

Rosengårds vilda läckerheter

Maskros

Taraxacum sp.

Växtplats: Maskrosen växer ofta på näringsrik mark och kan slå rot lite varstans. Den växer i gräsmattor, dikesgrenar, buskage, odlingar med mera.

Växtbeskrivning: Bladen är mer eller mindre tandade med en ihålig bladstjälk. Blomman är gul och stjälken ihålig. Om man bryter ett blad eller en stjälk, sipprar vit mjölksaft ut. Den är helt ofarlig. Hos många andra växter betyder vit mjölksaft ofta att växten är giftig.

I matlagning: Maskrosens späda blad är goda att blanda i sallad eller använda som spenat i matlagning. Större blad är något beskare, men kan efter förvällning med fördel användas i matlagning. Roten är full av kolhydrater, och är mycket besk. Genom att tvätta och hacka den i bitar och sedan koka i cirka 20 minuter försvinner de beska smakämnen. Ett annat sätt att få bort den beska smaken är att hacka roten och sedan blötlägga den i vatten i 1 ½ timme. Därefter påminner smaken om morot och palsternacka, och rötterna kan då användas på samma sätt, till exempel i stuvningar, gratänger, grytor, biffar, soppor och pannkakor. Av blommorna kan man göra både vin och saft. Sök på maskrossaft/maskrosvin på internet.

I medicin: Maskrosen har länge använts inom folkmedicinen och hela växten innehåller A- och C-vitamin. Bladen sägs dock innehålla högre halter.

Ett bra te kan göras på bladen eller roten. Teet motverkar matsmältnings- och magkatarrsbesvär, höjer aptiten, är urindrivande, är bra mot högt blodtryck, gör att inte kolesterol fastnar i kärlväggarna och ska dessutom vara blodrenande. Roten har dessutom en positiv inverkan på levern. Den vita växtsaften som det finns mycket av i blad och stjälkar kan effektivt

användas mot lättare brännskador från till exempel brännässla.

Förväxlingsarter: Maskrosen kan förväxlas med tussilago, ängshavrerot och mjölkdistel. Ingen av dessa är giftiga, men tussilagon är olämplig att äta. Maskrosens blomstjälk är bladlös och ihålig, medan ingen av förväxlingsarterna har båda dessa kännetecken.

Kul att veta:

Har du problem med maskrosor som dyker upp där du inte vill ha dem? Gör som fransmännen och använd dem i sallad. Eller varför inte testa kupning? Gör så här:

1. Riv av allt grönt ovan jord.
2. Placera en kruk eller en svart plasthink över maskrosen. Sätt en sten på toppen för att hålla kruk på plats och för att det inte ska komma in något ljus. (Det är inte nödvändigt, men bra.)
3. Vänta några veckor - och vips har du späda, fina vita blad att använda i salladen.
4. Genom att upprepa denna process några gånger dör maskrosen ganska fort.

Av maskrosens blomstjälkar kan man fläta fina kransar och armband. Blomstjälkarna går att använda som musikinstrument om man knipsar av blomstjälken och blåser i den tunnare delen. Den bredare delen av stjälken fläker man upp lite så att stjälken rullar sig. Detta gör att det blir lättare för ljudet att komma igenom.

Av maskrosens rot kan man framställa gummi, det vill säga latex. Det finns en speciell maskros, den ryska gummimaskrosen, som innehåller mer än 40 procent gummi! Maskrosen är en förnyelsebar gummikälla, som det verkligen inte är brist på.

Det arabiska ordet för maskros är harrfash, vilket betyder mark- eller vägsallad.

