevet samme herre, 'sain-Germain te', fandt endda vej til det danske kongehus.

Alle tilhængere er imidlertid for længst døde, så noget ufejlbarligt middel var det altså ikke!

Man har også mulighed for at bruge salvie i kærlighedslivet: Man høster tre blade og på det ene skriver man Adams og Evas navn, på det andet 'Jesus Maria' og på det tredje sit eget. Så brænder man de tre blade og lister asken ned i den udkårnes mad, og så skulle den ged være barberet!

Med en stik salvie i vandet kan man udtørre generende vandhuller og overvinde låste døre.

Det første kan være nyttigt at vide i tider med klimaforandringer, det andet kan være til gavn for computerhackere!

Interessen for salvie blomstrede op under 1. Verdenskrig, hvor lægerne søgte efter midler, der kunne afhjælpe krigens mange følgesygdomme. Indholdet af thujon gjorde, at man ikke anbefalede planten til indvortes brug, mens plantens bakteriehæmmende virkning blev udnyttet til sårbehandling.

I dag bruges salvie under tiden til urtebolcher, og te af bladene er fortsat et populært middel mod halsbetændelse.