



## Blomstrende mad

Det er ligesom kløe, man bliver simpelthen nødt til at klø igen. Når blomsterne og krydderurterne vælter af sted over alle bredder i haver, karme og pletter, når den ene vidunderlige busk efter den anden åbner sluserne for sine dufte, og der dufter forjættende overalt, bare man går forbi, når sommerblomsterne strutter af ungdom og lykkeligt ukoordineret farveglæde, og roserne aldrig har været skønnere, så må det bare ske. Overvældet af yndigheden begynder jeg at snige blomster ned i maden, ud over maden, ud over alting, og det fortsætter, indtil de sidste blomster er visnet i november.

Blomstrende mad gør størst indtryk på gæster, især kvinder, det skal indrømmes. Mænd skubber dem diskret ned under tallerkenen eller hen i pottedplanterne. Børnene er dødtrætte af dem og piller dem troligt og åbenlyst af. Bortset fra de fine kandiserede på kagerne, som de spiser med. Ikke fordi de ikke sætter pris på den nærmest udfordrende skønhed, der er ved at smage sin mad til og pynte den med blomster; men fordi det som barn af en madskribent kan blive anstrengende med alt det fis. Blomster i maden er noget, vi kvinder gør for hinandens skyld. Ligesom nyt tøj og mascara, nye vattæpper og gardiner nok heller ikke er for mænds og børns skyld, men simpelthen for vores egen skyld. Ren, uforfalsket æstetik, som er så nødvendig for at synes, at livet er godt. Smagen er en anden lykkelig dimension ved at spise blomster. De kan smage engleagtigt godt, dufte så maden bliver liflig helt ud i kanterne, de kan få mad og bagværk til at vibrere, eller de kan nøjes med at være fine at se på. Man skal ikke rynke på næsen af noget af det. Blomster er vidunderlige, de gør os glade helt ned i tærerne. Man har lov til at føle sig både klog, smuk og fyldt med overskud; og det føler man virkelig, man er, når man ikke bare nøjes med at kigge på, men også spiser blomster.

Måske fordi man føler sig tæt på noget oprindeligt, måske fordi kvindelivet siden tidernes morgen har handlet om at samle forråd, få hverdagen til at virke på en smuk og nærende måde. Og en væsentlig del har været at notere sig,

hvornår hvad blomstrede, så man senere kunne vende tilbage og samle frugterne. Måske fordi blomster er et løfte om fuldbyrdelse, fulde maver, og dermed betyder både forventning og forhåbning.

Jeg har ikke beskæftiget mig med blomsternes helbredende egenskaber i denne bog. Men derfor skal man da ikke være blind for, at endnu en grund til, at vi kvinder elsker blomster, er, at kendskab til planter og deres evner har været en både skattet og frygtet egenskab hos kvinder. Vi er blevet brændt på bålet og forfulgt for denne viden, og jeg føler mig i hvert fald i slægt med generationer af gode, kloge og dygtige hekse, som har samlet og spist blomster og urter gennem århundreder for både deres lindrende, kulinariske og helbredende og til tider stærkt opmuntrende virkninger.

## Hvilke blomster?

Jeg er blevet kræsen med blomsterne efterhånden, det er ikke nok, at de tager sig ud, de skal også smage godt. 'Spiselig' handler selvfølgelig i første omgang om, at blomsterne ikke er decideret giftige. Man skal passe på ikke at gå så meget amok i 'country living', at man sender hele familien på skadestuen. Og giftige i varierende grad er der ret mange, der er. Men hvis man ikke er stiv i botanik, skal man nok være på den helt sikre side og holde sig til dem, man får direkte anbefalet her i bogen eller af nogen, der har styr på det.

Der næst handler det om, hvorvidt de overhovedet er værd at spise. Det er der mange, der er, nogle blomster som roser, krydderurternes blomster, hyldeblomster og lavendler har fantastisk smag, andre er bare meget, meget fine at se på og forgylder ens mad uden at være uforglemmelige i smagen. De mest velsmagende og anvendelige har fået hver deres omtale i denne bog, med opskrifter som egner sig til dem. Og så er der alle de andre, som smager fint. De yndige, fine, pyntelige, henrivende og ugiftige har fået knap så meget spaltepads, men er nævnt, så man kan tjekke, hvad der kan spises derude og hvordan. De kan alle bruges i salater, som drys, pynt, fjas og fornøjelse, uden at man skal regne med de store kulinariske overraskelser. Men vi spiser i høj

grad med øjnene, skønhed på tallerkenen er vigtig, selvom et drys blomster ikke på nogen måde kan kompensere for ingenting bundet op med roser.

