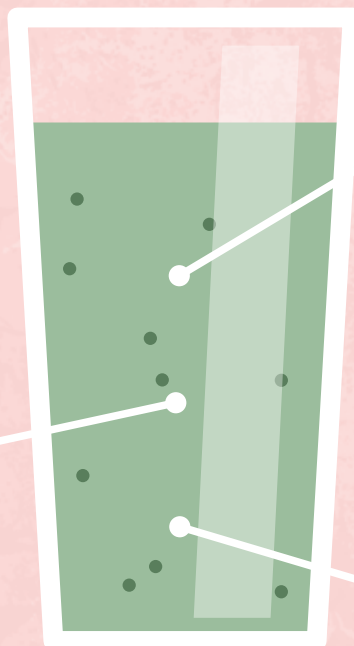


Pluk dig *grønt og gratis* til din næste juice

Mælkebøtten er en bitter plante, som kan minde om rucola i udseende og smag. Den bliver også kaldt løvetand, fordi de grønne blade ligner netop det. Fra marts til maj kan du finde planten overalt, men hvis du vil have de bedste, skal de findes i skyggen. I den danske natur kan du ikke forveksle planten med andre.



Brændenælden dufter syrligt, men når du tilbereder den på panden, får den smag af ristede nødder. Derfor passer den i mange retter. Planten findes både i grøftekanter, skove, langs hække, ved søer og mange andre steder. Du kan plukke brændenælden fra marts-november, men medbring handsker, så du ikke brænder dig. Der er ikke risiko for at forveksle brændenælden med andre planter.



Skvalderkål smager som bredbladet persille og bladselleri, men når du går på jagt i skoven, parken eller haven, skal du lede efter duftene af peber og gulerodsskræl. Genkend den på de spidse, savtakkede blade, der sidder tæt sammen. Foråret er perfekt til at lede efter planten, som smager bedst, når bladene stadig er glatte og glinsende. Skvalderkålen kan ikke forveksles med andre planter.