



BYENS UKRUDT.

WEEDS OF THE CITY

YRKETEMA

YRKETEMA
• 17
Weeds
of the
city
ISSN-1602-2815

Byens
UKRUDT.

ETYNKB
Project



Byens Ukrudt og Vilde Planter, alt-cph, september 2008; Indsamling af planter og frugt på Amager Fælled m. biolog Nils Grøngaard / Weeds of the City and Wild Plants, alt-cph, September 2008; Collecting plants and fruit from Amager Fælled w. biologist Nils Grøngaard.

Y N K B U K R U D T

YNNB INVITERER DIG PÅ EN TUR
I NÆROMRÅDET FOR AT SAMLE SPISELIGE
PLANTER SOM VI TILBEREDER TIL ET MÅLTID

YNKB INVITES YOU TO A WALK IN THE NEIGHBORHOOD TO COLLECT WILD PLANTS WHICH WE WILL PREPARE TO A MEAL ON OUR STAND



BYENS UKRUDT

Ordet ukrudt kommer af tysk Unkraut = "ikke urt". På gammelt dansk ugræs. Det er planter, der er uønsket af de mennesker, som ejer eller driver det land- eller vandområde hvor de vokser.

Ukrudt udnytter den niche, der opstår, når mennesket afbryder naturens egen udvikling og forsøger at gennemvinge, at jorden skal være dækket af én bestemt afgrøde.

Ukrudtets modstykke er nytteplanten, og ukrudtet må kæmpe en hård kamp om retten til, lys, vand og næring. Utallige midler tages i brug for at holde den ønskede nytteplantes vækst i gang og fjerne ukrudt ved roden.

Men ukrudt tåler "voldsomme udsving" i temperatur og fugtighed. Den er og følger os, hvor jorden dyrkes, samt områder hvor vegetationen er sparsom. Pionererne inden for dens art, spirer frem blomstrer og sætter frø - mange frø - på meget kort tid, dækker store arealer. Det meste af den umiddelbart tilgængelige information og viden om ukrudt

og vilde planter handler om hvordan man udrydder det og ikke om hvordan man kan bruge det.

Er det den by vi ønsker: beton, asfalt, lige gader, klippede hække og store græsarealer, en ensartet flade holdt ren med ukrudtsbekämpelses midler, klippet med traktor plænekippere. Og mad og fod- er pakket ind i plastik fra nærmeste supermarkedskæde? Hvorfor denne fascistoide angst for naturens frodige vækst og mangfoldighed og skønhed og muligheder?

Ved sammen at bevæge os rundt i byen og undersøge hvad stedet og årstiden tilbyder, vil vi gerne bidrage til at udbrede kendskabet til hvordan man bedre får gavn og glæde af byens ukrudt og vilde planter.

Gå med ud i byen -
Et fælles spisekammer.

YNKB



WEEDS OF THE CITY

The danish word ukrudt derives from the german Unkraut = “non-herb” In old danish, non-grass. It is plants, which are unwanted by the people owning or farming the land or water-area where the plants are growing.

Weeds make use of the recess that results from human beings interrupting nature’s development and forcing through, that the earth should be covered only by one specific crop.

The opposite of weeds is utility plants, and weeds have to fight for the right to light, water and nourishment. Countless means are taken into use to keep the wanted utility plants growing and to remove the weeds by its roots.

But weeds puts up with “ tremendous fluctuations” in temperature and humidity. It follows us, where the earth is cultivated, and in areas where vegetation is sparse. The pioneers of its species come up, bloom and seeds, multiple seeds, in a very short period of time, and covers large areas.

Most of the immediately accessible information and knowledge on weeds and wild plants approach the question of how to eradicate it and not how to use it.

Is this the kind of city we want: concrete, asphalt, straight roads, bushes cut into shape and large grass areas, a uniform surface kept clean with poison. Cut down with tractor and lawn mower. And food and fodder is packed in plastic from the nearest supermarket chain? Why this fascistic fear of the vigorous plants and multiplicity and beauty and possibilities.