Der er naturligvis mange flere spiselige blomster, måske også nogle vi ikke har fået øjnene og næserne op for endnu. Men begynd lige med dem her. Der er det meget særlige ved blomsterdufte og i øvrigt også -smage, at vi ikke smager på samme måde. Nogle mennesker kan smage bitterstoffer, andre ikke. Jeg kan f.eks. ikke spise fåreporesvamp, fordi den er uspiselig bitter, andre guffer dem med stor fornøjelse. Visse dufte er totalt lukket land for nogle næser, f.eks. er bjergknopurtens mundvandsfremkaldende duft af moskus og spiseligt viskelæder ikke en duft alle, kan dufte. Ting smager stygt i én mund og forjættende i en anden. Måske giver jeg en beskrivelse, som er det rene vølapyk, måske kan andre smage og dufte ting, jeg ikke kan. Det bliver det ikke mindre spændende af.

En lille advarsel. Blomster er fyldt med pollen, og mennesker, der er meget allergisk disponeret, gør nok klogt i at spise én ny blomst ad gangen, så den er til at identificere, hvis man reagerer. Folk kan være allergiske over for f.eks. jordskokker, gule blomster og birkes uden at vide det. Far med lempe.

Når jeg har angivet latinske navne, er det ikke for at tortere læserne med dem, men for at sikre, at vi taler om det samme. Mange blomster har såkaldte populære navne, og de kan være meget forskellige fra landsdel til landsdel og være nogle helt andre i resten af Norden.

Mange af opskrifterne kan bruges til mange forskellige blomster: kryddersmør, blomstersukker og -salt, limonade, salsa, sirup kan bruges næsten i flæng. Kagerne kan smages til med roser og nelliker i stedet for lavendler. Man skal bare holde tallerkensmækkerne og løgblomsterne for sig selv, fordi de smager skarpt og stærkt og kun virker i det salte køkken.

Det er så i øvrigt klart, at man ikke skal spise indkøbte, afskårne blomster og heller ikke blomster af nyindkøbte sommerblomster, potteplanter og stauder. Gartnerierne bruger groteske mængder hormonmidler, pesticider osv., som ikke er noget, man har lyst til at spise. Når man spiser blomster, skal det være fra haven eller vindueskarmen. Indkøbte planter skal have mindst tre måneder hjemme til at slippe af med kemikalierne, før man sætter tænderne i dem.

# Solsikker

HELIANTHUS ANNUUS. Solsikker kan man kun elske, uanset hvordan, og eksperimentere med, for der er enormt med solsikkesorter: De rigtigt høje, de røde, flammede, fyldte og pomponagtige, små og hvide, og dem jeg elsker mest, de meget forgrenede, som har en månebleg citrongul farve. De er nemmere at få til at se dejlige ud sammen med krydderurter og stauder end de meget varmt gule, der ser vidunderligt frodige ud i køkkenhaven, men måske ikke andre steder.

Hvis man tager sine egne frø og dyrker flere sorter vil man få helt nye blandinger, og det er ikke så tosset. Men jeg må sige, at små, lave solsikker ligesom er at misforstå emnet. Solsikker skal da bare være store. Der er masser af blomster, der er gode til at være røde og gule, men kun én der bliver 3 meter høj.

Hvordan det kan lade sig gøre, at de kan vokse med så utrolig kraft i løbet af bare en enkelt sommer, er ærefrygtindgydende og fantastisk i ordets egentlige forstand. I min have laver jeg som regel rækker af dem, et fint etårigt hegn, for alle fugle elsker deres kerner, også vores høns. Men som regel kommer jeg for sent, de vilde fugle har allerede været der og tømt de store solskiver for hvert et fedt, lille frø. Hvis man sår dem tæt, laver de en enkelt enorm stamme med en blomst i toppen, hvis man giver dem mere plads, så forgrener solsikkerne sig og laver masser af lidt mindre blomster til at plukke store buketter af.

I stærk blæst kan de lægge sig ned, men fortsætter bare med at vokse. Der springer sidegrene fra hele stammen, så man får en lang række solsikkeblomster, hvor den faldt. Ikke noget for ordensmennesker, men for børn og kaoter som mig er det fint.

