



Røde nyper, gule ildkvedepler, svarthyllbær og oransje tindvedbær. Foto: Sølvi Svendsen

Hagens prydplanter inn på kjøkkenet?

Sølvi Svendsen¹, Siv Fagertun Remberg²

¹Bioforsk, ²Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB)

Kontaktperson: solvi.svendsen@bioforsk.no

I dagens villahager og parker er det en helt annen sammensetning av planter enn for bare noen tiår siden. I villahagen på 60-tallet var det vanlig å dyrke bær for safting og sylting og frukt for lagring eller konservering til vinterbruk. Utvalget av sommerblomster, stauder, busker og trær har økt, og vi planter andre arter og sorter enn vi gjorde før. I dag velger vi flere arter av trær og busker som ikke er stedeegne for Norge, men importert materiale. Det vil si planter som betraktes som eksotiske og annerledes enn det som vokser rundt oss til vanlig. Vi velger kanskje også flere planter for pryd og ikke så mye for nytte lenger, fordi utvalget av grønnsaker, frukt og bær i matbutikkene er stort og alle arter er tilgjengelig hele året. Vi lever et "hurtigere" liv med mindre tid til å konservere det vi kan høste av naturen. Tidligere hadde konservering av hagens frukt, bær og grønnsaker et økonomisk motiv. Nå er denne typen arbeid noe man gjør for å lage et spesielt produkt eller til en spesiell anledning.

1 a Ubrukte ressurser i hagen

Tidligere var bærvekstene rips, solbær, stikkelsbær, bringebær og jordbær svært vanlige. Epler, pærer, plommer og moreller var også nokså vanlige å finne i en villahage på sekstitallet. Av ville vekster ble det høstet blåbær, bringebær, tyttebær og nyper. Molter og bjørnebær ble høstet der de fantes.

Folk vil ha nye smaker og sunn mat. I Norge ble det konsumert 53 kg frukt og bær per

person i 1995 og 67 kg i 2005, men denne økningen er ikke dekket av norskprodusert vare. I tråd med at vi tilegner oss mange nye og spennende arter i bugnende frukt- og grøntdisker i matbutikkene, kan man fort glemme verdien av de gamle eller stedeegne planteartene. Flere av hagens planter, som i tillegg til å være prydplanter, kan også brukes på kjøkkenet. Eksempler på dette er aronia (svartsurbær), ildkvede, tindved, nyperoser, rogn, svarthyll og hageblåbær. Dette er flotte

prydplanter, men de har også egenskaper som kan danne grunnlag for nisjeproduksjon innen landbruket, et eksklusivt og smakfullt produkt fra egen hage eller også dyrkes for den helsemessige gevinsten (tabell 1). Ulempen med noen av artene er at de har spisse og lange torner, slik at høstingen kan bli litt vanskelig. Er man klar over dette og kler seg godt og bruker hansker innimellom, så går det greit.

Noen av disse planteartene er også testet ut for kommersiell dyrking. Likevel er det ofte lang vei fra å være en botanisk interessant planteart til kommersiell dyrking. Dette inkluderer utfordringer innen agronomi, industri og markedsføring. Kommersiell dyrking av nye planter setter krav til produktivitet, lettvinnt høsting og tilpassing til eksisterende produksjon.

Tabell 1. Oversikt over pryd-, nytte- og ernæringsverdi, og herdighet hos aronia, tindved, ildkvede, rogn, hageblåbær og svarthyll. Herdighet 2= kan bare plantes i de aller beste strøkene i landet, 8= kan plantes over hele landet

Navn	Egenskaper			
	Prydverdi	Nytteverdi	Ernæring- og helseverdi	Herdighet ¹⁾
Aronia (svartsurbær) <i>Aronia melanocarpa</i>	Blomstring (hvite), kraftige høstfarger på bladverk	Saft, syltetøy	God antioksidantkilde, blodtrykksregulerende	6-7
Tindved <i>Hippophae rhamnoides</i>	Dekorative oransje bær	Syltetøy	God C-vitaminkilde: 100-200 mg per 100 g frisk vekt ²⁾	7-8
Ildkvede <i>Chaenomeles japonica</i>	Blomstring (rød-oransje), gule frukter	Gelé		4-5
Rogn <i>Sorbus aucuparia</i>	Blomstring (hvite), dekorative røde bær om høsten	Gelé		8
Hageblåbær <i>Vaccinium corymbosum</i>	Kraftige høstfarger på bladverk	Saft, syltetøy	Antioksidantinnhold (3,64 µm/100 g frisk vekt målt i FRAP-verdi) ³⁾	3-5
Nyperose <i>Rosa</i> spp.	Blomstring (hvite, rosa, cyclamen), røde nyper	Syltetøy, te, suppe	God antioksidantkilde (39,46 µm/100 g frisk vekt målt i FRAP-verdi) ³⁾ . C-vitaminkilde: se tabell 2	<i>R. rugosa</i> 8 <i>R. moyesii</i> 4-5
Svarthyll <i>Sambucus nigra</i>	Blomstring (hvite) om sommeren, dekorative blader	Saft, te	Antioksidantinnhold 4,31 µm/100 g frisk vekt målt i FRAP-verdi ³⁾	4-5

