

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 C₁₀H₁₆) 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 sammenlængde 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 blanches 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 smags giver 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](#).