

**Dansk navn:** Strandasters

**Latinsk navn:** Aster tripolium

**Bornholmsk navn:** Aster

---

### **Baggrund / evt. Bornholmsk historie**

Strandasters er en Halofyt – det vil sige en plante som er tilpasset at vokse i et miljø med højt saltindhold. Det er kun ca. 2% af alle klodens plantearter som er halofytter – i modsætning til glykofytter - som er alle dem som ikke tåler salt. Hvorfor er det nu interessant? Det er det fordi varmere klima på kloden har medvirket at vi i højere grad har brug for at vande vores afgrøder og derfor er begyndt at vande med havvand. Dette opkoncentrerer imidlertid salt i jorden og gør den mindre egnet til almindelig dyrkning – men derimod dyrkning af halofytter. Derfor skal vi i fremtiden måske til at dyrke disse arter til både biobrændsel, dyrefoder og menneske-mad. Der forskes en del i dette rundt om i verden. Man er meget langt fremme med feltforsøg i Belgien, Portugal og Morocco. Og urter som Strandasters har været i kommerciel dyrkning og solgt i Holland siden 1991. Her har man endda selekteret på varieteter af planten således at den får større blade og er resistent mod svampesygdomme. Så vores hang til vilde urter i maden her i nord, er ved at blive overhalet af fødevarerstrategiske og kommercielle interesser. Men det ændrer ikke ved det faktum at de (på verdensplan) forholdsvis få arter halofytter netop udgør den mest interessante gruppe af urter til sankning i Danmark – fordi de smagsmæssigt er super spændende. Og kystnære områder med mange forskellige plantezoner er derfor det foretrukne sted at gå på urtejagt. Flere af vores dyrkede urter og grønsager finder vi i naturlige, vilde udgaver ved kystnære områder – tænk f.eks. på kål og asparges.

Strandasters tilhører kurveblomstfamilien. En plantefamilie med ca. 1600 slægter og ca. 25.000 arter udbredt over hele verden. Herunder hovedsalater, mælkebøtte, jordskok, solsikke, tidsel/artiskok, cikorie/julesalat og mange andre. - Måske den familie med flest spiselige arter. Vi finder strandasters fra Skandinaviens kyster i nord - til Middelhavets strande og Portugals kyster i syd.

En gang for længe siden blev planten rundt om i Europa betragtet som fattigmandskost på lige fod med strandkål og salturt. Men disse arter er igen kommet til ære og værdighed. Du får dem ikke bare på de bedste restauranter - man kan også købe dem på markeder som for eksempel det fantastiske madmarked; Borough Market i London, hvor fiskehandleren sælger både salturt og strandasters.

### **Egnethed som fødevarer / I Køkkenet**

Bladene er sprøde og har en dejlig saftig konsistens. De smager af hav, tang, salt, rå østers og med en skarp syrlig næsten citrusagtig smag. Smagen af bladene på strandasters varierer meget fra sted til sted og kan være meget kraftig. Planter som bærer blomst har den mest markante parfumerede smag. De nederste blade er de mest saltholdige.

Bladene fra strandasters mister sprødheden hvis du tilbereder dem for længe – men de kan lige klare en meget skånsom tilberedning. De kan også bruges rå som drys/pynt. Eller strimlet/hakket i en olie og dryppet over en pasta, skaldyr eller fiskeret. Hvis du vil tilberede dem skal du blanchere dem ganske kort eller sautere dem kort i lidt smør (i Holland tilføjer de et lille drys revet muskatnød da det understøtter smagen). De kan syltes, men de bør ikke koge med i syltelagen. De store blade kan bruges til at snøre om en fisk som skal dampes. Blomsterne skal bruges rå uden nogen form for tilberedning.

Bladenes salte, syrlige og sprøde karakter gør at de fungerer i de fleste retter. Men det er naturligvis oplagt at bruge dem til alt (andet) godt fra havet.

### **Voksested / naturlige vækstbetingelser / Jordbund / Klima**

Der er Strandasters ved kysten i hele Danmark. Du finder den der hvor landet bliver oversvømmet af det salte vand - på strandenge, i marskområder og på stenede og sandede strande. Den tåler dog ikke alt for kraftige bølger. Men på Bornholm hvor den kan hage sig fast mellem klipperne og vedstensatte møler rundt om i landet, vokser den helt ude i vandkanten.

I England er den observeret i spredning indlands langs motorveje, da der her saltes om vinteren og der derved fremkommer et plantemiljø hvor salttålsomme planter har en fordel.

Foretrækker en ph på 6-8.

### **Sorter / varieteter**

Ikke i naturen. Men der findes mange haveformer som også kaldes strandasters. Disse er dog ikke identiske med den vilde form.

### **Sædskifte**

Staude – derfor ikke relevant. Men det ser ud til at den ikke bliver gammel. Derfor er det vigtigt at lade den selvforynge sig ved frø.

### **Jordbearbejdning**

Gerne sandblandet, stenet, fugtig jord.

### **Etablering / opformering / bestøvning**

Planten er fra naturens side meget omstillingsparat pga den naturlige placering i en zone som er meget udsat og ændrer sig meget. Stephen Barstow har lavet eksperimenter med at dyrke den både i sandet jord og i spande med ferskvand, i sin have – begge gødet med tang. Begge med succes.

Stephan Barstow nævner at den er let at formere både fra frø og ved deling. Ved frøformering skal den koldstratificeres. Derfor er efterårssåning (som efterligner naturen) det bedste.

### **Gødsning**

Der kan gødes med tang/komposteret tang

### **Ukrudtsbekæmpelse**

Vokser i blandede plantesamfund og tåler derfor et vist ukrudtstryk.

### **Vanding**

Nødvendig ved tørke.

### **Sygdomme**

Ingen kendte.

### **Skadedyr**

Ingen kendte.

### **Høst og salgsklargøring**

Klip bladene forsigtigt af og sørg for ikke at trække planten op. Blomsterhoveder kan også klippes af og bruges om pynt i maden.

Bladene kan du høste fra maj til september. Blomsterne finder du i juni til august.

### **Udbytte**

Stephan Barstow hævder at der kan høstes unge blade 6 gange på en sæson.

### **Nøglepunkter i kulturen**

Løbende høst i løbet af sæsonen.

### **Kildehenvisning**

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

\*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.

\*The forager handbook. A guide to the edible plants of Britain. 2019. Miles Irving.

Internetsøgning

\*[www.vildmad.dk](http://www.vildmad.dk)

\*[www.groww.fr/en/plants/sea-aster](http://www.groww.fr/en/plants/sea-aster)

\*[www.wildflowersofireland.net](http://www.wildflowersofireland.net)

### **Egne erfaringer fra projektet**

Omplantede planter har klaret sig OK – på trods af tørke. Den ene indsamlede plante er blevet delt (vegetativ formering) med 100 % overlevelse.

Indsamlet plante er plantet i ukrudtsdug, og har blomstret og sat frø. Frø er indsamlet og sået i ukrudtsdug i sårække i oktober 2019

Strandasters 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. Og i den tørre sommer i 2018 blev 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](http://www.gaarden.nu)), som også har bidraget med indsamling og viden om planternes kulturhistorie. E-post: [thomas@gaarden.nu](mailto:thomas@gaarden.nu)

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

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

Version 3, 12.12.2019

# Strandasters, indsamlet 22.4.2018, Melsted



Indsamlede planter  
23.7.2018



Indsamlede planter  
7.11.2018



Indsamlet plante  
16.4.2019



Delt plante  
16.4.2019



Delt plante  
13.5.2019



Plante afblomstret  
12.8.2019