¹⁾ Lønø, K. & Skaarer, N. 1998 ²⁾ Appelgren, M. 2005 ³⁾ Blomhoff, R. 2006

1 b Verdien av å spise frukt og bær

Et kosthold rikt på frukt, bær og grønnsaker har positiv effekt på helsa vår. I mange undersøkelser er det vist at hvis vi øker inntaket av disse produktene, minker risikoen for å utvikle ulike ikke-smittsomme sykdommer som blant annet hjerte/kar-sykdommer, visse typer kreft, og diabetes type 2. Dette er sykdommer som i dag utgjør en stor trussel, og som tar flest liv i den industrialiserte verden i dag.

Frukt og bær inneholder ulike komponenter i varierende mengde. Ved å spise frukt og bær, får man i seg mye væske. Frukt og bær inneholder også i tillegg en del vitaminer, mineraler og sporstoffer i varierende mengde.

Noen av disse stoffene er bioaktive stoffer. Innenfor denne gruppen igjen finner vi antioksidanter, som blir beskrevet i kapittel 1 c. Det er påvist store forskjeller i innholdsstoffer i frukt og bær. Det kan variere mellom artene, men også mye fra sort til sort. I tillegg til genetisk variasjon, er det også fysiske faktorer som kan påvirke innholdet, blant annet UV-lys og ulike kulturtiltak.

Verdien målt som helsegevinst er av stor betydning. Men man må ikke glemme at verdien av å spise frukt og bær er større enn dette. Vi er så heldige å kunne fråse i disse flotte matvarene, velge og vrake i arter, sorter, størrelser, farger og smaker. Så - én ting er den helsemessige gevinsten vi får av å

spise disse produktene, en annen ting er den store gleden rundt det å velge ut, tilberede og spise produktene.

Det er i dag et stort fokus på å spise mer frukt, bær og grønnsaker. Som kjent skal man spise 5 om dagen, gjerne også mer. Dette målet kan oppnås ved at man gjør det til en vane å ha frukt og grønt til hvert måltid, og gjør det til en naturlig del av det daglige inntaket av mat. I tillegg må produktene bli servert der folk er, i den tilstanden folk ønsker det, til den prisen som er akseptabel. Ved å øke kunnskapen om de forskjellige produktenes egenskaper, kan også konsumet øke.

1 c Hva er antioksidanter og hvilken funksjon har de?

Som beskrevet i 1 b, har en del undersøkelser vist positiv sammenheng mellom inntak av frukt, bær og grønnsaker og redusert risiko for ikke-smittsomme sykdommer. Av mange ulike innholdsstoffer i frukt og bær, er det antioksidantene som har fått mest oppmerksomhet den senere tiden, en gruppe stoffer man tror gir den positive virkningen.

Virkningsmekanismen til antioksidantene ligger i at de kan donere ett elektron til det som kalles frie radikaler. Frie radikaler er stoffer som er veldig reaktive, og som kan ødelegge mye på søken etter ett elektron for å bli "hel". Kroppen vår har et naturlig forsvarssystem som kan hamle opp med de frie radikalene. Men, i ulike situasjoner kan mengden av frie radikaler hope seg opp i kroppen vår, uten at antioksidantforsvaret klarer å rydde opp i problemet. Da får man det som kalles oksidativt stress, eller oksidativ skade. Dette er knyttet opp til utviklingen av en del sykdommer. Forskere tror at man kan styrke dette antioksidantforsvaret ved å spise matvarer som er rike på antioksidanter.

Frukt og bær inneholder mye antioksidanter, og innholdet er generelt litt høyere i bær enn i frukt. Men både mengde og type antioksidanter varierer mellom de ulike artene og sortene. De viltvoksende artene viser seg å inneholde mer enn dyrkede sorter av samme art. Dette kan henge sammen med at antioksidanter i planter beskytter dem mot blant annet UV-lys og insektangrep, men de kan også virke attraktive, slik at blomster blir pollinert, bær blir spist og frø blir spredt.

