

Januar 2023



Genbrug juletræet på flere måder

Det er en brandgod idé, at genbruge juletræet. Man kan klippe toppen af, og banke det omvendte juletræ i jorden i et hengemt hjørne – så danner grenene en fin hule til smådyr og fugle. Det er selvfølgelig også oplagt at klippe grenene af, og bruge dem i haven til afdækning. Selve stammen kan genbruges til flere forskellige håndværksaktiviteter.

- Toppen bliver til et flot piskeris. Sav toppen af lige under den grenkrans du vil bruge. Klip sidegrenene af, så de er ca. 5 cm lange, og så håndtaget (den øverste del) er ca. 25 cm langt. Snit barken af. Piskeriset er nu klar til brug – det kan snurres mellem håndfladerne eller piskes med én hånd.
Det mere avancerede piskeris kan også laves af et juletræ – her skal sidegrenene på toppen være lange. Det hele snittes fri for bark, og under grenkransen rundes bunden af toppen. Nu samles de nøgne grene i grenkransen omkring toppen, og hæftes med en vikling af snor eller bark omkring håndtaget. Hvis det er tørret ud og blevet stift, kan grenene blødgøres i kogende vand.
- Brug et par af de pæne grenkranser, med mindst 5 sidegrenene, som hængende knager. Brug dem fx som hængende tørrestativ i garderoben, med glemte sokker eller vanter.
Eller med klemmer, hvori I kan sætte ugens aktuelle tema / emne / fund – så hænger de lige i øjenhøjde. Jeg har selv et par stykker; en med hjemmelavede blyanter med små hilsner, og en med grankogler og laminerede blade fra nærområdet.
- Længere ned af træets stamme, kan den saves over i grenkranse og flækkes. Nu snittes barken af, og kanterne rundes. Ligesom grenstumperne tilpasses, så de har den rette længde og runding i spidsen – og voilà; så er den nye knage klar til at blive skruet op på væggen, til viskestykker, håndklæder, jakker, legetøj etc.

Søg evt. på Pinterest – der er mange fine illustrationer på ovennævnte ideer.

Naturen i januar

Ræv på damejagt

Ræven søger mage og hannerne strejfer derfor en del for tiden. Man kan høre dem gø om natten. Det nye kuld hvalpe kommer i marts, men de kommer først ud af rævegraven i maj måned.

Natugle søger bolig

Natuglen lægger æg i februar, så den starter tidligt. Hvis du har en kasse i haven, er det derfor nu du skal tjekke om der er et tykt lag høvlspåner i bunden - ellers ruller æggene ud til siden, og bliver kolde.

Ålekvabben - en fisk der nedkommer med levende unger

Fisk lægger æg, og her midt på vinteren er rødspætten i gang med at gyde. Ålekvabben, lægger ikke æg, den føder levende unger. Og det sker netop nu!

Det hedder, at den er vivipar, når den føder fuldt udviklede unger. Hvis den havde været ovipar, havde den lagt æg.



Bålmad som varmer – Thaisuppe med judasører

Først: Læs om judasøre i boksen nedenfor ☺

Lad mig straks slå fast – Judasøre er ikke en af de bedste spisesvampe man kan finde her til lands. MEN, den er let at finde om vinteren, og ikke til at tage fejl af. Det den gør, er at bidrage med en spændende konsistens, som passer fantastisk til thaisuppe. Det er lidt i stil med strimlet tang.

Du skal du bruge:

1-2 håndfulde judasører, rensed og evt. strimlet. Champignon, hvidløg, ingefær, rød eller grøn karrypasta, olie, 1l kyllingebullion, 2 ds. kokosmælk, 200 g glasnudler, peanuts og grønt: Gulerod, chili, lime, koriander og lign.

Steg hvidløg, karrypasta og hakket ingefær 1-2 minutter. Champignon, gulerødder og forårsløg i skiver, samt judasører i strimler, smides i gryden med limesaft. Tilsæt nu bullion og kokosmælk – kog op. Til sidst skal nudler i, og suppen serveres efter 3 minutter ☺
Top med chili, peanuts, hakket forårsløg og evt. frisk koriander.

I stedet for champignon kan også bruges østerhatte, ligesom grøntsagerne, og chili, kan varieres i mængde og art efter behov.

Vild Mad

Judasøre er en svamp! Den ligner dog næsten et brunt krøllet øre, som stritter ud fra stammen på ældre hyldebuske (og andre træer). Det er lettest at finde i fugtigt vejr, for når det er tørt, tørrer de ind til små sorte skaller, som næsten ikke er til at se.

Hvorfor Judas? Jo, det hedder sig, at da Judas havde forrådt Jesus, blev han så ked af det hele, at han forsøgt at tage livet af sig selv ved at hænge sig i en hyldebusk.

Det ville hylden selvfølgelig ikke stå model til, så grenen knækkede, og Judas røg ned og hans øre ramte stammen. Bum! Og dér voksede Judas´øre ud.

På engelsk kaldes den Wood Ear, men på latin lyder den *Auricularia auricula-judae*.

Når man først har spottet den, ser man den over alt. Den smager og lugter ikke af noget særligt, men den er spiselig og kan ikke steges – for så eksploderer den, og hopper rundt på panden.

Den bruges mest i det asiatiske køkken, i supper, salater og i ris.

Ovenfor er et bud på en asiatisk bålvenlig suppe, med strimlede judasører.

Dette er selvfølgelig endnu et godt argument for hvorfor man ikke bør gå nogen steder uden en pose i lommen. For så kan man altid lige opsamle Judas´ører, når man kommer forbi. Hjemme kan de nemt tørres på et ark køkkenrulle, og fylder stort set intet når de er tørre. Husk at bløde dem ud i vand, inden brug.