By collectively moving around in the city and exploring what the place and season have to offer, we would like to contribute to spread out the acquaintance with how to benefit from and enjoy the weeds and wild plants of the city.

Come along on a walk in the city,
a common larder.

YNKB











ANVENDELSE OG OPSKRIFTER

USE AND RECIPES



Fotos, forrige opslag med uret:

- Kartoffelsuppe med vilde urter, bla. brændenælde, vejbred, røllikke og skvalderkål. -Brombærssyltetøj. -Salat med bla æbler, hyben, fuglegræs, mælkebøfte, skvalderkål og kørvel.
- Kartoffelsuppen klar til servering.

Fotos, previous spread, clockwise:

- Potato-soup with wild herbs like; stinging nettle, plantain, yarrow and gout-weed. -Blackberry jam. -Salad with apples, rose-hips, chickweed, dandelion, gout-weed and wild chervil. -The potato soup, ready to get served.



Døvnælde / *Lamium album*



Vild Pastinak / *Pastinaca sativa* / parsnip

SUPPE

Brændenælde, løgkarse, vild pastinakrod, stængel af vild pastinak, vild gulerod og kartofler (købt).

SOUPE

Stinging nettle, garlic mustard, wild parsnip roots, stems of wild parsnip, wild carrots, and potatoes (bought).

AGERNFRIKADELLER

Agern må koges før de kan anvendes. Til Agernfrikadeller anvendes en fars af knuste agern, mel, æg, revet gulerod, løg, mosede kartofler, salt og lidt fløde. Steges på panden som almindelige frikadeller.

ACORN RISSOLE

Boil the acorns before using them. Mix crushed acorn, flour, eggs, grated carrots, onions, mashed potatoes, salt and a little cream. The acorn rissole is fried on the pan as regular rissole.

GRØNTSMØR

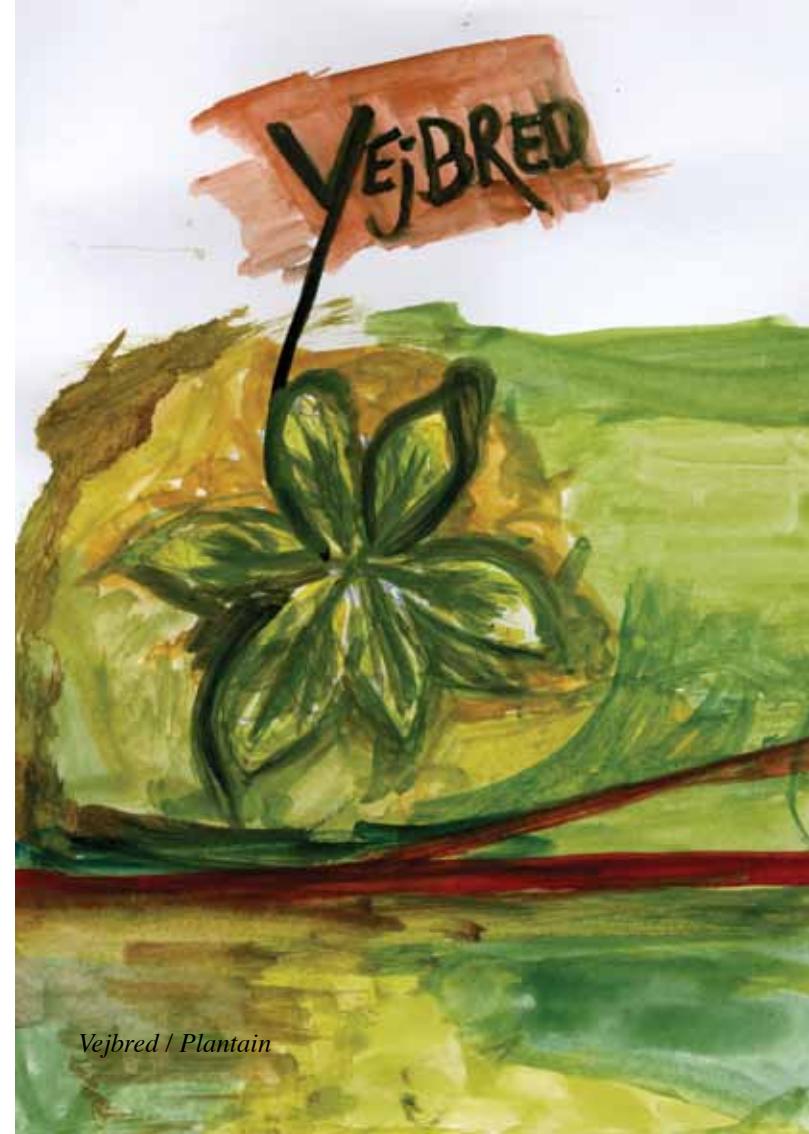
Brændenælde, døvnælde, syre, fuglegræs, gåsefod, hyrdetaske, røllike, vejbred, tusindfryd og mange andre – skyldes godt, hakkes fint og røres derefter ud i smøret eller magarine, helst i så rigelige mængder, at der er to til tre gange så meget grønt som der er smør. Tilsæt lidt salt og rør det hele godt sammen og du har en velsmagende vitaminrig grøntsmør pålæg.

