



Svenska Örtasällskapet

Körvel

Körvel. Att bara säga eller skriva körvel är att be om problem eller missförstånd. Det finns flera olika ”körvel” och de tillhör inte samma släkte men väl samma familj, *Apiaceae*. Vi kommer i detta örta blad att ta upp dansk körvel och spansk körvel som huvudarter och berätta lite mer om dessa. Namnet körvel kommer av det tyska Kerbel, som kan spåras till *Cerefolium*. Detta namn användes tidigare allmänt om körvel men kan nu knytas till dansk körvel som ju i handeln oftast kallas för körvel.

Dansk körvel *Anthriscus cerefolium*

Hundkäxsläktet *Anthriscus* ingår i selleriväxternas familj *Apiaceae*. Släktet har ca 12 arter hemmahörande i Europa, Asien och Nordafrika, där de växer på gräs- och ruderatmarker samt i glesa skogsmarker. I Sverige förekommer 3 arter: hundkäx *A. sylvestris*, dansk körvel *A. cerefolium* och taggkörvel *A. caucalis*. Släktnamnet *Anthriscus* kommer av grekiskans *antriskon* som var ett namn på en flockblommig växt hos Theophrastos som levde ca 300 f.Kr. Ordet syftar på de taggiga frukterna och kan härledas av grekiskans *antherix* = ax och *anher* = ax, lansspets.

Kallas även trädgårdskörvel, körvel eller körvelkäx. Artnamnet *cerefolium* kommer av grekiskans *chairo* som betyder ”jag gläder mig” och latinets *folium* som betyder ”blad”. På norska heter den Hagekjørvel, på danska Have-Kørvel, på finska Maustekirveli, på engelska Garden Chervil, på franska cerfeuil och på tyska Garten-Kerbel.

Härkomst och utbredning. Kommer troligen från sydöstra Ryssland. Dansk körvel är en gammal kulturväxt som odlades av greker och romare. Den omtalas redan av Plinius (den äldre, som dog år 79 vid Vesuvius utbrott). Dessa använde den i matlagningen. Under medeltiden, från 1300-talet, omtalas den i flera nordiska örta böcker, men då handlar det endast om örtens medicinska egenskaper. På 1600-talet kan man läsa om odling i örta gårdar och kålgårdar och örtens användning i matlagning.

Dansk körvel är en odlad art som ibland förekommer som förvildad. Första fynduppgift är från Visby och publicerades av Linné år 1745. Carl Fredrik Hoffberg skriver i ”Anvisning til Växt-Rikets kännedom” år 1792 följande: ”Kyrwel. w. wild på åkrar: wisar fin nytta i Lung-sot, långsam hosta och Råforms utslag: örten färsk smått skuren, blötes i mjölk-vassla, som utkrmmas och drickes, samt derjemte kyrfwelpiller tagas. Örten sprakar i eld som saltpeter.”

Utseende. Ettårig ört som kan bli upp till sex decimeter hög. Breder ut sig ca 30 cm. Stjälken är ihålig, tydligt hårig ovanför lederna och bladen är ormbunksliknande, ljusgröna, flera gånger pardelade i smala flikar. På sensommaren får de ett lätt rödlila skimmer. Dansk körvel blommar från maj till juli med vita blommor som sitter i fåstråliga flockar. Flockarna har enskilda svepen av två eller tre smala svepeblad och skärmstrålarna är fint håriga. Frukten är svartbrun och långsmal med ett långt spröt, den kan bli omkring en centimeter lång, fram till



Svenska Örtasällskapet

mognaden fem frukter tillsammans i en kapsel. Med lupp kan man se att fruktens yta är mycket fint vårtig. Hela frukten doftar aromatiskt av anis.

Innehåll. C-vitamin, järn, magnesium och karotin.

