

Dansk navn: Løgkarse

Latinsk navn: Alliaria petiolata

Bornholmsk navn:

Baggrund / evt. Bornholmsk historie

Løgkarse er 40-100cm høj og hører til korsblomstfamilien og dermed beslægtet med bl.a. diverse kåltyper og raps, rucola, radise, sennep, karse og peberrod.

Stænglen er ugrenet eller med få grene. Bladene er nyre- til hjerteformede nederst, mere spidse opefter, med groft tandede, tynde og ofte skinnende blade. Blomsterne er hvide og 4-6 mm. brede. Skulpen er 3-6 cm. lang, 2 mm. bred og nærmest 4-kantet. Blomstrer i maj-juni. Blomsterne af løgkarse værdsættes af mange insekter og tiltrækker sommerfugle – bla den smukke aurora sommerfugl.

Løgkarse er en af de ældste kendte krydderurter. Der er fundet spor af planten på indersiden af lerkar anvendt i stenalderkøkkenet. Men der er ikke mange oplysninger om plantens anvendelse i madlavning, selv om den givetvis har været brugt op igennem historien p.gr af dens tidlige fremkomst om foråret og den behagelige hvidløgssagtige smag. I udlandet blev den tidligt brugt i bl.a. fiskesaucer og i saucer til lammekød, hvor den f.eks. blev hakket sammen med knopper af hvidtjørn og lidt mynte og blandet med eddike og sukker..

Løgkarse har et stort indhold af c-vitamin og blev tidligere brugt i folkemedicin mod alskens dårligdomme - fra kløe til kolik, mavesår, gift og bronkitis.

Egnethed som fødevarer / I Køkkenet

Planten indeholder sinigrin og sinapin, der kendes fra sort sennep, en række æteriske olier samt A og C vitamin.

Løgkarse er en af de planter, der i løbet af de senere år har bevæget sig fra skidt til ære. Fra at være ugleset og kun blive betragtet som irriterende ukrudt, har den nu fået status som gourmetplante.

Løgkarse er meget anvendelig i køkkenet med dens smag, som er en krydsning af mild løg, sennep, karse og hvidløg - på engelsk kaldes den da også *Garlic mustard*, mens den på dansk også kendes som 'hvidløgskarse' eller 'frikadelleurt' - det sidste selvfølgelig fordi hakket løgkarse giver god smag til frikadellefarsen.

Som mange andre i korsblomstfamilien indeholder løgkarse sennepsolier som stimulerer appetitten – hvilket gør at den er fin til både lam, fed fisk, fedt flæsk osv..

Både blade, blomster, de umodne skulper, frø og rødder er spiselige.

Blade: i - salsa verde, gnocchi, kryddersmør, grøn salat, pesto, tærte, suppe, i en flækket og snøret oksemørbrad på grillen (eller udbenet lammekølle), frikadellefarsen, risotto, hjemmelavet friskost, scrambled eggs, ovnbagt laks, indbagt mellem to meget tynde lag knækbrød (rullet på pastamaskinen), de er også super smukke på indersiden at rispapiet i vietnamesiske forårsruller eller bare ovenpå pizza'en i stedet for rucola.

Blomster: Som pynt og i salater.

Grønne/umodne skulper: Snittet fint i hollandaise eller mayonnaise, syltede grønne skulper, fermenterede grønne skulper.

Frø: Tørrede frø som krydderi a la sennepsfrø.

Rod: Før blomstring kan roden bruges som peberrod.

Fra Fødevarestyrelsens liste:

"Bladene indeholder erukasyre og glukosinolater, mens indholdsstofferne i blomsten ikke er kendte. Den type glukosinolater, der er i løgkarse, kan nedbrydes til bl.a. blåsyre, der er giftigt. Den akutte referencedosis for blåsyre for en voksen kan blive overskredet ved et indtag på mere end 13 g friske blade eller godt 2 g for et lille barn. Hvis indtaget af blåsyre ligger under den akutte referencedosis, kan det med sikkerhed siges, at man ikke risikerer at blive dårlig af den indtagne mængde. Løgkarse bør derfor kun bruges i mindre mængder, som fx som krydderurt i maden, særligt hvis maden serveres for børn.

