

Hagtorn (*Crataegus oxyacanth*)



Hagtorn är en buske eller ett litet träd med vita blommor (juni) och röda bär (september). Den ses ofta i häckar, men blommor och bär på fjolårets kvistar. En välskött häck ger därför en rätt mager bärskörd. En oklippt hagtorn ger i år däremot en rätt så bra skörd.

Hagtorn hör liksom rönn, äpplen och rosor till rosfamiljen. Fastän både äpplen och nypon är maskiga i år är hagtornsbären rena.

Hagtorn som läkeört

Bärens verkliga värde ligger inte så mycket i gelé eller mos, utan i deras allmänt hjärtstärkande verkan. Plocka bären nu och torka dem, helst i torkmaskin, men du kan också breda ut dem på en ugnsplåt och torka dem i ugnen på 50 grader med luckan på glänt. Blommande kvistar (10-15 cm långa) har samma verkan som bären. Plocka blomtopparna på försommaren och torka dem utbredda på papper.

Gör ett te av örten: häll 2 dl kokande vatten över 2 teskedar torkad ört, låt dra i 15 minuter, sila, drick 2-3 koppar per dag. Om du regelbundet dricker te av hagtorn kan du få både för högt och för lågt blodtryck i balans. Örten stärker både blodkärl och hjärta. Hjälper även till vid njurproblem.

Du kan också göra en tinktur av bären eller blommande toppar (100 g färsk ört till 2 dl 96 % sprit eller 100 g torkad ört till 5 dl 60 % alkohol). Låt stå i tät glasburk i 2-4 veckor, sila, häll på flaska. Ta 10 till 30 droppar 2-3 gånger per dag. Även tinkturen verkar bäst om den tas regelbundet.

Ta inte hagtorn om du använder hjärtmediciner - hagtorn förstärker medicinens verkan, och en för hög dos av hjärtmediciner kan vara mycket farlig.

Hagtorn är på aptekslistan, vilket innebär att hagtornspreparat bara får säljas av läkemedelsföretag vilka har registrerat preparaten. Färsk ört och plantor får säljas fritt.

Latinska namn:

Hagtorn = *Crataegus oxyacantha*

Korallhagtorn = *Crataegus rhipidophylla* var. *Lindmanii*

Rundhagtorn = *Crataegus laevigata*

Spetsagtorn = *Crataegus rhipidophylla* var. *Rhipidophylla*

Trubbhagtorn = *Crataegus monogyna*

Recept

Gör sylt eller gelé av bären - gelé är enklast, bären har så stora kärnor att det är mindre praktiskt att göra mos och sylt av dem. Bären är också rätt torra - till 3 delar bär behövs 2 till 3 delar vatten. Bären är litet syrliga, litet söta, och rätt så mjöliga. Ett tyskt namn på dem är "Mehlfässchen", "liten mjöltunna". De är inte giftiga, och med undantag av hjärtpatienter kan vem som helst njuta av geléet, också i större mängder.

Hagtornsgelé med citron

1,5 kg bär av hagtorn
1 l vatten
saften av tre citroner
socker eller gelésocker

Plocka bären nu, när de är mogna och så saftiga som hagtornsbär blir. Skölj bären, häll vatten och bär i en kastrull och låt småputtra i en timme. Mosa bären så gott det går med 15 minuters mellanrum. Låt rinna genom en ostduk över natten, häll sedan saften, sockret och citronsaften i en kastrull, värm under omrörning tills sockret har löst sej, och koka sedan till gelé.

Servera t.ex. till kött.