

Anmeldelse: SPIS VILDE PLANTER

Bog anmeldelse: Spis vilde planter. Af Edith Agerbo & Dorte K. Rhode Nissen, Gyldendal, København K 2013, 128 sider. Vejl. pris. 149,95

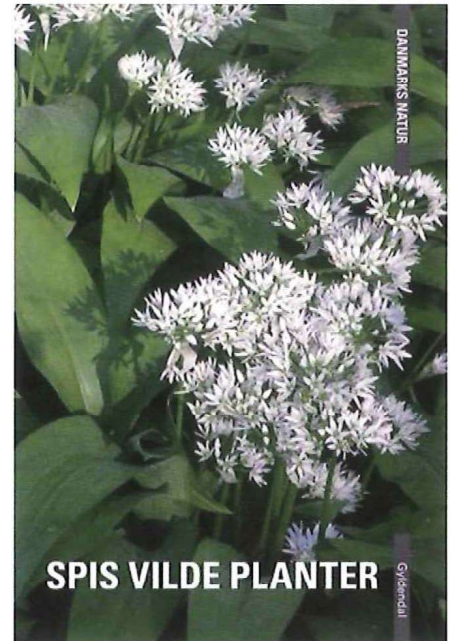
Med Nyt Nordisk Køkken og i mange af de utallige madprogrammer, der er på TV, er der kommet fokus på vilde planter og tang, som kan bruges i køkkenet. Der er gennem tiden skrevet mange bøger om spiselige vilde planter, og her gælder det jo, som i forhold til andre grøntsager- man kan altid bruge en opskriftbog mere til inspiration. Efter et par pragteksemplarer af bøger om spiselige vilde planter i hardcover, med professionelle fotografer til at fotografere den anrettede mad og de beskrevne plantearter, og med et layout som i de moderne kogebøger, er vi med denne bog tilbage i den mere traditionelle stil, hvor der ikke er gjort meget ud af layout og fotokvalitet.

Bogen beskriver 52 arter spiselige plantearter. Hver plante beskrives med foto og illustration og få kendetegn. Der er lidt udpluk fra kulturhistorien og en enkelt opskrift til hver art. Som noget nyt beskæftiger bogen sig med smagsoplevelsen. Kemikeren Lisbeth Ankersen beskriver smagen af de spiselige vilde planter, hvor flere kan erstatte eller supplere smagen af mere eksotisk krydderier og smagsoplevelser, fx smager strand-trehage af koriander og havtorn af passionsfrugt. Smagsbeskrivelserne i bogen gør det lettere, at finde andre anvendelses muligheder for planten.

Bogen starter med illustrationer af vigtige plantekendetegn- blomsteropbygning, som er en vigtig forudsætning for at kunne bestemme planter ordentligt. Bogen er årstidsinddelt, så man i hele plantesæsonen kan finde inspiration til indsamlingsturen. Et afsnit gennemgår indsamlingsregler både lovgivningsmæssigt, og i forhold til hvordan man passe på naturen og sig selv, når man høster. Ikke mindst anbefales det at man bør kende den plante, man høster rigtig godt. Der er nemlig giftige planter derude.

I den forbindelse kan jeg ikke lade være med at fortælle en dugfrisk historie, som kan tjene som advarsel. For mindre end 14 dage, hvor jeg var til en 50 års fødselsdag, og åbenbart kedede mig nok til ikke at have sluppet min Smart-phone, fik jeg et opkald fra en god ven. Han sad på Ålborg sygehus med en ven, som de var bange for havde spist skarntyde eller gifttyde. Vennen havde syntes planten lignede Kvan og havde sugget lidt saft af stænglen. Smagsoplevelsen var imidlertid ikke som forventet. Planten smagte bittert og ubehageligt. De to mænd var derfor kørt på skadestuen, hvor man havde taget hændelsen meget alvorligt og behandlet med aktivt kul. Nu afventede man situationen. Heldigvis havde de været snarrådige nok til at tage fotos af forskellige dele af planten. Da jeg ikke selv vil lægge hovedet på blokken, når det gælder skærmpflanter, sendte jeg straks fotoene videre til "en livline" - botanikeren, Jon Feilberg. Efter lidt fuml med at få fotoene overført, kunne alle ånde lettet op. Det var Angelik. De to mænd kunne således tage hjem fra sygehuset igen, hvor de ellers havde haft udsigt til 24-timers overvågning og i værste fald en forgiftning.

En lille advarsel mere herfra er, at man skal spise nogle planter med måde. I bogen anbefales det, at man bruger Grå-bynke til at krydre supper og fjerkræ med. Det kan man også sagtens. Imidlertid bør planten ikke indtages i store mængder. Plantens latinske navn *Artemisia vulgaris* vidner om, hvad man har brugt den til tidligere. Den græske gudinde Artemis er som bekendt naturen og jomfruernes beskytter. Grå-bynke og andre arter i *Artemisia*-slægten har fået dette navn, fordi man har brugt udtræk af arterne i denne slægt til fosterfordrivelse. De er altså svagt giftige.



Edith Agerbo & Dorte Rhode Nissen anbefaler i bogen, at man hvis man er usikker på planterne tager med botanikere og naturvejleder ud på planteture, for at få det grundlæggende plantekendskab på plads, inden man starter med at bruge planterne i køkkenet.

Bogen er bestemt et kærkommet supplement til den eksisterende litteratur på området. Opskrifterne i bogen er enkle og fra det mere traditionelle danske køkken, og kan sagtens anvendes i det daglige med en travl hverdag. Efter min mening ligger fornøjelsen også i indsamlingen i naturen, og ikke i den tid man står i køkkenet.

Bogen er entusiastisk skrevet, og jeg kan kun anbefale den lille bog, som kan købes til en overkommelig pris, til alle som interesserer sig for at hente mad i naturen.

Sussie Pagh