



Allmänt

Den trevliga och aromatiska danska körveln (*Anthriscus cerefolium*) med sina späda blad härstammar från det karga Kaukasien. De starkt doft- och kryddrika bladens smak påminner om en blandning av anis och dragon. Man får ofta en förnimmelse av lakrits när man smakar körvel. Dess friska smak kommer från en lättflyktig olja, som till större delen består av isoanethol och som försvinner när blommorna knoppas.

Körveln är ettårig och har sammansatta blad som är håriga på undersidan och de växer på en mångförgrenad stjälk som skiftar till rosa när blommorna knoppas. De små vita blommorna slår ut någon gång mellan maj och september, beroende på när fröna sås. Körveln är smakrikast före blomningen. Sår man tidigt kan växten skördas efter cirka åtta veckor, dock kan man vid varmare väder skörda redan efter tre veckor.

I norra Europa finns även två vilda sorter:

Hundlokan (*Anthriscus silvestris*) och taggkörveln (*Anthriscus caucalis*). Tyvärr liknar hundlokan en del inte helt ofarliga växter. På grund av bristande kunskaper händer det att svåra förgiftningar inträffar när man i Nordeuropa plockar och äter vildkörvel.

Spansk körvel (*Myrrhis odorata*) är en perenn (mångårig) ört från bergstrakter i Sydeuropa. Den har stora finflikiga och mjukhåriga blad och blommor i maj. Kokt rot av spansk körvel kan ätas med smör. I nässelsoppa kan man lägga i lite av den. Förökning sker lättast genom delning. Tack vare sin djupa rot övervintrar den lätt.

Klimatzon

Dansk körvel växer i klimatzon I - IV.

Jordmån

Dansk körvel trivs bäst i skugga och lä. Den tål inte full sol eller uttorkning. Föredrar lätt mylla med mycket fukt. Det innebär att om jorden är för torr går den snabbt i blom.

Sådd och plantering

Dansk körvel sås i rader med ett avstånd på 20 till 25 centimeter så snart jorden reder sig. Den sås i omgångar. Körveln blir cirka 40-60 centimeter hög, men kan skördas tidigare.

Skötsel/gödsling

Håll jorden fuktig. Sår man regelbundet under hela sommaren har man ständigt färsk körvel. Den kan växa i mager jord, men får då färre blad. Körvel trivs bäst i god trädgårdsjord, som inte fått tillskott av färsk gödsel. Gulnade blad bör plockas bort omedelbart så att nya blad snabbt kan växa ut.

Skörd

Om möjligt bör man använda körveln färsk. Hela plantan kan skördas när den är en tvärhand hög, men man kan också nypa av bladen efter hand. Den kan frysas men ej torkas.

Användning

Den tidiga körvelns mycket spåda blad lämpar sig fint i såser och soppor, marinader och dressingar. Den som tycker om hemgjort kryddsmör kan blanda körvel med en aning dill, purjolök, persilja och smör. Körveln ingår också i det franska kökets fina sortiment av kryddor och passar mycket bra till fisk och fågel.

I Danmark används den mycket till deras "körvelsuppe". Den finhackas i soppor och såser.

Körvel har använts som kryddört och läkemedelsväxt allt sedan medeltiden. Den ansågs rena blodet och hjälpa mot gallsten. Dessutom ansågs den kunna ge god nattsömn, förebygga magproblem, lindra huvudvärk och vara urindrivande. I dag tillskrivs inte körveln några medicinska egenskaper, men är uppskattad i matlagningen.

Körveln får aldrig koka utan endast sjuda, annars försvinner dess fina smakämnen. Detta gäller även körvelsoppa.

Källor

Lyckas med trädgården

Bonniers stora bok om trädgård

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok (1980) och skrevs av Wilhelm Raattamaa. Du kan läsa originalversionen [här](#).