2 Aronia (*Aronia melanocarpa*)

Botanikk

Aronia kalles også svartsurbær eller surbær og tilhører rosefamilien. Den har store hvite blomsterklaser på forsommeren og flammende høstfarger når kveldene blir mørkere (figur 1 og 2). Da får den også store mørkeblå, nesten svarte bær (figur 3). Også utenom blomstringen og høstprakten har den flott bladverk med litt læraktige, mørkegrønne, glatte og glinsende blader uten torner eller tagger. Buskene blir en til to meter høye.

Voksested

Aronia eller svartsurbær har vært dyrket som en prydvækt her i landet en stund, enten som enkeltbusk i bed eller som hekk eller som beplantning i rundkjøringer og ved rasteplasser. Aronia kan plantes over store deler av Norge, til og med på klimatisk gode steder i Nord-Norge.

Bruk

Bærene er "snerpete" å smake på, derav navnet surbær, men så visst ikke giftige. Saften er nydelig mørk rød, nesten svart (figur 4). Tilsetning av sukker runder av smaken som er besk på grunn av garvesyre. Aronia kan blandes med eple som gir fin smak på saft og syltetøy.

Fargestoffet er mer varmestabilt enn hos solbær og jordbær, men dårligere enn for druer og hyll, men den blir lite brunfarget ved lagring. Aronia har en sterk farge og den kan brukes som tilsetning til svaktfargete safter og andre matvarer for å gi det en kraftigere farge. Fargen er så sterk at den også kan brukes til farging av tekstiler.

Aronia inneholder svært mye antioksidanter (13,5 µmol/100 g), faktisk nesten dobbelt så mye som ville blåbær (7,1 - 8,6 µmol/100 g) som har vært sett på som en svært god antioksidantkilde. Det hevdes at aronia skal styrke immunforsvaret, regulere blodtrykket, senke kolesterolinnholdet, beskytte urinveiene og fordøyelsen, og styrke hjertet. I tillegg regnes aronia å være bra for diabetespasienter fordi saften kan drikkes uten sukkertilsetning. I Nord-Amerika ble svartsurbær brukt som en mat- og medisinplante blant indianerne, og aronia er nå et stort helseprodukt i USA og Tyskland. I

Øst-Europa er også aronia kjent i folkemedisinen, men i Norge inntil nylig bare som prydblant. Den ble blant annet brukt som blodtrykksregulerende middel i Russland.

Aronia har mange flere bruksområder, som fyll i pai, som saft, syltetøy (muligens i blanding med eple), gelé og puré.

Dyrking

Aronia trenger ikke skjæring de første tre årene, men seinere fjernes eldre greiner slik at det står igjen 5-6 nye skudd hvert år. En kan regne med 5-6 kg bær per busk per år. Aronia er velegna som prydblant og kan overta en del av bruksområdet for blankmispel. Bærene kan normalt høstes i hele september.

Kommersiell dyrking i Norge

Aronia er frøformert og planter kan ikke importeres pga. faren for å få inn den farlige skadegjøreren pærebrann. Ved kommersiell dyrking plantes 2-3 år gamle busker i hekker

med fire meters avstand og 75 cm mellom plantene. Det er lang etableringstid og plantene er svært avhengige av jordsmonnet. Første høsting kan skje det fjerde året etter planting med maksimal høsting det sjette året etter planting. Da kan man høste opp til 1000 kg per daa.

Gjødsling må utføres med forsiktighet, læreboka sier 5 kg N per daa for å unngå kraftig vegetativ vekst. Det hevdes at aronia er vanskeligere å stelle enn solbær. Plantene er fri for skadegjørere og det brukes ikke plantevernmidler i kommersielle dyrking av aronia, men både elg, rådyr og særlig trost kan være problematiske.

Bærene modnes 3-4 uker etter solbæra og høstes i slutten av september i Sør Norge. Bærene henger lenge på busken og bør være skikkelig modne før høsting, så en må tåle noe skruppne bær på buskene før høsting. De som dyrker aronia kommersielt har foreløpig levert bærene til juice-pressing og får et saftutbytte på 82 %. Danske forsøk har gitt 9-12 kg bær per busk.



Figur 1. Blomstrende aronia. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 27. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 2. Aronia i høstfarger. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 27. September 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 3. Aronia-bærene er mørke og gir en saft med sterk farge. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 6. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen.



Figur 4. Aroniasaft er mørk og har kraftig fargepigment. Foto: Ragnar Våga Pedersen.

3 Nyperoser

Botanikk

Nyperosene hører til rosefamilien og kategoriseres som buskroser og kan bli om lag to til tre meter høye.