GREEN BUTTER

Stinging nettle, dead nettle, chickweed, goosefoot, shepherds purse, yarrow, wood sorrel, plantain, daisy, and many others. Clean carefully, cut in fine pieces and mix with butter. There should be two to three times as much herbs as butter. Add a little salt and mix it all together thoroughly, and you will have a very tasty green butter spread full of vitamins.



Øverst: Løgkarse / Top: Garlic mustard (*Alliaria petiolata*)
Nederst: Rensning af urter / Bottom: Cleaning herbs.



Vejbred / Plantain

UKRUDTSPLANTER SOM GRØNLANGKÅL

Planterne, mest bladene, skyldes godt i let saltet vand og koges, kun med det vand der hænger ved bladene, i ca 15 minutter. Hvis bladene er grove koges de lidt længere. Kogevandet anvendes kun hvis det ikke er alt for beskudt. En tyk stuvning tilberedes, enten af kogevandet eller af halvt mælk og halvt kogevand, og de hakkede blade røres deri. Tilsæt evt. en bouillion terning. Til sidst krydres der med sukker, salt og peber.

WEED-PLANTS AS STEWED KALE

The plants, mostly the leaves, are washed carefully in lightly salted water, and boiled in just the water that clings to the leaves for about 15 minutes. If the leaves are thick, let them boil a little longer. The water used for boiling can be used, if it is not too dirty, to make a thick sauce, or use half milk and half of the water used for boiling. Chop the leaves and mix them in the sauce. Vegetable bouillon can be added. Finally, add sugar, salt and pepper.

SMØRDAMPET FUGLEGRÆS

Fuglegræs rengøres og hakkes fint sammen med løgkarse, peber og salt. Står og snurrer med smør ca 10 minutter. Citronsaft tilsettes.

BUTTER-STEEMED CHICKWEED

Clean the chickweed and cut into fine pieces with garlic mustard. Add pepper and salt. Let it simmer with butter for about 10 minutes. Add lime.

MARMELADE / SYLTETØJ

Hindbær (juni og juli)

Brombær (august, september, oktober, november)

Vilde æbler (september og oktober)

MARMELADE / JAM

Raspberry (June and July)

Blackberry (August, September, October, November)

Wild apples (September and October)



Æble / Apple

UKRUDT

luftige lysegrønne luer

baneterrænets ubudne birke

avisen kan vente

Først og sidst handler det om nysgerrighed. Når jeg på afstand ser en plet i byen, der ser forsømt ud på den helt rigtige måde, ved jeg aldrig, hvad der sker. Måske vokser der noget vildt spændende, måske er der bare hundelorte og mælkebøtter.

