



# Svenska Örtasällskapet

## Kirskål

### *Aegopodium podagraria*

Tillhör familjen *Apiaceae*

Kallas också kers, qualler eller skvallerkål. På norska heter den Skvallerkål, på danska Skvalderkål, finska Vuohenputki, engelska Ground-Elder och tyska Giersch.

#### Namnet.

*Aegopodium* kommer från latinet och är sammanställt av två grekiska ord som betyder getfot. Namnet syftar på att de tredelade bladens sidoställda småblad kan vara tudelade som en gets klöve. Artnamnet *podagraria* kommer av grekiskans *podagra* (fotgikt) och syftar på att den förr ansågs bota podager (gikt, portvinstå). Namnet användes om kirskål redan av Matthias Lobelius år 1576. Orden kirs och kers kommer av de medellågtyska ordet *kerse* som är besläktat med ordet krasse. Kål har växten kallats för att den använts som grönsak och kål var förr i tiden ett allmänt ord för grönsak, jfr kålgård.

Kirskål har många lokala namn. Som exempel nämner Kerstin Ljungqvist att den i Dalskog i Dalsland kallas för Idalaogräs. I slutet av 1800-talet hade en man vid namn Sieurin infört kirskålen som svinfoder på gården Idala i Dalskog. Andra lokala namn är grönkål, djurkål och käringkål. Bönderna som arbetade på Baldersnäs herrgård i Dalsland kallade den för Baldersnäskeve (keve är ett norskt ord för kvickrot).

#### Utseende

Kirskål är ett av våra vanligaste ogräs. Den är flerårig och har en kal, ihålig, ljusgrön och upprätt stjälk, som kan bli ca 80-100 cm hög. Dess krypande jordstam är rikt

förgrenad, vilket gör att den oftast växer i täta bestånd. Den har också rik skottbildning där varje enskild bit växer upp till nya plantor om de bryts eller grävs av. Bladen är nästan äggrunda, långskaftade och en eller två gånger trefingrade med breda spetsiga småblad som har tandad kant och oftast snett hjärtlik bas. De översta bladen är helbräddade. Kirskål blommar från juli till augusti med små vita blommor som sitter samlade i toppställda flockar. Blomflockarna, 10-20 stycken, saknar både allmänt och enskilt svepe. Kronbladen har hjärtformade inhack. Frukterna är äggformade och plattade från sidan, delfrukterna har fem smala åsar och saknar oljekanal. Frukten liknar kummins men saknar lukt.

Bladen är ganska lika dem hos mästerrot (*Peucedanum ostruthium*) men den senare har blad med betydligt bredare bladflikar. Till den flockblomstriga familjen hör Sveriges tre giftigaste växter; sprängört, vildpersilja och odört. Innan du plockar, använd en flora.

Det finns en variant med grönvita blad, var. *variegatum*. Denna sprider sig inte lika mycket som sin gröna släkting

#### Utbredning

Kirskålen är allmän på kulturmarker i så gott som hela Europa. I Norden är den ett välkänt, svårutrotat trädgårdsogräs, detta gäller även på Island och Färöarna. Den finns också i Turkiet, Kaukasus och Centralasien och är införd i de östra delarna av Förenta Staterna och Kanada. I Sverige är kirskål vanlig på alla typer av kulturmark i hela landet utom fjälltrakterna där den förekommer mera sällsynt. Den förekommer



# Svenska Örtasällskapet

vanligen rikligt i fuktiga och skuggiga häckar, i fruktodlingar, glesbevuxna skogar, på fuktiga och skuggiga hyggen, i skogsbryn och längs vattendrag. Den anses vara ursprunglig i näringsrika ängsskogar. Första fynduppgift i Sverige är från Uppland och publicerades av Celsius år 1732 (Norstedt 1920). Det har allmänt ansetts att det var munkarna som införde kirkål till Sverige men den kom förmodligen betydligt tidigare än så. Enligt Kerstin Ljungqvist infördes den som grönsak redan några århundraden före Kristi födelse. Enligt LTJ-fakultetens faktablad från SLU 2010:19 är man inte säker på när den infördes, men det troligaste är någon gång under järnåldern. Den började odlas under medeltiden och fram till 1700-talet som läkeväxt, grönsak och foderväxt.

## Innehåll

Eterisk olja, harts, protein och C-vitamin. Mycket är outforskat när det gäller kirkålen innehåll och verkan.

## Användning

De späda bladen är rika på C-vitamin och kan användas i sallader, såser, paj, serveras varma som spenat och i soppor. Kan användas som kål, därav namnet kirkål. Kirkål är minst besk tidigt på våren, men späda blad kan användas hela sommaren. Kirkål och koriander kompletterar varandra. Elisabeth Hoppe beskriver kirkålen som något kådaktig i smaken om man äter den rå. Bladen kan frysas in. Torkad kan man smula dem i matbröd och maträtter både som krydda och för vitamintillskott och fibrer.

För medicinsk användning insamlas kirkål under blomningen. Kirkålen används i folkmedicinen och användes redan i den medeltida klostermedicinen. Krossade blad

används utvärtes på skär- och skrubbsår, för att lindra svedan vid insektsbett och i kompresser som läggs på huden för att dämpa smärtan vid reumatism, hudutslag och åderbräck.

Frukterna har urindrivande egenskaper och har använts invärtes i dekokter eller extrakt vid blåskatarr och tarmbesvär. De kan kombineras med en utvärtes behandling med färska blad som placeras på de onda partierna. Ett sätt att förbättra matsmältningen är att blanda finhackade färska, späda blad i köttfärs eller gröt.

Enligt Harald Nielsen användes följande dos mot matsmältningsbesvär och sjukdomar i uirnblåsan. 3 teskedar av den torkade, krossade örten får dra med 2 koppar kokande vatten under 10 minuter. Silas och intas under dagens lopp.

En gammal huskur mot gikt är att lägga varma omslag av kirkålen blad på de värkande fötterna.

---

## Källor:

Den virtuella floran

Lisbeth Almark: *Kirkål* ur Örtabladet nummer 5 2004

Harald Nielsen: *Läkeväxter förr och nu. När?Var?Hur?Serien* Forum 1976

Kerstin Ljungqvist: *Nyttans växter* Calluna 2011

LTJ-fakultetens faktablad 2010:19 från SLU Alnarp

Elisabeth Hoppe: *Stora Örtaboken* ICA bokförlag 1981

Carl-Fredrik Lundevall och Gebbe Björkman: *Vilda växter i Norden* ICA bokförlag 2007