Bruk

Plukking av nyper som en del av husholdningen er gått sterkt tilbake. For noen tiår siden var det ikke uvanlig å høste nyper fra ville busker i skogkanter og andre steder hvor de ville artene i roseslekta vokser. Nypene ble tatt med inn på kjøkkenet og lusene (frøene) fjernet og det røde kjøttet tørket i stekeovnen og lagt på store norgesglass. Utover høsten og vinteren ble de

tørkete fruktene kokt opp med vann, silt og servert enten som lunken eller kald suppe. Danskene mener at rynkerose (*Rosa rugosa*) er mest anvendelig til marmelade, mens hunderose (*Rosa canina*) egner seg best til suppe. Dansk litteratur foreslår å fryse hele nyper først, for så å "flækkes med en kødhammer" i frossen tilstand. Frøene kan da forholdsvis lett frasorteres. Fruktkjøttet utgjør en halv- til to tredeler av nypens vekt avhengig av arten.

Har du plantet nyperoser i hagen er det altså ingen grunn til å la være å høste nypene og leke seg litt på kjøkkenet med en meget god C-vitaminkilde (tabell 2 og 3).

Tabell 2. Oversikt over C-vitamininnhold i noen nyperosearter sammenlignet med jordbær og appelsin som regnes som gode C-vitaminkilder.

Art	C-vitamininnhold i mg per 100 gram spiselig vare
Hunderose (<i>Rosa canina</i>)	400-790 ¹⁾
Mandarinrose (<i>Rosa moyesii</i>)	2290-2330 ¹⁾
Rynkerose (<i>Rosa rugosa</i>)	700-1060 ¹⁾
Appelsin	51 ²⁾
Jordbær	69 ²⁾

¹⁾Kühn, B.F., 1992. ²⁾ Opplysningskontoret for frukt og grønt, 2008

Tabell 3. Oversikt over egnete bruksområder for tre nyperosearter. x=egnet, xx=velegent (e. Kühn, B.F., 1992)

Art	Anvendelse		
	Marmelade	Gelé	Suppe
Hunderose (<i>Rosa canina</i>)			xx
Mandarinrose (<i>Rosa moyesii</i>)	x		x
Rynkerose (<i>Rosa rugosa</i>)	xx	xx	x

Dyrking

I Øst-Europa kan foredla sorter gi 500-800 kg nyper per dekar. Plantene bør beskjæres fordi gamle greiner er lite fruktbare. Mjøldogg, roserust, svartflekksjuke og nypeflue kan være plagsom, men dette kan bøtes på ved foredling til resistent plantemateriale.

Rynkerose (*Rosa rugosa*)

Botanikk

Rynkerose er en busk på en til to meter (figur 5). Blomstene er store, rosa eller hvite og kommer i juni og utover mer og mindre helt til høsten (figur 6). Den kjennetegnes på de rynkede bladene og de tett tornebesatte greiene (figur 7 og 8). Rynkerose tåler mye salt i jorda og konkurrerer derfor godt på strandmarker hvor den binder sanda, slik at en unngår sandflukt. Nypene er store, oransjerøde, kjøttfulle, runde og noe flattrykte (figur 7). Rynkerose er

remonterende og vi finner derfor blomster og ferdige nyper på samme busk ut gjennom vekstsesongen (se bildedatoer på figur 6 og 7).

Voksested

Rynkerose tåler skrinn og tørr jord og har vært brukt mye i veibeplantninger. Der en skal stenge for gangtrafikk, kan rynkerose brukes og vil danne et effektivt stengsel på grunn av det tette ugjennomtrengelige krattet som dannes. Rynkerose er en svært vanlig art i norske hager og mer og mer vanlig blir den også utenfor områder som ikke er beplantet. Planta finnes langs kysten til Lofoten, men også noe langs veikanter i innlandet, men kommer opprinnelig fra Nord-Øst Asia (Nord-Kina, Korea og Japan i 1845).

Bruk

Nypene kan brukes til syltetøy, suppe og te og brukes også i konserverindustrien.

Dyrking

Rosa rugosa modner over en lang periode og egner seg derfor ikke til maskinell høsting i kommersielle dyrking. For å få størst mulig blomstring og nypeavling, bør de tynneste årsskuddene og skudd som er mer enn ett år gamle skjæres vekk, i tillegg til å toppe de tjukkeste. Rynkerose setter rotskudd, og har tykke skudd som er hårete og tett tornete.

Planta er innført og sprer seg nå vilt.

Rynkerose står på artdatabankens svarteliste over arter som sprer seg uten kontroll, og karakteriseres som en "internasjonal problemart", spesielt i kystnære områder, langs strender. Bekjempelse er vanskelig og krever tiltak over en årrekke.