Markedsføring af løgkarse

Blade og blomster fra løgkarse er ikke novel food og plantedelene kan derfor markedsføres uden en forudgående novel food godkendelse. Ved markedsføring skal der dog tages hensyn til de sikkerhedsmæssige betæneligheder, der er ved et for højt indtag af plantedelene.

Bemærk at hvis plantedelene markedsføres som et ekstrakt eller olie, så vil denne markedsføring sandsynligvis være novel food og kræve en novel food godkendelse inden markedsføring."

Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima

Løgkarse er ganske almindelig på fugtig og næringsrig bund i løvskove, parker, krat, hegn, skovbryn og i haver. Ofte ses bestande, hvor de unge førsteårsplanter står mellem blomstrende 2-årsplanter. Den holder af delvis eller hel skygge - i direkte sol bliver den lidt pjevset og gullig.

Sorter / varieteter

Ingen kendte

Sædskifte

Løgkarse er to-årig.

Jordbearbejdning

Bar jord fremmer selvforyngelse.

Etablering / opformering / bestøvning

Den bør formentlig sås i eftersommeren for at høstes næste sommer.

Løgkarse sår sig selv villigt, hvor jorden er bar. Er den derfor først etableret kan man lade den selvforynge sig ved at lade den sætte frø.

Det første år danner den en roset af blade. Andet år skyder der en stængel med blomster – skulper og frø. Derefter dør den.

Gødskning

Kan evt gødes med kompost med nogle års mellemrum.

Ukrudtsbekæmpelse

Tåler skygge – men ved voldsomt ukrudtstryk kan bekæmpelse være nødvendig.

Vanding

Kan dyrkes i fuld sol, med vanding i tørre perioder er da nødvendig.

Sygdomme

Ingen kendte.

Skadedyr

Igen kendte.

Høst og salgsklargøring

Hele planten kan anvendes når den skyder op om foråret. Siden kan man plukke de spædeste blade og senere de nyspirede planter, der kommer frem i løbet af maj måned. Derefter blomster, skulper, frø og rødder.

Sæson: Marts – november, idet plantens forskellige stadier afløser hinanden.

Udbytte

Ikke kendt.

Nøglepunkter i kulturen

Kan udnyttes over en meget stor del af året.

Kildehenvisning

*Kompendium over udvalgte bornholmske spiselige urter og bær, Søren Espersen.

*Gastro, artikel Pluk og Spis juni 2017, Thomas Guldbæk.

Internetsøgning

*www.urtegartneriet.dk

*www.gardeningknowhow.com

*www.vildmad.dk

*www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/planteliste

Egne erfaringer fra projektet

Spirer villigt. Kræver evt. vanding i etableringsfasen. Fin fremspiring i egen såning. Men har været udfordret af tørke i etableringsfasen. Frø er sået i række i ukrudtsdug umiddelbart efter indsamling.

Løggarse 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 blevet vandet manuelt. I den tørre sommer i 2018 blev sårækker 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 fødevareregnethed, 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

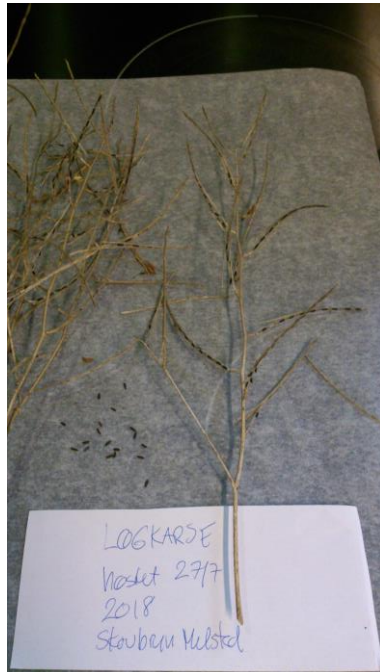


Miljø- og Fødevarerministeriet
Landbrugsstyrelsen

Version 3, 12.12.2019

Løgekarse, frø indsamlet ved Melsted den 27.7.2018, og sået efterår 2018

Indsamlet plante
27.7.2018



Fremspirende
kimplanter
16.4.2019



Kimplanter
24.5.2019



Småplanter
12.8.2019