

sopp og nyttevekster

årgang 8 - nummer 3/2012



Medlemsblad for Norges
sopp- og nyttevekstforbund



Grønttreff i Valdres



Tægerarbeid



Strutseving

(Mat)nyttige arrangementer

Denne våren har Norges sopp- og nyttevekstforening, både alene og i samarbeid med andre organisasjoner, virkelig vist hvor mye denne foreningen har å tilby av både kunnskap og aktiviteter. Mange forbinder oss nok mest med soppkontrollene på høsten, men om de tror *det* er det eneste vi kan by på går de glipp av mye. Det har vært både små og store arrangementer over hele landet, fra fjell til fjord, by og strand. Dessverre er det umulig for oss å gjengi alle høydepunktene, men en liten bukett med spesielt utvalgte nyttevekstarrangementer vil vi likevel dele med våre lesere.

Vårens store nyhet var forbundets eget Grønttreff som ble avholdt på Furulund pensjonat på Røn i Vestre Slidre, Valdres, den første helgen i juni. Helgen var fullspekket med kunnskap, tips og ideer til hva man kan bruke naturen rundt oss til. Lillerom fortalte litt om hvilke arter vi kunne forvente å finne i nærområdet, og om ulike bærtypen i norsk natur og deres anvendelsesområde. Even W. Hanssen foredro om rosenrot og andre mirakelurter.

Tanaquil Enzensberger snakket om stølslandskapet, det store artsmangfoldet og bruken av plantene i stølstradisjonene. Artsmangfold var også temaet da Even forklarte litt rundt rødlista, fremmede arter og svartelista. Sistnevnte ble fulgt opp med en kort

oversikt fra undertegnede over svartelista mat med eksempler på arter vi med fordel kan spise opp. Undertegnede forsøkte også å gi ny inspirasjon ved å demonstrere hvor mye forskjellig naturen kan by på, hvor mange gode grunner det finnes for å høste av det den gir og hvor lite vi faktisk bruker av den i dag. Hun snakket også om Slow Food og kortreist mat, og kom med eksempler på småskalaprodusenter som baserer seg på ville vekster i produksjonen. Videre hadde hun noen gode råd man bør tenke på til den som har lyst til å ta nyttevekstene et skritt lenger enn bare til eget bruk. Dette ble eksemplifisert av Ylve Gudheim som fortalte om einebærtreakens historie og hvordan hun og mannen nå har begynt å produsere treak for salg. Smaksprøver ble det også budt på.

Nyttevekster kan brukes til mer enn bare mat og mirakelkurer. Dette fikk deltagerne demonstrert av de kunnskapsrike og dyktige lokale håndverksmesterne. Tanaquil fortalte om garnfarging med messinglav, og viste fram garn som gjennom en solprosess til slutt får en vakker blåfarge. Randi viste oss hvordan man renser tæger og demonstrerte fletting av kurver. Eli Torgersen holdt et interessant foredrag om bruk av bjørk, spesielt tæger og neverbruk. Utstillingen etterpå kunne nesten ta pusten fra enhver.

Høydepunktet med helgen var nok likevel feltturen



Bjørkevin



Mangfoldsalat



Pavlova

der deltagerne var ute og sanket mat til lunsj og kveldens dessert. Tilbake på kjøkkenet ble alle utfordret til å prøve noe helt nytt. En imponerende gjeng brettet opp armene og tryllet frem ravioli, risotto, stekte løvetannknopper med mer. Og selvsagt verdens vakreste Pavlova kake til dessert.

Også vertskapet ved pensjonatet, Rob og Betty van Kruining, imponerte med bevertning i tråd med kursets tema. Dessert fredag var semulepudding med teiebærgele, etterfulgt av selvlaget bjørkevin. Sammen med bl.a. Reiduns medbragte grønne suppe, strutsevinger, ulike blomstersafer og en flaske av Per Marstads svarthyllblomstvin sto de ville smaksopplevelsene virkelig i kø denne helgen.

I mai inviterte Trondheim sopp- og nyttevekstforening til fire dagers kurs sammen med Permakulturforeningen. Torsdag kveld var det åpent foredrag for alle i Suhm-huset med Geir Flatabø om urter som mat og medisin. Fredag og lørdag åpnet Stephen Barstow sitt hjem og den spiselige hagen på Malvik for kursets deltagere. Her finnes det ca 2 000 ulike arter hentet fra hele verden, deriblant Norsk genressursenters samling av løkplanter. Til sammen finnes det over 100 løkarter bare i denne hagen. Deltagerne ble grundig påminnet om at ingen måtte finne på å luke løvetann eller annet ”ugress” i bedene. Sjansen var nemlig stor for at det var en spesiell variant som var plantet nettopp der, for eksempel *Taraxacum kok-saghyz*, løvetannarten som inneholder spesielt mye

lateks i melkesaften, og derfor har vært frøgrossist til nasjonale sikkerhetsmyndigheter i bl.a. USA, Canada og Japan for forskning på alternative kilder til gummiproduksjon i tilfelle krisetider.