Figur 5. Tindved- og rynkerosekratt i Rinnleiret naturreservat, Levanger kommune, Nord-Trøndelag.
Foto: Bolette Bele



Figur 6. Blomstrende rynkerose (*R. rugosa*). UMB parken, Ås kommune, Akershus. 6. august 2007.
Foto: Sølvi Svendsen



Figur 7. Rynkerosens (*R. rugosa*) nyper er store, runde og kjøttfulle. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 8. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 8. Stengelen på rynkerosen (*R. rugosa*) er tett besatt med store og små torner. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 3. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen

Mandarinrose (*Rosa moyesii*)

Botanikk

Mandarinrosens blomster har en sterk og flott rødfarge med gule pollenblad og er karakterisert som "enkel, men med en opprinnelig skjønnhet" (figur 9). Den blomstrer rikt og intenst i et par uker i juni-

juli. Busken kan bli opptil tre meter høy. Nypene karakteriseres som langstrakte, flaskeformet og oransjerøde med lange, store begerblad ytterst (figur 10). Tornene er gulaktige, rette og sitter to og to sammen på skuddene.

Voksested

Mandarinrose er anbefalt brukt på naturtomter, men også som bakgrunn til sitteplasser og lavere vekster i parker og hager. Mandarinrose regnes som nøysom, men bør plantes på en solrik plass med godt drenert jord. Beskjæring er vanligvis ikke nødvendig hvis plantene ikke skades av frost og snø. Opprinnelig kom den fra Vest-Kina i 1894.

Bruk

Mandarinrosens nyper egner seg best til suppe og marmelade



Figur 9. Blomstene til mandarinrosen (*Rosa moyesii*) har en vakker rød farge. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 13. juni 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 10. Nyper av mandarinrose (*Rosa moyesii*). UMB parken. Ås kommune, Akershus. 6. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen

Hunderose (*Rosa canina*)

Botanikk

Hunderose kan bli fra en til fire meter høy og kan bli en stor, brei og rikt greina busk. Blomstene er rosa (figur 11). Den har lange bueformete greiner med lange kraftige kloforma torner (figur 12). Nypene er små, smalt avlange eller egg- til kuleforma, med skaft som er lenger enn nypa - og de blir seint modne. Den vokser i skogkanter og berg, tørre bakker og beitemark.



Figur 11. Blomstrende hunderose (*R. canina*). UMB parken, Ås kommune, Akershus. 13. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 12. Hunderosen (*Rosa canina*) har kraftige kloforma torner. UMB parken. Ås kommune, Akershus. 3. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen

4 Tindved (*Hippophae rhamnoides*)

Botanikk

Tindved hører til tindvedfamilien. Planta er en rikt greinet busk som blir om lag et par meter høy (figur 13) og flere sammen kan danne et ugjennomtrengelig kratt (figur 5). Blomstene hos tindvedplanta er små og gjør lite av seg og har liten pryddverdi (figur 14).

Bladene er lange og lansettformete. Tindved får små oransjegule bær som blir 6-10 mm i diameter og er rike på C-vitamin (figur 15). Bærhøstingen kan være vanskelig på grunn av at de henger fast i veden og har kraftige, spisse torner (figur 16). Fruktene er store som erter og modner ved bladfall utpå senhøsten, og kan henge på lenge utover vinteren. Blada er hele og smale med sølvblanke skjoldhår.



Figur 13. Tindvedbusken er dekorativ med fargerike bær og sølvaktig bladverk. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 6. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen

Bruk

Tindved har fått det norske navnet sitt på grunn av at veden ble brukt til å lage rivetinder der planta vokste vilt. Bærene karakteriseres som saftige og sure med en særpregt aroma. De kan brukes til saft, gelé og syltetøy.

Voksested

Det har vært planta en del tindved, men den er også viltvoksende noen steder i Norge blant annet i Lom, langs Trondheimsfjorden og ved Grimstad. Den er som rynkerose salttolerant og nøysom og kan brukes i skrinne sandholdige skråninger (figur 5). Den vokser på strender og sandmark og berg med basisk grunn og egner seg godt som stengsel og avgrensinger. Tindved er som erteplantene, med evne til å leve i symbiose med nitrogenfikserende bakterier. Plantene kan derfor greie seg på ganske karrig jord.

Tindved stammer opprinnelig fra Asia. I Sibir er tindved plantet og utgjør en betydelig produksjon. Den gir mest avling på ung ved og bør beskjæres hvert fjerde til femte år. Buskene kan bli 12-15 år gamle og en kan høste 600-1000 kg per dekar. I Finland er uttrykte foredlingsmål: høyt C-vitamininnhold, tornefrie busker, høy avling og sorter som er lette å høste.

Dyrking

Planta er særbu og når det plantes tindved med tanke på bærproduksjon, må en plante flere busker for å sikre seg både hunn- og hannplanter. Tindved setter rotskudd og brer seg over store områder om ikke rotskuddene fjernes eller stoppes av kanter langs veier og plasser. Den anbefales å plantes på utsatte steder som på fjellet, nær brakkvann, som le, skjerming men selvfølgelig også der man ønsker en dekorativ plante.



