

Naturvejlederens Nyhedsbrev



September 2023

Kastanjer i lommerne

De første hestekastanjer falder lige nu, det er helt uimodståeligt, når de ligger der helt fine og blanke – jeg kan ikke gå forbi, og hvert år samler jeg utrolige mængder af fine små kastanjer op, og går med dem i lommerne. Måske gør I også det?

Udover at være gode i lommerne, så indbyder de selvfølgelig til kreativ leg, som byggeklodser, perlekæder, kuglebane, edderkopper eller edderkoppespind – og meget andet.

Selve kastanjetræet er et af de træer som kan tåle virkelig hård beskæring, og de ses derfor i landskabet både som store træer og som mindre krogede stynede træer langs veje og i gamle haver.

Bladene har ofte brune pletter, det er kastanjens minermøl, som angriber bladene, og de mange angreb kan over tid svække træet.

Derfor er det altså op med mejsekasserne i kastanjen, så fuglene kan hjælpe i kampen mod minermøl.

Minermøl er 3,5 mm lange og det er dens larver, som gnasker løs inde i bladet, det er derfor det bliver brunt i pletter.

Hvis du nu er i skoven og mangler noget at vaske hænder i, så kan de unge blade af hestekastanje bruges. De skal nulres ihærdigt med vand i håndfladerne, og det fungerer faktisk ganske godt. Prøv selv 😊

Bagte kastanjer i urtepotter

Køb ægte kastanjer – eller find et træ i nærheden. De spiselige kastanjer er spidse i den ene ende, hvor hestekastanjerne er helt runde. Udenpå er de ægte kastanjer pakket ind i en voldsomt stikkende grøn kapsel – hestekastanjer er pakket ind i en nopret grøn kapsel.

Tag et par urtepotter i ler, fyld hullet i bunden med ler og hæld 2-3 cm salt i bunden, giv kastanjerne et rids med en urtekniv i toppen, ellers kan de eksplodere, og placer 3-4 kastanjer på saltet i bunden af potten.

Giv urtepotterne låg på (køb underskåle som passer på toppen), og stil den lille urtepotte ind i gløderne i ca. 5 min.

Fjern urtepotten forsigtigt, med bålhandsker på, og lad den køle lidt af. Kastanjerne piller imens de er lune, og spises med smør og flagesalt.

Naturen i september

I slutningen af september, tipper det over og natten er længere end dagen.

Fugletræk

I september og oktober er der allerflest fugletræk. Fuglene bevæger sig fra nord mod syd, og Danmark udgør i den forbindelse et trafikalt knudepunkt på vejen mod syd - lidt i stil med Taulov Transportcenter. Mange fugle mellemlander derfor hos os.

Edderkop på frierfodder

I de tidlige morgener glimter edderkoppernes fine hjulspind i græsset. Hvis man er heldig, kan man se den slanke hankorsedderkop forsigtigt forsøge at nærme sig de noget mere fyldige hankorsedderkopper. Han lister sig ind og banker forsigtigt på nettet, for at sikre sig at hun nu også vil være hans kæreste.

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Tudseguldfly

Jeg har set en del tudser med forstenede blikke, og unaturligt store næsebor på det seneste. Det er et nærmest alien-agtigt drama, som udspringer sig lige for øjnene af os. I hvert fald, hvis I har set "Den 8. passager" fra 1979...

Tudseguldflyen er en lille fin og fredelig grønskinnende flue, som er flink og rar, og lever af pollen og nektar. Men, den starter livet med at klække udenpå en tudse. Som lille maddike kravler den op til tudsens øjne og næsebor, her begynder den så at gnaske løs.

De spiser sig vej gennem tudsens næse, og på den måde er det ret tydeligt, at tudsen er angrebet. Tudsen dør først når de når hjernen, og herefter gumler de videre, inden de til sidst forpupper sig i jorden, og bliver til fine grønne fluer.

Det er barskt og væmmeligt at se på, og vil med garanti rejse spørgsmål om hvad man skal gøre. Man kan enten aflive tudsen, og måske også fluelarverne, eller man kan lade den være, og lade tudsen blive spist, for at et nyt kuld af grønne glimmerfluer kan flyve ud.

Naturen er barsk, og dyr bliver spist. Det er en spændende og vigtig snak at have med børnene – en af pointerne kan være, ikke at lægge menneskelige egenskaber og følelser over på dyrene. Det kan åbne op for en længere snak, fx om at Bambi ikke hedder Bambi, men er et dådyr. At tudsen ikke savner sin mor og far, fordi den klækker alene som æg - og måske også, at tudser slet ikke kan lide at blive krammet.

Men det kan børn, heldigvis - så vi kan jo kramme hinanden, imens vi ser på den barske vilde natur.

Vild Mad

Der bliver skrevet en del om svampe i disse dage – og medierne er hurtige til at fange hele og halve citater fra svampe-eksperterne. Derfor husk: **Spis kun dem du er 100 pct sikker på. Hvis du er i tvivl, så er du ikke i tvivl.**

Gå efter de sikre, og lær dem at kende. Start med støvbolde, kantareller og rørhatte – og lær af en erfaren svampesamler, hvordan man kender de giftige forvekslinger.

Svovlporesvamp, er let at kende pga. facon og farve. Den vokser på træer, og er let at huske, fordi den også kaldes Chicken of the Woods. Skovens kylling – fordi de unge dele af svampen smager af kylling. Den er god nok – prøv selv.

Pluk kun unge og bløde svampe, dem strimler I og vender i panering og steger kort, ligesom chicken nuggets. Mine børn (er miljøskadede) spiser dem med salsa til uden at løfte et øjenbryn.

Find den i skoven forår og efterår, eller på gamle frugttræer i haven. Svampen starter som en tydelig svovlgul bule, og vokser ud i større bløde buler, som senere bliver til en ret stor flad svamp i flere lag. Det er kun de ultragamle svampe, som ikke er svovlgule på undersiden. Tjek den lige på vildmad.dk, den er let at kende.