Odling och skörd. Dansk körvel trivs i halvskugga eller skugga. Blir bäst i lätt men fuktighetshållande jord. Går snabbt i blom och frö i stark sommarsol, plantera den därför gärna lite skuggigt eller i skydd av lite högre växter. Sås helst direkt på friland så tidigt som möjligt. Se till att få färsk frön, de förlorar sin grobarhet efter ett år. Upprepa gärna sådden för att ständigt ha färsk körvel till hands. Man kan även så i förberedda brätten och täcka med Perlite. Skola ut i krukor med minst 12 cm i diameter. Som alla typiska flockblomstriga växter har dansk körvel en pålrot som inte vill bli omplanterad, så vänta inte för länge med utskolningen. Radavstånd 15 cm. Behöver sällan gallras. Vattna och rensa noga och ofta. Unga plantor är redo att skattas 6-8 veckor efter sådd. Nya blad utvecklas fortlöpande om blomstjälkarna avlägsnas. Den kan självså sig om den trivs, då kommer den igång mycket tidigt på våren. Kan angipas av bladlöss. En bra växt att krukodla, dock ej inomhus. I kruka kan man skörda ofta, ge då lite näring i vattnet. Dansk körvel är allra bäst färsk, förlorar mycket i smak som torkad. Frysning är därför att föredra, om man vill bevara den länge. Förvara dansk körvel svalt gärna i kylskåp, den har kort hållbarhet.

Användning i mat. Det är i huvudsak bladen man använder, men både rot och blommor är ätliga. Dansk körvel anses stimulera matsmältningen. De anisdoftande bladen kan användas som dill, persilja eller som spenat. Den passar bra i ägg-, vit fisk- och grönsaksrätter. I Danmark är körvelsoppa välkänd och populär, men man kan även blanda körveln med andra tidiga örter som nässlor och kirskål. Om man kombinerar körvel med persilja kommer körvelns kryddiga smak fram tydligare. I små kvantiteter förhöjer körvel aromen hos andra kryddor. Dansk körvel ingår i den klassiska franska kryddblandningen 'fines herbes' tillsammans med bland annat dragon, gräslök, persilja och kryddtimjan. Ett tips är att hälla några matskedar färsk hackad körvel i rabarberkrämen för att minska på syrligheten. Dansk körvel ska inte kokas utan tillsättas mot slutet för att inte förlora i smak. Lite kurios från Lisbeth Almark: hennes mor kokade ofta körvelsoppa, dock utan körvel. Det var blad och rot av kummin som användes. I Norge kallas vanligtvis denna kumminsoppa för just körvelsoppa. Kanske värt att forska i varför?

Medicinsk användning. Den har använts mot sår, svullnader, tandvärk, magbesvär samt mot pesten. Den anses också lindra vid leverproblem, cirkulationsbesvär, kronisk snuva och ömma leder. Traditionellt dricks körvelte på skärtorsdagen som stärkande medel efter fastan.

Arvid Månsson Rydaholm skriver om körvel i sin bok "En myckit nyttigh Öрта-Book" att den har 12 dygder. "Cherefolium, Körbelkraut på tyska, och körvel på svenska, till att bränna vatten av, skall de ske om sommaren, när han är bäst i blomster, av hennes blad, toppar och blomster, haver dessa 12 dygder". Här följer några av dem: 1. Drickes han med vin eller öl, där är hon god för den onda ormens bett, palangron vid namn. 4. Om hon drickes med vin eller öl, två eller tre gånger om dagen, då är det en härlig praeservativa för pestilens. 8. Om



Svenska Örtasällskapet

han drickes med ättika, då dröper han allahands slags maskar i livet. 12 Vatten som är bränt av körvel, är gott för lungesot, om det drickes tre gånger om dagen, två skedar var gång.

Som **skönhetsmedel** används avkok av blad i ansiktsmask för rengöring av hyn, för hyns mjukhet och mot rynkor.

Sorter: 'Brusseler Winter' har släta mörka blad med mild fin smak. Lämplig för höst- eller mycket tidig vårsådd. Robust och senblommande. Kan krukodlas inomhus. I Impectas katalog finns en sort 'Massa' som liknar Brusseler Winter.

'Frisé' är en vanlig sort med extra finflikiga och krusiga blad.

'Gewone' syn 'Commun' är slätbladig.

'Verena' är slätbladig.

'Crispum' har krusiga blad.

Flera av sorterna finns som ekofrön på den svenska marknaden.