Figur 14. Tindvedblomstringen har ingen stor pryddverdi. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 27. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 15. Tindvedbærene sitter direkte på greinene og er svært dekorative. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 6. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 16. Tindved har skarpe og lange torner. UMB parken, Ås kommune, Akershus. 27. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen

5 Svarthyll (*Sambucus nigra*)

Botanikk

Svarthyll hører til kaprifolfamilien. Den vokser som en busk og kan bli to til sju meter (figur 17) og blomstrer med en stor flat opptil 25 cm brei halvskjerm (figur 18) i juni-juli. Fruktene er små, glinsende, blåsvarte og spiselige (figur 19).

Svarthyll kan forveksles med rødhyll på bladverket, men rødhyll blomstrer mye tidligere på våren og har ikke en flat skjerm som svarthyllen (figur 20). Rødhyll har dessuten røde bær og et særlig kjennetegn er den rødbrune margen (figur 21). Hos svarthyll er margen hvit (figur 21).

Voksested

Svarthyll ble først innført som medisiplante, men seinere som prydbusk, trolig på 1700-tallet. Den ble planta i kyststrøkene nord til Lofoten, men vokser nå også vilt noen steder i landet (Østfold, Akershus, men særlig på Vestlandet). Svarthyll er lite hardfør i innlandet, men utvikler seg bra i kyststrøkene. Det finnes utvalgte typer med

bedre hardførhet. Bærene modner sist i september og først i oktober i Sør-Norge, noe som avgrenser dyrkingsområdet.

Bruk

Bærene av svarthyll egner seg som saft og som fargetilsetting i saft og vin. Når den høstes, klippes hele fruktklasen av. Det lages saft og gelé av bærene og te av blomstene. Den blir ikke spist naturell, noen karakteriserer den som "kvalmende", likeledes eimen fra saftkokinga. Dette blir imidlertid borte etter varmebehandling. Noen liker likevel dette, mens andre ikke synes om det.

Blomsterklasene som skal brukes til te, plukkes straks de har sprunget ut, i tørt vær, henges opp helst i skygge og lufttørkes. Tørkes det kunstig, bør ikke temperaturen overstige 50 °C. Blomstene renses for stilker og lagres i tett emballasje. To toppede teskjeer i ¼ liter varmt vann, trekkes i 10 minutter. Usøtet saft, hyllebærsuppe (med eplebåter), varm saft (til lindring av forkjølelse), vin og gelé er noen av bruksområdene (figur 22).



Figur 17. Blomstrende svarthyllplanter i frukthagen på UMB. Ås kommune, Akershus. 13. juni 2007. Foto: Sølvi Svendsen

”For alle hageeiere vil den være et nyttig tre”. I Edda kan man lese at ”der man har hyll, honning og kål, blir doktoren en fattig mann!”

Dyrking

Det kan tas stiklinger med to knoppsett etter bladfall, disse stikkes i veldrenert dyp jord. Svarthyll vil gjerne ha godt med nitrogen og i dansk litteratur anbefales 20 kg N per dekar, hvorav halvparten om våren og resten i begynnelsen av juli. All skjæring nedsetter avlingen, men gir større bærklauser og plukkingene går raskere. På UMB har man høstet 12-16 kg bær per busk. Små avlinger skyldes hos oss ofte vinterskade.

Det er særlig bladlus som er plagsom for svarthyllen på forsommeren (figur 23). Ønsker en å øke avlingen bør busken beskjæres, for svarthyll vokser naturlig som et flerstammet tre. Ved beskjæring bør de kraftige opprette årsskuddene få best betingelser. Antall kraftige årsskudd som beholdes avhenger av plantens alder. Det andre året beholdes 4-6 årsskudd og helt opp til 10-12 årsskudd etter 5 år. Alle greiner som er mer enn to år bør skjæres vekk, dog ikke alle helt ned til bakken, fordi det går ut kraftige årsskudd herfra. Optimalt høstetidspunkt er 10-12 dager etter at det er om lag 10 % grønne bær i størsteparten av skjermene. En regner at en svarthyll-busk i kommersiell produksjon har 12-15 års levealder.



Figur 18. Svarthyll blomstrer i en flat skjerm, Landvik, Grimstad kommune, Aust-Agder. 30. juni 2005. Foto: Sølvi Svendsen.



