

Dansk navn: Strandarve

Latinsk navn: Honckenya peploides

Bornholmsk navn:

Baggrund / evt. Bornholmsk historie

Denne urt har ikke historisk set været brugt særlig længe. Men med det nynordiske køkken er den virkelig hurtig blevet kendt og anerkendt som en meget velsmagende strandurt.

Mange madnørder og kokke kalder den mærkelig nok; "strandportulak". Dette forkerte navn er desværre blevet meget udbredt i "mad-kredse". Men der findes ikke noget som hedder strandportulak. Strandarve er altså dens rigtige navn.

Den vokser langs det meste af Bornholms kyst. Men i bevoksninger som dog hurtigt kan blive sårbare overfor overforbrug. Derfor vil det være interessant at kunne dyrke den. Også ud fra et rationalitets-synspunkt - da det tager tid at høste skånsomt på mange små lokaliteter på stranden.

Egnethed som fødevarer / I Køkkenet

Strandarve smager meget tydeligt af agurk - men også salt og mildt bittert. Smagen og friskheden varierer alt efter hvor den gror.

Strandarve tåler lidt tilberedning men mister hurtigt sin fine agurkesmag.

Brug den alle de steder du ellers vil bruge agurk - i salater, i tzatziki osv.

Men også i kold kartoffelsalat, let tilberedt som tilbehør til diverse retter, vendt i rugmel og friteret - og meget andet.

Den fungerer rigtig fint som lyn-syltet i en kryddereddike eller som fermenteret urt.

Den er også interessant i gin/tonic i stedet for agurkeskræl.

På Island skulle man efter sigende fermentere planten i valle. Dette skulle give en syrlig oliven-olie-smagende drik.

Frø skal ifølge visse kilder kunne bruges som krydderi og i melblandinger. Men der er meget arbejde forbundet med indsamling.

Planten er rig på A og C vitamin.

Fra Fødevarestyrelsens liste:

"Der eksisterer meget få data om plantens indholdsstoffer, men ingen sundhedsmæssigt betænkelige indholdsstoffer er identificeret. Der er ikke kendskab til forgiftningstilfælde efter indtagelse af strandarve.

På grund af den beskedne viden om plantens indholdsstoffer og eventuelle skadelige virkninger, bør planten kun spises i små mængder.

Markedsføring af strandarve

Da strandarve betragtes som en ny fødevarer (novel food), er det ikke tilladt at markedsføre planten til konsum med mindre, man kan forelægge dokumentation for, at planten ikke er novel food eller at brugen af planten bliver novel food godkendt i EU.”

Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima

De små 5-15 cm høje juletræ-lignende planter er lette at kende. De danner tætte tæpper på flere kvadratmeter på stranden. De vokser ikke i zonen med daglig overskylning. Men derimod oppe i det løse sand, hvor der kun sjældent kommer overskylning. Man ser den sjældent i næste zone hvor konkurrencen med andre vækster bliver for stor.

Strandarve foretrækker sandet, fugtig men veldrænet jord med neutral til basisk ph.

Sorter / varieteter

Ingen kendte i Danmark. Men planten kan være mere eller mindre langstrakte/kompakte i væksten – alt efter om den vokser i fuld sol eller let skygget.

Sædskifte

Ikke relevant.

Jordbearbejdning

Kræver løs, meget sandet jord.

Etablering / opformering / bestøvning

Strandarve har insektbestøvning (indeholder meget nektar) og sætter mange frø. Men det er dog ikke alle planter som producerer pollen og frø.

Den formerer sig også i høj grad ved udløbere.

Frøformering er endnu ikke afprøvet i Danmark – men i USA. Dette kan evt gøres i marts måned, i bakker som holdes udenfor i kulden. Alternativt kan frøene stratificeres i fugtigt sand ved 2C i 16 uger. Amerikanske forsøg har vist at en 12 timers lys/mørke cyklus giver markant bedre spiring end 24 timers mørke. Når planterne er spiret frem kan de prikles op i potter – som stadig holdes ude i kulden. De plantes på blivested først på sommeren. Man kan også så direkte på blivested.

Gødskning

Ikke nødvendigt. Eventuelt med tang-kompost med års mellemrum.

Ukrudtsbekæmpels

Det er forholdsvis vigtigt at holde konkurrerende ukrudt væk.

Vanding

Måske nødvendigt i tørre perioder.

Sygdomme

Ingen kendte.

Skadedyr

Ingen kendte.

Høst og salgsklargøring

De kan plukkes fra maj til oktober. Men midt på sommeren blomstrer planten og i denne periode er den meget træ-agtig og bitter. Men i sensommeren skyder den igen friske, saftige og sprøde skud i toppen. Måske skal man overveje at afsætte vårskud som friskvare - og sensommerskud som syltede/fermenterede, da disse kan være mere bitre og seje.

Da den vokser i løst sand kommer man let til at hive planten op med rod. Derfor skal man klippe de yderste sprøde spidser (4-6 cm) af planten og lade resten gro videre.

Skyl grundigt i koldt vand – der kan sidde meget sand i bladhjørnerne. Dette er dog mest udtalt ved høst på stranden hvor planterne udsættes for overskyldning af havvand.

Udbytte

Ikke kendt.

Nøglepunkter i kulturen

Ved rette pleje (sandblandet bed og evt vanding) kan der høstes i to sæsoner – forår og sensommer.

Kildehenvisning

*Around the world in 80 Plants – an edible perennial vegetable adventure in temperate climates. 2014. Stephen Barstow.

*Gastro, artikel Pluk og Spis september 2017, Thomas Guldbæk

Internetsøgning

*www.vildmad.dk

*www.fugleognatur.dk

*www.luontoportti.com

*www.practicalplants.org

*www.ediblewildfood.com

*www.courses.washington.edu/esrm412/protocols/HOPE.pdf

*www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevareer/planteliste

Egne erfaringer fra projektet

Har klaret sig forbavsende godt selv i tørre perioder – når man tænker på at dens naturlige voksested er på sandjord i skyldzonen. Har været udfordret af, at de indsamlede planter blev skadet ifm ukrudtbekæmpelse.

Indsamlet plante er plantet i ukrudtsdug.

Standarve 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.

Fødevareegnethed

Hvis du er kok eller fødevareproducent, 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 Fødevareministeriet
Landbrugsstyrelsen

3. version, 12.12.2019

Strandarve, indsamlet fra to lokaliteter ved Melsted 22.5.2018



Indsamlet plante
23.7..2018



Indsamlet plante
16.4.2019



Indsamlet plante
13.5.2019



Genvækst efter
buskrydning (uheld)
12.8.2019