

Juni & juli 2023



Mariehønselarver jager bladlus

Inden en mariehøne bliver til en mariehøne, gennemgår den et larvestadie, hvor den slet ikke ligner den voksne udgave.

Mariehønselarver er sorte med små orange pletter, og ligner mest bombastiske larver med 6 ben. De elsker bladlus, og de kan nå at gnaske ca. 200 bladlus, inden de er så mætte, at de forpupper sig. Den voksne mariehøne vokser slet ikke, så hvis du finder en lillebitte mariehøne, er det ikke en unge – det er bare en lillebitte mariehøne. Der er nemlig over 30 forskellige arter af mariehøns i Danmark. De varierer i størrelse, men også i antal pletter. Desværre får den ikke en plet mere hvert år i fødselsdagsgave. Den hænger på de pletter, som den nu engang har. Ligesom os andre ☺

Skumcikader spytter

Er den nogen som går og spytter på planterne? Det er da egentligt både frækt og lidt ulækkert... Det er skumcikaden som spytter, og dermed beskytter sig mod udtørring og fjender.

Skummet laver den med en væske den udskiller fra sin bagdel, og som den puster op ved at puste luft ind i det fra et luftkanalsystem i dens krop. I øvrigt er det ikke sådan ligetil at være skumcikade – den skal igennem 5 nymfestadier, før den er fuldt udviklet. Selve cikaden er ikke kræsen, den er nemlig knyttet til mange forskellige plantearter, og kan leve de fleste steder.

Hyldeblomster

Det ligger lige til højrebenet at lave hyldeesaft, og måske friterede hyldeskærme, hvor skærmene dyppes i pandekagedej og steges. Men hvad med iste med hyldeblomst?

Du skal bruge: 1½ spsk. sort te,
6 hyldeskærme, 8 dl kogende vand, 5 spsk. sukker, ½ lime – og frugt til pynt og is.

Smid te, hyldeskærme og sukker i en skål og overhæld med kogende vand. Rør og lad trække 6-10 min. Sigt teen og tilsæt limeskiver – lad det køle af. Drik med isterninger og pynt ☺

Naturen i juni & juli

Haletudser går på land.

Tusindvis af haletudser transformeres til små frøer og tudser, og går på land. Det er rene festedage for fuglene ☺ Dem som overlever, vender tilbage år efter år, til samme vandhul for at sikre nye generationer.

Fuglene skruer ned for blusset.

De er simpelthen ved at være færdige med at råbe og skrigte om deres fantastiske gener. Nu er der mere ro på. Nogle fugle kan godt nå flere kuld unger på ét år.

Sankthansormen lyser i sommernatten.

På en varm sommeraften, kan du være heldige at se lysende pletter i grøften. Det er ikke en orm, det er egentligt en bille. Og det er hunnen som lyser i græsset, og lokker hannerne til for parring. Lyset hedder bioluminescens, og skabes når molekylet lusiferin omsættes under indflydelse af enzymet luciferase.

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Pizza på bål

Hvis ikke du har en pizzaovn, eller en dutch-oven, kan du sagtens lave pizza på bål alligevel.

8-12 små pizzaer: 4g gær, 6 dl vand, 800g durum hvedemel, 4 spsk. olie, 2 tsk salt. Opløs gær i lunt vand, tilsæt mel, olie – og salt til sidst. Ælt dejen og lad hæve i 40 min. Slå dej ned og del i mindre portioner. Rul eller pres den ud på et stykke bagepapir, og fyld den lige som du har lyst til. Når du skal bage den, kan du klappe pizzaen sammen og mase kanterne med en gaffel, og så bage den direkte i gløderne indpakket først i bagepapir og udenpå i 2 lag sølvpapir.

Eller, du kan stege pizzabunden som fladbrød, enten på en pande eller på grillen – og så lægge fyldet på, når du har vendt brødet første gang. Du kan selvfølgelig også stege din indbagte og sammenklappede pizza på en bålpande.

Prøv en klassisk Margherita med tomat, god mozzarella og frisk basilikum. Eller Capricciosa – tomat, mozzarella, kogt skinke, artiskok og champignon? Måske en Diavola – tomat, mozzarella, og spicy salami. Husk at pizzaen bliver bedre med gode råvarer ☺

Flere opskrifter i folderen her:

<https://skibhusgaarden.dk/naturkoekkener/>

OBS! Jeg har overskud af vandrende sorte pinde med røde "vinger" – sig til inden ferien hvis I mangler ...

Vild Mad

Sommerens bær kommer væltende i sidst i juni og juli. Både vilde hindbær, brombær, hybenrose og fuglekirsebær.

Fuglekirsebær smager lidt surt, men mildt og lidt af marcipan og honning. De smatter lettere end købekirsebær, og har ofte en større sten og mindre kød.

Bærrene kan udstenes med en kirsebærudstener, og kan tåle både tørring og kogning. Prøv at koge en marmelade, sirup eller en sød dessertsauce af dem. Smag gerne til med vanilje, lakrids eller honning. Hvis ikke du orker at udstene kirsebærrene (det er det bedste at gøre, du vil ikke fortryde!), så kan de køres på laveste hastighed i en blender i et par minutter. Herefter er det let at adskille frugtkød og stenene. Smag frugtkødet til med sukker og citronsaft. Prøv puréen til kage eller på yoghurt.

Hyben kan også bruges til marmelade og chutney, til ost eller vildt. Selve rosenbladene kan bruges til eddike, rosensukker (blendes med sukker til pink-prinsessesukker) og rosenvand (overhæld rosenblade med kogende vand og lad trække i 24 timer).

Hvis I holder wellnessdag for piger og drenge, kan I give den et pust rosenvand i ansigtet – men det går også godt sprinklet ud over frugt eller i en is.