



En svag duft af løg i skoven på Trelde Næs - kan det passe! Ja, det er ramsløgene - de blomstrer i maj måned, og de ikke alene ser flotte ud, de smager også godt tilberedt på den rette måde.

Ramsløg spirer tidligt om foråret. I dele af skoven på Trelde Næs har dens brede blade taget lyset fra andre af skovbundens urter (anemone, skovsyre, vorterod m.fl.) – og har udkonkurreret dem, så hele skovbunden kun er dækket af ramsløg.

Ramsløg er en oprindelig, vild, dansk plante, og den har fået stor opmærksomhed fra kokkene på de fineste restauranter. Man kan spise både bladene og de hvide løg under jorden. Smagen minder om en blanding af hvidløg og porre. De er stærke, mindre pebrede end purløg og har en syrlig eftersmag. Blomsterne ligner hvide stjerner - de er dekorative på tallerkenen og hører til de fineste spiseblomster fra den danske natur.

Ramsløg bruges i mange lande som krydderurt og grøntsag. Dels smager den godt rigtigt tilberedt, og så har den et meget stort indhold af C-vitamin. Prøv at gå ind på internettet og kigge opskrifter - så får du måske lyst til at tage en tur ud i skoven og hente råvarer. Og nu skal du passe på, for liljekonval ligner - hvis man er lidt sløset - den har også hvide blomster og blomstrer samtidig med ramsløg, men den er giftig! Der er flest ramsløg ved stien langs Lillebælt.

Efter afblomstringen dannes frugter med små sorte frø. Når frøene er modne, bliver stænglen slap og lægger sig på jorden. Så er frøene lette at få fat på for myrerne, som elsker dem på grund af deres olieindhold. De frø, som ikke bliver ædt, får lov at spire, så planten bliver spredt.

Følg også årets gang på Facebook og få inspiration til ture ud i naturen:
Danmarks Naturfredningsforening i Fredericia

Tekst og foto: Ole Klottrup