

Borago officinalis

Allmänt

Gurkörten tillhör den strävbladiga familjen Boragináceae och härstammar från Orienten. Den ljuvliga köks- och prydnadsörten kom till oss i Norden via Italien och Spanien. I Syd- och Mellaneuropa är den vildväxande. Även hos oss kan den växa vilt eftersom den sår sig själv. Den ettåriga, buskiga växten är starkt förgrenad på bredden och kan på en gynnsam växtplats bli 80 centimeter hög.

Gurkörten har fått sitt namn för att alla dess delar påminner om gurka i smaken. Hela växten är ätlig, även de azurblå eller ibland skära blommorna, som man kan använda i drinkar eller i salladsskålen. Blommorna kan även kanderas. Bin och andra nyttoinsekter älskar blommorna, som innehåller massor av nektar. Ibland kan man hitta gurkört även med vita blommor.

Klimatzon

Gurkört växer i klimatzon I - VII, det vill säga i hela landet, med undantag för fjälltrakterna.

Jordmån

Näringsrik, kalkhaltig jord med tillräcklig fuktighet. På mager jord måste kväve tillföras (exempelvis genom gräsklipp) och brännässelavkok. En solig växtplats i köksträdgården är lämplig. Eller varför inte i örtsängen mellan perenner och sommarblommor. Den trivs utmärkt utmed murar eller staket, men kan också odlas i blomlådor.

Sådd och plantering

Den kan sås på friland från april månad och ända in i juni. Se till att gurkörten får rikligt med näring och vatten, den trivs inte på alltför torra platser. Om man sår på friland i omgångar under hela perioden från april till juni får man konstant tillgång till nya blad och blomningen tycks aldrig ta slut. Det är mycket viktigt att fröna täcks med tillräckligt mycket jord (1-2 centimeter), eftersom de gror i mörker.

Vid plantering sätts unglantorna på 30-50 centimeters avstånd, eftersom de vuxna växterna behöver mycket plats. Gurkört som får blomma ut och sätta frö sprider sig vida omkring, men är lätt att rensa bort om de gror på obehörigt område.

Skötsel och gödsling

Vid plantering ska man tänka på att gurkört snabbt blir upp till 80 centimeter hög. Om växterna står för tätt faller de lätt offer för mjöldagg eller bladlöss. Undersök angripna växter regelbundet och avlägsna angripna växtdelar omedelbart. Blandade kryddörtsodlingar kan ha en gynnsam inverkan på andra växter och påverka jorden och växternas kraft på ett anmärkningsvärt sätt.

Gurkört kan planteras mellan squash, jordgubbar och tomater. I kryddträdgården är dragon och kyndel goda grannar.

Skörd, förvaring och användning

Friska blad och skottspetsar har finast smak. De kan skördas från det att växten är tillräckligt stor (en bit in i maj) och ända in i oktober. Man kan till och med frysa eller torka växten. Den gurkliknande smaken blir då mindre markant. Unga blad och skalade stjälkar förhöjer smaken på grönrätter, inläggningar och kylda drycker. Blomman är en elegant och fullt ätlig dekoration i sallad eller kanderad. Man kan också

frysa in blommorna i isbitar och servera dem till drinkar. Om man lägger dem i vit ättika blir bladen vackert och hemlighetsfullt blå.

Bladen kan användas som spenat. Gurkört förhöjer smaken på kokt kål. Gurkörtens fina smak passar bra till gurka, sallad, fisk, soppor, såser, svamp, grönsaker och potatis. Man får en läcker kryddblandning genom att blanda gurkört med dill, persilja, fänkål och kyndel.

Växten är rik på C-vitamin. Om man använder gurkörtens blad råa bör man ta de yngsta bladen, som endast är silkesaktigt ludna. Torkad gurkört måste blötläggas innan den används. Människor med känslig mage bör endast använda de spädaste bladen. Bladens hår kan irritera magsäckens slemhinna.

Gurkört verkar smärtlindrande, svett- och urindrivande samt uppfriskande. Den kan även verka lindrande vid hosta, bronkit och infektion i munhåla och andningsorgan. Den stimulerar adrenalproduktionen och skänker därmed välbefinnande. Man kan dricka saft av gurkört samt te och avkok.

Källor

Lyckas med trädgården

Bonniers stora bok om trädgård.

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