

Rosengårds vilda läckerheter

Lomme

Capsella bursa-pastoris

Växtplats: Lomme växer gärna på kultur- och odlingsmark, vid vägkanter, på jordhögar och andra av människan påverkade miljöer.

Växtbeskrivning: Lomme blir 10-50 centimeter hög och känns lättast igen på sina triangelrika/hjärtlika platta fröskidor. Dessa sitter strödda längs med blomstjälken. Lomme blommar med vita blommor under perioden maj-oktober. Markbladen sitter i rosett och är parflikiga. Stjälkbladen är i stället pillika.

I matlagning: Blad och fröskidor är goda att äta råa och kan användas som krydda i soppor och sallader. De påminner om smörgåskrasse i smaken.

I medicin: Lomme har många medicinska egenskaper och har använts flitigt runt om i världen. Lomme innehåller den ovanliga vitaminen K som får blod att koagulera. Därför har växten använts som blodstoppare, både färsk och torkad. Lomme är även antiinflammatorisk, bakteriedödande, sammandragande vid menstruation, samt bra för tarmarna och blodflödet. Avkok på blad och frön har använts för sårläggning över hela världen. Torkad och pulveriserad lomme kan effektivt ströslas på små och stora sår och för att stoppa blödningar. Mest effektivt är att lägga färska blad på såret, alternativt att tugga blad till en grön massa och lägga på. Undvik dock lomme invärtes om du har problem med njursten, njursjukdomar eller är gravid.

Förväxlingsarter: Lomme kan förväxlas med den närbesläktade pennigörten, som används som lomme i matlagning. Pennigört har dock mycket större rundade fröskidor som smakar ganska likt senap.

Kul att veta:

I Kina säljs lomme på marknader som uppskattad grönsak. Den fanns även på marknader i USA under 1800-talet. Av indianstammar har lomme använts flitigt som pulver vid sår och blödningar. Vissa ryska folkgrupper ska ha använt lomme vid behandling av könssjukdomar.

