

Almindelig syre pynter i buketten og smager godt i suppen



Den vilde plante har også en dyrket variant - havesyre

Almindelig syre må ikke forveksles med skovsyre. Skovsyre er almindelig i skovbunden og kendes på de tre hjerteformede blade. Almindelig syre står mest ude på enge, grøftkanter og andre græsområder. Dens blade er langstrakte med to bagudvendte spidser, blomsterstanden er let nikkende.

Den forveksles let med dusksyre, men her er blomsterstandene kraftigere og opretstående og bladspidserne vender bagud – lidt udad. De to arter kan vokse side om side, men i gennemsnit står almindelig syre lidt fugtigere og dusksyre lidt tørrere steder.

Her hen på sommeren ses den stå med sine store frugtstande som røde stængler på græsarealer sammen med andre af sen-sommeren og efterårets blomster. De ser godt ud i en buket markblomster på denne årstid.

Spiselig

Syre er en rigtig god plante at starte med, hvis man gerne vil prøve at spise vilde urter.

Syres frugter er små trekantede nødder med en vingekant. De kan minde meget om boghvede, eller frugten på rabarber. De tre arter er da også tæt beslægtet, men når vi taler om at spise, skal man dog ikke tænke på boghveden men på rabarbereren. Det er bladene man skal gå efter. Syre har den fordel, at bladene sidder i store rosetter, og den er almindelig, så man kan hurtigt få plukket en portion til køkkenet.

Den er faktisk så god, at man kan købe frø af »havesyre« og dyrke. Forskellen til den vilde er kun, at bladene er lidt større, så hvorfor ofre plads og arbejde når man kan gå ud i naturen og plukke den.

Bladene smager som navnet antyder surt, nogle har somme tider brugt den stuvet, men der synes jeg, den bliver for sur, i hvert fald hvis den bruges alene.

Derimod er den rigtig god til suppe. Pluk et par gode håndfulde syre.

I en god urte- eller hønsebouillon kommes fintskårne gulerødder, løg og æbler og de koger møre. Når urterne er møre tilsættes de skyllede og snittede syreblade. De koger med et par minutter, så de ændrer farve fra grøn til oliven, og suppen er færdig. Det bliver sådan en slags sur-sød suppe. Syren giver det sure og gulerødder og æbler det søde. Skal jeg sammenligne med noget er det kråsesuppe.

Server den med et stykke godt brød til, velbekomme.