

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, Løgekarse, 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

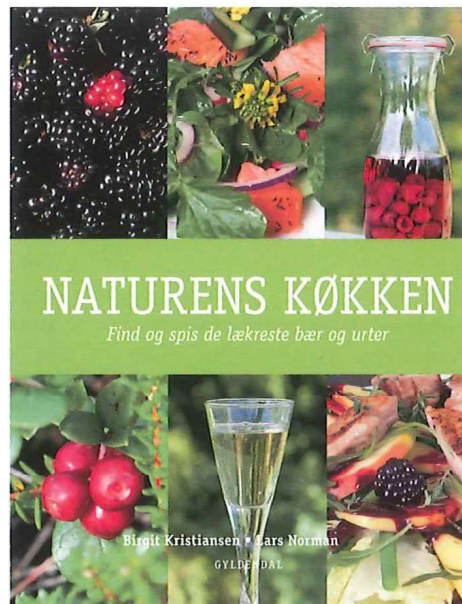
inspireret af såvel ”Nyt Nordisk Køkken” som det sydeuropæiske og det orientalske køkken.

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*