

August 2023



Hvepse bliver nærgående

Hele sommeren har det handlet om dronningen. Det er også hende som kommer først, og etablerer den første lille cellekage i et fint kugleformet hvepsebo. Hun passer alene de første hvepse som klækkes – det er sterile hunner, som skal hjælpe med at holde boet kørende. Senere kommer også hanner. Men nu er det august, og hvepsedronningerne er stukket af for at overvintre et sikkert sted, under bark, i en brændestak eller et hult træ.

Det betyder, at de efterladte hvepse ikke længere har noget formål, boet er gået i opløsning, og de arbejdsløse hvepse dasker rundt som dødsdømte urostiftere. Det er derfor nu at vi særligt møder dem, når de kaster sig sultent over nedfalden og gæret frugt, og på helt klassisk værtshusfacon, så bliver de faktisk småfulde af alkoholen i den gærede frugt, og derfor mere nærgående og aggressive.

Hvis du gerne vil undgå at rage uklar med en fuld og sur hveps, så kan det være en idé at skruer ned for duftene – hvis du dufter som en blomstereng i solskin, er du muligvis ret interessant for en hveps. Læg låg på fødevarerne – hvepse har god lugtesans. Du kan evt. aflede dem med en skål sukkervand et stykke fra hvor I opholder jer. Og sidste tip: Bevar roen. Hvis du basker vildt ud med armene og slår efter dem, bliver de mere sure – ”skal du ha´ tæsk?” - kan man høre dem snøvl, hvis man lytter godt efter....

Rynkeplet på Ahorn

Er der nogen som har klattet sort maling på ahornbladene? Særligt i sensommeren, kunne det godt se sådan ud - ahornbladene angribes nemlig af en svamp som hedder ahorn-rynkeplet.

Svampen viser sig som sorte pletter på bladene, og det ser ikke ud til at genere træet. Det er ikke kun ahorn som angribes af sorte pletter, på piletræer finder man arten pile-rynkeplet. Pletterne er faktisk rynkede, hvis man kigger godt efter. Især i de senere udviklingsstadier.

Svampen er en endofyt. Det vil sige, at den lever indeni bladene, og frugtlegemet - den sorte plet – ses først når bladet ældes og det tynde lag væv som ligger udenpå frugtlegemet slides af. Herefter kan svampesporene modnes og frigives.

De sorte pletter ses i øvrigt ofte i dalene mellem spidserne på bladene.

Naturen i august

Mursejlere til Afrika

Mursejleren ligner en svale, men er det ikke. Den er helt sort, hvor svalen er sort og hvid. Mursejlere yngler i Danmark, typisk i nicher på høje bygninger, og når den er færdig med det, går turen til Afrika. Den bruger ca. 10 måneder på vingerne årligt, uden at lande... *(den lader vi lige stå et øjeblik)...* Skulle den ved et tilfælde komme ned på jorden, kan den faktisk slet ikke finde ud af at lette igen, og skal løftes til en høj placering, for at kunne få luft under vingerne.

Kornmod

Er noget man kan se på himmelen. Kornmod er de fjerne lyn, man kan se som glimt i det fjerne, uden at høre dem. Det opleves typisk når kornet er modent, i høstmåned august.

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Naturens Uge

I uge 36 går det løs – og hele ugen tilbydes et væld af aktiviteter til børn. I år er der fokus på naturen under overfladen, der er tilmeldingsfrist den 15. august for dagtilbud og skoler 27. august – hvis man ønsker at få tilsendt en deltagerpakke. Men alle som tilmelder sig på hjemmesiden, får adgang til en nyt digitalt læringsmateriale. Se mere her:

<https://www.naturesdag.dk/skoler-og-dagtilbud/>

Der er også lavet et inspirationsarkiv, find det her:

<https://www.naturesuge.dk/inspirationsarkiv/>

Naturens uge slutter med **Fjordens Dag**, søndag den 10. september.

I kan programmet for jeres lokale aktivitetssted på fjordensdag.dk.

Bålmajs med sprød crumble

Et par håndfulde pankorasp friteres i olie til det er gyldent. Hæld olien fra og lad raspen dryppe af, bland det med finthakket skalotteløg, hvidløg og persille – smag til med salt.

Pisk en mayo; 2 æggeblommer piskes med ca.4 dl neutral olie (ikke oliven!), saften af 2 citroner (flækkes og grilles først), 2 tsk salt og 1 tsk sukker.

Majskolber med blade grilles til de er sorte hele vejen rundt. Når de er færdige foldes de op, og skægget fjernes. Når majsens er kølet af, smøres på den ene side med mayo og drysses med knas. Megalækkert.

Vild Mad

Cikorien er simpelthen en af mine yndlingsblomster. Den kendes let på de store smukke blå blomster, som står på ret nøgne, hårde stilke og stritter ved vejen.

En fortælling siger, at cikorien engang var en pige, der ventede på sin kæreste som var draget i krig. Hun stod ved vejen så længe, at det til sidst kun var hendes store tårefyldte blå øjne man kunne se, resten af hende var helt støvet til. Billedet passer meget godt, på den lidt støvede plante med de lysende blomster, som ofte ses i grøftekanter.

I foråret kan cikorieblade spises som bitter salat, og smager lidt som rucola. Julesalat fra grønthandleren er faktisk en bleg udgave af cikorie, som drives frem uden sollys. Nu i efteråret, er det de smukke blå kronblade som bruges. Roden af cikorie bruges også som kaffeerstatning, og sælges i øvrigt tørret – hvis I ikke orker at grave og rense mere end én plante til demo. 100g koster ca. 25 kr. online.

De blå blomster kan bruges som pynt (rå eller tørret), eller i kryddersalt. De smager lidt bittert, og går fint sammen med rødt lam eller oksekød. Hvis I ikke kan finde en cikorie, så brug mælkebøtte – de kan det samme smagsmæssigt. Og fordi I har haver og legepladser, så blomstrer mælkebøtten længe – modsat i naturen, hvor mælkebøttens blomster hurtigt aftager.