

Naturen netop nu i oktober.

- af Arne Friis Hansen.

Indian summer i oktober? Måske!

Første halvdel af september var balsamisk med varme og milde, tørre vinde og stort set ingen nedbør. Midt i september kom der til gengæld masser af regn, nogle steder i hvert fald, og månedens sidste dage var også med relativt høje temperaturer og med udsigt til løvfaldssommer. I skrivende stund tegner de første dage i oktober også til, at vi bliver velsignet af vejrgudernes gunst, og nattetemperaturer under frysepunktet synes gemt til senere. Havens krukker med pelargonier og dahlia kan ind til videre ånde lettet op og glæde haveejerne en stund endnu.

Anden bølge er på vej - Rørsvampe og "radiatorsvampe"

Septembers lune åndepust med grøderegn bør alt andet lige betyde særdeles gunstige vækstbetingelser for svampene, så vi kan forvente en anden bølge i oktober. De kan nydes visuelt på hele Kalk Kaminoen, især på rutens skovpartier men også heden, på træerne, i haverne og andre steder. Variationer i farve og form er betagende og kan, hvis milde vinde blæser, ses til langt ind i november. De fleste svampe vi møder på vores vej, er enten rørsvampe eller lamelsvampe (radiatorsvampe), men der findes i øvrigt et væld af andre typer.



Indbydende ser de ud og fristende samtidigt med. Men giv agt. Put aldrig en svamp på panden og tallerkenen med mindre, du er 100 % sikker på, at den ikke er giftig. Hvis man ikke er svampekender, bør man alliere sig en kyndig person og indsamle til køkkenet under behørig supervision. Mange af rørhattene er spiselige, f.eks. Karl Johan, men heller ikke blandt rørsvampene kan man være helt sikker. Den forræderiske Satans Rørhat er giftig, men lugter afslørende af ammoniak eller svinegyde, og alene lugten afskrækker fra gastronomisk anvendelse. Karl Johan svampen er i øvrigt opkaldt efter den svenske konge Karl Johan XIV (+1844), som angiveligt holdt meget af svampen, så vi har annekteret navngivningen fra de svenske, royale menuer. Det er de dog helt ligeglade med i Tyskland, hvor svampen hedder Steinpilz (stensvamp).

Svampene er konstant i live hele året under jorden, på træerne, i træødderne med deres vidtforenede netværk af svampetråde (mycelium) og lever i en symbiose/nytteeffekt med planter og især træer, hvor træerne lidt forenklet skaffer kulhydrater til svampene, som jo ikke har nogle grønne og dermed ikke laver fotosyntese, mens svampene hiver næringsstoffer og fugt op til træerne og andre planter.

I 2018 var sommeren ualmindelig tør, og jeg halsede hjælpeløst bagefter med at vande køkkenhaven og opgav det til sidst. Det undrede mig, at vores porrer alligevel hele sommeren stod flotte, velvoksne og grønne, indtil jeg så "Svampemanden" i en Søren Ryge udsendelse forklare hvorfor. Al

havejord indeholder nemlig en svamp, som går i symbiose med porrernes rødder og trækker vand fra dybet op til dem. Det er godt nok genialt!

Hele det vidtforvævede netværk af svampetråde i naturen kan være kæmpestort og flette sig ind i hinanden og er altså ikke umiddelbart synligt for os. Ved gunstige forhold, varme og vand, skyder de deres frugtlegemer op. Det er dem vi ser som svampe i skovbunden og på træerne.

Tag svampebogen med på tur i oktober og bliv lidt klogere på en verden helt for sig. Men husk, spis ikke en svamp, som du ikke er helt sikker på. Købmanden sælger champignons.

Træer med røde bær – naturens valgplakater og en alkoholtest

I slutningen af måneden kan vi forvente at se ophængte valgplakater – men bare rolig. Der vil ikke være mange at se på Kalk Kaminoens rute. Men allerede i begyndelsen af måneden og i øvrigt i september kan man se segnefærdige, lave træer bugne af højrøde bær. Både rønnetræet og hvidtjørnen bærer ualmindeligt mange bær i år. De står og faner inciterende med de røde farver iklædt grøn baggrund for forbipasserende og proklamerer, at de kan spises.

De er nok sure, sagde ræven om rønnebærrene. Ordsproget er oprindeligt græsk, og stammer fra en fabel om en ræv, som hoppede efter vindruer, men uden succes. Derfor konkluderede ræven, at de nok var sure, og så ku' det også være lige meget. I gamle dage kendte man i Danmark ikke til vindruer, så det blev altså rønnebærrene, ræven ikke kunne nå. Rønnebær kunne anvendes til rønnebærgele, som adelen og kongehuset spiste til vildt, men det var ikke fattigmand og almuen forundt at spise vildt. Det var strafbart at nedlægge herremandens hjorte, så bønderne spiste ikke rønnebær, som i bondestanden derfor fik ry for at være sure, og så ku' det også være lige meget.

Rønnebærgele kan spises til vildt, men selvfølgelig også til alt muligt andet. Der er flere opskrifter på nettet, og fælles for dem er, at rønnebærrene skal have frost inden anvendelse. Dels eliminerer det nogle giftstoffer, men det frigiver også nogle sukkerstoffer i bærrene. Hvis frosten udebliver, så putter man bare bærrene i fryseren et par dage.

Både rønnebær, og de endnu mørkere bær på hvidtjørnen, er formidable til kryddersnaps. Det er aldrig for tidligt at forberede sig til julen, så tag en beskærersaks med på tur. Jeg har for år tilbage haft held til fremstilling af en særdeles vellykket snaps på hvidtjørnens bær; den blev næsten cognacagtig.

Når vinteren kommer, sidder der stadig rønnebær tilbage på træerne. De har måske fået frost og har gæret og dermed udviklet alkohol. Solsortene kan godt lide de gærede bær, og der er eksempler på solsorte på drukatur i rønnebæralléen, der har været så berusede, at de dårligt kunne flyve derfra. Nogle fugle har udviklet et fordøjelsessystem, så de tåler alkoholpåvirkningen. Silkehalerne, som netop kommer herved nordfra nu for at overvintre, har udviklet en så stor lever, at de kan omsætte alkoholen i de gærede bær, så de ikke flyver rundt med en evig bimme-limmer.



Nu falmer skoven

Løvtræerne står klædt i sommergrønt fra forår ind til efterår. De grønne blade indeholder klorofyl/ grønkorn, som er værkstederne i fotosyntesen. Når solen skinner, går værkstederne i gang med arbejdet og omsætter luftens kuldioxid og vand gennem rødderne til druesukker og den livgivende ilt. Skoven er en kæmpe stor respirator. I takt med de faldende temperaturer om efteråret og sollyset bliver mere sparsomt, så lukkes der ned for fotosyntesen, og træet skynder sig at suge energien ud af bladene og ind i grenene, som et energilager til anvendelse, når foråret kommer igen.

Når energien trækkes ud af bladene, så dør de, og skifter farve fra grønt til efterårspragt, og trækrønerne bliver et sandt farveorgie. Nogle bliver gule og brune, andre helt brandorange, og rødegen får flotte rødlige farver. Vejret har indflydelse på, hvornår og hvordan processen indtræffer. Et solrigt og køligt efterår medfører flere rødlige farver i løvet. En frostnat og efterfølgende stærk blæst; ja, så falder bladene af. Men inden vinteren indtræffer, så har de fleste løvtræer allerede sat knopper, klar til at springe ud til foråret. Hasselen blomstrer i januar/februar, og det meste af sen vinteren ses de karakteristiske, hængende han rakler.