Så går angelica archangelica-skattejagten!

Forfattere: Majbritt Pless, Thomas Brahe
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Undervisningsforløbet er udviklet i samarbejde med Klavs Styrbæk og Pia Styrbæk.
Faglige temaer: Vilde planter
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed

Introduktion:
Eleverne skal på jagt efter den vilde plante kvan, også kendt under sit latinske navn angelica archangelica. Planten skal bruges i nogle af de efterfølgende aktiviteter i forløbet. Der er her mulighed for, at eleverne på både legende og mere systematisk vis kan udvikle deres opmærksomhed mod naturens detaljer og æstetiske og praktiske forskelle mellem forskellige planter.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Hvad er en kvan? Gennemgå kopiarkene med eleverne, før skattejagten går i gang. Kopiark 1: billeder af kvan'en Kopiark 2: faglig information om kvan'en
2	Eleverne går nu på jagt efter en kvan (Angelica archangelica). Den skal bruges til dag 2. Eleverne bruger kopiarkene til at lokalisere planten samt de steder, hvor den med sandsynlighed kunne tænkes at befinde sig. Kan man ikke finde en kvan, idet den er relativt sjælden, kan man indkøbe blegselleri som erstatning. At finde en kvan er som at finde en skat – den er meget svær at finde.

Forberedelser

Udprint **Kopiark 1** i en passende mængde til eleverne (kopiarket består af en række billeder af planten *angelica archangelica*, som eleverne skal ud at finde). Eleverne tager kopiarket med ud i deres jagt.

Kopiark 2 består af faglig information om kvan'en, som eleverne kan bruge til at blive klogere på, hvor den mon befinder sig henne.

Læringsmål

Eleverne skal på jagt efter den vilde plante kvan, også kendt under sit latinske navn angelica archangelica. Planten skal bruges i nogle af de efterfølgende aktiviteter i forløbet. Der er her mulighed for, at eleverne på både legende og mere systematisk vis kan udvikle deres opmærksomhed mod naturens detaljer og æstetiske og praktiske forskelle mellem forskellige planter.

Uddybende

Se mere information om kvan'en i kopiark 1 og kopiark 2.

Kopiark

Kopiark:

Kopiark 1_Billeder af kvan.pdf
Kopiark 2_Wikipedia-information om kvan .pdf

Kopiark 1 – Billeder af kvan'en

– Billeder af kvan'en (angelica archangelica). Til brug for eleverne, så de kan genkende planten ude i naturen.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 2 – Wikipedia-information om kvan'en

– Hermed faglig tekst om kvan'en (angelica archangelica). Lad eleverne bruge informationen til at blive klogere på planten samt til bedre at kunne regne ud, hvor de kan finde den. Artiklen er i udgave fra februar 2017.

Beskrivelse

Kvan er en to- til flerårig, urteagtig plante med en kraftig, opret vækst. Stænglerne er hårløse, rillede og hule. Bladene sidder spredt, og de er 2-3 dobbelt fjersnitdelte med ægformede småblade. Bladstilkene er runde i tværsnit. Bladranden er groft takket, af og til trefliget, og under- og oversiderne er lysegrønne.

Blomstringen sker i juni-juli, hvor man ser blomsterne sidde samlet i endestillede, halvkugleformede storskærme. De består af småskærme, som ligeledes er halvrunde. De enkelte blomster er grønne og regelmæssige. Frugterne deles ved modenhed i to fladtrykte og lyst grågule delfrugter.

Rodnettet består af en kraftig, lodret jordstængel, som bærer tykke siderødder.

Højde x bredde og årlig tilvækst: 2,30 x 1 m (230 x 100 cm/år). Disse mål kan fx bruges til beregning af planteafstande, når arten anvendes som kulturplante.

Voksested

De to underarter, Strand-Kvan (*Angelica archangelica ssp. litoralis*) og Fjeld-Kvan (*Angelica archangelica ssp. archangelica*) har forskellige levesteder. Strand-Kvan findes på fugtige strandenge i Norden og på Grønland, mens Fjeld-Kvan kun kendes fra dyrkning. I Danmark findes den hist og her i de østlige egne. I Nord- og Vestjylland er den meget sjælden.

Strand-Kvan vokser i strandsand ved Ebeltoft Færgehavn, hvor den findes sammen med bl.a. Cikorie, Pastinak, Sankthansurt, Sand-Hjælme, Strand-Malurt, Tagrør og Vår-Brandbæger.

Indholdsstoffer

Alle dele af planten dufter krydret og syrligt, men Strand-Kvan smager i reglen ret bittert, mens Fjeld-Kvan er mere mild og aromatisk. Planten indeholder terpener, kumarin, angelicin, tannin, β-terebangelen (det stof, som giver Kvan dens karakteristiske lugt, og som har sumformlen $C_{10}H_{16}$) og de organiske syrer metyletyleddikesyre og hydroxymyristinsyre.

Underarter

- Strand-Kvan (*Angelica archangelica ssp. litoralis*) har småsvøbblade, der er omtrent halvt så lange som blomsterstilkene og små frugter med afrundede ribber.
- Fjeld-Kvan (*Angelica archangelica ssp. archangelica*) har småsvøbblade, der har sammen længde som blomsterstilkene og store frugter med tydelige ribber.

Anvendelse

I Norge, Island, på Færøerne og i Grønland blev plantens C-vitaminindhold brugt til at modvirke skørbug. I middelalderen blev planten anvendt som det måske vigtigste middel mod pest. Roden blev anset for særlig virksom.

Kvan nedbryder oxalsyren i rabarber.[*Kilde mangler*] Diabetikere bør ikke spise planten.[*Kilde mangler*][*bør uddybes*] Vildtvoksende kvan bør kun indsamles af urtekyndige, da nogle skærmplanter, der ligner den, er giftige.[*bør uddybes*]

Stænglerne kan blancheres og derefter koges som grønsag, og de kan knuses og koges sammen med frugt til marmelader. Stængler af kvan er gode at kandisere. Kvanfrø bruges som smagsgiver i vermouth, chartreuse og gin. Kvanblade kan tilsættes akvavit til en velsmagende bjesk. Kvan er det karakteristiske smagsstof i Benediktinerlikør. Kvan indgår desuden i Carlsbergs luksusøl, Jacobsen - Saaz Blonde.

Naturstyrelsen anbefaler[*Kilde mangler*] at kæmpe-bjørneklo udryddes og erstattes med Fjeld-Kvan – en gammel, nordisk kulturplante med tilsvarende, markant vækst.

Stednavne[redigér | redigér wikikode]

Kvan indgår i flere danske stednavne, fx Kvanløse og den formodet degenererede form Vanløse.

Eksterne henvisninger[redigér | redigér wikikode]

- Poul Evald Hansen: *Strand-Kvan*
- Arne og Anna-Lena Anderberg: *Den virtuella floran*, Naturhistoriska riksmuseet **(Svensk)**

Kilder[redigér | redigér wikikode]

- Signe Frederiksen et al., *Dansk flora*, 2. udgave, Gyldendal 2012. ISBN 8702112191.