

Blomsterne og Bierne

LÆSEKAPITLER

## RAMSLØG

Ramsløg er i løgfamilien og har en karakteristisk hvidløgssmag og -duft. De indeholder en masse C-vitamin. Kilder nævner fra 10 til 40 gange så meget som i citroner. Ramsløget indeholder også stoffer der både virker antibiotisk og samtidig er med til at styrke immunforsvaret.

Ramsløgene kan især kendes på deres stærke løglugt. Derudover kan man også kende dem på deres blade og blomster, hvis de er kommet frem.

Der går mange historier om, hvem der har bragt ramsløg til Danmark. Spanske soldater skulle have taget den til Risskovene ved Århus i 1808, og tyske soldater skulle også have bragt den ind i landet i 1848.

Men ramsløg har vi haft som en del af vores køkken i omkring 6.000 år, så det er en dansk plante. Planten er hjemmehørende i det meste af Europa og helt over til Kaukasus.

I dag kan du købe den i forretninger og på grønttorve. Men pluk den i de skove, hvor den i det tidlige forår findes i store mængder. I Tyskland har man haft en del forgiftninger med høsttidløs og liljekonval, men ingen af de planter dufter af ramsløg. Og når du færdes i områder med ramsløg er du ikke i tvivl om duften. Pluk den og nyd den i dit køkken, som pesto eller kryddergrøntsag i diverse retter. Som en parentes: Hvis du under dig selv en gåtur til Æbelø, vil du i foråret og forsommeren blive overvældet af først det grønne dække og bagefter de hvide blomster over det grønne.

Og en duft som er næsten for meget selv for en hvidløgselsker.

C VITAMIN BOMBER  
en duft af hvidløg  
men der er ramsløg, om lidt  
blomstrer de snevej