



April 2023

Anemoner i partnerskab med skovmyrer

Anemonerne er her. Træernes blade skygger dog snart anemonerne væk. Derfor skal skovens hvide tæppe nydes, når det er der.

Anemonen spreder sig primært ved deling af de brune jordstængler; vegetativ formering. Men anemonen har også andre tricks i ærmet, den har nemlig indgået en aftale med skovmyren, som hjælper med at sprede anemonens frø. Frøene er omgivet af et olieholdigt vedhæng udenpå på frøskallen, et myrelegeme, som lokker myrerne til. Myrerne tager frøet på nakken, og bringer det hjem for at fodre deres larver med det lækre myrelegeme. Herefter efterlader de selve frøet uskadt i en bunke i tuen, eller udenfor. Fænomenet er vidt udbredt og kaldes *myrmekokori*.

Anemoner er i øvrigt voldsomt populære hos rådyr, som spiser de brune rødder om vinteren. I skal dog ikke fristes til at smage, for planten indeholder forbindelsen "anemonin" (*jep, den er go´nok, anemonin i anemoner* 😊), som er giftig for mennesker. Rådyr kan derimod godt spise dem.

Påskelilje er i øvrigt også giftig, dog har forgiftninger mest været set ved forvekslinger, hvor folk har indtaget løget i den tro, at det var et spiseligt løg. Så, I behøver altså ikke grave planterne op på legepladsen.

Fun Fact: Tidligere har påskeliljen været brugt medicinsk, og har forskellige steder i verden været tillagt diverse egenskaber – bl.a. som elskovsmiddel, og som kur mod skaldethed.... *prøv det IKKE derhjemme!* 😊

Fuglesang - hvad siger de egentligt?

Det ville nok lyde nogenlunde sådan her, hvis vi åbnede et vindue:
"Skriid – jeg bor her" – "Har du set hvor lækker jeg er? Jeg er nice, jeg er TOP-lækker" – "Hov, jeg så noget – måske er det farligt?!" – "Nå men, har du styr på dit grantræ, eller va´?" ...
.... Hvis vi altså kunne forstå hvad fuglene sagde.

Naturen i april

Svale hjemvendt fra Afrika! I Kerteminde blev den første landsvale spottet den 10/04 på Fyns Hoved. Inden længe begynder hannerne at finde egnede redepladser, som fremvises i bedste ejendomsmæglerstil, til eventuelle interesserede hunner.

Salamandere i fremmarch mod yngledamme...

Salamandere lever på land om vinteren, men yngler om sommeren i søer og vandhuller. En hun kan lægge op til 700 æg, inden hun går tilbage på land, allerede i juni og juli.

Natuglens æg er klækket

og hvis I vil se dunboldene, kan I fx se med på "Lyttesholm Ugle Web TV" hvor der er live uglecam – og det var på lyttesholm.dk.

Havørneæg klækker nu! Der er 6-7 ynglende par i de tre fjordkommuner.

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Fugle synger af to grunde; for at score, og for at forsvare deres territorium.

Lige nu er det yngletid, så her i foråret gør de sig ekstra umage, og kaster sig nogle gange ud i særdeles komplekse sange, for at tillokke en partner, og advare andre om at holde sig væk.

En af de fugle I med garanti har i haven er musvitten. Her ser man let forskel på de to køn; idet hannen har et bredt slips (sort streg på brystet) og klare farver. Imens hunnen har tyndere slips, og lidt mindre klare farver. Det er hunnen som vælger sin partner, og her er det altså en fordel, at have klare farver og et flot bredt slips på til festen. På den måde udvælges der hele tiden de mest attraktive individer, som får lov at give deres gener videre.

Forårshare som lille snitteprojekt

Hvis I føler at påsken ikke er helt ovre endnu – så kan I lige nå at omdanne en y-gren til en hare.

Sav grenen til; ørene skal helst være lige lange og pinden skal være 3-4x ørenes længde. Snit evt. ørene flade på den ene side.

Mal ansigt på, i midten af Y'et, brug fiskesnøre som knurhår.

I kan vikle garn om hare-kroppen, hvis I vil. Herefter er den klar til at komme med på eventyr, eller blive placeret i en urtepotte.

Vild Mad - Ramsløg

Nu vi er ved planter som ikke kan spises, så er det også værd at nævne, at ramsløg er i sæson netop nu. Imens det er relativt sjældent at folk gnasker påskeliljer og anemoner i sig, så sker det faktisk hvert år, at nogen tager fejl af ramsløg.

Ramsløg findes mange steder, både i parker og skove. Den dækker typisk store områder med sine ellipseformede grønne blade, og hvide stjerneformede blomsterskærme. Hele planten kan spises, også løget. Typisk kendes planten på den kraftige duft af hvidløg, men jeg vil gerne opfordre til, at lære planten at kende, så I ikke kun bestemmer ud fra duften. Plukkes ramsløg efter grønthøstermetoden, kan der nemlig let stå noget andet midt i det grønne hav, og ryge med i pestoen. Ramsløg kan forveksles med blade af høsttidløs, liljekonval og dansk arum.

Ingen af disse tre dufter af hvidløg, men hvis fingrene dufter af hvidløg, er det svært at vide hvorfra duften kommer. Vær derfor særlig opmærksom, med ramsløg. Hvis du er i tvivl, så vent til de blomstrer – så er der ikke noget af raffe om.

Høsttidløs har lilla blomster om efteråret, liljekonval har små hvide klokker og arum har en blomst som ligner en tropisk dragt.

Når først høsten er i hus, er det min favoritspise at smide de friske blade ovenpå en god og simpel hjemmelavet pizza, det er så godt. Smagen forsvinder hvis bladene varmes op, så spis dem friske som drys eller topping, eller (selvfølgelig) i en klassisk pesto.