

Dansk navn: Ensidig Klokke

(Latinsk navn): Campanula rapunculoides

Bornholmsk navn: Hawapæst, Hujnnatunga, Klokken fira, Årsdålamøj

Baggrund / evt. bornholmsk historie

Ensidig klokke er indført som nytteurt og prydblade. Den har været dyrket som grønsag. Her var det historisk set roden som blev anvendt på lige fod med gulerod.

Da den blev umoderne at dyrke, da der kom andre mere rigt-ydende afgrøder – viste det sig at den faktisk var svær at komme af med. Den fik ligesom skvalderkål status som et irriterende ukrudt. Derfor fik den navne som Hawapæst og Årsdålamøj. I dag er den bestemt ikke så almindelig som tidligere.

I N.H. Bergsteds Bornholms Flora (1883) nævnes det at Ensidig Klokke dyrkes hyppigt i haver og er f. eks. på Christiansø et besværligt ukrudt.

A. Larsen skriver i Bornholms Flora (1956) at Ensidig klokke er temmelig almindelig og ofte i mængde som ukrudt i haver og langs veje. Samt på Christiansø.

Der findes flere arter i Campanula-slægten. Alle kan spises.

Egnethed som fødevarer / I Køkkenet

Blomster og unge blade kan bruges rå i salater. Rødder kan snittes fint og bruges rå i salat, eller dampes/koges/smørsteges.

Blomsterne:

Smagen på blomsterne er dejlig bitter/sød og de fleste siger "ærte-agtig" når de smager den første gang.

Den smukke blå farve gør sig godt strøet ud over en side varmrøget laks eller bare i salaten. Som med andre blomster kan man kandisere dem. Eller man kan f.eks. lave en Prosecco gele som man sætter af flere omgange med et drys blomster i hvert "lag" - således at de bliver fordelt (ellers flyder de bare ovenpå).

I det hele taget skal man bare finde sit indre pyntedyr frem og gå amok i en gang "pincet-kokkeri". Og når man nu har fundet pyntedyret frem, - kan man også lige finde legebarnet. For hvis man driller myrerne i en myretue ved at vifte et par stilke blåklokker over tuen – så sprøjter de myresyre på blomsterne. De blå klokker virker nu som lakmus papiret i kemi-lokalet. Ved hver dråbe som rammer - skifter farven fra klar blå til lyserød. Ren trylleri og ganske underholdende – ikke mindst hvis man har ungerne med på sanke-tur. Men find nogle andre klokker til at tage med hjem til maden – myresyre er lige syrligt nok...

Rødderne:

Endnu ikke erfaringer med dette. Men da det netop er rødderne som tidligere har været anvendt forventes det at være en spændende ny/gammel grøntsag i køkkenet. Disse er dog ikke særligt store.

Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima

Planten er flerårig og vokser på næringsrig bund i haver, langs vejkanter og ved tidligere bebyggelsesområder. - Kan vokse på de fleste jordbundstyper. Men gerne veldrænet, moderat

fugtig jord. Når den er etableret kan den klare noget mere tørke. Den kan klare de fleste ph-forhold, incl. ret sur jord.

Den foretrækker sol - men kan klare let skygge. Planten er meget hårdfør overfor kulde.

Stænglen (som typisk bliver 30-10cm) er opret og mælkesaftholdig. Planten har takkede blade. De nederste blade er æg- til hjerteformede, mens de øverste blade er æg- til lancetformede. Den blomstrer i juli – september. Blomsterne er klokkeformede, violette og sidder i en lang, ensidig klase.

Sorter / varieteter

Der findes mange dyrkede haveformer.

Sædskifte

Ikke nødvendigt. Selvforyngende hvis man lader den sprede frø.

Jordbearbejdning

Ikke umiddelbart nødvendigt. Men frøspredning kan fremmes hvis jorden er bar.

Etablering / opformering / bestøvning

Den formeres typisk med frø. Men kan også roddeles og formeres med rhizomer.

I amerikanske beskrivelser af dyrkning, anbefales det at så om foråret efter sidste frost.

I "Permakulturhaven" anbefales det er så tidligt i marts så frøene når at få lidt frost inden de skal spire. Men plantens ry som "ukrudt" med stor succes med selvforyngelse fortæller at den fra naturens hånd sår sig selv i sensommeren.

Frøene er meget små. De kræver lys for at spire. Derfor bør de ikke dækkes ved såning.

Gødskning

Ikke nødvendig.

Ukrudtsbekæmpelse

Da den ikke trives i fuld skygge kan dette være nødvendigt.

