

Rosengårds vilda läckerheter

Kirskål

Aegopodium podagraia

Växtplats: Kirskålen är ett av våra allra vanligaste trädgårdsogräs. Den förekommer på näringsrik mark över hela landet. Man finner den bland annat i buskage, dikesrenar, trädgårdar, skogsbyr och på odlingsmark.

Beskrivning: Kirskålen blommar med många vita små blommor som sitter i stora samlade flockar. Blomstängeln sticker upp ovanför bladen och är 20-80 centimeter hög. Den blommar oftast i slutet av juni, början av juli och i augusti. Kirskål växer alltid i täta bestånd och sprider sig med både frö och underjordiska rotutlöpare. Bladen är tydligt treflikiga och varje flik är äggrund med ojämnt sågade kanter. Bladen har en starkt aromatisk doft som påminner lite om selleri.

I matlagning: Plocka de unga skotten så länge de är glansiga. De är perfekta att använda i sallad eller till att steka i smör tillsammans med några vitlöksklyftor. Pressa lite citron över och du har en riktig gourmetförrätt att bjuda på. Det fungerar även bra att använda unga skott som spenat i pajer, piroger, grytor, soppor med mera. Värt att testa är även att slänga ner några nävar skott i omeletten eller pannkakssmeten. Äldre blad går bra att torka och använda som bladkrydda och i egna örtsalter.

I medicin: Förr i tiden ansågs kirskål kunna bota gikt. Det latinska namnet "podagraia" betyder just gikt om man översätter det.

Förväxlingsarter: Kirskålen kan förväxlas med några olika växter inom familjen flockblommiga växter. Exempel på förväxlingsarter är hundkex, vild palsternacka (de har båda ätliga rötter), jätteloka, odört och

sprängört (de tre sistnämnda är mycket giftiga). Alla kirskålens farliga släktingar blir i regel mycket större, både på höjden och växtmässigt. Dessutom växer de oftast ensamma. Om de växer med många exemplar på samma plats växer de aldrig lika tätt som kirskålen. En kirskålsplanta som växer ensam ÄR INGEN kirskålsplanta. Kirskålen växer alltid i mycket täta bestånd på samma plats.

Kul att veta:

För många är kirskålen förknippad med ångest och press, då den har en alldeles förträfflig förmåga att sprida sig och på så vis konkurrera ut andra växter i rabatten, planteringen och odlingarna. Men faktum är att det inte behöver vara så krångligt att göra sig av med den, eftersom den är alldeles ypperlig att använda som grönsak. Dessutom innehåller den mer näring än många av våra vanligaste grönsaker. Om man lär sig att använda den i sin matlagning kan man faktiskt hålla tillbaka den ganska rejält.

Ett tips för att hålla den i styr är genom kupning/täckning. Om det bara är ett litet bestånd kan man prova "krukkuping". Börja med att riva/klippa av all blasten på området och placera ut krukor över hela ytan så att de täcker marken. Vänta några veckor. Testa nu att försiktigt lyfta på några av krukorna. Om du lyckats ska det vara långa, späda vita kirskålskott som sticker upp. Plocka dem och sätt krukorna på plats igen. De vita skotten är superba att använda i alla typer av matlagning. Upprepa denna process några gånger på samma plats och kirskålen är väldigt snart försvagad eller borta.

Enligt Carl von Linné använde man på 1700-talet kirskålen kokt tillsammans med andra grönsaker och som en egen rätt. Kirskålsrot har används som både kaffesurrogat och ingerfärssubstitut.