Næste år kommer der selvsåede solsikker op i maj, og medmindre de står midt i en stau, får de lov at stå, for selvsåede solsikker vokser størst, først, bedst, og mest forgrenet. De små planter er i øvrigt nemme at flytte.

Både kernerne, de farvede kronblade og de uudsprungne blomster kan spises. Blomsterne koges præcis som artiskokker, og det hele kan spises. De smager faktisk derhen ad, for de indeholder meget inulin, som er en sukkerart, der er karakteristisk for artiskokker (og jordskokker), så selvom artiskokker smager



bedst, så er det klart værd at prøve. Spis dem med Morgenfrue-kryddersmør (se side 82) eller kolde i en olie-eddikedressing.

Visse sorter af jordskokker får også solsikkeblomster, for de er i meget nær familie, og de kan også bruges i maden.

## Artiskokker

CYNARA SCOLYMUS. Artiskokdyrkning er havebrugets formel 1, det er krævende, og det lykkes ikke altid, men når det lykkes er det fantastisk. Belønningen er nogle af de flotteste – og største – planter man overhovedet kan dyrke, og så er de smukke. Deres blade er op til 1 meter lange, dybt indskårne, blågrå og duggede. En enorm tidsel, og hvis man ikke spiser artiskokkerne, som er de uudsprungne blomsterknopper, så får de vidunderlige, lilla, enorme tidselblomster, som bierne vil svirre i fra morgen til aften.

De er skønne op ad huset, i staudebedet, i køkkenhaven, i grus, mellem sten. Eller bare på række i køkkenhaven. Hvis det kun er prydværdien, det handler om, skal man dyrke den vilde stamform, kardon, *Cynara cardunculus*, som er ret hårdfør. Dens blomsterknopper kan ikke spises, de er som træ. Bladene bleger man ved at snøre dem sammen, når de er blevet meget store, binde sorte sække, eller halm (meget pænere) om dem og lade dem stå og blege i nogle uger. Så skærer man alle bladene af og skræller dem. Det er selve bladnerverne, man spiser, og de er tykke, sprøde og smager af en mellemting mellem artiskok og blegselleri.

Enhver italiensk kokebog har opskrifter med de fine 'cardi', og det har gamle danske kokebøger også. Det nemmeste er at spise dem som asparges. De spiselige sorter er knap så hårdføre, de skal beskyttes lidt om vinteren med granrene, men ikke for meget, så rådner de. De kan tåle ret meget kulde, det er fugt i jorden, der tager livet af dem. Så stil dem det varmeste, tørreste og mest stenede sted, og de vil formentlig overleve. De skal dog have vand og gødning i rigelige mængder i hele vækstsæsonen for at give alle de artiskokker, vi gerne vil spise, men stop omkring 1. august. "Violette de Provence" er meget



lilla og fin at spise rå. "Romanesco" med små lilla hoveder er nok den mest hårdføre sammen med 'Vert de Laon', som giver store grønne hoveder.

Frøene sås indendørs i februar og plantes ud i maj. Det første år vil de give måske fem artiskokker i juli/august, næste år måske 25 i maj-juni.

De har det som sommerblomster, hvis man lader de første blomster sidde la-ver de ikke flere, så pluk, så snart de viser sig, og bliv ved, også selvom de ikke er ret store.

Når man dyrker sine egne artiskokker, kan man tage dem, mens de er små og møre, og før hårene i midten har udviklet sig. I den tilstand er de også fine rå. Hvis man piller de yderste stive blade af, får man en lille sag, som kan skives i salaten eller steges kort i olivenolie med masser af hvidløg og rosmarin. De er skønne som fyld i en omelet eller i risotto.

## Tagetes

**T A G E T E S .** Tagetes har i mange år været indbegrebet af dårlig havesmag og fred være med det. De fleste tagetes er da også ret anstrengende, intens, frygtelig lugt, planter der er forkrøblet til små mærkelige gnallinger med alt for store blomster i lidt for skrigende farver. Deres lugt og rodsekreter afskrækker ikke bare min næse, men også alle mulige skadedyr, og det er en god idé at plante dem i drivhuset og i køkkenhaven alene af den grund, Men der er gudskelov mere til historien end plantecentrenes hormonbehandlede stinkbomber. En af mine yndlingsplanter er den fine lette *Tagetes tenuifolia*, dens duft og smag er kompleks, citrusagtig, intens og forførende. Noget så sjældent som en krydderurt med en duft, man simpelthen ikke kan forestille sig, før den pludselig fylder ens næse. Jeg har mødt meget få, som ikke bliver forelsket på stedet.

