

Spiselige "vilde" urter/blomster i oktober(efter frost!):

Her er de fleste af de spiselige "vilde" urter/blomster i oktober:

(B står for blomsten, b for blade, S for stilk) Og ellers er det som regel de gode dele af urten, som bruges, altså de friske dele, de nye skud/spirer.

Agerpadderok, , blomsterkarse(B,b), brombær(b), brændenælde(b,B)
brøndkarse, cikorie(B), dueurt(B,b), døvnælde(B,b), fuglegræs(hele urten), gederams(B,b),
gråbynke, gyldenris(B), hindbær, hyben(B, bær), kornblomst(B), lærk, lyng(B),
meller., mjøduert(sidste B, b & S), morgenfrue(B), mælkebøtte(B, b), natlys(B),
perikum(B), pileurt(B), porse, røllike(B,b), sank hans urt(B,b), skovmærke(b,S), skvalderkål(S,b),
stokrose(B), syre-alm, tusindfryd(B,b), vandmynte,
vejbred(bred & lancet)(b), vild stedmoder(B), vild kørvel
(krydderurter: Blomsterkarse(B,b), merian, timian osv)
"Bær": Blåbær, bog, brombær, hindbær(kultur), hvidtjørn, hyben, hybenrose, sejle rønnebær,
tyttebær.

(sejlerønnebær, som findes mange, mange steder, er et rødt bær. Den er især er alm. i hække & hegn på marker. Den er god rå, altså som den er, i salat, i morgenmad i grød eller mysli).

Husk også i denne tid "Blomster i vand"-princippet. Selvfølgelig er rølliken & blomsterkarsen dér stadig, men også andre blomster & urter. Og husk alle urtedele ka bruges!

Her i høsten/efteråret kan man let finde den kønne hvide vild stedmodeblomst, især på høstede marker, stubmarkerne. Da den smager paradisisk helt utroligt godt af sådan 1 lille bitte blomst at være, så burde du opsøge 1 af de høstede marker, selvfølgelig 1 af de økologiske, & smage på den! Lige så god, men anderledes, er de gule blomster-blade af natlys, som jo blomster i skumringen og når det er mørkt.

Og noget specielt på denne tid af året, det er at flere urter samler alt deres smag/kraft i deres stilke. Det drejer sig fx om mjøduert, skovmærke, sødskærm(herlig anis-smag), samt især skvalderkålen, hvis stilke lige nu, burde fylde godt op de danske spiseborde.

For den har 1 god og stærk frisk smag denne tid, & så fordi den findes så mange steder i så rigelige mængder...