Men som regel kan jeg ikke lade være med at tage chancen. I baghovedet spøger tidligere fund. Det sker jo ind imellem, at flere hundrede år gamle frø fra klosterhavernes ofte dødeligt giftige medicinplanter pludselig spirer, når jorden under vores gamle by bliver rodet op og blottet. Ligesom det også sker, at frø fløjjet, sejlet eller kørt hertil som blinde passagerer ude fra den store verden fortæller deres helt egen historie om vores globaliserede verden.

Som oftest holder udbyttet sig selvfolgeligt mere på det jævne, men mindre kan også gøre det. Måske er der smidt haveaffald ud, så der vokser påskeliljer og fuglemælk, måske har en gravemaskine drysset frø af høj vejsennep og barberforstand, måske vokser der bare en ualmindeligt fjendtligt udseende horsetidsel eller en skovranke forvandler en lille bid af Nørrebro til lian-jungle.

For begejstringen over sjældenhederne for kendere, er kun toppen af et isbjerg af nysgerrighed og glæde ved at opleve. En glæde som også kan være genkendelsens glæde, tilfredsheden ved at føle sig i pagt og takt med naturen: “Tænkte jeg ikke nok, at der ville vokse humle på dette hegning!” og “Ja, nu blomstrer vår-gæslingebломsten igen!”

Glæden ved at opleve. Ja, det er den røde tråd. Videns er i denne sammenhæng ikke interessant for sin egen skyld, men fordi den forstærker og udbreder oplevelsen.

VINTER

som fuglegræssens håbet

saftigtgrønt

selvom alle denne verdens køtere pisser på det

Jeg hader vinteren. HADER den. Alt for lidt lys, ingen blomster, ingen sommerfugle, næsten ingen fuglesang... Kort sagt: Intet af det der gør det værd at trække vejret og så en masse ubehag oveni.

Men på denne dystre baggrund er det klart, at lidt godt kan gøre en stor forskel. Hvis den ikke er sneet til, står fuglegræssen lysegrøn og frisk hele vinteren igennem omkring vejtræer, under buske m.m. Jeg ved ikke, om den ligefrem elsker at modtage hundenes milde gaver, men den kan i hvert fald tåle selv denne krasse most såvel som vejsalt og hvad byen ellers kaster efter den. Så det er ren steroid til overlevelsesmusklen at se den midt i en grå, grå vinterdag.

En anden vinteroplevelse er de mange mere eller mindre visne frugter og “vinterstandere”. Nogle – som den vilde skovrankes fine fjerkroner – er virkelig smukke, andre er mere for nørder, der bliver høje af at kende deres planter også udenfor sæsonen. Endelig kan man jo lige så godt hengive sig til sådan en zen-agtig forfaldets æstetik, når nu bærrene alligevel bliver mere og mere rynkede, frugter falder af og stængler knækker.

Vinterens træer er dog blevet min særlige kærlighed i årenes løb. Når man først begynder at kigge på dem, kan man blive ved med at opdage nye forunderligheder. Både ved det enkelte træ og ved forskellige træarter. Platanen, der er meget brugt som vejtræ har fx nogle mærkeligt lidt proptrækkersnoede grene, ahornen er nærmest småautistisk i sin regelmæssighed, kastanjen har enormt tykke kviste, der buer udad og opad forneden, osv. Alt sammen ting, det ikke er let at se, når der er blade på træerne. Så selvom jeg savner de grønne træroner i vinterhalvåret, har jeg her fundet mig en fornøjelse, der gør den lange grå tid en anelse mindre ulidelig...

gule følfod på støjvolden

solen er stor

men de er mange

Gamle, folkelige navne for planterne er et kapitel for sig. Det er navne som ofte emmer af historie, fantasi eller humor i øjenhøjde med verden omkring os. Der er nu engang mere schwung over at finde barberforstand, den gule fare og hundrede knuder end botanikernes finbladet vejsennep, agerkål og vejpileurt.