Den fås i alle mulige gule, orange og mahnifarver, som krydser indbyrdes, så man med tiden får en fin variation. De gule kaldes citrontagetes, de orange ikke helt overraskende for appelsintagetes. Hver plante bliver en halvkugleformet pude på 40 x 40 cm, og de pynter fint i køkkenhaven, er perfekte i potter og som kantplante alle mulige steder.



Både blomster og blade kan spises i salater, på kager, som drys på alle mulige grøntsager – en fantastisk ting i børnenes have – og i de voksnes. De blomstrer uafbrudt i mange måneder, og de nye blomster kommer smukt oven på de gamle afblomstrede, så den hele tiden ser frisk ud. Man kan bare klippe, og den vokser igen. Der er kun ét problem, at de sprøde stængler knækker

uhyggeligt nemt. Tagetes er enårige, og nemme at tage frø af. Når frøstandene neden under de friske blomster er lysebrune og tørre, kan man samle dem. De skal sås indendørs i marts for at nå at give en ordentlig forestilling. Så i en flad kasse, og prikl ud i f.eks. avispapirspotter, når de har lavet deres første, rigtige, bittesmå filigran tagetesblade. Plant ud, når frosten er slut i maj. Deres fætter, *Tagetes lucida*/lakridstages/mexicansk estragon, er ikke så vildtvoksende, men en mere kompakt plante med varmt gule blomster. Den gør ikke meget væsen af sig og er klart bedst egnet i en potte. Dens blade smager intenst af lakrids og estragon, og den er skøn som theplante og i alle mulige retter, hvor man ellers ville bruge estragon. I meget store mængder er den hallucinogen, men det er persille altså også. Lakridstages er faktisk flerårig, hvis man da har et lyst, køligt sted at overvinde den frostfrit. Den er sjov og meget lækker i marinader, kryddersmør, frikadeller, thaimad, til kylling, fisk og grillmarinader og i en lage til jordbærsuppe.

## Nelliker

**DIANTHUS.** Nelliker kan alle sammen spises, men det er nu kun de duftende sorter, der smager godt. Nellikeduft er en stærk parfume, den er overvældende velduftende i den tunge ende af spektret, en duft af dekadence og plyssede møbler, tunge draperier og franske demimonder. Blomsterne er fine i mad og drikke, og det bliver fuldstændigt henrivende alt sammen, om end de ikke har den helt gennemtrængende smag. Det er duften, man vil bevare, og det gøres bedst i isthe, sorbet, kryddersukker og i en sirup, hvor de bare trækker med og ikke koger, til at hælde over f.eks. kager og bær. Eller man kan kandisere dem og bare pynte med dem. Nelliker er nemme at så selv både de kulørte studenternelliker, *Dianthus barbatus*, som kan være toårige, men ofte er flerårige, og de gråløvede fjernelliker, *Dianthus plumarius*, som er stabilt flerårige og danner enorme puder af velduftende blomster i juni og igen i august, hvis de står et tørt sted. Så dem om sommeren, og de blomstrer næste sommer. Så får man 100 planter, eller køb en plante der koster det samme som de 100 planter, hvis man ikke har tålmodighed til at vente.



## Blomstersirup

1 l vand  
600 g rørsukker  
saft af 1 citron  
blomster af f.eks. nelliker, roser, uægte jasmin,  
solbærblade, duftgeranieblomster og -blade,  
rydderurteblomster, appelsintagetes,  
ferskenblade, citrusblomster

Kog vand og sukker sammen, og skum. Tag det fra varmen, og kom blomster og citronsaft i. Lad det trække, til smagen er kraftig. Si blomster og blade fra, og brug siruppen til at hælde over is, kager, bær, frugt, til at parfumere is the med eller frys til en sorbet.

## Blomsterlimonade

Brug blomster der giver smag som f.eks. blomster af mandel, kirsebær, hestemynte, salvie, citrontimian, roser, mynte, lavendel, violer.

Fyld en kande med blomsterne sammen med tynd, gul skal af 2 citroner.

Kog en lage af 1 l vand og 600 g sukker. Hæld den kogende over blomsterne. Lad det trække, til det er koldt. Si blomsterne fra, og tilsæt saften af citronerne. Limonaden fortyndes med vand eller danskvand. Kom Blomsterisklumper (se side 92) og friske blomster i kanden eller glassene.

