

# Hæg, almindelig



Latin: *Prunus padus* Engelsk: Foul cherry

## Vidste du...

at almindelig hæg har fået sit kælenavn majtræ, da det blomstrer i maj.

## Udbredelse:

Almindelig hæg er udbredt i det meste af det tempererede Europa og store dele af Asien og helt til Japan. Den menes at være indvandret til Danmark for omkring 10.000 år siden. Den er langt talrigest i Østdanmark, mens den er forholdsvis sjælden i det vestlige Jylland.

## Udseende:

Løvfældende busk eller lille træ med kort stamme og ofte mange oprette sidegrene. Den kan blive op til 15 m men ses oftest mindre. Den unge bark er lys brun med korkporer. Den ældre bark er gråsort og fint furet. Bladknopperne er spredte, spidse og brune.

Blad: Bladene er aflange elliptiske med savtakket rand. Både blade og bark dufter stærkt af kumarin.

Blomst: Hæg får hvide blomster i oprette toppe eller klaser med 15-35 blomster.

Blomstringen finder sted i maj.

Frugt: Frugterne er ca. 2 cm i diameter, runde, sorte eller mørkerøde stenfrugter. Frugterne modnes i september.

## Voksested:

Almindelig hæg gror i underskov og skovbryn på næringsrig, fugtig jordbund. Den tåler generelt alle jordtyper, periodisk oversvømmelse, men kan også vokse på tør jord. Den kan evt. anvendes i større omfang i den vestlige del af landet, end man kan forvente fra det naturlige udbredelsesområde. Den er tålsom overfor vind og vårfrost.



## Anvendelse:

Almindelig hæg er velegnet som underskov på fugtig og næringsrig jord f.eks. under ask og el. Den er desuden velegnet som hegn og i skovbryn. Planten breder sig ved rodsrud og rodsætning af nedliggende grene. Som én af forårets første insektbestøvende buske er arten attraktiv for insekter, f.eks. bier. Bærrene ædes af forskellige bærædende fugle, f.eks. drosler og stære. Undersøgelser af hegn har vist, at det formodentlig ikke kan anbefales at plante hæg i større tætte ensformige grupper eller læhegnsafsnit. Den æstetiske værdi er lille i efterår og vinter, og læeffekten er begrænset. Bærrene kan anvendes som tilsætning i bjesk.

## Hæg bjesk:

### Recept

Der skal bruges et syltetøjsglas fyldt mellem  $\frac{1}{3}$  og  $\frac{1}{2}$  med modne mørkerøde stenfrugter (hæg). Stenfrugten optøses i Brøndum klar akvavit og henstilles til trækning i 3-4 uger eller lidt mere. Der prøvesmages efter 3 uger. Den skal ofte trække lidt længere.

Bjesken er meget rød og smager lidt af mandler. Den "vinder" meget ved lagring og bliver med tiden brunlig. Skal fortyndes efter behov.

Hvis man vil have en essens, skal den trække i 3-4 måneder. Skal herefter fortyndes 3-4 gange.

## God fornøjelse

Bjeskhilsen Peter Næser

