

Ramsløg

Skovens hvidløg, skovens guld

Naturen er et stort tag-selv-bord af gratis urter, planter og bær til madlavningen. Ramsløg er én af dem. De smukke, grønne, flade blade i skovbundens, vejkantens, kirkegårdens og havens bund, pibler frem fra marts måned. Det vrirler med ramsløg i hele Danmark.

Ramsløget dufter og smager let af hvidløg og har en lille hvid blomst på stilken ved siden af sig. Man spiser kun bladet.

Ramsløg – *Allium usium* en del af det nye nordiske køkken

Med Noma, som international pionér for det nye nordiske køkken, er der blevet sat fokus på nationale planter og grøntsager, man kan finde i skoven, i vejkanten eller i parkerne. Her er ramsløg i de senere år blevet et af de nye skud på stammen, du selv kan finde. Se og duft dig frem til dem fra omkring marts og resten af foråret.

En sund lille sag

Ramsløget er sprængfyldt med vitaminer, faktisk 20 gange så mange C-vitaminer som en citron! Derfor er det et rigtig godt supplement til kroppens immunforsvar!

OBS!

Ramsløget har to giftige tvillinger:

Høsttidløs og liljekonval

DUFT DIG FREM TIL RAMSLØGET!

At finde urter i naturen kaldes også **at sanke**.

Find dine ramsløg tæt på dig.

Benyt app:

BYHØST

