

## Hyldeblomstpandekager/hyldekærester

<https://www.youtube.com/watch?v=Me9iTxgEaao>

### Pandekagedej:

- 400-450 g mel (ca. 7 dL)
- 1 tsk salt
- 2 spsk sukker
- 1 L mælk
- 2 æg
- Flydende margarine
- Hyldeblomster med stilk (se billederne), 1-2 pr person – KUN dem med hvide blomster. De der ikke er sprunget helt ud, giver ondt i maven! (tip: Tjek mellem Kalabassen og skuret)

### Fremgangsmåde:

1. Bland pandekagedejen - lav den gerne en smule tykkere end normalt
2. Dyp forsigtigt hyldeblomsterne i et vandbad for at skylle dem.
3. Dup dem tørre på et rent viskestykke
4. Dyp dem i pandekagedejen og steg dem på panden



## Brændenældesuppe

<https://madensverden.dk/braendenaeldesuppe/>



### Ingredienser

- 2 liter friske skud af brændenælder (tip: tjek højen bag Kalabassen – der er også nogle langs vejen men pas på bilerne!)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 store kartofler
- 2 liter vand
- 3 terninger grønsagsbouillon
- Salt og peber

### Fremgangsmåde

1. Brændenældeskud til den nemme brændenældesuppe plukkes, skylles og snittes fint.
2. Kartoflerne skrælles og skæres i små tern.
3. Løg og hvidløg hakkes fint og sautes i en god sjat olivenolie ved middel varme. Må ikke tage farve. Sauter i et par minutter.
4. Kom så brændenældeskuddene ved og lad det sautere et minuts tid mere.
5. Kartoflerne puttes i gryden og sautes atter et minuts tid.
6. Derefter tilsættes vand og bouillonterninger, og brændenældesuppen koges op.
7. Skru ned for varmen igen og lad den lækre brændenældesuppe simre i 15-20 minutter.
8. Smag til med lidt salt og peber.

## Pesto af brændenælder, mælkebøtter og skvalderkål

<https://www.madforlivet.com/opskrifter/sunde-snacks-og-mellemaaltider/vitaminrig-pesto/>



### Ingredienser:

- 2 håndfulde brændenælder (tip: tjek højen bag Kalabassen – der er også nogle langs vejen men pas på bilerne!)
- 2 håndfulde mælkebøtteblade
- 2 håndfulde skvalderkål
- 2 håndfulde mandler
- saft af 1 citron
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk honning
- 12 spsk ekstra jomfruolivenolie
- Salt
- Peber

### Fremgangsmåde

1. Find brændenælder (brug handsker og lange ærmer til brændenælderne!), mælkebøtteblade og skvalderkål
2. Skyl dem
3. Det hele blendes MED låg på blenderen
4. Smag til med salt og peber
5. Flutes skæres i 1cm tykke skiver og ristes let
6. Pesto smøres på hver skive

## Tørrede hybenroseblade

<http://strandhoest.dk/toerrede-hybenroser/>



### Ingredienser:

- 6-8 håndfulde hybenrosenblade (tip: se bag højen omme bag Kalabassen)
- Flormelis

### Fremgangsmåde:

1. Put et par spiseskeer flormelis i posen sammen med 6-8 håndfulde hybenroser.
2. Sørg for at der er godt med luft i posen og luk den så den nu er en "ballon" der indeholder roser, flormelis og luft.
3. Ryst posen så der kommer et fint lag flormelis på rosenbladene.
4. Fordel bladene i eet lag på en bradepande og bag dem i ca 30 minutter ved 120 grader.
5. Når de krøller lidt og er gennemtørre er de færdige.

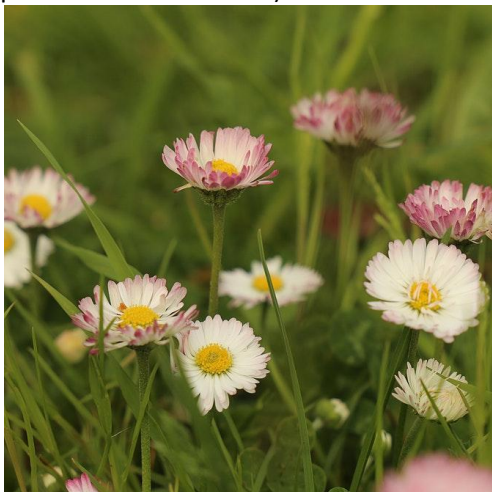
## Tør du?

Find:

### Tusindfryd

Kan fx bruges til pynt på kager og salater (tip: kig på den store plads foran Kalabassen)

Vejbred – kan fx bruges i salater (tip: kig på den store plads foran Kalabassen)



### Friske granskud (de lysegrønne)

Kan fx bruges som krydderi, lidt som timian (tip: kig på stien længst ud mod marken, tæt på højen, men de er at finde mange steder)



**Bøgeblade** – kun de helt lysegrønne (de er dog nemmest at finde i maj)

Kan fx bruges i salater



### Mælkebøtteblade

Kan fx bruges i salater, lidt som rucola

Er der forskel på smagen i store/små blade?

Lysegrønne/mørkegrønne?



..og smag på det hele!

Overvej hvordan I vil præsentere det for de andre – fx blindsmagning, hvor nogen skal gætte, hvad det er?