Figur 19. Svarthyllens bæklaser er også flate. For å skjerme avlingen mot fugl er det her lagt på nett. Frukthagen på UMB, Ås kommune, Akershus. 29. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 20. Svarthyll i blomst til venstre og rødhyll som allerede har satt frukter til høyre. En vesentlig artsforskjell er blomstringstidspunktet. Landvik, Grimstad kommune, Aust-Agder. 30. juni 2005. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 21. Gjennomskåret kvist av rødhyll (brun marg) til venstre og svarthyll (hvit marg) til høyre. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 22. Svarthyllsaft på flaske. Foto: Marianne Bøthun



Figur 23. Svarthyll kan være plaget av bladluskolonier som sitter nedover stenglene. UMB. Ås kommune, Akershus. 4. juni 2007. Foto: Sølvi Svendsen

6 Rogn (*Sorbus aucuparia*)

Botanikk

Rogn hører til rosefamilien og blir et tre til ti meter høyt tre eller stor busk (figur 24). Bladene har ofte seks til åtte par småblad og ett endeblad, alle tannet. Blomsterklasene er

hvite med sterk duft og de røde bærene har stor pryddverdi, men kan også nyttes som næringsmiddel (figur 25 og 26). Frukten er gulrød eller rød og åtte til ti millimeter i diameter.



Figur 24. Rogn i blomst på beitemark på Tarva, Ørland kommune, Sør-Trøndelag. 25. juni 2007. Foto: Sølvi Svendsen

Voksested

Rogn vokser i skog og skogkanter og er et velkjent skogstre. Vanlig rogn er viltvoksende opp til 1500 meter over havet, helt ut til kysten og langt mot nord og finnes over det meste av landet.

Bruk

Rogn kan brukes til syltetøy og gelé og passer spesielt til vilt og andre kjøttretter. Bærene har en litt stram og bitter smak, men blir mildere etter frysing. Rognbær er rike på C-vitaminer og egner seg godt i blanding med eple.

Dyrking

Rogn passer i små hager, fordi treet ikke blir så stort. Rogn er en undervurdert pryddplante

og kunne vært bruk hyppigere i grøntanlegg (figur 27).



Figur 25. Rogn i blomstring i Lofoten. Vestvågøy kommune, Nordland. 30. juni 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 26. Modne rognebær på Elvenes, Sør-Varanger kommune, Finnmark. September 2004.
Foto: Morten Günther



Figur 27. Rognebærtreet egner godt som prydblade og er særlig vakkert i de årene hvor det er mye bær. UMB-parken, Ås kommune, Akershus. 6. august 2007. Foto: Sølvi Svendsen

7 Hageblåbær (*Vaccinium corymbosum*)

Botanikk

Hageblåbær er en løvfellende busk som hører til lyngfamilien, og kan få en høyde på to-tre meter. Blomstene er små, klokkeformet, og busken blomstrer i mai-juni. Hageblåbær er stort sett selvfertile, og trenger normalt ikke en pollensort. Det har derimot vist seg at man får bedre fruktsetting om man planter to eller tre sorter sammen. Hageblåbær bærer fruktene i klaser, som modnes ujamnt, og må derfor høstes i flere omganger (figur 28). Modningen varierer med sort og voksested. De tidligste sortene kan på de beste steder modnes fra slutten av juli, mest vanlig er høsting i august. Bærene varierer i størrelse, men er ofte store. I motsetning til våre ville blåbær (*V. myrtillus*), er hageblåbær lyse inni (figur 29). Det er kun skallet på bærene som er farget. Bærene har en typisk blåbærsmak, men aromaen er ikke like kraftig som hos ville blåbær. Kvaliteten på bærene er god, de er faste og kan lagres i minst to uker i kjøleskap.

Voksested

Hageblåbær kommer opprinnelig fra Nord-Amerika, der de vokser vilt. Arten ble kultivert på 1900-tallet, og siden den gang har mange ulike sorter blitt selektert for ulike ønskede egenskaper. Plantene er lite vinterherdige, og det anbefales å plante hageblåbær i Hageselskapets sone H3-5. Dyrking i de bedre klimatiske områdene på

Sør-Østlandet, Sør- og Vestlandet går bra. Planten er en surjordsplante, og trives best i jord med pH 3,5-5,5. Den mangler rothår, så den trenger en porøs jordtype, fortrinnsvis moldholdig jord. På grunn av dens grunne og svake rotsystem, trenger den god vannforsyning. Buskene trenger beskjæring, som foretas om våren. Vanligvis vil man beskjære busken noen år etter planting, hvor man fjerner noen av de eldste greinene helt ned til bakken, og ellers fjerner døde og skadde greiner.

