

Havtorn



Hippóphaë rhamnóides.

Helt ude vestpå, med blæst, havgus og sandede jorde findes en perle blandt vildtvoksende, danske frugtbuske. Havtorn, sandtorn, strandpil, sandtidse, ørkenbusk – ja, kært barn har mange navne. Det botaniske navn er *Hippóphaë rhamnóides*, men jeg vil nøjes med at kalde den havtorn.

Den nøjsomme havtorn

Havtorn er oftest en 2–3 m høj busk, men kan undertiden udvikle sig til et træ på 5–6 m. Det er ikke til at tage fejl af en sandtorn, der med sine smalle sølvglinsende blade lyser flot op i landskabet. Hvis planten får godt med lys, bliver den en meget bred, tæt, tordnet busk. Da havtorn er kraftigt rodkuddannende, kan den danne store områder med tæt ufremkommeligt krat, et paradys for fuglene. Det er en uhyre nøjsom busk, som trives fint på selv den mest magre jord. Når det kan lade sig gøre, skyldes det, at den har et samliv med strålesvampe, som i rodknoldene er i stand til at binde luftens frie kvælstof. Det gør, at den kan klare sig i det rene sand.

Blomster og frugtsætning

I april blomster planten med små uanselige blomster. Der skal både han- og hunplanter til, for at der kan sættes frugt, men er det opfyldt, vil den i september stå med masser af orange-gule frugter. Et utrolig flot syn, og så er det oven i købet dejlige, sunde frugter. Skal der komme noget ud af frøene, kræver det så meget lys, at de skal langt væk fra plantens egen skygge for at kunne spire og vokse til.

Frugtens anvendelse

Frugterne er utroligt vitaminrige. Foruden et meget stort C-vitaminindhold, indeholder de bl.a.

A-, B-, E- og P-vitaminer. De orange frugters smag er syrlig, men efter frost bliver de noget mildere. I perioder med sult, har havtorn været et godt vitamintilskud til den fattige familie. På landet spiste man førhen en blanding af mælk, sirup og havtorn; jeg har ikke prøvet det, men det skulle være godt. Og den giver i hvert fald snapsen en god og fin smag. Den er bestemt også glimrende både til marmelade og grød. De senere år er man begyndt at eksperimentere med sandtorn som lægemiddel, og den skal bl.a. have en gavnlig virkning mod mavesår. Af kernerne kan der presses olie, som bruges til cremer.

Den besværlige høst:

Hvis man nu får lyst til høste frugter af havtorn, kan det være en lidt besværlig sag. Frugterne er ikke til at komme til, og har man endelig fået fat, så splatter de ud mellem fingrene. En metode kan være at lægge et stykke stof under busken og derefter ryste planten. En anden metode er at skære grene med mange frugter af og komme dem i fryseren. Derefter kan frugterne let bankes af.

Havtornbjesk:

Recept:

Der skal bruges 2-3 dl. havtorn, som skal været frosset i mindst et par døgn. Havtorn optøs i en hel-flaske *Brøndum klar akvavit* og henstilles til trækning i minimum 6 mdr., hvorefter den prøvesmages.

Bjesken bør ofte trække noget længere; gerne 8 – 10 mdr.. Farven bliver mørkegul og bjesken skal fortyndes ved trækketid på ca. 6 mdr. 1:2, 8 mdr. 1:3 og 10 mdr. 1:4.

Bjesken får en fantastisk smag; først noget sur og derefter en fyldig frugtsmag. Den ”vinder” meget ved lagring.

God fornøjelse

Bjeskhilsen Peter Næser