Källor:

Kerstin Ljungqvist: **Nyttans växter** Calluna 2011

Den virtuella floran

Marie Hansson och Björn Hansson: **Kryddväxter** Norstedts 2010

Per-Ove Kårfors & Roland Persson: **Aromatiska Blad** Infobooks 2010

Lesley Bremness: **Vår örtabok** Prisma 2000

Jekka McVicar: **Örtaboken** Wahlströms 1994

Björn Aldén och Svengunnar Ryman: **Våra kulturväxters namn** formas 2009

Arvid Månsson Rydaholm: **En myckit nyttigh Örta-Book** Rediviva 1987

Agneta Ullenius: **Örtagården** Ica bokförlag 2009

Marguerite Walfridson: **Fönster med basilika** Ica bokförlag 1994

Anna Bergenström: **Annas örtagård** Bonnier Alba 1993

Då och då har jag i texterna träffat på en växt som jag inte tidigare kände till.

Doftkörvel *Chaerophyllum aromaticum*

På norska heter den Duftkjeks, på danska Duftende Hulsvøb, på finska Tuoksukirveli och på tyska Gewürz-Kälberkropf.

Arten hör ursprungligen hemma i östra Europa och förekommer sällsynt naturaliserad eller tillfälligt i södra och mellersta Sverige. Första fynduppgift i Sverige är från Göteborg och publicerades 1918.

En flerårig aromatiskt doftande ört, som kan blir drygt en meter hög, som odlad närmare två meter. Den har en grenig jordstam och stjälken är upprätt och har styva nedåtriktade hår ner-till. Bladen är två till tre gånger pardelade med breda småblad som är tandade i kanten.

Blommar i juli - augusti med små vita blommor som sitter i flockar. Blomflockarna saknar



Svenska Örtasällskapet

allmänt svepe. Det enskilda svepet består av flera lansettlika, hinnkantade blad. Frukterna blir omkring en centimeter långa och är smalt cylindriska med låga åsar. Doftkörvel liknar inte övriga körvlar på grund av de bredflikiga bladen. Den är ganska lik kirskål, men den senare har kal stjälk, saknar både allmänt och enskilt svepe och har mindre frukter och mjuka blad. Doftkörvel sprider sig ganska lätt.

Källa: den virtuella floran

Spansk körvel *Myrrhis odorata*

Tillhör familjen *Apiaceae* (flockblommiga)

Kallas även aniskål, körvel och sötskärn. Ett gammalt dalsländskt namn är kevel och i Västergötland kallas den ibland jerse. Släktnamnet *Myrrhis* är grekiskt och kommer av att man ansåg att doften påminde om myrten. Det kan också komma från ett gammalt semitiskt ord murr som betyder beskt, bittert och återfinns i släktnamnet *Myrica* (*porssläktet*). Spanskkörvelsläktet *Myrrhis* har bara en art, spansk körvel. *Odorata* betyder välluktande. Det svenska namnet spansk körvel är ett lån från tyskans Spanischer körffel och det dyker upp i nordisk litteratur vid mitten av 1600-talet.

På norska heter den Spansk kjørvel, på danska Sødskærm, på finska Saksankirveli, på engelska Sweet Cicely och på tyska Süßdolde.

Härkomst och utbredning. En gång i tiden odlades spansk körvel som omfångsrik krukväxt i Europa. Kommer från Pyrenéerna. Vildväxande återfinns den i södra och mellersta Europas bergstrakter. I södra Wales i Storbritannien ser man ofta spansk körvel växa på kyrkogårdar, planterade runt gravstenar som en hyllning till den döde. Spansk körvel är ursprungligen odlad men förekommer nu ofta som kvarstående eller förvildad. Spansk körvel förvildar sig lätt och kan bilda stora bestånd, speciellt i gles lövskog med fuktig mark. Kan bli förvildad vid slottet på Borgholm. Arten är härdig upp i Svealand. Första fynduppgift som förvildad publicerades i Liljeblads "Utkast till en svensk flora" år 1816, men arten omnämns redan på 1600-talet. I "Flora Danica" från 1648 står att örten inte är vildväxande i Danmark (Skåne var då danskt).

Kulturhistoria. Redan romarna använde körvel i maten. I Nordamerika plockade indianerna körvelrötter för att de trodde att rötterna skulle locka till sig vilda hästar som de hoppades kunna tämja. Under antiken ansåg man att spansk körvel botade melankoli. Spansk körvel omtalas redan i Harpestrengs skrifter från 1300-talet. På 1500-talet rekommenderade John Gerard att trötta personer skulle koka rötterna och äta dem för att bli piggare. Och enligt Culpepper ansågs rötterna kunna förhindra pestsmitta. Det ansågs förr att örten stimulerade kornas mjölkproduktion och den brukades därför inom veterinärmedicinen.

