

Oktober 2024



Ud i efteråret ☺

Efterårsferien står lige for døren, og jeg glæder mig. Det er min yndlingsårstid, netop nu. Det er nemlig lige nu, at tågen hænger lavt i de kolde morgentimer, nu hvor hænderne søger varmen fra kaffekoppen, og gemmer sig i folderne på den uldne trøje.

Det er også lige nu, at solen skinner varmt fra en blå himmel, at jorden dufter i middagssolen, og jeg kan gå i skoven og betragte hele farvepaletten i gyldne, grønne og røde farver.

Skal du også ud, i efterårsferien?

- Lav en smuk **dørkrans**, med blade i alle efterårets farver trukket på ståltråd. Prøv at sortere bladene, så farveskiftet fra grøn til gul og rød sker løbende over kransen.
- **Agernkakao** laves ved at samle agern. Rens dem, rist dem, hak dem, og skold dem 3 gange. Rist dem igen, og mal dem. Og lav nu din egen agernkakao med mælk og agernpulver.
Se den fulde opskrift på skoven-i-skolen/vild-mad/agern-kakao ☺
- Bag **vildmarkspandekager** på bål. Men pas på, de giver børn armkræfter til de helt store eventyr. Gammelt toastbrød vendes i æg som er pisket med masser af vaniljesukker. Steges på panden, og spises med marmelade af efterårets sidste bær.
- Find kastanjer, og lav dit eget **trillemaleri**. Læg et stykke papir i en papkasse, et par klatter akrylmaling på papiret. Og så en håndfuld kastanjer ned oveni. Vip nu kassen, så kastanjerne triller rundt, og laver fine spor på papiret.
- I kan også lave et tørt **fodbad**, af kastanjer i en balje. Prøv at stikke fødderne i, og mærk kastanjemassagen med bare tæer. Måske kan de også bruges som massagebolde, hvis I triller dem på ryggen af hinanden?
- Gammeldags **kastanje-sæbe**, laves ved at slå hul på en håndfuld kastanjer, og fjerne de brune lag. Hak nødderne groft og put dem i et syltetøjsglas med varmt vand. Ryst glasset og mærk sæbeskummet.

Om sommeren kan man faktisk godt vaske hænder, ved at nulre et kastanjeblad.

Men det er en helt anden historie, og den forkerte årstid ☺

Naturen i oktober

Egen taber sine agern til stor glæde for dyrene i skoven. Agern er et af de tungeste frø i skoven, og en fantastisk madpakke. Både insekter, egern, mus og skovskade, er glade for at spise agern. Men også fasaner, duer og flere småfugle, har stor glæde af de nedfaldne frø.



I Danmark findes to arter af eg, som helt ægte hører til her. Det er stilkeg og vintereg.

De kaldes hjemmehørende. Hjemmehørende arter, er arter som passer til vores natur, og som vores insekter her i Danmark har gavn af, og lever i samspil med. I et gammelt hjemmehørende egetræ, kan der leve over 1000 forskellige arter; insekter, svampe og laver. Hvorimod tallet er langt, langt mindre, i ikke hjemmehørende arter.



Kastanjerne & møl

Efterårsferie er kastanjetid. Der kan laves edderkopper, spind og fantastiske fabeldyr. Hvis det er muligt at skaffe spisekastanjer, er de geniale at bage i ovn eller på bål (i grydeovn).

Når I nu alligevel samler kastanjer, så kig lige på kastanjebladene. Udover at være almindeligt efterårsgul-grønne, så er de også brunplettede. Holder I bladene op mod lyset, kan I se, at det ser helt tomt ud, der hvor bladet er brunpletet.

Det er Kastanjens minermøl, som lægger æg på bladene i foråret. Den lille larve ligger borer sig så ind i bladet, hvor den ligger og mæsker sig. Typisk kan den gnaske sig en fin lille mine imellem bladnerverne.

Når bladet bliver brunt, er det fordi larven gnasker de celler som indeholder det grønne klorofyl. Hvis træet er hårdt angrebet i flere år, kan det svække træet.

Der er ikke nogen fantastisk måde at bekæmpe minermøl på, men møllets pubber overvintrer i de visne blade. Så man kan eventuelt feje dem sammen, og brænde dem om efteråret, på den måde kan angrebet forsinkes den følgende sommer.

Fladbrød gir succesoplevelser

Jeg laver ofte snobrød, men endnu oftere laver jeg fladbrød. Eller pandebrød, er det faktisk. Fordi jeg faktisk prøver at undgå snobrød, medmindre det er sammen med rutinerede spejderbørn. Der er nemlig en voldsom stor chance for at børnene mister interessen for snobrødet; de glemmer at vende, de dypper i gløderne, eller formår at få det helt sort i spidsen. Og når det sker, så ryger snobrødsspinden ned i græsset, eller over til nærmeste tålmodige snobrødsvender-voksen.

Jeg syntes det er meget federe, når de selv har fingrene i dejen, og er med hele vejen. Derfor laver vi fladbrød. De går også fantastisk til alt fra syltetøj til kebab og pesto - eller som forleden; et foldbart brød til en vild Hot Dog i regnvejrs med pædagogstuderende.

Her kommer opskriften, frit efter en af mine største friluftshelte: Lars Bergholdt

Man tager 1 frysepose på 2-4L, heri fyldes 1 kop mel, ¼ pose tørgær, en sjat olie, et nip salt og evt. krydderi fra skuffen. Tilsæt en lille skvat vand. Ælt udenpå posen, til dejen er god. Juster med mel og vand. Når dejen er sammenhængende, binder du en løs knude på posen, og tager den ind på maven. Nu kan du blive tvunget ud i at drikke en kop te af en mugg (så du kan varme begge hænder samtidig) og stirre lidt ind i bålet, imens dejen hæver. Når tålmodigheden slipper op, maser du dejen flad, og steger den på bål på en pande i lidt olie.

Vild Mad

Ægte kastanjer stikker som små hidsige pindsvin. Modsat Hestekastanjer, er de ægte og spiselige kastanjer spidse i den ene ende. Hestekastanjer er runde. Giv de ægte kastanjer et kryds i toppen med en kniv, og bag dem stående i salt i en dåse / i urtepotter eller i en gryde på bål. Pilles og nydes ved bålet med saltet smør ☺