

Weed Value

Det danske landskab har sine egne ressourcer og sin egen helt uvurderlige genbank. Ved forladte bygninger, i vores baghaver og baggårde, på de forladte pladser i byerne, som har fået lov at ligge uregulerede hen. Her vokser de med deres oprindelige dna og formerer sig lige så længe vi har omtanke til at passe på dem og bevare de steder, hvor de kan få lov at vokse.

Disse såkaldte ”reliktplanter” (”det efterladte”, rester af tidligere plantesamfund, som er beva-ret i små, klimatiske lommer, hvor nichebetingelserne gør deres overlevelse mulig) er spontane efterkommere af nytteplanter i mange led fra dengang de blev indført – for manges vedkom-mende i den tidlige Middelalder: Gul Burre, Katost, Kongelys og den nærmest emblematiske lægeplante Bulmeurten og Gederams, Skarntyde, Vejbred, Sæbeurt og Skvaderkål. De er alle blandt 270 nulevende og registrerede arter indført til landet fordi befolkningen havde hårdt brug for dem. Nogle af dem som lægeplanter andre som kostplanter eller krydderurter. 70 af disse arter er alvorligt truet af udryddelse.

De står for at blive fordrevet af rengøringsvanvid og bebyggelse, sprøjtemidler og perlegrus. Mekanisk græsslåning høvler de gamle planter af stor etnobotanisk værdi ned til græsrod-shøjde. Misforstået kompletteringstrang ødelægger disse kultur botaniske lokaliteter som vok-sesteder.

De er alle meget anvendelige som naturmedicin eller som ingredienser i madlavning. En stor del af dem vokser i området ved Tikøbsgade, der således rummer en hel række unikke råvarer. Gule skilte i området markerer deres voksesteder og giver en række opskrifter på retter, hvori de indgår. Et udvalg af opskrifter er præsenteret her. Se flere på www.publik.dk.

Velbekomme!

Agerkål

Den vilde agerkål, som er så almindelig at finde på marker, langs veje og i byernes grønne områder, får gule blomster, der set fra oven danner et kors. Bladene er blåduggede som en blomme, og planten bliver ca. 50 cm høj. Agerkålen er i slægt med den vilde kål som flere af vore dyrkede kålsorter stammer fra. Alt på agerkål kan spises, både blade, blomster, stæn-gler og frøstande.

Agerkålsbiksemad
1 dl hakkede agerkålsblade
200 g kogte kartofler
1/2 dl olie
1 peberfrugt
1 tsk. salt
1 spsk. sesamfrø
2 spsk. tomatjuice

Rist den hakkede agerkål sagte i olien på en pande. Tilsæt salt og sesamfrø og lad sidstnævnte poppe op før de kogte kartofler i skiver kommes ved. Tilsæt en peberfrugt skåret i småbidder og kom lidt tomatjuice ved, før retten serveres.

Sandwichfyld med agerkål
1 lille bæger hytteost
2 spsk. blomster af agerkål
5 små radiser
2 spsk. creme fraiché
1 dl bønnespirer
1 tsk. oregano

Rør hytteosten med skivede radiser, bønnespirer og findelte agerkålsblomsterhoveder. Rør creme fraiché i og smag til med oregano.

Blødt brød med agerkålsblomster
1 dl blomster af agerkål, 1 spsk. sukker, 40 g gær, 2 dl. væske (valle, urtete mm., 1 tsk. salt, 2 æg, ca. 250 g hvedemel

Findel blomsterne, og kom dem en skål og drys sukker over. Hæld væsken over og put gæren i. Tilsæt salt og æg, og rør det godt sammen. Drys melet i indtil det er opslugt af væden. Æt dejen på et melet bord og form det til 2 run de kuglebrød. Lad dejen hæve i ca 15 min. Før den bages i ovnen ved ca. 200 grader i ca. 30 min.

Agerkålssalat
2 dl agerkål (blomster og blade), 3 dl creme fraiché, 2 spsk. hakkede mandler, 2 dl fintreven selleri, 100 g kinaradisser i tern, saften af 1 citron, 1 drys salt og peber

Agerkål skylles og deles i passende stykker og røres med creme fraiché. Der tilsættes hakkede mandler, reven selleri og kinaradisser. Det hele smages til med citron og krydderier og salat-en pyntes med agerkålsblomster.



Gederams

Det er de friske unge skud, der kan spises. Stænglerne kan minde om asparges i smagen, og bladene kan tilberedes som kål eller spinat. I Sovjet har gederams være eftertragtet som te (Sibirisk te). Bladene kan tørres til te og indgå i forskellige blandinger.

Urtesuppe med Gederams
1 porre
40 g smør
100 g gederamsblade
1 stor kartoffel
100 g brændenælde
1 fed hvidløg
salt, peber, musk og 1 liter væde

Rens porren og skær den i tynde ringe. Svits porre ringene i smørret tilsat knust hvidløg. Tilsæt fint hakkede gederamsblade, brændenælde og reven kartoffel. Tilsæt væden og lad suppen simre i ca. 30 min. Tilsæt krydderier og smag suppen til før servering.

Marinerede Gederamsstængler.
200 g stængler, saft fra 1 citron, 30 g smør
50 g mandelflage

Rens og skyl Gederamsstænglerne godt og kog dem i letsaltet vand ca. 10 min. Tag stænglerne op med hulske og fordel smørret i små klatter over de varme stængler. Dryp citronsaften over og drys til slut med hakkede mandler. Serveres som forret evt. på ristet brød.

Gederams med creme fraiché
100 g Gederams
1 dl fintreven selleri
1 spsk. Sesamfrø
1 kiwifrugt
1 lille bæger creme fraiché

Findel den skyllede Gederams og bland den med creme fraiché. Skær kiwi-frugten i små tern og vend det i sammen med sesamfrø og selleri. Smag evt. creme fraichén til med lidt paprika og urtesalt. Ser-veres på grovbrød som pålæg, eller på kogte stængler af Gederams.

Skinkesalat med Gederams
2 stykker skinke, 150 g Gederamblade, 75 g mayonnaise, 1 spsk. hvidvin, 125 g champi-gnoner, 1/2 løg, 1 spsk. Yoghurt

Skær skinken i små tern og skiv champignonerne fint. Skyl og hak de friske Gederamsblade og bland alle delene. Finhak løget og rør det i mayonnaisen tilsat yoghurt og hvidvin. Vend dressingen i skinkesalaten og server salaten med surbrød til.



