

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Kerteminde
Kommune

December 2022



Skovnisserne kommer!

Så er det nu, den gode gamle aktivitet med nisser af birkegrene kan blive genoptaget. Det kræver en bunke passende grene, der er skåret skråt af i den ene ende, så det passer med en nissehue. Nissens hue kan evt. males i forvejen, og så kan børnenes opgave være at male ansigt på. Eller, man kan lime grene og mos på som danner ansigtet. Måske små agern-skåle som øjne?

Hjemme ved mig, står der permanent to troldenisser ved hoveddøren. Det er den særlige slags, som ikke har rød hue. Mine har brune huer og små hugtænder – men glade og venlige øjne. Sådan kan det gå, når familiens udvalg af udendørsmaling er begrænset til naturfarver 😊

Juletræ til fugle på legepladsen

Måske er det muligt at tage ekspedition til en nærliggende juletræsplantage, så I kan vælge jeres helt eget perfekte træ. Måske skal der forældrehjælp til at få det transporteret hjem på en trailer.

Prøv at pynte juletræet med fine naturting, som børnene selv laver. I kan fx lave:

- Fugleneg af korn i små bundter
- Tørrede æbler i skiver på snor
- Kogler på snor
- Fyrrekogler med fedt og frø til fuglene
- Kranse af friske pilekviste viklet ind i sig selv
- Kræmmerhuse med solsikkefrø – evt. af birkebark.
- Flettede hjerter af lysesiv.

Det kan være en god idé at have ekstra pynt, hvis børn og fugle får spist det for hurtigt.



December i naturen

I skovbunden vokser den vintergrønne skovmærke, som dufter skønt af sommer og nyslået hø hvis I nulrer den. Duften skyldes stoffet kumarin, som er giftigt i større mængder. Det giver dog en skøn smag, hvis planten puttes i vodka. Mange dyr går i dvale om vinteren, også myg. Men på milde dage ses små sværme af vintermyg, som ikke stikker. Hvis du får et stik om vinteren, skyldes det en træet kældermyg, som er blevet forstyrret i sin søvn, og har fået lyst til lidt at spise. Det er de befrugtede hunner af kældermyg, som overvintrer. I december kan I også være heldige at se snelopper i mosset, hvis I har øjnene med jer. Det er ikke en rigtig loppe, men en vingeløs flue, som hopper. Så kig en ekstra gang på din juledekoration.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur - og friluftscener

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

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Æbleskiver – eller berlinere - på bål

Lav en almindelig snobrødsdej, fordel den i små portioner, som puttes i frostposer, og giv så de børn, der har lyst, en pose ind på maven under flyverdragten til hævning.

Det er en sjov fornemmelse at have dej på maven, og samtidig bidrager man til den fælles madlavning.

Dejen formes til små boller, evt. med et æblestykke indeni.

De koges i palmin – børnene må ikke komme tæt på gryden!

Bagefter rulles kuglerne i sukker.

Palminen kan gemmes og bruges til fuglekugler til fuglene på juletræet.

I kan også snyde og købe nogle færdige æbleskiver, som I prikker på snobrødspinde og varmer over ilden. Det virker overraskende godt, og er en hurtig måde at få æbleskiver på.

Juletræets sidste rejse

Når nu julen nærmer sig sin afslutning, så skal juletræet ud.

Men vent lige med at afskrive det helt. Stammen med de afklippede grenstumper, kan bruges til et væld af kreative genbrugsting. Toppen, bliver fx til et fint piskeris. Næste etage måske en tørredims til vanter. Eller en knage, måske en uro med skovens blade eller kogler.

Se mere om det i januar brevet...

Vild Mad

Den skarpe hilsen fra søens folk, til årets julefrokost eller på forretten nytårsaften.

Kokleare

Det her, er en super spændende plante. I gamle dage blev den kaldt skørbugsurt, fordi en tysk læge i 1500-tallet fandt ud af, at kokleare både kunne forebygge og behandle den frygtede skørbug der skyldtes mangel på C-vitamin. Søsmændene begyndte derfor at medbringe saltede kokleareblade på lange rejser, så de på den måde kunne sikre sig den livsvigtige C-vitamin på lange togter.

Find kokleare på stranden i tangopskyl og mellem sten. Her står den nemlig, i små fine bladrossetter, med blanke nyre / hjerte-formede blade. Bladene klan spises hele året men er bedst om vinteren. Smagen er skarp og lidt bitter, lidt i retningen af sennep, løg og karse – prøv jer frem, det afhænger meget af voksested.

Bladene tåler ikke tilberedning, og er bedst som frisk urt. Den giver et godt modspil til retter med fedme og umami, fx retter med æg og råt eller rødt oksekød.