

# Naturvejlederens Nyhedsbrev



Kerteminde  
Kommune

Juni 2022



## Endelig sommer

Så blomstrer hylden, og vildskaben i min have har nået nye højder. Faktisk i en sådan grad, at min familie tvivler på, om vi nogensinde finder det vi har glemt under det grønne. Men hvad gør det, når det grønne bliver knæhøjt, og der er udsigt til en lang blå sommerferie ☺

## Blade på legepladsen

Lær jeres træer og buske at kende ved at samle flotte blade, som I presser og laminerer. Hvis I har gemt juletræet, vil det gøre det fint, som en del af en uro. Sav en god grenkrans af, over og under kransen, og klip grene af i passende længder. Sæt en øsken i toppen af stammen, og hæng jeres laminerede blade (evt. med navneskilte på) i lange snore ned fra grenene.

I kan senere hænge træets frugter under bladene, så det passer sammen.

## Byg en bivuk – eller en hule

Måske kan I skaffe nogle tykke lige grene, fx, hassel eller granrafter. Bind den længste op mellem to træer – google evt. krydsbesnøring, hvis ikke der er en spejder ved hånden. Sæt grene op, så de danner et halvtag. Måske kan en strimmel sløringsnet give det sidste pift?

Hvis I bygger bivukken et godt sted, kan den dobbeltjobbe som skjul hvorfra der kan holdes øje med dyrene omkring jer.

Måske endda sidde og se på fugle på foderbrættet – hvis I kan sidde stille...

## Toast på bål

Jeg har to drenge, og det er blevet obligatorisk at der skal båltoast til, på enhver fødselsdag. Derfor slår jeg lige et slag for en klassiker, som gør sig eminent på bål! Der kan købes flere forskellige toastjern i handlen, fælles er at de skal smøres godt når de tages i brug og under vejs.

Den bedste overfladen opnås, ved at smøre brødet med lidt smør på ydersiden, når det smides ind i jernet.



Lige nu blomstrer lupinerne rundt langs vejene. Hvert år deler det vandene. Skal de blive - eller skal de væk? Mangebladet lupin er invasiv, og kan ikke forveksles med nogen hjemhørende arter. Den spreder sig let med frø, og slår gerne rod på jord med lavt indhold af næringsstoffer. Her er planten med til at fiksere næringsstoffer fra atmosfæren, så der kommer mere af det i jorden. Derved fortrænger den de planter som særligt holder til på næringsfattige jorde. Næringsstoffer er nemlig en fordel hvis man fx dyrker grøntsager der skal høstes, men hvis man gerne vil have vild natur og hjemhørende arter, er mere næringsstof i jorden ikke godt. Gå derfor ud og pluk en stor buket lupiner – så er du med til at bremse invasionen. NB: Pluk ikke på private jorde og marker.

**SKIBHUSGÅRDEN**  
Natur - og friluftscener

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

# Naturvejlederens Nyhedsbrev



## Brændte perler i bål

Der kan brændes perler af ler -men også af træ.

Tag en pind eller en rundstok (uden limninger). Sav den i stykker og bor hul i midten. En kantet perle sættes på et stykke ståltråd, og brændes til der går ild i den. Fjern perlen fra ilden og giv den en grov-børstning med en stålborste – imens den sidder på ståltråden.

Hvis den ikke er rundet nok, brændes videre til den får en god form.

Børst med årene så træet får riller, fjern alt det sorte på den måde og giv perlen lidt olie bagefter.

## Kender du Lysningen i Elmelundskoven?

I Elmelund skov er der en skøn plet, den hedder Lysningen. Her kan I låne gratis grej til naturopdagelser med børn og båludstyr. Book

Lysningen: <https://bolbro.net/elmelund-lysningen>

Se formidlingstilbud her: [https://www.fjordensdag.dk/elmelund\\_skov/](https://www.fjordensdag.dk/elmelund_skov/)

## Vigelsø

Vigelsø ligger lige midt i Odense Fjord, og det tager 4 minutter at sejle der over. Naturskolen tilbyder lejerskoleophold og dagsture. I kan læse mere om fjordens skønneste øde ø, samt booke færge, her:

<https://www.fjordensdag.dk/vigelsoe-booking-skoler-og-foreninger/>

## Vild Mad

Svovlporesvamp hedder ikke for sjov "chicken of the woods". Den smager og føles som kylling. Den er let at genkende, med den vilde svovlgule farve, og I kan møde den både forår og efterår. I min have gror den på en gammel kirsebær, men den findes også på gamle ege, pil og poppel. Skær frugtlegetet af imens det er ungt, og steg det i strimler i panering – det er meget, meget tæt på at smage ligesom kyllingenuggets.

Jeg lover jer, at jeres børn vil være vilde med det!