Ikke at botanikernes “officielle” navne altid er tørre og triste – et navn som bittersød natskygge med alle dets dystre undertoner passer fx perfekt til denne giftige plante. Men for mig har det stadig været en berigelse at lære andre af plantens navne så som alferanke og jo-længer-jo-sødere, der på hver sin måde føjer nye facetter til billedet.

Tit kan et bestemt navn beskrive planten fantastisk rammende på et helt bestemt stade af dens livscyklus. Følfod kaldes fx også sønnen-før-faderen, fordi den gør tingene modsat planters normale rækkefølge ved at få blomster før den får blade.

Et andet eksempel er hyrdetasken, hvis almindelige navn henviser til de trekantede frugter, der kan ligne en skuldertaske. Men når den sent på året står vindtør og ribbet for pynten, er det slut med denne lighed, mens det gamle navn fiskeben pludselig er umuligt at komme udenom.



Tusindfryd / Daisy

FRIBYTTERE ER VI VEL ALLE

æret være bulen i asfalten

menneskelig magt er begrænset

det er mælkebøttens trang til lys ikke

Der findes vistnok mennesker, der bare synes at beton og asfalt er fedt. Dem hører jeg ikke til. Jeg bliver rastløs, frustreret, når der ikke er natur i syne. Noget blikket kan hvile på og sindet fordybe sig i.

Og det er altså ikke nok med lidt ekstraterrestriske pyntebusketter udtænkt efter et eller andet enormt sofistikeret arkitektonisk koncept. Det gør ikke noget, at der er spor af menneskers virken, men naturen skal udfolde sig på sine præmisser, ikke være formklippet og holdt i kort snor.

Heldigvis er det også rigtigt svært at holde naturen nede: Fin ny asfalt bliver brækket op af respektløse

mælkebøtter, padderokker ja selv svampe. Demindste sprækker mellem sten og beton bliver koloniseret af bl.a. vejpileurt med det sigende tilnavn jerngræs. Ryddet jord bliver hurtigt dækket af kamille, valmuer, alskens korsblomster samt hvis man er rigtigt heldig bulmeurt eller andre gamle klosterplanter, hvis frø har ligget under København i århundreder for at vente på deres chance for at spire.

Og hvor et område får lov til at passe sig selv i længere tid rykker højere planter ind – kørvel, tidsler, græsser, brombær og efterhånden buske og træer. Alle stadierne i udviklingen har deres charme – de første især spændingen ved måske at finde noget sjældent slæbt ind med maskiner, spredt med fuglefør eller på andre mærkelige måder, de sidste med fred og have- eller ligefrem skovstemning.

*frække lyserøde snerlesole
snor sig udover jagtvej*

*det er hårdt at bygge byer
i en levende verden*

Essay og digte af biolog Nils Grøngaard 2010. YNKB har samarbejdet med Nils Grøngaard ved flere lejligheder.

WEEDS

airy light-green flames

the unwanted birches of the railway area

the newspaper can wait

First and last it is about curiosity. When I, at a distance, see a spot in the city that looks neglected in just the right way, I never know what will happen. Perhaps something really interesting is growing there, perhaps there is only dog shit and dandelions.

Usually I cannot let the chance pass me by. In the back of my head previous findings appear. It happens once in a while that seeds, several hundred years old, from the convent gardens, often deadly poisonous medical plants, suddenly sprout when the soil beneath our old city is dug up and bared. Likewise it also happens that seeds flown, sailed or driven here as blind passengers from all over the world tell their own story about our globalized world.

More often the yield is of course kept regular, but less also suffices. Perhaps compost has been dumped there and daffodils and stars of Bethlehem (*Ornithogalum nutans*) are growing from it, maybe an excavator has been sprinkling seeds from a tall Hedge mustard or a Flixweed. Perhaps there is just an unusually hostile looking Spear thistle growing there, or a Clematis is transforming a bit of Nørrebro into a jungle of lianas.

To connoisseurs, the enthusiasm over the rarities is only the top of an iceberg of curiosity and the joy of discovering. A joy which can also be the joy of recognition, the satisfaction that comes from feeling in harmony with nature: “Just as I thought; hops is growing on this fence”, and “Yes, now the Spring draba is in bloom again!”

