

Vild "urtemad" om vinteren

(gælder denne varme vinter i starten af 2009)

Ordene her er mest om SVUB = Spiselige "Vilde" Urter/Blomster

+ *spiselige skud/knopper*

af buske & træer er dog medtaget!

På følgenliste over SVUB lige nu i februar & starten af marts 09, så står b for blade, B for blomster, R for rødder, K for skud eller knopper, mens N står for nåle.

SVUB-februar: brombær(skud), brændenælde(b), brøndkarse(b), døvnælde(b), fuglegræs(b+B) fyr(N), gran(N), hylde(K=hyldeskud), kodriver(B), kvik/senegræs(R), løgkarse(b), lærk(K=lærkenålekviste), manna(elmensfrø), martsviol(b=nye lysegrønne+B), mælkebøtte(b+B), ramsløg(b), roset springklap(b+B), røllike(b), skovsyre(b), skvalderkål(b), solbær(K), tusindfryd(b+B), vejbred(b), vild kørvel(b). Herudover ka man finde krydderurter som lavendel, salvie, timian m.m..

Selvfølgelig er der mer at finde midt på foråret eller om sommeren, MEN man ka altid finde noget, som er godt for krop & sjæl!. Noget til eens mad eller til drikke fra den lokale egn. Godt + helse for kroppen, samt motion, frisk luft, natur- oplevelser og glæde, når man er på "jagt" på disse!

Vi starter med noget, som burde blive ét stort hit, trods det at dette træ, sandsynligvis, har været i Danmark næsten siden sidste istid!

Det drejer sig om lærkenåle-kvistene, som ka plukkes hele året. Det er de små viste, hvorpå lærkenålene om sommeren sidder fast. Lærken er det nåletræ, som smider nålene om vinteren. Den findes jo mange steder, som træer i haver, hegn & skove, samt endnu flere steder som hæk mange mange steder.

Du finder 1 lærk, & brækker kviste af! De ka spises/smages på, som de er, som naturslik/bolche eller tandmotions-urt! De ka også puttes i et glas koldt vand, hvorpå man efter godt 1 times tid får 1 god drik ud af det(Se" Blomster i vand"). Herudover ka den også bruges til te, hvor man hælder kogende vand over den! Eller i gløgg eller som del af grød.

På samme ka man også bruge som nålene fra gran & fyretræer.

Endnu en overset sag er hyldeksud, dvs de nye skud på hylde, som normalt er at finde allerede fra november. De kan bruges som godbid, når man går ude i naturen. Eller, hvis man samler flere sammen, så som del af salaten eller gløgg/teen. (Af henyn til hylde tas hist & her, eller inde på stammen). Når hyldeksudene er grønne dur de ikke mer.

*Også knopper/skud af solbær, brombær & porse er nydelse & ka bruges til mange ting, fx naturslik på gåturen!
Er der bække eller kilder på ens egn, så ka man hele året hente den kraftigt smagende brøndkarses blade.*

*Ellers om vinteren i Danmark, hvis ikke det er sner eller fryser, så kan man finde flg. SVUB(Spiselige Vilde Urter/Blomster), som faktisk skyder når det tører:
Sådanne som brændenælde, fuglegræs m blomst,løgekarse, mælkebøtte, roset springklap, røllike, tusindfryd m blomst, vejbred & vild kørvel. Og bli´r det lunt, så også skud af skvalderkål, samt knopper af manna(=elmens skud)
ALTSÅ: man kan faktisk hele tiden findes noget vild ”grønt”, som ka komme ens mad. Velkommen! Og, som det bli´r lunere, jo mer finder man! Alle disse SVUB ka jo bruges som del af mange retter, mens hvis man samler 1 portion af flere af disse urter, så har man fx 1 gang februar eller marts-salat!*

*På hjemmesiden poulganer.dk
kommer mer information løbende!*

*God SVUB-jagt & velbekomme! Af Poul Ganer, poul@ganer.dk
25 3334 79
Isagervej 23B, 8660 Ry*

*PS: Husk også, at man jo ka samle alle disse urter til senere brug, & så fx tørre dem. Og, hvis man laver 1 større portion fx februar-salat & hakker det, så har man 1 god te til senere brug.
Lige nu er urterne selvfølgelige friske & sunde, mens 1 urt som ramsløg ka være svær & finde senere.*

PpSs: Roset Springklap findes utroligt mange, mange steder.

Og da den smager rigtigt godt karseagtigt, så er det altså 1 skam, at ikke flere kender den! Har de sidste10 år prøvet på at udbrede kendskabet til den, men ingen andre steder står den beskrevet som SVUB! Så det må vi gøre noget ved: Den er smaddernem & kende, da den har 1 roset af blade forneden, herudover kigger dens blomster snart op midt i rosetten!