

## Anmeldelse: DANMARKS NATURKANON, BIND 1-3

*Bog anmeldelse: Eigil Holm 2010-12: Danmarks Naturkanon, bind 1-3 (Bind 1: Dyr; Bind 2: Astronomi, vejret, sten, uddøde dyr, levende planter; Bind 3: Danmarks dejligste natur – set fra fly og fod) – Eigil Holms Forlag.*

Danmarks Naturkanon består af tre bind udkommet i perioden 2010-2012. Det første bind handler om Danmarks dyreverden, det andet om astronomi, meteorologi, geologi, uddøde dyr og planter og det tredje bind handler så om nogle af de steder, man kan tage hen og møde den i de to andre bind beskrevne natur.

I oktober 2009 fik Danmark sin naturkanon. Naturkanonudvalget har fundet 216 emner, der spænder fra encellede dyr til galakser. Kanon er ikke her opfattet i moderne forstand som en topliste, men er i stedet tænkt som en liste over de dyr, planter og steder, som alle danskere bør kende. Derfor er der i valget af arter og emner, der fortjener kanonisering, tænkt i termer som *de almindeligste planter, mest talrige dyr, de lettest genkendelige sten og de typiske naturtyper*. Eigil Holm begrunder sit trebindsværk med, at en Naturkanon skal afprøves i praksis, og det tænker jeg skal tolkes, som at forfatteren vil udpege og beskrive de 216 emner på en måde, så almindelige danskere kan gå ud og få syn for sagn.

Bøgerne bærer tydeligt præg af at være skrevet af et menneske, der har beskæftiget sig med naturen i en menneskealder, og som gerne vil dele sin store kærlighed til naturen med resten af Danmark. Men det er en forpligtende kærlighed han vil dele, forstået på den måde, at skal man holde af naturen, skal man vide noget om den. Det betyder, at forfatteren har gjort meget ud af, at bøgerne ikke skal ligne de traditionelle naturfagsbøger til undervisning, men lægge op til at naturen indeholder spændende fortællinger og oplevelser, som man er nødt til at gå ud og opleve på egen krop, samtidig med at den byder på en stor faktuel viden, på et niveau, der er muligt at læse for lægmand.

I første bind om Danmarks dyreverden beskrives et udvalg af de mest almindelige dyr delt på klasser i de første 5 kapitler (pattedyr, fugle, fisk, padder-krybdyr og insekter), hvor kapitel 6 så tager sig kærligt af resten under den lidt pudsige overskrift *Mange slags dyr*,

og som beskrives som smådyr. De enkelte kapitler indledes med en generel beskrivelse af gruppen, for eksempel pattedyr, og herefter er der udvalgt et antal repræsentanter. Hver repræsentant beskrives i forhold til udseende, fødevalg, ynglebiologi, udbredelse og bestandstilstand. Næsten alle artsbeskrivelserne indledes med en charmerende lille fortælling om det at opleve dyret.

De enkelte afsnit er ikke specielt systematisk opbygget, forstået på den måde at oplysningerne ikke kommer i en bestemt rækkefølge, men snarere i en fortløbende fortælling, der krydres med den ene eller anden finurlighed, der nu kan være med det givne dyr.

I kapitel 7 er der en gennemgang af de mest almindelige naturtyper med henvisninger til planter beskrevet i bind 2. Bind 1 sluttes af med en oversigt over relevante hjemmesider og endda med et skema over hvilke hjemmesider, der indeholder materiale om de i naturkanonens beskrevne emner.

### DYR af EIGIL HOLM



### DANMARKS NATUR- KANON 1



Eigil Holms Forlag - [www.eigilholm.dk](http://www.eigilholm.dk)



Danmarks Naturkanon 3  
Eigil Holms Forlag [www.eigilholm.dk](http://www.eigilholm.dk)

ISBN 978-87-89416-37-0

Bind 2 gaber over en noget større bid af naturfaglige emner – fra astronomi, geologi og meteorologi over palæontologi til botanik. Det siger sig selv, at de enkelte emner kun bliver berørt i overfladen, men det er med samme bagvedliggende naturglæde og fortællerevne, så resultatet bliver, at man læser det med fornøjelse og får et fint grundlag at gå videre på i sin videnssøgning.

Bind 3 er både et oplysende bind, der fortæller om de steder, hvor man kan tage hen og opleve den i de to andre bind beskrevne emner. Det er også en coffee table bog der er dejlig at sidde og kigge i og endelig er det en rigtig fin inspirationskilde til den næste tur. Forfatteren har rejst landet tyndt til lands, til vands og i luften og fotograferet udvalgte steder. Herudover er der små kort og beskrivelser af stedernes seværdigheder, både naturseværdigheder og kulturseværdigheder.

### EIGIL HOLM: Astronomi • Vejret Sten • Uddøde dyr • Levende planter



### DANMARKS NATUR- KANON 2



Eigil Holms Forlag - [www.eigilholm.dk](http://www.eigilholm.dk)

## Anmeldelse: NATURENS KØKKEN-FIND OG SPIS DE LÆKRESTE BÆR OG URTER

*Bog anmeldelse: Birgit Kristiansen & Lars Norman 2012: Naturens Køkken-Find og spis de lækreste bær og urter. Gyldendal. 239 s, Vejledende pris: kr. 299,95*

Siden klassikeren om spiselige vilde planter, af Annemette Olesen: ”Spis dit ukrudt” fra Land og By Skrifter, udkom i 1986, har der været udgivet adskillige bøger om spiselige planter. Sammenligner man imidlertid den gamle klassiker og mange af de efterfølgende bøger om emnet med ”Naturens Køkken”, er der en slående forskel i layout. Naturens Køkken ligner en moderne kogebog. Bogen prydes af fotos af flot anrettede og inspirerende retter, og den er også fyldt med flotte fotos af urter og bær fra naturen.