The joy of experiencing. Yes, that is the red thread. Knowledge in relation to this is not interesting for the sake of knowledge itself, but because it reinforces and widens the experience.

WINTER

*as the chickweed, the hope
juicy green*

*even though all the mongrels of the world are
pissing on it*

I hate the winter, HATE it. Way too little light, no flowers, no butterflies, almost no birdsong... In other words: nothing that makes it worth breathing and a lot of discomfort on top of it.

But on this gloomy background, it is obvious that a little good makes a big difference. If it has not been covered with snow, the chickweed will stand light green and fresh all through the winter, surrounding the trees on the curb and underneath shrubs etc. I don't know if it downright loves to receive the mild gifts from the dogs, but it can at least tolerate even the most harsh brew, as well as salt for the roads and what else the city would throw after it.

It is pure steroid for the will to survive, to see it in the middle of a grey, grey winter day.

Another winter experience is the many more or less withered fruits and plants still standing in the winter. Some - like the wild clematis' fine crown - are really beautiful. Others are more for the nerds who get high from recognizing their plants, outside of the season too. Finally, one might as well indulge one self to the zen-like aesthetics of decay. Now when the berries get more and more wrinkled anyway. The fruits fall from the trees and the stems are breaking.

The winter trees have become my special devotion over the years, though. When you start looking at them, you can continue to discover new wonderful details. Both in the singular tree and different tree sorts. The Plane tree, which is frequently used as a roadside tree, as an example, has some strange corkscrew twisted branches. The maple is almost kind of autistic in it's regularity. The chestnut has enormous thick twigs, which curve outwards and upwards in the bottom, and so on. All of this is difficult to see when the leaves are still on the trees.

So even though I miss the green treetops in the winter semester, I have found pleasure here that makes this long grey time of the year less unbearable...

yellow coltsfoot on the noise barrier earth berm

the sun is big

but they are many

Old popular names for the plants is a whole chapter by itself. They are names which often ooze of history, fantasy or humor at eye-level with the world around us. It is just more fun to find the “barber’s sense”, “the yellow danger” and “a hundred knots” than it is to find the botanists’ flixweed, navew and knotgrass.

Not that the botanists’ “official” names always are dry and sad - a name such as bittersweet nightshade with all its gloomy undertones is perfect for this toxic plant. But to me, it has still been an en-

richment to learn other names of plants like “elf-vine” and “the longer, the sweeter”, which in each their way adds new facets to the picture.

Often a certain name can describe the plant fantastically accurately at a distinct stage in its life-cycle. Coltsfoot for instance is also called the-son-before-the-father, because it develops in the opposite way of other plants; it gets the flowers before the leaves.

Another example is the shepherd’s purse. The usual name refers to the triangular fruits, which can look like a shoulder bag. But when it later in the year stands wizened and all decoration is gone, this similarity ends, and the old name fishbones is impossible to avoid, once you have heard it.

FREE BOOTER WE ALL ARE....

all honour to the bump in the asphalt

human power is limited

the dandelion's need for light is not

I think people exist who think concrete and asphalt are great. I am not one of them. I get restless, frustrated, when there is no nature in sight. Something where the eyes can rest and the mind contemplate.

And it is not enough with some extraterrestrial decorative shrubbery invented according to some very sophisticated architectonic concept. It's fine if there are traces of human activity, but nature has to unfold on its own terms, it is not to be designed or kept on a leash.

Fortunately, it is also very difficult to oppress nature. Fine new asphalt is broken up by relentless dandelions, horsetails, yes even mushrooms. The

smallest crack between stones and concrete is colonized by common knotgrass, which also carries the name irongrass. Soil that has been cleared will quickly be covered with camomile, poppy, all kinds of convent flowers and also if you are really lucky henbane and other old convent plants whose seeds have been buried beneath the city of Copenhagen for centuries, waiting for their chance to grow. If an area is allowed to look after itself for a longer period of time, tall plants will invade, chervil, thistles, weeds, blackberries, and afterwards bushes and trees. All the stages in the development have their charm - the first especially, because of the excitement of perhaps finding something rare dragged along by machines, spread out along with bird seeds, or in other strange ways, the last being peace and garden or even forest atmosphere.

