

Spiselige vilde "urter"/blomster i starten af april

Så er det nu man finder løgkarse, sødskærm, violer + mange andre gode sager ude i den vilde natur, i haven, i parken eller hvor man nu færdes!

Birk(b, tappe saft), brombær(K), brændenælde(b), brøndkarse(b), bynke(b), døvnælde(b), fuglegræs(b,B), gederams(b), jordbær(skud), hyldeblomstskud, kodriver(b,B), kvik/senegræs(R), lærk(nåle + nåle-kviste), løgkarse(b+ B), manna-knopper("skud" hos elm), martsviol(B,b), mjødukt(b), mælkebøtte(b,B,R), porse(knopper), ramsløg(b), roset springklap(b+B), røllike(b), skovmærke(især stilk), skvalderkål(b), skovmærke(S,)skovsyre(b), solbær(K), syre(b), sødskærm(b), tusindfryd(b,B), vejbred(bred/lancet), vild kørvel(b), vild stedmoder((B)

Herudover er der også rundt om mange krydderurter, som fx lavendel & timian.

De tusinder af blomstremælkebøtte(B,b,S), så ka blive til mange blomstrende & velduftende retter/drikke

Vild kørvel, som er yderst almindelig, samt god spiseurt, burde være 1 af de mest faste dele af maden herhjemme. (Men det er den ikke, bl.a. fordi at den sku´ ku´ forveksles med skarntyden, som er giftig! Men sådan er den alm fremmedgørelse overfor den spiselige natur, som vi lever i! For skarntyden har tydelige røde pletter, mens 1 anden, gifttyden, vokser i/v vand, så!)

Dagens vilde salat: Alle dage, bortset fra dage med stort lag sne, så ka man finde urter til & lave dagens vilde salat. Lille tur(lovligt & løbe/cykle længere tur!) på jagt rundt om ens hjem, øjnene på stilke, plukke nogle af de forskellige urter/blomster & så har man til 1 god salat.

Dagens vilde drik: Ved at plukke et godt lille udvalg af dagens vilde urter/blomster, så kan man lave 1 god drik ved at komme dem i vand.. Og lige nu ka man lave alletiders m violer!(Se også "Blomster i vand"). Og når man så har drukket dagens drik, så ka man, fx om aftenen tømme flasken for vand & så bruge dagens vilde driks urter som 1 del af dagens salat, såvel den vilde, samt hvad man ellers laver af salat, eller del af dagens øvrige retter, fx supper, stuvning osv. MEN, hvis man opbevarer drikken kolde(fx ude v i køleskab) så Ka man jo "koge suppe" i flere dage & tilsætte nye urter efterhånden. OG, hvis den blir´ for stærk i smagen., som ka man jo altid fortynde drikken!

Bogstavs-forklaring:

b= blade, B = blomst, S = stilk, R = rod, K= knopper/skud

Velbekom- + vårbebuderhilsner fra Poul Ganer, poul@ganer.dk, 86 577 277

Mer løbende på poulganer.dk.

Beskrivelser af brug af urter/blomster:

Brændenælde: Den brænder jo, hvis ikke man passer på! Derhjemme ka man skolde dem, så forsvinder det. Derude kan man ha handsker på. Hvis ikke, så er 1

metode at klemme dem. De 1. skud kan man også ret nemt ta uden brænding!
Da den er alle tiders helse for kroppen, så brug den hele året som del af mange ting/retter; i drikke, drys på frokost-madder, i supper, teer osv,

Porse: Dens knopper kan bruges til gløgg, grød, salat eller te, samt til bitter, som alle urter jo kan bruges til!

Roset springklap, som lige nu ofte står i flokke mange steder, står med blomst/klapper(frø) op af dens roset, & den smager utroligt dejligt af karse. Den er utroligt almindelig over det ganske. Ved Vestkysten & i det indre af København, så når den nu er så alm., ja, så lad os alle bruge den!
Der står tit store flokke af dem, & med blomster & klapper stikkende lige op i luften, så er den også nem & plukke!