Bruk

Hageblåbær egner seg best til friskkonsum, som pynt på og i kaker, desserter, smoothies mm. Til syltetøy, saft og juice anbefales det å bruke ville blåbær, da produkter laget på hageblåbær har en tendens til å bli brunt eller grått grunnet oksidering av det lyse kjøttet. Man blir ikke like blå om munnen av å spise hageblåbær som av vill blåbær. Hageblåbæra trenger ikke og renses etter plukking og er derfor renslige å spise. Det blir derfor ikke er noe avfall etter å ha spist friske hageblåbær og er et fint produkt å fortære hvor som helst som snacks.

Dyrking

Planten kan brukes som prydblant i hagen på linje med andre. Den kan gjerne plantes sammen med andre surjordsplanter, som blant annet asalea og rododendron. Hageblåbær får nydelige høstfarger, og høye sorter kan brukes som hekk (figur 30).



Figur 28. Hageblåbærsorten 'Bluecrop'. Foto: Knut Kvaal.



Figur 29. Hageblåbærsorten 'Patriot' (til venstre) sammenliknet med ville blåbær (til høyre). Foto: Finn Måge.



Figur 30. Høstfarger hos hageblåbærsorten 'Putte'. Foto: Kari Brekke.

8 Ildkvede (*Chaenomeles japonica*)

Botanikk

Liten ildkvede eller japansk ildkvede (*Chaenomeles japonica*) må ikke forveksles med Kvede som tilhører en annen familie (*Cydonia oblonga* Mill). Liten ildkvede hører til rosefamilien og blir om lag en meter høy, men kan bli en vid og omfangsrik busk (figur 31). Den blomstrer med rød-orange blomster i

mai-juni (figur 32). Blomstene sitter tett på greinene, men blomsterprakten er ikke veldig synlig.

Om høsten får den gule eller gulgrønne frukter som ligner små epler (figur 33 og 34). Disse modnes sist i september og kan henge på utover i oktober. Frukten er flatrunde, faste, veier 30-40 gram og har syrlig smak, men er rike på pektin og holder seg godt.



Figur 31. Ildkvede på Jeløya, Moss kommune, Østfold. 5. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 32. Blomstrende ildkvede på Jeløya, Moss kommune, Østfold. 5. mai 2007. Foto: Sølvi Svendsen



Figur 33. Ildkvedefrukten ligner små epler. UMB-parken, Ås kommune, Akershus. 29. august 2007.
Foto: Sølvi Svendsen



Figur 34. Overskåret frukt (om lag 4 cm i diameter) av ildkvede. Foto: Sølvi Svendsen

9 Oppsummering

De forskjellige planteartene som presenteres her spenner over et vidt område, både med hensyn til arter, utseende, dyrkingsegenskaper og bruksområder. Hageblåbær betraktes hovedsakelig som en matplante med prydderdi som en tilleggsverdi. Rynkerose ligger i den andre enden av skalaen. Den betraktes som en uønsket plante i noen sammenhenger og det organiseres bekjempelse av arten, selv om

den har et potensial som matplante, både på grunn av det høye C-vitamininnholdet og som et smakfullt produkt.

Å øke kunnskapen om plantearters biologi og nytthet som matressurs enten som gourmet- eller mataukbruk er viktig. Likeledes å kunne skille gode matplanter fra de mindre gode og ikke minst fra de giftige og dødelige giftige.



Figur 35. Kiviks i Sverige tilbyr produkter av både svarthyll, ildkvede og tindved. Foto: Marianne Bøthun

Referanser

Appelgren, M. 2005. Urter og nisjeplanter. Forelesninger i PHA205, UMB. 281 s.

Blomhoff, R. 2006. Antioksidanter i norske matvarer. www.blomhoff.no/antioksidant_tabell.htm

Hansen, E. 1997. Prydbukser og trær for norske hager. Landbruksforlaget. Oslo. 340 s.

Kühn, B.F., 1992. Hyben, dyrkning og anvendelse. Grøn viden 1992(69). 6 s.

Lid, J. & Lid, D.T. 2004. Norsk flora. 7. Utgave. Det norske Samlaget, Oslo. 1230 s.

Lønø, K. & Skaarer, N. 1998. Hageselskapets sortliste. 303 s.

Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG). 2008. Leksikon.

<http://www.ofg.no/artikkel2.aspx?artid=15906&nu1id=8050>

Redalen, G. & Hansen, O.B. 2005. Hageselskapets sortliste : 2000 planteslag for nordiske forhold presentert i tabellform. Det norske hageselskap. 284 s.

Ulltveit, G. 2004. Hagens frukt og bær. Damm forlag, Oslo. 216 s.

Fagredaktør denne utgaven:

Seniorforsker Arnfinn Nes, Bioforsk Øst Apelsvoll

Ansvarlig redaktør:

Forskningsdirektør Nils Vagstad, Bioforsk

ISBN 978-82-17-00396-0

www.bioforsk.no