

Sanguisorba minor

Allmänt

Växten tillhör rosväxternas familj *Rosaceae*. Pimpinella är en flerårig ört med tjock, träaktig rotstock och rosettställda fingrade markblad med ovala sågtandade småblad och 50-70 centimeter höga, förgrenade stjälkar. Blommorna är små och rödbruna eller gröna och samlade i klotrunda huvuden. De blommor under juni och juli. Växten är sällsynt vild, men kan dock påträffas på backar och andra torra ställen i södra Sverige och på Gotland. Den förekommer i hela Eurasien.

En släkting till pimpinella, *Poterium spinosum*, bär kraftiga törnen och förekommer allmänt kring Jerusalem. Enligt legenden skulle Kristi törnekrona ha flätats av sådana. Bägge dessa örter har använts av läkarna som blodstillande medel. Släktnamnet *Sanguisorba* har avletts av latinets "sanguis" som betyder blod och "sorbio" som betyder uppsuga.

Pimpinellas blad doftar gurka. Växten är särskilt omtyckt på grund av sin nötliknande smak i färskt tillstånd och genom sin förmåga att utveckla sin fulla arom i vinäger.

Klimatzon

Pimpinella kan odlas i klimatzon I-IV.

Jordmån

Pimpinella är anspråkslös i fråga om jord, men trivs i alla jordar. Den växer bra på solig plats men går också utmärkt i halvskugga, helst på något grushaltig mark. Det antyder att den föredrar god dränering.

Plantering och sådd

Sås i april eller maj på friland. Förgroning är inte nödvändig. Groningstid är ungefär två veckor. Gödglas vid behov med kompostjord och är tacksam för litet kalk. Äldre bestånd kan delas och planteras om. Detta bör ej ske för ofta, då örten är något känslig för miljöbyte. Ge den gärna en lätt vintertäckning.

Inomhus kan frösådden pågå fram till december. Örtens mineralhalt kan höjas genom tillsats av stenmjöl. Detta höjer också växtens motståndskraft mot skadedjur. Dessutom bör man då och då ge växten en beskärning för att stimulera till nya skott och till ett mer kompakt växtsätt.

Skörd

Nyss uppvuxen pimpinell kan skördas och ätas som krasse. Övriga plantor gallras respektive utplanteras på ett avstånd av omkring 30 centimeter. Det är framför allt de unga pimpinellbladen som har den bästa smaken. Ju äldre blad, desto mera bitter blir aromen och den nötliknande smaken försvinner så småningom helt.

Pimpinell bör vid behov skördas färsk direkt från trädgården, eftersom smaken försvinner helt vid längre tids lagring. Bladen bör heller inte kokas, utan är bäst färska som tillbehör till maträtter.

Användning

Vinäger smaksatt med pimpinell lyfter den tråkigaste sallad. Unga skott kan användas i örtkryddade mjukostar eller i soppor och såser. På torkade blad brygger man ett utmärkt te, som kan smaksättas med citron. Kryddan är också passande till fisk- och ägggrätter. Vid torkning försvinner nästan hela aromen, men den bevaras bättre om man fryser in färska örter.

Det finns viss risk för förväxling med blodtopp (*Sanguisorba officinalis*). Hos denna är småbladen blågröna undertill. Bladsaften samt rötterna av blodtopp används inom naturmedicinen som blodstillande medel, men kan också förorsaka förstoppning. Pimpinella orsakar inte förstoppning, utan är aptitstimulerande.

Använd vinäger eller olja av god kvalitet, stick ner en kvist pimpinella och ställ på en solig plats i en till två veckor och få en god dressing. Inom folkmedicinen används örten fortfarande som urindrivande medel. I Alperna odlas pimpinella för kor, får och getter, då man anser att den ger mjölken en extra fin smak.

Källor

Läkeväxter förr och nu, Forum 1991

Lyckas med trädgården 1989

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