Utseende. Flerårig. Kan bli upp mot 1.5 m hög, breder ut sig mer än en halv meter. Bladen är stora, finflikiga och brett trekantiga, ormbunksliknande. De är fyrdubbelt parbladiga och små-



Svenska Örtasällskapet

bladen är tredubbelt parflikiga. Bladen har en fjunig undersida och kan bli 45 cm långa. Färgen är ljusgrön, ofta med vita fläckar framåt hösten. Om man gnuggar bladen luktar de starkt av anis, eller som en blandning av myrra, skogsossa och anis. Stjälken är upprätt, ihålig och finhårig. Hela växten är starkt aromatisk, påminner om ”Kungens av Danmark bröstkarameller”, eventuellt har den tidigare använts till just dessa karameller. Små, vita blommor i flockar med upp till 20 strålar i maj-juni. Frukterna, fröna, är avlånga 1.5-3 cm, blanka och mörkbruna, delfrukterna har fem vasskantade åsar. Roten är en tjock brun pålrot, ibland förgrenad. Invändigt är den vit och doftar.

Harry Martinson skriver i berättelsen ”Körveln” ur ”Det enkla och det svåra” 1939 följande: ”Bland de kvarlämnade grundstenarna av ett gammalt rivet uthus står ett jättestånd av körvel. Det breder sig vida omkring i fantastisk yvighet. Jag räknar till nittio stjälkar och över trehundra toppar och pinakler. De sammansatta bladen bölja bland varandra i finfördelade massor. Deras lukt är anisettens eller rättare: anisettens lukt är deras. Stjälkarna i övrigt lukta lakrits, sötmint och alla slag sötkryddor.”

Innehåll. Spansk körvel innehåller en flyktig aromatisk olja med karotin, järn magnesium och c-vitamin.

Odling. Tål både skugga och full sol. Den är lättodlad och hårdig i så gott som hela Sverige. Bra woodlandväxt. Utvecklas bäst i måttligt näringsrik jord som är fuktig men väl-dränerad i lätt skugga. Förökas med frön eller genom delning. Färskt frö sås på hösten i preparerade sålådor eller brätten. Täck med jord och glas och låt dem stå ute hela vintern, den behöver flera månaders vinterkyla för att kunna gro. Se till att jorden inte torkar ut. När fröna börjar spira är det dags att flytta in dem i ett kallt växthus. Frösådd på våren kan lyckas om man först lägger fröna i en plastpåse med lite fuktig grovkornig sand och låter dem ”övervintra” i kylskåp under 4 veckor innan de sås som vanligt i sålådor eller brätten. När skotten är hanterbara, vilket inte tar så lång tid sedan de väl har börjat spira, planteras de ut på förberedd växtplats i trädgården, sedan risken för frost är över. Sätt plantorna med 60 cm mellanrum.

Man kan dela plantan på hösten när den håller på att vissna ner. Man kan också ta rotsticklingar. Pålroten tas då upp på våren eller hösten, skärs i bitar med ett knoppnlag på varje bit och planteras i brätte eller direkt på förberedd växtplats i trädgården på 5 cm djup. Den kan även självså sig, särskilt i lätt, väl-dränerad, mager jord. I lerjord håller den sig lättare på plats. Spansk körvel behöver en lång viloperiod före vintern för att utveckla en bra rot och frodigt bladverk.

Körveln hör till det första som kommer upp på våren och det sista som försvinner på hösten. Medan det ännu är rejält kallt på nätterna tränger körvelns skott obevekligt upp ur jorden. Skotten är ludna av små, tätt sittande vita hår och det är den här vårpälsen som räddar växten från frost. Bladen plockas under hela växtsäsongen, används färska men kan frysas. Om man klipper av blomställningarna före frösättning så blir örten kraftigare och smaken intensivare. Roten skördas på hösten och lagras i kyl, eller rensas, skalas och läggs in i vin eller konjak. Frukterna plockas innan de mognat, medan de är mjuka och gröna. Används direkt eller torakas. Man kan också lägga in dem i vinäger.



Svenska Örtasällskapet

Användning i mat Det man använder av spansk körvel är blad, rot och frön. Den spanska körveln odlades som grönsaks-, krydd- och medicinalväxt under medeltiden och fördes till Sverige av munkarna.