Det ble også tid til en tur ned på stranda på leting etter mat. Det er registrert nesten 200 plantearter i den lokale bukta. Et flertall av dem er spiselige. I tillegg fantes det flere tang- og tarearter som også måtte smakes på. Den mest spennende arten var nok likevel vill-løken, også kalt Geirrlauk, som man vet ble utført fra Trøndelag til Island av vikingene for å dyrkes i løkhagene der.

På søndag gikk turen opp i en lokal ”canyon”, elvedal, på jakt etter strutseving. Stephen hadde fått med seg Hanne Edvardsen som turleder. På veien ble det også funnet en rekke andre spennende arter. Turen ble en nyttig repetisjon for deltakerne på hagekurset, samtidig som nye deltagere kunne høste av kursdeltagernes nyvunnede kunnskap.

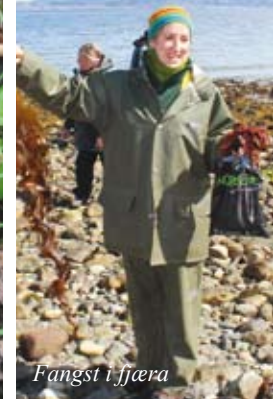
SABIMA, samarbeidsrådet for biologisk mangfold, inviterte til Biomangfoldsdagen søndag 20. mai, på Lilløyplassen i Bærum. Neslekremla deltok sammen med de syv andre medlemsforeningene til en felles dag på tvers av interessefeltene. Over 600 personer tok turen denne dagen, og ca 60 ble med på en botanisk vandring med guider fra artsdatabanken, botanisk forening og Neslekremla. Slik fikk man satt fokus både på det vi kan høste i naturen og det vi bør verne. Et morsomt eksempel på hvordan mange av foreningene kan bidra med litt hver til et felles resultat



Høsting i fjæra i Malvik



Geirrlauk



Fangst i fjæra

var fiskesuppa som ble servert. Neslekremla sørget for krydringen ved medbrakt ramsløk. Dagen var nok like interessant for arrangørene som deltagerne. Det ble snakket mye på tvers av organisasjonene, og spirer til fremtidige samarbeidsprosjekter blomstret i det fantastiske solskinet.

Neslekremla var også invitert til et annet samarbeidsprosjekt denne våren. Geitmyra matkultursenter for barn hadde åpen dag 10. juni med fokus på ville planter på menyen, først og fremst dem man kan finne i byen. Det store trekkplasteret var Miles Irving, en profesjonell sanker fra Storbritannia med flere av Storbritanniias beste restauranter på kundelisten. Han har også utgitt boken "The Foragers Handbook". På Geitmyra fikk over 1 000 små og store lære hvordan man tar på brennesler uten å brenne seg, smake bjørkebrus eller skogslush, grillet laks med ramsløk, roseis eller Neslekremlas mangfoldssalat med over 60 ville nyttevekster. Utsendte fra restauranten Maaemo serverte smaksprøver på bjørkeglassert lam. Og for de som ville lære mer var det muligheter for å bli med på guidede turer i

nærområdet eller skolehagen med Miles og Andreas Viestad, Neslekremla og Inger-Lise Østmoe, eller man kunne studere planteutstillingen og skiltene som Neslekremla hadde forberedt.

Enten man er ved sjøen, på fjellet eller i byen har naturen noe å by på. NSNFs vårrangementer har vist at man både kan lage arrangementer alene og i samarbeid med beslektede organisasjoner. For både voksne og barn. Om mat, medisin og håndverk. Foredrag, praktiske øvelser, turer og smaksverksteder. Foreninger har mye å by på, og ingen blir noen gang utlært på dette

området. En viktig erfaring felles for disse arrangementene er likevel viktig å fremheve: Det største og viktigste bidraget til et vellykket arrangement er deltagerne og den uformelle kunnskapsutvekslingen. Medlemmene våre bobler over av kunnskap, erfaring og ideer. For den som skal prøve å sy sammen et program kan det nesten bli for mye av det gode ;)

Nå venter vi spent på å se hvem som tar stafettpinnen til Grønttreffet neste år, og hvilke andre spennende arrangementer lokallagene kommer opp med til neste vår.



Miles Irving