



## Kopiark 3 - sank vilde urter

### Bellis



Findes i vejkanter, grøfter, på græs og i haver og parker.



Smager mildt og frisk. Har et let bid. Bellis har ingen særlig duft.



Da den er meget mild i smagen, vil den ikke smage af meget i en ret. Derfor er den god at bruge, når man skal pynte sin ret.



Du kan finde bellis i marts, april, maj, juni, juli, august og september.



Du kan læse mere om vilde urter i Vild Mad-appen eller på deres hjemmeside.



Foto: Vild Mad

### Skovsyre



Findes i hele landet, særligt på åbne områder mellem træer, hvor solen ikke skinner for meget.



Smager friskt, grønt og syrligt.



Kan bruges til at pynte en ret, eller til at give maden syre.



Den kan findes hele året.



Foto: Vild Mad

Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_ Sted: \_\_\_\_\_



Friluftsrådet



## Stor nælde



Findes nærmest overhelt. Fx i hegn, grøftekanter, i skove og skovbryn, langs villavejens hegn og ved vandløb og søer.



Rå smager den som agurkeskræl. Tilberedt smager den af ristede nødder. Den dufter af høg.



Den kan bruges til meget madlavning og er især god til fede retter.



Du kan finde den fra marts til november.

## Skvalderkål



Gror i skyggefulde områder med fugtig jord. Det kan være ved beboelse, grøftekanter og hegn.



Smager af bredbladet persille og kan have en syrlig og bitter bismag.



Kan bruges i supperetter og er især god med kartofler, kikærter og pasta.



Du kan finde skvalderkål fra marts til maj.



Navn: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_ Sted: \_\_\_\_\_



Friluftsrådet