

Ressource:

Sankeregler



Dette er de ni sankeregler, som man skal kunne for at komme ud i naturen og finde vide råvarer. De er sat i rækkefølge, efter hvor vigtige de er at huske på når vi er ude i naturen. Så nummer et er den vigtigste, nummer to den næstvigtigste og så videre.



1. Brug din sunde fornuft, når du sanker - hav respekt for råvaren og pluk kun det, du har brug for

Man kan ikke bare bruge løs af naturen uden omtanke - så har vi den ikke længe. De råvarer vi sanker skal plukkes på den rigtige måde og vi skal ikke plukke for meget. Hvis alle plukker mere, end de skal bruge, giver vi ikke råvaren chancen for at komme igen, og vi kan ikke sanke samme sted igen. Hverken i år eller næste år. Lad derfor altid plantedele der vokser under jorden være - rødder, løg osv. og sank ikke mere, end du skal bruge. Hvis vi lærer os selv altid at tænke os om i naturen, vil mange af de andre regler på listen give sig selv. Derfor er denne sankeregel den vigtigste at huske.



2. Hvis jeg er i tvivl, spørger jeg eller lader råvaren stå

Der findes planter i den vilde natur, som er giftige. Sank eller spis derfor aldrig noget, du er usikker på, hvad er. Tjek altid med en voksen, at du har fundet et spiseligt. Vi skal altid passe på os selv i naturen. Derfor er dette sankeregel nummer to.



3. Pluk ikke beskadigede råvarer med huller, misfarvninger eller pletter på

Selvom du har fundet en spiselig råvare, kan der godt sidde noget på, som ikke er spiseligt. Det kunne være små pletter af skimmelsvamp eller andet. Hvis overfladen eller skallen på en råvare er beskadiget, skal du heller ikke plukke den. Så kan utøj eller forurening nemlig trænge ind i råvaren, og du kan ikke rense det væk. Pluk derfor kun råvarer, der er ubeskadigede og ensartede over det hele. Du er interesseret i de pæneste eksemplarer.



4. Du må sanke på offentlige steder, men kun, hvad der kan være i en hat (eller bærepose)

Ifølge loven har du ret til at sanke til eget forbrug på offentlige steder. Da loven blev lavet (Jyske lov fra 1241) gik man meget med hat - derfor må du sanke, hvad der svarer til en hatfuld. Eller i dag bruger man bare en bærepose. Når vi sanker, skal vi selvfølgelig kende til loven. Men loven er også en god retningslinje for, hvor store mængder, vi må tage med hjem. Vi skal altid huske at tænke os om, når vi er derude. Med nogle vilde planter er selv en hatfuld for meget. Derfor er dette udsagn vigtigt!

5. Hvis du sanker alle blomsterne, kommer der ikke bær og frugt



Når en plante blomstrer, er det for at lokke bier til, som kan bestøve andre blomster. Når en blomst er bestøvet, vil den over sommeren udvikle sig til en frugt eller et bær. Derfor skal vi huske at vi ikke kan tage alle blomsterne fra en plante, når de er der i foråret eller forsommeren. Så er der ikke noget tilbage til at lave frugter senere. Derfor skal I være opmærksomme på, om I efterlader fx. hyldeblomster, så der også kan komme hyldebær. Det er vigtigt at kende naturens kredsløb og derfor lander denne regel lidt over midten af listen!

6. Pas på området, du sanker i



Selvom vi ikke kan eller skal bruge alle råvarer i området, er det vigtigt at passe på, når vi bevæger os rundt. Vi skal ikke træde planter ned eller hærge løs. Alle dele af området spiller en vigtig rolle i naturens orden, som vi skal passe på. Kig derfor godt efter, hvor du træder, og hav respekt for alt du møder derude. Det hele er værd at passe på. - *Vi skal passe på al natur - også når vi bruger af den.*

7. Du må samle på private steder, hvis du får lov af ejeren



Hvis du finder et æbletræ i en have et sted, må du selvfølgelig ikke bare gå ind og plukke løs. Men du kan jo altid spørge om lov. Måske er der bid, men hvis du ikke får lov, så husk altid at smile og ønske ejeren en god dag. Det gælder også med andre råvarer end æbler, der står på private grunde eller i private skove. Vi tror godt at alle ved, at man ikke bare må gå ind i haver og plukke. Derfor er dette råd lidt længere nede på listen.

8. Pluk ikke råvarer med mange viklinger og "gemmer" (som brombær) tæt på noget, der forurener (som en vej med meget trafik)



Råvarer ser ud på mange forskellige måder. Nogle er lette at rengøre, andre svære. De svære har tit mange små krøller eller "gemmer", som er svære at rengøre ordentligt, uden at spule råvaren i stykker med vand. Pluk derfor ikke sådanne råvarer - som brombær - tæt på steder, der forurener meget - som en befærdet vej eller hundelufterstien. Andre råvarer med en mere rengøringsvenlig overflade, kan du godt plukke. Men tjek, at råvaren ikke er skadet. Hvis du kommer til at spise et brombær tæt på en vej, så sker der nok ikke så meget ved det. Men hvis du plukker mange og i lang tid, skal du passe på. Derfor er dette råd lidt længere nede af listen.

9. Spis ikke jord



Sørg altid for, at råvaren er fri for jord, når du spiser den. Børst det væk eller skyl råvaren godt. Jorden råvaren vokser i er nemlig fyldt med forskellige bakterier og svampe, som alle er en del af nedbrydernetværket. Men det betyder også, at vi mennesker ikke nødvendigvis har behov for de samme bakterier i vores system, og kan derfor blive syge, hvis vi spiser dem. De fleste af os kan ikke lide jord, så vi spytter det ud igen. Derfor er dette råd sidst på listen. Vi ved det jo godt inderst inde, men stadig vigtigt at huske.