

# Naturvejlederens Nyhedsbrev



Kerteminde  
Kommune

Maj 2022



## Nu springer verden ud

I haven blomstrer pærepræet, og plænen er allerede lyst op af de første gule mælkebøtter. Mælkebøtter kan spises, og bladene er da også rige på A og C-vitaminer. Smagen er skøn, og pluk evt. de fine spæde blade til en salat inden de bliver bitre.

## Mælkebøttesaft

Pluk en hel spand fuld (1½ kg) af gule mælkebøttehoveder. Skyl blomsterne grundtigt, fjern de grønne bløsterblade og læg de gule hoveder i en stor gryde. Hæld 3-4 liter kogende vand over og tilsæt saften af 6 citroner eller 3 spsk. Citronsyre. Læg låg på og lad det trække natten over. Næste dag sies saften og koges op med 1½ kg sukker, hæld på rene skoldede flasker – og bland straks et glas ☺

## ... og mælkebøttechips

Fine mælkebøtteblade vaskes og duppes tørre. Vendes i en skål med lidt olie og salt. Bredes ud på en bageplads med bagepapir – bag 5 min v 200 grader – hold øje!

## ...eller måske en mælkebøttekage?

Dyp mælkebøttehoveder i pandekagedej og steg dem på en bålpande – spises med marmelade eller flormelis. Ligesom hyldekærrester, men med den fordel at de er mindre, og dermed lettere at nappe i én bid.

## Liv & død – i KribleKrable-universet

Årets Krible Krable tema er "liv og død" og i den forbindelse er der bl.a. lavet bankoplader, hæfter og fede myldreplakater. I kan hente det hele gratis online, men lige nu, kan det også bestilles GRATIS her:

<https://kriblekrable.dk/bestil-materialer/> .

## Skibhusgårdens skønne have

Her på Skibhusgården (Skibhusvej 388, nær Fynsværket) har vi en skøn æblehave. Her findes to almindelige shelters samt to runde halmhus-shelters, desuden udekøkken, to bålsteder, bålhus og toilet. I må meget gerne bruge haven – det er skønt med besøg. Skriv eventuelt til os, så



Nu vælter det op af jorden. Jeg nåede at slå og rive min vilde afdeling, inden det gik løs.

Nu fjerner jeg tidsler, som jeg har valgt at jeg ikke gider have, i min vilde have – jeg ved godt, at både tidsler og nælder er vigtige for visse insekter, men i vores kvælstoffyldte verden, mangler disse planter ikke. Så jeg fjerner dem med ro i maven.

I stedet planter jeg røllike, blåhat og kællingetand.

Ved at udplante et par stykker – hjælper jeg spredningen i gang. På det seneste har de været til salg flere steder.

Husk at være kritiske med, hvad I vil have hvor.

Sommerfuglebusk er en god nektarplante, men ikke en insekterne overlever på.

Den er sidste år, kommet på listen over invasive arter. Plant derfor hjemhørende planter ☺

**SKIBHUSGÅRDEN**  
Natur - og friluftscener

Naturvejleder Rikke Molin, rikm@odense.dk,  
Skibhusgården Natur og Friluftscener, UngOdense.

# Naturvejlederens Nyhedsbrev



booker vi jer ind i vores papirkalender, så I er helt sikre på, at I har haven for jer selv.

I haven er også plads til leg og boldspil. Der er vandhuller tæt på, så I kan sagtens tage på udflugt og udforske nærområdet.

På skibhusgården har vi også Grejbank Fyn, vi har Haver til Maver, Fjordens Dag og undertegnede naturvejleder. Så hvis I har brug for grej eller gæstebesøg når I er her, så siger I bare til.

## Vild Mad

Denne gang tager vi fat på skærmpflanterne. Det er – ligesom ramsløg – en af de potentielt farlige ting at kaste sig ud i her i landet. Vi har nemlig masser af skærmpflanter som er almindeligt kendte – vild gulerod, vild kørvel, sødskærm, pastinak, kvan etc. Og så har vi skarntyde, som er hammer-giftig. Det siges, at Sokrates døde af at drikke skarntydesaft. For det utrænede øje kan det være lidt svært at se forskel, og så alligevel. Skarntyde er ret høj, og har rund stængel, som nærmest er blåduget og med røde pletter. Planten indeholder alkaloider bl.a. koniin, som giver en lugt af muse-urin, og så skulle den smage forfærdeligt. Se billedet til højre, og slå gerne op online. I Odense kan I finde den flere steder, den er ret almindelig. Mit bedste råd er at lære børnene, at de ikke må smage på noget før de har spurgt en voksen. Og så også lære dem om de giftige planter, uden at male naturen op, som et enormt farligt sted. Min ældste søn kunne bl.a. kende en taks (som også er giftig), da han gik i børnehaven fordi jeg var bevidst om at italesætte planterne med navn og kendetegn.

Her i det tidlige forår er sødskærm (billedet til venstre) en af de første skærmpflanter som kommer op af jorden. Og det er også den eneste af skærmpflanterne, som er rigtig værd at spise. Hele planten smager af anis, lidt i stil med kongen af Danmark, både stængler og blade. Den er skøn! Den kendes lige nu på de tidlige skud som er lysende grønne, og så blomstrer den tilsvarende tidligt med hvide blomster.

Den har runde stilke, og hvis I er i tvivl kan I plukke et blad, knuse stilken og dufte til det – smagen af lakrids er meget tydelig. Den er faktisk så lækker, at jeg sjældent fortæller hvor de vokser, når jeg er ude med børn. Fordi de spiser ALT hvad de kan opstøve, og så er der intet til næste gruppe 😊 😊.

Se mere på [vildmad.dk](http://vildmad.dk) – eller i Appen af sammen navn.



Sødskærm



Stængel af skarntyde