

# SPRØD BLOMSTERKNOP

## Ny grønsag fra træet blærenød

Af Mira Illeris og Esben Schultz

### Grønsager fra træer

Dyrkning af enårige grønsager er tidskrævende, fordi der år efter år skal laves såbed, sås, udplantes, luges mv. Hvis vi i stedet kan dyrke, ikke bare nødder og frugt, men også nogle af vores grønsager fra træer i skovhaven eller -landbruget, kan vi spare dette arbejde og samtidigt gå over til en dyrkningsmetode, der vil lagre CO<sub>2</sub> i træernes ved og jorden og dermed modvirke klimaforandringerne.

Derfor er det interessant, jo flere grønsager vi kan dyrke fra træer og buske. Der findes forskellige træer og buske som lind, vin og morbær, hvor bladene kan spises som salat, men blærenød kan noget lidt andet.

### Oprindelse

Almindelig blærenød, *Staphylea pinnata*, er et lille dekorativt træ eller en stor busk, som bliver 2-4 meter høj og bred.

I Sydøsteuropa vokser træet vildt under eg, bøg og lindetræer og har også været dyrket gennem årtusinder, og høsten herfra anses i Sydøsteuropa for en delikatesse.

### Nødder

Nødderne, som sidder i en stor grøn "papirkapsel", høstes i oktober og november, er knap 1 cm i diameter og med en meget hård og glat skal. De har derfor været brugt som perler til smykker. Selve nødden har en fin smag, men vi synes ikke det er arbejdet værd at knække den hårde skal for at få den lille nød ud.

Philipp Weiss og Annevi Sjöberg<sup>1</sup> har erfaret, at de umodne nødder kan høstes i august, hvor skallen er lettere at knække. De rister dem ved svag varme, så nødden svinder lidt og dermed bliver lettere at knække og få ud.

### Blomsterknopper

Hvor nødderne er svære og tidskrævende, er blomsterknopperne til gengæld lette at høste, og vi synes det er her, træet virkelig producerer noget særligt. Blomsterknopperne hænger i rigelige mængder i klaser i maj og juni måned og høstes lige før de springer ud. De kan spises rå i salat, mælkesyres, eddikesyldes eller svitses til en wokret. De har en sprød konsistens og mere fylde end flerårige bladgrønsager.

Smagen er nøddeagtig og lidt parfumeret. Vi har ladet andre smage den, og de fleste synes, den er delikat, mens enkelte synes, den er for parfumeret, så ligesom koriander deler blomsterknopperne lidt folk. Høstes knopperne ikke, bliver de til smukke og velduftende blomster.

### Dyrkning og formering

Træet vokser og producerer mest, hvis det plantes i en humusrig og fugtig jord med en solrig placering, men det er hårdført nok til at vokse alle steder i Danmark.

Træet rodskyder og vil derfor let kunne opformeres til flere træer ved at grave rodskud op. Det er også muligt at formere dem med stiklinger eller ved såning, hvor der laves et lille hul i nøddens hårde skal for at få en bedre spiring.

### Andre arter

I Kaukasus dyrkes arten *Staphylea colchia*, og her anses blomsterknopperne også for en delikatesse, men nødderne er mindre end hos almindelig blærenød.

I Kina og Japan er arten *Staphylea bumalda* en vigtig grønsag, som høstes i naturen. Vi kender ikke til, at nogen har dyrket disse arter i Danmark eller Norge, men de skulle være hårdføre nok til at vokse i hele det tempererede klimabælte.

1) Skogsträdgården, 2020, Hälsingbo Skogsträdgård.

