

24 karats kantareller i skovbunden

Naturreportage: Hvis man kender de rigtige steder og er klar til at bukke sig ned, kan man i disse dage få sin kurv fyldt med en af den danske naturs fineste spiser, kantarellen.

JAN SKRIVER

indland@jp.dk

Vi begiver os ind i en troldeverden af krogede fyrretræer, der dækker bjergkæder af klitter og trækker sribede skygger over sandede dalstrøg. I flere uger har det danske sommervejr haft alle sine sluser åbne, men langt om længe har slusemesteren fået styr på vandmasserne, og nu er der skruet op for charmen og varmen, så mænd og mus kan blive tørre.

Sommerregn i spandevist efterfulgt af en temperaturstigning er opskriften på kantareller, der straks stikker hatten op af skovbunden, når voksevilkårene byder sig.

»Prøv at se godt efter, hvor der er rensdyrlav og den græsart, der hedder bølget bunke,« siger Svend Møller Nielsen, der er leder af Naturcenter Fosdalen ved Fjerritslev i Hanherred, og som i dag leder os på sporet af kantarellerne.

Næppe er hans sætning til ende, før vi får fornemmelsen af noget gyldent i plantagens grå og grønne tæppe af planter. Der er svampe ret forude mellem mosser og laver under fyrretræerne.

På nippet til det grådige

Vi befinder os i en klitplantage ved Jammerbugten, hvor der synes langt til jammerdalen i denne stund, da kantareller i hundredvis med ét byder sig til.

»Lad de mindste stå, så de kan vokse sig store til de næste uger,« siger Svend Møller Nielsen, mens vi høster af naturens gratis afgrøder og er på nippet til at blive grådige.

»Det er fornuftigt at rense kantarellerne for sand og fyrrenåle, inden I putter dem i kurven. Det vil lette tilberedningen derhjemme og bedst bevare svampens smag,« siger naturvejlederen, mens vi plukker kantarellerne i klitgryden og stort set i samme bevægelse gør dem grydeklare.

Svampe bør aldrig vaskes i stridende strømme af vand, der kan skylle smagen af sommerskoven med ud. Næh, de



I sandede, magre klitplantager med fyrretræer vokser kantareller i lavninger og på skråninger under rensdyrlav og mosser tæt på træerne. Naturvejleder Svend Møller Nielsen fra Naturcenter Fosdalen og Simon holder udkig efter kantarellens æggegule farve og lamellerne, der forgrener sig under svampens hat (øverst) og gør den let at kende. Man behøver ikke at tænke på risikoen for at forveksle delikatessen med en af de giftige svampe. Den almindelige kantarel kan kun forveksles med orangekantarellen, "snydekantarellen" (nederst), der ikke smager af noget, og som primært vokser i granskove. Foto: Jan Skriver



skal børstes sirligt på findestedet, da får man den rene og smagfulde råvare.

Et liv i sus og gus

Man kan finde kantareller i næsten alle egne af Danmark, og de æggegule svampe vokser både i løvskove og nåleskove.

Men det er ude mod vest og nord i næringsfattige kystnære plantager, at chancerne for at finde kantarellerne er størst.

I vindblæste, sandede klitplantager, hvor havgusen kommer snigende og går, og hvor luften er velsaltet af vinde fra vest, findes de bedste lokaliteter. Ofte på skråninger og i udkanten af klitplantagerne.

Det er nu engang vejret, der skriver naturens menukort og serverer årstidens

frugter i form af svampe. Og en svamp er et frugtlegeme ligesom æblet og pæren. Svampens træ, myceliet, ligger bare nede i jorden.

Hvis vejret ellers arter sig, vil man kunne samle kantareller langt ud på efteråret.

»De gule svampe er poppet tidligt og massivt op i år. I reglen er perioden fra midt i august og september ud den helt store årstid for kantareller. Hvis det sætter ind med høj sommervarme og tørke fra nu, er det dog langt fra sikkert, at der vil være noget at komme efter senere på sommeren. Så det er i disse uger, at man skal af sted med sin svampekurv, hvis man vil være sikker på at få sig et måltid kantareller,« siger Svend Møller Nielsen.

Ikke alene er kantarellen en af de mest velsmagende

svampe i den danske natur. Den er også begynder- og børnevenlig, fordi den er let at kende.

I realiteten kan man kun forveksle den spiselige almindelige kantarel med orangekantarellen, der er en snyder, fordi den er smagløs. Den er også harmløs, så der sker ikke noget ved at tage fejl.

Duft af kanel eller abrikos

Kantareller spreder sig ved hjælp af dyr. I den sammenhæng er også mennesket et dyr, og en kondiløber, der får svampesporer på sine skosåler, eller en cyklist, som bringer sporerne med i dækkene, kan på den måde bidrage til at kolonisere nye skovområder med kantareller.

Derfor kan man ofte finde kantareller, der vokser langs

skovenes veje, stier og dyreveksler.

De helt store og frugtbare voksesteder ligger dog lidt af vejen. Det er de hemmelige, som man kun inviterer særligt indvie med ud i.

»Det kan være klogt at gå stille med dørene, hvis man kender et gavmildt kantarellerræn, for der er rift om spisesvampene. Jeg vil nu mene, at der er mere end rigeligt til alle derude. Bare man husker kun at plukke til eget forbrug og fra dag til dag,« siger Svend Møller Nielsen.

Med kurven fuld forlader vi klitplantagen og tager hjem og steger svampene i smør og supplerer med fløde, salt og peber.

»Skal vi have risengrød,« spørger Morten på ni år, da kantarellernes aroma fylder køkkenet.

Han synes, at kantareller dufter af kanel, når de kommer på panden.

I bøgerne står der ellers, at kantareller dufter af tørrede abrikoser, men individuelle smagsoplevelser og dufte kan være svære at håndtere entydigt på skrift.

Derimod er det en kendsgerning, at svampe er rige på fibre og fattige på fedt, hvorfor de kan puttes i den kategori, der hedder sund kost.

Desuden er der selen og B-vitaminer i skovbundens frugter.

FRILUFTSREPORTER

Jan Skriver er journalist og naturfotograf. Han skriver om naturoplevelser og -nyheder for Jyllands-Posten.

Direkte lufthavnsbus
Århus City - Billund Lufthavn

13 daglige

Få bustiderne her: www.bll.dk/busser

KÆMPE
UDSALG

STARTER TORSDAG DEN 26. JULI KL. 10.00

-50%

PÅ ALLE MÆRKEVARER
SAMT UDVALGTE SKO,
TASKER OG BÆLTER
-fratrækkes ved kassen.
Undtaget Wolford, linge,
festtøj og tilbehør.

TRINE BRØGER SIMONSEN

LUISA CERANGI

Esøthy Barclay

ILSE JACOBSEN • Hornbæk

BRAX

FEEL GOOD

olsen

BASLER

bianca

MISS CAMPIONE

GREENSTONE

AIRFIELD

MARCCAIN

CHARLOTTE

