

Vild mad i maj

- spiselige vilde urter/blomster

Nu i denne forsommermåned, så er det altså vildt alt det, som man finde af spiselige vilde urter. Fx laver man alle tiders ret af skvalderkål sammen med lidt løg/& eller urten løgkarse rørt sammen med æg i en slags æggekage.

Og nu er den mange haveejeres evige ”pest”, & så ku den bare spises væk!

Men her kommer så en liste over de fleste af de vilde spiselige urter/blomster, som du finder i maj. Med B efter urten betyder det, at det er en spiselig blomst, med b, så er det selve urten, dvs som regel bladene og den friske stilk, som er OK. Med k, så er det knopperne eller frøene, som er OK:

Brændenælde(b), brøndkarse(B,b), bynke-grå(b), bøg(b), dueurt(b), døvnælde(nye b + B), fuglekarse(b, B), gråbynke(b), gederams(b), hindbær(b), hvidtjørn(B + k), hyld(B + k), hyben(B), hyrdetaske(b, k), kulsukker, løgkarse(b, B), lærk(b), manna(elmens ”frø”, & k), meller(hvidmelet gåsefod)(b), mjødurt(b, B), mælkebøtte(B, b), porse(b), roset & skov springklap(b+B), rødknæ(b), røllike(b), skvalderkål(b,B), skovmærke(b, B) skovsyre(b, B), solbær, stedmoderblomst/vild(B), syre-alm(b), syren(B), sødskærm(b, B + frø(anis-smag), vandmynte(b), vejbred(bred + lancet), vild kørvel(b, B), vild løg(b), vild stedmoder(B), vorterod(B), timian, tusindfryd(B, b), samt nye skud/blade af birk, brombær, bøg, jordbær og kastanje.

Urter kan bruges som del af alt muligt spiseligt , der er kun fantasien, som sætter grænser.

Som del af salat, saft, slik, stuvning, suppe, Sådan kan du selv blive ved og til så godt som alting kan man bruge de vilde urter, som supplement.

Maj-salat, som er en salat, som består af dele af flere/mange forskellige urter, plukket her i maj, er 1 god ting. Mange af urterne har jo 1 kraftig smag, hvorved deres smag blir mildnet, når de blandes sammen med andre urter, som jo hver især har sin helt egen smag. Maj-salat kan spises som den er, men også må gerne forsynes med dressing eller lign. Og fx rosiner eller revet gulerod. Eller som del af såkaldt normal salat!

Maj-drik, som består af nogle af ovenstående urter/blomster er også en ”guds gave”, hvor man putter nogle af dem fx i 1 flaske 1 eller 2 timer, hvorved man får behagelig drik! Der kan godt fyldes mere vand på efterhånden.

Og når man har drukket drikken, så kan urterne jo bruges i dagens salat!(Se også ”Blomster i vand”, senere).

Paradis-reter:

Blomster-kompot: Rigtig herlig dessert/efterret er blomster-kompot, hvor man tar´ fx godt 100 mælkebøtte-blomster & klipper det gule i en gryde, gerne med nogle andre blomster fra ovenstående liste, fx pt skovsyre, skovmærke eller tusindfryd, sammen med godt 10 ituskårne rabarbarber. Så drysser man sukker over, varmer det op til sukkeret mørner & så har man en dejlig ret. Der kommes gerne håndfuld bulgur i gryden til & fange den gode væske! (Har man adgang til sødskærm, så er nogle kviste af disse altid et godt supplement!).((Denne ret bør bruges hele sommerhalvåret, & så med skiftende spiselige blomster!, nu kommer jo snart blomster af syren, hvidtjørn, mjøldurt, som også er egnede i disse retter!)).

Mælkebøtte-rabarber-Drik:

100 mælkebøtteblomster(kun det gule)

10 rabarberstokke(i tern)

Blandet i gryde med fx 4-5 l vand & der hældes håndfuld rørsukker ved.

Koges op et par sekunder & så er drikken klar, men stadig klar og herlig fx efter 1½ time. (I denne drik er det også OK med andre af de spiselige vilde blomster!)

God jagt & velbekomme! fra Poul Ganer