



Våra svenska 'bär'



Snart kommer tiden då våra marker och odlingar ger oss bär av allehanda slag. I år finns det kanske tid att ta vara på dem. Men det är nog förmätet att tro att våra ungdomar vill vara med och hjälpa till. Det är säkert för jobbigt för de flesta. Tänka sig att plocka jordgubbar. Få slita i solen och få träningsvärk av att böja ryggen. Nej tack! Men vilken insats de skulle kunna göra. Det blir inte en WIN-WIN-situation utan en WIN-WIN-WIN-situation. Odlaren får sitt, plockaren får sitt och köparna blir oändligt tacksamma över att få njuta av 'gubbarna', midsommarens höjdpunkt.

Hur äter ni era jordgubbar?

Med vispgrädde, glass eller mjölk eller bara som de är.

En vår fick jag **ett tips** av en dam i en handelsträdgård. "Du ska pröva jordgubbarna på italienskt vis" sa hon. Med lite färskpressad citron och socker. Det lät konstigt tyckte jag, men jag provade. Nu äter vi alltid 'gubbarna' på detta vis. Skiva 'gubbarna', håll på lite färsk citronsaft och ett par skedar socker, rör om och låt stå svalt en stund. Jordgubbssmaken lyfter, är särskilt bra för tidiga och importerade bär som kanske inte har så mycket smak.

Ett annat tips! Rabarberpajen blir ännu godare om man blandar i lite jordgubbar. En enkel smuldeg med inslag av havregryn gör pajen fulländad. Till den vaniljsås, vispad grädde eller glass. Allt efter eget tycke och smak.



På hösten kommer lingonen, det 'svenskaste' av alla bär.

Långt tillbaka i tiden (då sockret var dyrt) kunde man spara lingonen i en tunna där det var kallt och sedan ha färska bär hela vintern. Man gick ner till jordkällaren, lyfte

på locket och spettade bort en lagom bit som man tog in och rörde ut med lite socker. Jag har provat att göra vattenlingon. Fyllt en gammal patentkorsburk med stora fina lingon, fyllt på med kallt, friskt vatten och spänt fast locket. Sedan fick burken stå i kylan.

Till jul serverade jag mandelmusslor med vispgrädde och toppade med vattenlingonen. Smakade riktigt bra. Lingon kan användas på så många sätt att jag inte kan räkna upp dem.

Surt sa räven om rönnbären.

Ja, men vilken fin géle till älgsteken man kan göra på dem. Eventuellt uppblandad med lite äpplen. Den där lilla beskan de har kan man moderera helt efter egen smak. Plocka dem när de är som finast och lägg dem ett tag i frysen så blir det bra.



Slånbären uppskattas inte av alla.

Vårens skira vita moln av blommor blir svårplockade bär på senhösten. Helst ska de vara frostnupna för att mildra surheten. De vassa taggarna avskräcker. Det går att göra fin saft eller likör på bären.



Nu höll jag på att glömma enbären.

Den som vill och inte är rädd för stickiga barr kan plocka bären som passar så bra att smaksätta viltkött med. Det är bara att torka dem.

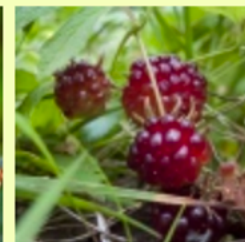


Nyponet är en stenfrukt men den får hamna här bland 'bären' ändå.

är nog inte många som plockar dessa nu för tiden.. Jag har gjort det som barn. Cyklat ut med mamma till buskarna i Rytterne och med viss svårighet plockat dem från de taggiga grenarna. Mamma rensade dem och torkade dem i ugnen på svag värme. Sedan la hon dem i påsar sydda av glest tyg och hängde upp dem luftigt. De blev en underbar soppa. Först kokades nyponen, sedan passerades de, späddes ut med vatten. Slutligen kokades de upp igen med socker och reddes av. Lite lättvispad grädde och några små mandelbiskvier till så var lyckan fullständig.

Hjortron och åkerbär har jag ingen egen erfarenhet av.

Hjortronen är lite för söta för min smak, men de hålls ju för att vara en delikatess, varm hjortronsylt på glass t.ex.. Gotlands psalmbär, eller blåhallon, har jag ätit till deras saffranspannkaka. Det var gott.



Efter jordgubbarna kommer hallonen och blåbären.

Hallonen ljuvliga att äta direkt från buskarna eller strö på morgonfilen. Går väldigt bra ihop med nektariner och persikor, *Peach Melba', ni vet. Saft gjord

på skogshallon är 'sommar på flaska' att njuta till vintern. Ris à la Malta fast med hallonsylt i st.f. apelsiner, en höjdare till julefterrätt.

Nu för tiden finns de stora 'amerikanska' blåbären året om i affären. De är goda men våra 'vilda' blåbär smakar mer. Tidsödande att plocka, javisst. En del klarar att plocka dem med bärplockare men det gör inte jag. Jag vill ha dem hela och fina och utan för mycket skräp så jag plockar för hand. Hos mej åker de in i frysen eller blir till sylt. Och så gör jag en och annan mumsig paj på dem eller äter dem som Carl-Anton sjöng, "... med kylskåpskall fil". Fast vanlig mjölk går lika bra.

Hallon plus blåbär blir drotningsylt, en delikatess till plättarna.



Smultronen får vi inte glömma.

Det finns både odlade och 'vilda'. Så aromatiska och exklusiva. Allra godast färska, gärna uppträdda på ett vackert strå.



Sedan har vi vinbären, röda, vita eller svarta. Vi gillar mest de svarta som vi gör sylt på efter ett recept av Anna Bergenström. Den blir alltid bra. Folk brukar inte tycka om dem för det där lilla 'blomfnaset'. Det märks inte i sylten. Svartvinbärssaft

antingen älskar eller hatar man. 'Svartvinbärsgrottor,' alltså den där småkakan man brukar ha hallon i, fast nu med svartvinbärssylt, det är en kaka med 'vuxensmak'.

"Blott Sverige svenska krusbär har" heter det.

Lite exklusiva de också för de finns sällan ute i affärerna. Men på torget kan man handla om man inte har egna. Finns i många sorter, söta, sura, små och stora och gröna, gula eller röda. Till sylt, marmelad eller paj föreslår jag.

Eller en gammaldags krusbärskräms med gräddmjölk och en liten 'torr' kaka till.



Söderöver längs kusterna finns det gott om björnbär som tillhör hallonsläktet.

De växer på mycket taggiga buskar och är svårplockade. Allt man kan använda hallon till kan man också använda

björnbär till.



Barnbarnet Clara med sin far Patrik har plockat smultron och trätt upp dem på ett grässtrå.

Den som vill kan som synes förse sig med alla möjliga godsaker ur naturens skafferi bara intresset och orken finns.