

Smag på naturen, 20. september 2026.

Vejrudsigten: Kraftig regn faldt ved otte-tiden, og det var meget mørkt i vejret. Det gik heldigvis anderledes. Det klarede op, og solen kom frem noget før klokken 10, hvor Lise Kristensen ved indgangen til reservatet tog imod deltagerne.

Peter fortalte indledningsvis om reservatets historie. Flere af deltagerne var i reservatet for første gang.

Lise startede med at fortælle om, hvordan hyldens umodne grønne bær kunne tilberedes og anvendes som kapers. De modne bær til hyldebærsaft og i suppe.

De næste planter, der blev fortalt om på turen var skvalderkål, tjørn, brændenælde, mjødurt ("engens dronning") og vandmynte for blot at nævne nogle af de tyve planter, Lise fandt og fortalte om. Undervejs var der rigtig gode spørgsmål og kommentarer fra deltagerne.

Vi nåede huset, hvor Lise anrettede et flot traktement bestående af brændenældeboller, gråbynkekiks, røllikesmør, ravost, hummus, slåenoliven, hyldebærkapers, hybenmarmelade med havtorn og æble, rønnebærsyltetøj med appelsin, æbler og mandler. Hertil mirabelle saftvand. Måltidet blev afsluttet med brombærmoussekage med hasselnødde bund pyntet med rosensukker. Et super dejligt måltid, der faldt i alles smag.

Deltagerne klappede af Lise for det store arbejde hun havde lagt for dagen forud for og under dagens arrangement.

Henning