Harry Martinsson kallar den ”naturens konditorislott med tusen tinnar och torn”. Örten är något söt och lakritssmakande. Bladen är goda, särskilt på våren, med sin saftigt söta laktris/anissmak. De kan ätas som de är eller användas i sallader, omeletter, soppor, stuvningar, bröd och på smörgåsen eller som en annorlunda variant av persilja. De är goda i te, tillsammans med andra örter. Man kan lägga dem i vattnet när man kokar kål. De kan användas som dekoration av olika rätter.

Roten används som andra rotfrukter och kan kokas, wocas eller grillas. Roten kan rivas färsk i sallader eller syltas. Man kan göra vin på roten.

De gröna, färska fröna har varit uppskattat godis i alla tider och kan även användas i fruktsallader, glass, likörer (chartreuselikör), brännvin, gurkinläggningar och som brödkrydda.

Omogna frön kan läggas råa i sallader och torkade i bröd och soppa. Mixade med socker ger de ett gott och nästan gratis godis. Går inte att frysa men mogna frön kan lagras torrt i burkar. Även blommorna kan ätas som godis.

Anemette Olesen skriver att spansk körvel, som på danska heter Sødskærm men också kan kallas aniskål, heter så därför att man tidigare drygade ut grönkålen med körvel när det behövdes. När man kokar spansk körvel mister bladen sin anisaktiga smak och påminner om grönkål.

Finklippta blad kan används som sötningsmedel av diabetiker eller för dem som vill minska på sockret. De passar exempelvis i rätter med rabarber, krusbär och vinbär och ger en söt, mindre fet smak åt grädde. Frön kan läggas i äppelpaj. Färska blad av spansk körvel och citronmeliss i vattnet när man kokar frukt sparar en hel del socker.

Användning som medicin. Den kokta eller syltade roten ansågs skydda mot pest och koppor. En salva av roten ströks på allehanda sår. Den ansågs vara bra vid snuva och håll, bröstbesvär och astma, kunna bota ormbett och läka lungdot. Några gröna frukter (frukt och rot lagda i brännvin) ansågs stimulera tarmrörelserna vid trög mage. Färska blad ansågs lindra gikt.

Spansk körvel har svagt urindrivande och lätt laxerande verkan. Den uppges även vara slem- och kramplösande, blodrenande och har använts vid förkylningar och problem med aptit, matsmältning och gaser. Den anses också ha blodtryckssänkande verkan. Kokt rot sades vara stärkande för tonåringar och äldre. Te byggt på torkade stjälkar användes förr som sömnmedel.

Numera används spansk körvel sällan i medicinskt syfte. Den har dock viss medicinsk verkan.

Övrig användning. De mogna, bruna fröna kan krossas och blandas i potpurrier för att fixera dofterna. De har använts som ersättning för kaffeböner. Torkade stjälkar har använts i stället för tobak i cigaretter.



Svenska Örtasällskapet

Krossade färska frön kan användas till möbelpolish. Blommar tidigt och uppskattas därför av biodlare, eftersom de hör till binas första nektarkällor. Bladen har använts som prydnad för papper och ljus.

Lisbeth Almark ger ett tips på en smart användning av spansk körvel för att få bukt med nässlor som man inte vill ha. Plantera en spansk körvel i ett nässelsnår och klipp ner nässlorna runt körveln första och andra året. Sedan tar körveln över och nässlorna tynar bort.

OBS! Förväxla inte spansk körvel med odört som är mycket giftig. Odört har oftast röda stänk på stammen och mindre frön.

Lisbeth Flising

Källor:

Lisbeth Almark: **Min örtagård** Rabén Prisma 1998

Kerstin Ljungqvist: **Nyttans växter** Calluna 2011

Den virtuella floran

Marie Hansson och Björn Hansson: **Kryddväxter** Norstedts 2010

Lesley Bremness: **Vår örtabok** Prisma 2000

Jekka McVicar: **Örtaboken** Wahlströms 1994

Björn Aldén och Svengunnar Ryman: **Våra kulturväxters namn** formas 2009

Anemette Olesen: **Gamle Lægeurter** Hovedland 2010

Agneta Ullenius: **Örtagården** Ica bokförlag 2009

Marguerite Walfridson: **Fönster med basilika** Ica bokförlag 1994