

# Naturens spisekammer

Af Jens Folke

Foråret er en fantastisk tid, hvor alting pibler frem efter vinteren. Heldigvis er det blevet moderne at indsamle urter og svampe og bruge dem i sin madlavning.

Det sikre er indsamling af små, friske mælkebøtter, de nye skud af skvalderkål, brændenælderne, løgkarse, og med lidt forsigtighed tillige ramsløg (som ikke må forveksles med liljekonvaller eller høsttidløs).



Hættemorkel i indkørslen (spiselig).

Jeg har boet i mit hus i 3 år, men indtil forleden dag har jeg aldrig set skyggen af morkler. Den dag piblede hættemorklerne op blandt stenene i min indkørsel. Det er en af de meget få spisesvampe, som man høster om foråret. Den har en giftig fætter, som hedder spiselig stenmorkel, da den indeholder cyanid. Efter sigende koger finnerne den i eddikesurt vand og får derved cyaniden ud som blåsyre, men i betragtning af cyanids giftighed er det aldrig noget, jeg vil give mig i kast med. Spiselig stenmorkel har en hjernelignende hætte, helt forskellig fra hættemorklen, som nok mest kan forveksles med keglemorkel eller evt. spiselig morkel, der har samme type hætte som hættemorklen, og de er alle spiselige.



Dagens høst af ramsløg og skvalderkål.

I gamle dage blev svampe sat ind under planteriget, men da blandt andet svampenes opbygning og seksualliv er helt forskelligt fra planterigets, har de i dag fået deres helt eget funga-rige.

Jeg har spurgt lektor Henning Knudsen, Statens Naturhistoriske Museum, KU til råds om bevaring af hættemorkelmyceliet i min indkørsel, men det var lidt nedslående: "Det er kendt, at morkler (her hættemorkel) kan lide varme (fra stenene) og næring (fra asken). Efter 2. verdenskrig myldrede morklerne frem i de

brændte ruiner! Mange har forsøgt at dyrke dem, og så længe det drejer sig om mycelium i laboratoriet går det fint, og man har også podet morklerne på små hasselbuske i potter, og der laver de sklerotier som forberedelse til frugtlegemerne, men de kommer bare ikke eller kun så sjældent og uregelmæssigt, så det er svært at aflure, hvad der foregår", siger han.

Jeg har nu tænkt mig at strø lidt aske fra min trækulsgrill ud over stenene, når jeg har høstet morklerne, så får vi se.



Den færdige morkelsuppe med et drys af ramsløg.

## Her kommer et par opskrifter:

### Morkelsuppe

50-100 g morkler pr. person. Morklerne renses og flækkes, så det ikke bliver til et insekt eller spindler-måltid, og kommes derefter i kogende vand i et par minutter, så de bliver bløde. Derefter sautes de ved svag varme på en pande med et hakket skalotteløg i 5-10 min, før der tilsættes kyllingebouillon (150 ml/person) og fløde (50 ml pr. person). Der smages til med salt og peber og en håndfuld finthakket ramsløg går i suppen 1 min før servering. Vil man have en lidt tykkere suppe, kan man tilsætte lidt hvedemel under den sidste stegning af morklerne med løg.



### Ramsløgspesto

Ca. 15 blade ramsløg og ligeså mange friske skud af skvalderkål hakkes i en blender med en håndfuld valnødder eller hasselnødder og 1 dl økologisk rapsolie. Smages til med salt, peber, æbleeddike og lidt honning. Konsistensen regulerer man selv ved at tilsætte mere eller mindre olie og ved at hakke mere eller mindre.

Pestoen kan smøres på godt brød som tilbehør til suppen.

E-mail: jens.folke@lean6sigma.eu