Spis naturen

Nær centret

Hvis I har lyst til at bruge friske krydderurter til madlavning eller te, så snak med centerspejderne – de kender gode plukke steder.

Man kan finde timian, vilde løg til frikadeller, mynte til te og andre krydderier. Er man særlig heldig kan man finde friske markchampignon og judasøre til svamperetter.

Ukrudtsplanter til friske salater og stuvning er også en mulighed. Vi har opskrifter til retter, hvor vilde planter indgår som ingredienser.

Materialer:
Flora bøger (findes på centret)
Opskrifter (findes på centret)

Tid:
15 min til en halv dag

Noter