*naughty pink bindweed
twining its way across jagtvej*

*it is hard to build a city here
in a living world*

Essay and poems by biologist Nils Grøngaard 2010. YNKB has collaborated with Nils Grøngaard on several occasions.

*Byens Ukrudt, 7 juni 2009 i YNKB; Indsamling af planter i
Grøndalsparken m. Nils Grønsgaard /
Weeds of the City, June 7th 2009 in YNKB; Collecting plants in
Grøndalsparken w. biologist Nils Grønsgaard.*













ANVENDELSE OG OPSKRIFTER

USE AND RECIPES



Fotos forrige opslag med uret:

-Brændenældesuppe, -Mælkebøtte kaffe, -Pandekager med hyldeblomst, -Skvalderkålsfrikadeller.

Fotos, previous spread, clockwise:

-Soup with stinging nettle, -Dandelion coffee, -Pancakes with elder-flowers, -Gout-weed rissoles.

ENGLEDRIK

Hyldeblomster, vand og citroner. Lad dem stå et køligt sted i 24 timer. Si vandet i en anden skål og tilset 1 kg sukker. Det skal stå 24 timer og røres en gang imellem indtil sukker ikke kan ses mere. Saften opvarmes til tæt på kogepunktet, men må ikke koge. Skyl flasker med Atamon og pak den varme saft ind. Den kan holdes sig meget længe. Det er en god og frisk sommerdrink. Ud fra denne portion får man ca. 2 - 2,5 liter sund og frisk hyldeblomst sirup.

ANGEL DRINK

Bring elder flowers, water and lemons together in a bowl and let it stand in a chilly place for 24 hours. Strain off the water into another bowl and add 1 kilo of sugar. Let this liquid stand for another 24 hours, but stir it once in a while until you cannot see the sugar anymore. Heat up the liquid almost to the boiling point, but do not let it boil. Wash some bottles with Atamon and pour the warm liquid into the bottles. It is a fine and fresh summer drink, and it keeps well.

MÆLKEBØTTE KAFFE

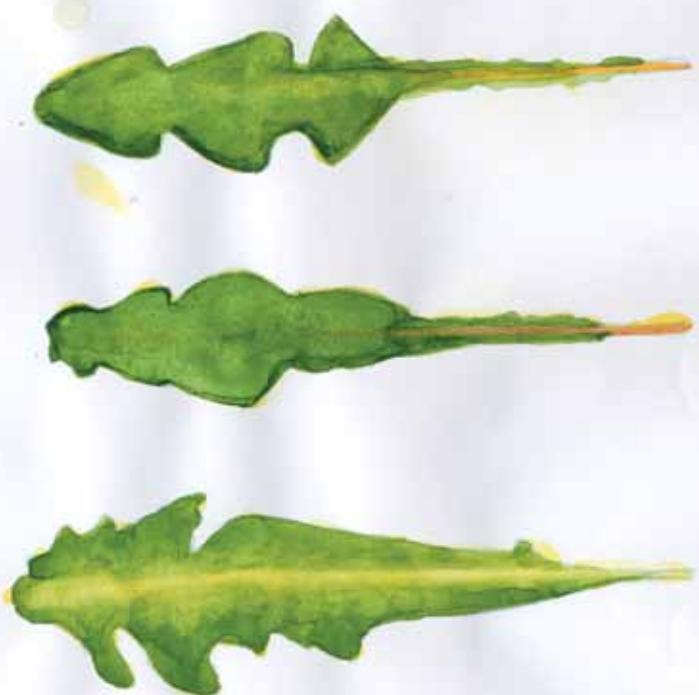
Kaffe lavet af mælkebøtterødder: Saml så mange mælebøtterødder som muligt. De rengøres omhyggeligt og sættes til tørring. Når de er helt tørre skæres de i små stykker, som ristes i ovnen ved 150 grader indtil de er mørkebrune. Herefter kan de males i en kaffekværn og man laver kaffen som almindelig kaffe i en stempelkande.