Bogen beskriver, hvordan man kan anvende omkring 30 forskellige arter af urter eller bær i mere end 100 forskellige opskrifter. Hver art har fået et helt afsnit, hvor arten beskrives botanisk, og hvad den har været anvendt til tidligere. Desuden er der oplysninger om forvekslingsmuligheder, og om hvor arten findes.

Opskrifterne dækker lige fra lette frokostretter til middagsretter, desserter og brændevine. Fra skoven nævnes fx Ramseløg, Skvalderkål, Bøg, Løgkarse, Brombær, Hindbær, Blåbær, Hyld og fra stranden en lang række arter som fx Strandkål, Strandbede, Strandarve, Strandmælde, Rynket Rose, Strand-Asters, Havtorn, Strand-Vejbred og Salturt. De vilde urter eller bær er ikke nødvendigvis det bærende element i retten, men indgår ofte som tilbehør eller krydderi. Retterne ser professionelt anrettede og komponerede ud og syntes at være

*fortsat fra side 71* - Hvad kan man så bruge sådan et trebindsværk til? Først og fremmest vil jeg tilslutte mig tankerne bag det overhovedet at lave en naturkanon, at den simpelthen er nødvendig, fordi (med et citat fra Naturkanon-udvalgets formand Thomas Secher Jensen, fra forordet fra bind 1) ”den opvoksede generation har brug for at lære noget som deres forældre generation stort set ikke har lært: Danske dyr, danske planter, danske landskaber, undergrund og naturtyper”, med det formål at give naturen

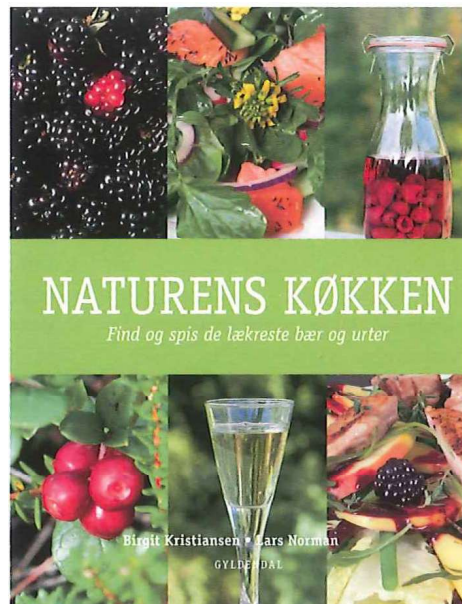
inspireret af såvel ”Nyt Nordisk Køkken” som det sydeuropæiske og det orientalske køkken.

Det eneste jeg savner i bogen er en advarsel om, at det ikke er mindre farligt at samle vilde urter og bær end at samle vilde svampe. I bogen indgår fx skærmpflanzen Sødskærm, som ganske vist kan spises, men som tilhører en gruppe af planter med nogle af de mest giftige arter, fx Skarntyde og Giftyde. Desuden er jeg lidt betænkelig ved opskriften på grønne hyldebærkapers. De grønne dele på hyld er mig bekendt giftige, og jeg ville ikke anvende disse grønne bær uden at koge dem først. Det bør nok anbefales ikke at spise for mange af disse kapers af gangen.

Det er som om, der inden for de seneste 5 år er kommet en enorm interesse for at bruge vilde planter i madlavning. Jeg startede for ca. 10 år siden med at arrangere ture, hvor temaet var anvendelse af urter og bær i madlavning. Dengang skulle jeg være glad, hvis der dukkede 10-15 deltagere op. Indenfor de seneste 3 år, hvor jeg har haft arrangementer om spiselige vilde urter eller tang, har der været mellem 50 og 90 deltagere med en bred aldersfordeling. Medvirkende til interessen for, hvad naturen har at byde på, er måske det fokus der har været på ”Nyt

tilbage til børnene. Og her kommer Eigil Holms bog ind som et godt tilbud til folkeskolelærere, pædagoger og andre naturformidlere.

Når jeg læser bøgerne, finder jeg, at den giver svar på mange af de spørgsmål, man typisk får, når man er på tur med børn eller voksne, der ikke har forudgående kendskab til naturfag. Det er et anerkendt problem, at folkeskolelærere og pædagoger fravælger naturture med naturfagligt



Nordisk Køkken”, ”Stenalderkost” og DR2 udsendelsen ”Nak og æd”. Jeg er ikke i tvivl om, at bogen vil blive hilst velkommen af interesserede som gerne vil have inspiration til at anvende vilde planter i hverdagens køkken.

Med en lille advarsel om, at man bør være 100% sikker på at den plante, man har indsamlet, også er den tiltænkte, så kan jeg varmt anbefale den inspirerende og flotte bog af botanikeren Birgit Kristiansen og fotografen Lars Norman.

*Af Sussie Pagh*

indhold, fordi de er bekymrede over deres egen manglende viden. Med Eigil Holm i hånden vil de kunne svare på de fleste af de spørgsmål, de får. Herudover er bøgerne skrevet i et så tilgængeligt sprog, at man sagtens kan bruge dem som læse-selv-bøger i folkeskolens overbygning.

*Af Ophelia Achton  
Lektor og naturfagslærer på VIA-UC & bestyrelsesmedlem i Jydsk Naturhistorisk Forening*