

Naturvejlederens Nyhedsbrev



Sommer 2024

Sankt Hans og heksene

Sankt Hans er det danske navn for Johannes døberen. Fejringen er dermed egentligt kristen, og den 24. juni er da også Sankt Hans' helgendag. Det falder heldigt nok sammen med midsommer, og har da også været fejret i Danmark i mange, mange år. Kirken var dog ikke så meget for al den festivitas, og en præst skrev i 1500-tallet at Sankt Hans blev fejret med: "*dans og nattedrik, gadelams krans, ild at optænde, samt at huje, skrige og drikke den hele nat over.*" (fra natmus.dk)

Bålet tændte man for at holdet det onde væk. Og det var altså først i slutningen af 1800-tallet i østjyske byer, at heksen dukkede op på bålet.

Måske er I allerede ved at skrabe et godt bål sammen? Inden I sætter ild til det, så husk at sådan en lækker bunke grene er et skønt tilflugtssted for masser af smådyr. Husk derfor at flytte bålet, eller vende det på hovedet, så I ikke kommer til at brænde pindsvin og venner af.

Sankthansormen er en ildflue

Alt liv inddeles i taksonomi, og her hører Sankthansormen hjemme i klassen: insekter, ordenen: biller og herunder i familien: ildfluer. Så den er faktisk både bille og flue i ét ☺

Sådan en lille flue, kan lyse på alle stadier i sit liv: Larver, pupper og voksne. Men det er hunnen vi typisk ser lyse allermest, netop nu. Hunnen ligner en larve og sidder og lyser i sommernatten, med det bagerste led af sin krop. Lyset er sankthansormens svar på en Tinder-profil: Hun leder desperat efter en kæreste.

Hvis I er ude og gå om natten, så kig i fugtige grøfter, ved søer og i enge. Skulle du være så heldig at finde en sankthansorm, så må du gerne tage den op, forsigtigt. Du brænder dig ikke, og den slukker ikke.

Den lyser fordi den kan lave bioluminescens. Det er biologisk lys, altså lys som udsendes af en levende organisme. Det sker ved at organismen producerer *luciferin* (et pigment) og *luciferase* (et enzym). *Luciferin* reagerer med ilt, og så dannes der lys. *Luciferase* er katalysator i processen.

Naturen i juni

Skovstjerne blomstrer nu. En fin lille hvid blomst. Den kan prale af at være den eneste syvttakkede blomst i landet, med sine 7 kronblade. Du finder den bedst på næringsfattige områder.

Valmuer blomstrer også, men plukker man dem, har de smidt de røde kronbladene inden de når at komme i en vase. De nydes derfor bedst i grøften.

Gåsebiller sværmer nu. Larverne er særligt frygtede af haveejere, da de æder græsset rødder og derved skaber gule pletter på plænen i sensommeren.



Sankthansorm - foto fra dn.dk

SKIBHUSGÅRDEN
Natur - og friluftscener

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

Naturvejlederens Nyhedsbrev



I havet er det at kunne lyse, mere almindeligt. Et af de fænomener man relativt let kan opsøge i Danmark er Morild. Her danner mikroskopiske furealger lys, når der introduceres bevægelser fra bølger eller mennesker.

Det er oftest set i sensommeren, for algen trives bedst når vandet er 18-19 grader.

Aktivitet: Bålpustepind af hylde

Har I meget hylde i nærheden, kan I også klippe stykker af de lange lige års-skud. Udhul dem med et langt bor eller en cykel-eg. Røret kan snittes rundt i enderne og så har I en bålpustepind, som er genial når der skal præcisions-blæses i gløderne.

Besøg Blå Flag Aktiviteter i Kerteminde

- 29. juni kl. 10-12 – Nordstranden
- 29. juni kl. 13-15 – Sydstranden
- 1. juli kl. 10-12 – Sydstranden
- 1. juli kl. 13-15 – Nordstranden
- 5. juli kl. 10-12 – Nordstranden

Jeg har net, spande, krabbeklemmer og gode fortællinger på lager ☺

Husk at passe på solen, hinanden og naturen.
Rigtig god sommer fra Rikke

Vild Mad

Hyldesukker

600g rørsukker og 100g hyldeblomster klippet af skærmene. Det er alt hvad du behøver.

Derfra er der to veje at gå.

- 1) Du kan enten tørre det i oven: Blomster spredes på bageplade og bages 10 min v 90-100 grader, herefter drysses 250g sukker over og der bages videre i 2-3 timer til det er helt tørt – rør i det fra tid til anden. Lade det køle ned i ovnen natten over og blend det hele til en fin sukker, sammen med resten af sukkeret.
- 2) Alternativt mosler du det hele ned i en blender (pas på børne- og voksenfingre!) og tørrer det på et fad på bordet. Dask til det med en gaffel når du kommer forbi, så det ikke tørrer op i klumper.

Hyldesukker er skønt på pandekager og jordbær.