Man kan købe et mælkebøttejern så man får hele planten med op.

DANDELION COFFEE

Coffee made from dandelion roots: Collect as many dandelion roots as possible. Clean them carefully and let them dry. When they are completely dry, cut them into little pieces and roast them in the oven at 150 degrees until they are dark brown. Then, they can be crushed in a grinder and you can prepare the dandelion coffee as you would regular coffee.

You can buy a dandelion hoe that can pick the whole plant with the root.



Mælkebøtteblade / Dandelion leaves

MÆLKEBØTTEBLADE (TIDLIGT FORÅR)

De unge blade er endnu ikke bitre, og de er derfor fantastiske i alle slags salater.

DANDELION LEAVES (EARLY SPRING)

The young leaves are not yet bitter, and are wonderful for all kinds of salads.

BLADE OG BLOMSTER TIL TE

Bedst er det at samle, når det har været varmt og let blæsende vejr nogle timer efter regn. Så er støvet skyllet af bladene og vandet fordampet. Når bladene er plukket, renses de godt men skylles ikke. Børst bladene med en blød børste.

Æble (bladene, æbleskrællen) - Pil (bladene) - Valnød (bladene) - Birk (bladene) - Elm (bladene) - Hindbær (bladene) - Brombær (bladene) - Solbær (bladene) - Brændenælde (bladene, bedst om foråret) - Vejbred (bladene) - Røllike (blomsterkurverne) - Kamille (blomsterkurvene) - Mjødurt (bladene og blomsterne) - Hyld (blomsterne)

LEAVES AND FLOWERS FOR TEA

It is best to collect the leaves and flowers when the weather is hot and light windy a couple of hours after it has been raining. Then the dust has been washed away from the leaves and the water has evaporated. Clean them carefully, but don't wash them. You can use a soft brush.

Apples (the leaves and the peel) - Willow (the leaves) - Walnut (the leaves, you can collect walnuts and save them a couple of month for Christmas) - Birch (the leaves) - Elm (the leaves) - Whitethorn (the flowers, in March and April) - Raspberry (the leaves) - Blackberry (the leaves) - Blackcurrant (the leaves) - Stinging nettle (the leaves, they are best in the spring and make a very fine tea)

SKVALDERKÅLSFRIKADELLER

Rør en fars med fint hakket skvalderkål, løgkarse, æg, mel, speltflager, peber og salt. Steges på panden som almindelige frikadeller.

Arkæologiske fund har påvist at skvalderkål har været dyrket som næringsplante helt fra førromersk jernalder, 500 år f. kr. Kan også tilbereds som spinat eller bruges til suppe eller salat.

GOUTWEED RISSOLES

Mix chopped goutweed, garlic mustard, eggs, flour, spelt flakes, pepper and salt. The goutweed rissoles are fried on the pan like regular rissoles. Archeological finds have shown that goutweed has been cultivated as a nutritional plant as far back as before the Roman iron age, 500 BC. You can also prepare goutweed like spinach or use it in a soup or salad.



Skvalderkål / Goutweed

**YNKB Tema 17:
Byens ukrudt / Weeds of the city
ISSN – 1602-2815
Tekst / Texts:**

- Byens Ukrudt / Weeds of the City; YNKB.
- Anvendelse og Opskrifter /
Use and Recipes; YNKB.
- Ukrudt / Weeds; Nils Grøngaard.

Translation / oversættelse; Marie Bille

Illustrationer af YNKB og Keith Pirlot /
Illustrations; YNKB and Keith Pirlot.

Udgivet med støtte fra Snapslanten.



Udgivet 2010 af YNKB
Baldersgade 70, st tv.
2200 København N.
www.ynkb.dk
info@ynkb.dk