Vanding

Frøplanter bør holdes med god fugtighed til de er veletablerede.

Sygdomme

Igen kendte

Skadedyr

Ingen kendte.

Høst og salgsklargøring

Høst blomster, (blade) og rødder i vokssæsonen.

Udbytte

Endnu ikke kendt.

Nøglepunkter i kulturen

Høst af blomster kan/skal foregå løbende over sommeren. Høst af rødder kan foregå på en gang.

Kildehenvisning

*How to grow Perennial Vegetables. Low-maintenance, low-impact gardening. Martin Crawford.

*Bornholmernes Urtebog, en samling gamle bornholmske navne på urter og planter og deres anvendelse i overtro, sygdom, arbejde. Hansaage Bøggild.

*Bornholms flora. 1956. A. Larsen

*Bornholms flora. 1883. N.H. Bergsted

*Gastro, artikel Pluk og Spis juni 2018, Thomas Guldbæk

*Permakulturhaven. Om flerårige grøntsager, skovhaver og gravefri dyrkning til selvforsyning og en levende fremtid. 2017. Karoline Nolsø Aaen og Tycho Holcomb.

Internetsøgning

www.naturporten.dk

www.gardeningknowhow.com

Egne erfaringer fra projektet

Fin fremspiring i egen såning. Men har måske været udfordret af tørke i etableringsfasen. Frø er sået i række i ukrudtsdug umiddelbart efter indsamling.

Indsamlet plante er plantet i ukrudtsdug, og har blomstret og sat frø.

Ensidig klokke vokser i projekt "Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter", j.nr. 16-3262-000053, på åben mark med følgende jordbundstal: Rt (pH) = 7,4, Pt (fosfortal) = 1,8, Kt (kaliumtal) = 11,4. Jorden indeholder 16,9 % ler, dvs at der er en lerjord, også kaldet JB 7.

Der er i etableringsfasen (såning af frø og plantning af indsamlet plante) blevet vandet manuelt. Og i den tørre sommer i 2018 blev sårækker og planter vandet manuelt på ugebasis.

Fødevareregnethed

Hvis du er kok eller fødevarereproducent, og tænker på at sælge fødevarer med vilde planter, kan Fødevarestyrelsens "Planteliste" bruges til at vurdere, om det er en god idé; Nogle planter må kun serveres i begrænsede mængder, i f.eks. snaps eller krydderi, eller der kan være dele af planten, som er uspiselige. Plantelisten kan bruges både af private og professionelle:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste/Sider/default.aspx>

Kontakter:

Denne planteprofil er forfattet af formidlingschef og naturvejleder Thomas Guldbæk, gaarden – Bornholms Madkulturhus (www.gaarden.nu), som også har bidraget med indsamling og viden om planternes kulturhistorie. E-post: thomas@gaarden.nu

Naturvejleder Tino Hjort Bjerregaard, Naturstyrelsen på Bornholm (www.nst.dk), har medvirket med indsamling og viden om planternes naturlige vækstbetingelser og voksesteder på Bornholm. E-post: xtb@nst.dk

Fødevarerådgiver Signe Folke, Bornholms Landbrug og Fødevarer (www.blf.dk) har skrevet afsnittet om fødevareegnethed, og bidraget med sin viden. E-post: sf@blf.dk

Er du interesseret i at høre mere om projektet ”Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter”, j.nr. 16-3262-000053, er du velkommen til at kontakte projektleder Elisabeth Falk, Bornholms Landbrug og Fødevarer, E-post: ef@blf.dk

Du er velkommen til at citere denne planteprofil, men kun hvis du opgiver kilden. Du er også velkommen til at bruge planteprofilens viden – men husk at det er på eget ansvar, og at viden kan ændre sig over tid.

Vi har i dette projekt fået særlig tilladelse af berørte myndigheder og private ejere til at indsamle vilde og forvildede planter. Vær opmærksom på, at du ikke umiddelbart kan gøre dette efter, og at det kan være ulovligt. Fjern aldrig planter fra beskyttet natur og fredede arealer.

Projektet er en del af bevaringsarbejdet med gamle danske husdyr- og plantegenetiske ressourcer, og er støttet af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Landbrugsstyrelsen

3. vers. 12.12.2019

Ensidig klokke, indsamlet i Arnager og plantet 7.7.2018

Frø indsamlet i Østermarie og sået 5.8.2018



Indsamlet plante
7.11.2018



Indsamlet plante
16.4.2019



Indsamlet plante
24.5.2019



Indsamlet plante
12.8.2019



Fremspirende kim-
planter 16.4.2019



Fremspirende kim-
planter 24.5.2019