



Maj 2023



## Forårsbålmad

Giv brændenældesuppen en chance – har I prøvet det 117 gange, så se om I kan spiffe den op ved at tabe en upassende mængde fløde i gryden. Men, den er nu også god uden.

Pluk bladene af de nye skud og hak dem fint, blancher i gryde med finthakket løg og hvidløg. Smid evt. kartofler i tynde skiver i også. Tilsæt vand og bullion – lad simre i 10 min. Den er særligt god i skovhjørnet, på en lidt kold maj-dag, og med fladbrød til. Måske akkompagneret af en historie om, at man i gamle dage (frem til WW1) brugte nælde til vævning af tekstiler. Hvem vil i øvrigt bytte til en fleecetrøje af brændenælde?

## Vild te

Den hurtige udgave af brændenældesuppe, er at lave te på bladene. Brombærblade er også gode, de smager lidt af brombær. Rød og hvid kløver, mynte, kamille, solbærblade og hyldeblomster – fungerer også i en urtete. Prøv jer frem og find en favoritblanding i jeres egen have.

## Violsyltetøj

I kan godt nå at plukke de fine violer, inden de forsvinder. 1 dl sukker og 1 dl vand koges op i en gryde, 1-2 dl violblomster smides i gryden, sammen med en passende mængde citronsaft. Det hele småsimrer i ca. 1 time, inden det til sidst skummes og hældes på glas. God på nybagte boller 😊

## Lav et regnormebo

Det kribler og krabler i jorden. I kan prøve at se nærmere på regnormen. Gå på jagt under visne blade eller i jorden med en lille graveske.

Når I har fundet nogle stykker, kan I etablere et lille regnormebo:

- Skær toppen af en klar 1½ liters sodavandsflaske.

## Naturen maj

### Råvildt sætter lam

En rå sætter 1-2 lam i foråret, og det er nu det sker. De små rålam efterlades i græsset imens rænen søger føde. Hun kommer altid igen. Selv om lammet ser forladt ud, er den altså helt tryk. For et rålam er perfekt camoufleret, og har næsten ingen duft.

### Mælkebøtter i tusindtal

Mælkebøtterne topper også lige nu. De står som lysende gule hoveder over alt. Husk at nyde dem, for blomstringen er typisk kun i maj – medmindre det er i en græsplæne, dér vil de fortsætte med at blomstre, når de bliver slået. 😊

### Hvepse bygger...

Den første del af boet bygges af dronningen, men efter en måned er de første arbejderhvepse klar til at tage over, og så tager det fart... til sidst er de op mod 2-3000 i boet.

# Naturvejlederens Nyhedsbrev



- Fyld jord og regnorme i bunden af flasken og dæk med visne blade.
- I kan også dække med grøntaffald og undersøge, hvad regnormene spiser.
- Eller I kan bygge op med sand og jord lagvis i flasken, og undersøge om regnormene mon blander jorden?

Husk at holde jorden let fugtig. Hvis I holder regnormeboet mørkt, med et rør af sort karton, kan I være heldige at regnormene graver gange helt ud til kanten af flasken.

## Prøv at undersøge regnormen på forskellige måder:

Hvor mange forskellige slags kan I finde? Hvor lang er en regnorm? Hvad vejer en regnorm?

Måske skal I slutte temaet af med at læse "orm får en ven" af Ida Jessen. Det er en fin lille historie om venskab.

I den forbindelse kan jeg lige aflive en myte om regnorm: De kan IKKE leve videre som to orme, hvis man hakker dem over. Hovedenden kan muligvis overleve, hvis den hakkes det rigtige sted, og får lov at sunde sig relativt længe. Men bagdelen kan ikke leve videre – det er dog endnu de færreste som spiser med rumpen...

## Vild Mad

Mælkebøtte er en af de mere sejllivede planter at få bugt med. Hvis du skal spise mælkebøtter, smager dem som vokser i skyggen bedst. Bladene er bedst i foråret, eller hvis planten bliver slået – så kommer der hele tiden nye blade op. Generelt er planten bedst før den bliver for gammel og mørkegrøn - vælg de lyse og unge eksemplarer. Blade plukkes med kniv, og blomsterhoveder er bedst når de stadig dufter og er friske – undgå dog at få stilken med.

Du kan blege en mælkebøtte med en sort spand i et par uger – ligesom når man driver julesalat frem. De blegede blade har en rundere smag. Den lidt bitre smag kan fjernes ved at blanchere bladene kort i vand med lidt eddike.

**Sirup** laves af ca. 50 blomsterknopper, som møjsommeligt nippes fri for alt det grønne – kun det gule skal bruges. 1L vand på, saft af en citron og småkoge i 30 min. Sigt væske, tilsæt 900g sukker og kog ind til den er go´ - ca. 40 min. Det giver en skøn sød og blomsterrig sirup.

**Mælkebøttefritter** fås ved at dyppe hovederne i pandekagedej (mælkebøtterne, ikke børnene!), og så fritere dem i olie på en pande. Fx: 4 dl mel, 3 æg, 3 dl mælk / vand, 2 spsk. Olie, 0,5 tsk sukker, 0,5 tsk salt – dyp hoveder, steg og server med drys af salt eller sukker – evt. med en tatarsauce til som dip.