

Hyldemor

Kulturelle udtryksformer og værdier

»Hyldemor, Hyldemor om forlov, må jeg tage en bid at din skov«

Det fortællende element har altid haft en central plads i vores kultur, og historier er en vigtig del af det at opleve i naturen. Historier kan tænde følelser, og historier kan bruges til at formidle information. Jo mere billedlige historierne er, jo bedre skabes koblingen til de erfaringer børnene har.

Mange børn kender hylde træet på de store hvide blomsterskærme og på de sorte hyldebær. Duften er helt speciel, når vi nærmer os Sankt Hans. Arbejdet med dette tema giver mulighed for at bibringe børnene værdifuld naturkendskab og kulturhistorie. Følg hyldebær træet fra de første blade til det står med modne bær i september.



FORFATTER: Anne Richard
TEGNER: Bryan d'Emil



Friluftsrådet

Grønne Spirer
www.groennespirer.dk



AKTIVITET 1 *Hyldemor af H.C. Andersen*

Og den lille dreng så hen til tepotten, låget hævede sig mer og mer, hyldeblomsterne kom frem så friske og hvide, de skjøde store og lange grene, selv ud af tuden bredte de sig til alle sider, og de blev større og større, det var den dejligste busk, et helt træ

H. C. Andersens »Hyldemor«

Start med at læse eventyret og læs det flere gange, så det kan fortælles for børnene.

HYLDEMOR ER KNORTET, KROGET OG FULD AF DUFTE...

HYLDEN

Hyld er en busk eller et lille træ, der kan blive op til 8 meter højt. Hyldetræet sår sig selv rundt omkring i skovbryn og hegn, hvor den hurtigt vokser op til en lille busk.

Hylden kræver en god og frodig bund, og når lysforholdene også er gode, sætter den mange hvide blomsterskærme i juni-juli. Hyldens bær ses i september.

Fuglene spiser hyldebærrene. Bærrene kan ikke fordøjes af fuglene, men passerer uskadte gennem tarmen. På den måde spredes hyldebuskene rundt i skovene.

I kan arbejde mere med planter, frø og spiring med støtte fra aktivitetsarket »når planterne får børn«.

AKTIVITET 2 *På opdagelse med alle sanser*

Undersøg hyldeetræet, så børnene lærer det at kende med alle sanser.

- Se på barken: Undersøg og sammenlign barken på de nye grønne grene og de ældre grene. Hvad er forskellen?
- Undersøg marven inde i grenene, den er blød og kan pilles ud.
- Lugt til hyldeetræet, hvordan dufter det?
- Duft til bladene, prøv at nulre bladene mellem fingrene.
- Føl på hyldeetræets stamme med bind for øjnene. Sammenlign med andre træer f.eks. bøg og birk.
- Læg jer på ryggen under træet og kig op på grene, stamme og blade.

AKTIVITET 3 *Den lille kunstner i naturen*

I kan presse blade og blomster eller lad børnene prøve at tegne træet. Besøg jeres træ på

forskellige årstider. Bærrene farver kraftigt lilla. Kan man mon male efterårsbilleder med dem?

HYLDEMOR PASSER GODT PÅ SINE BØRN

Den mest kendte af træernes ånder er hyldemor. Hun er god og mild, men passer godt på hyldebusken. Derfor skal man ikke bare skære eller brække grene af busken. I må gerne tage nogle grene, hvis I husker at sige dette vers tre gange, Mens I går baglæns væk fra træet.

»Hyldemor, Hyldemor om forlov, må jeg tage en bid at din skov«

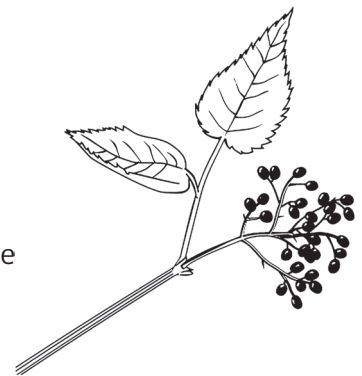
(Det er ikke bare Hyldemor, man skal spørge. Skal man klippe større grene af hyllden, hvor den står på offentligt areal, skal man spørge sin naturvejleder eller kommunens gartner i Teknisk Forvaltning om tilladelse.)

AKTIVITET 4 *Lav jeres egen hyldebusk*

Hvis I gerne vil have en hyldebusk hjemme på legepladsen, er der ikke særligt svært at plante en selv. Skær et par grene på ca. 30 cm af en busk (husk at sige verset), og stik dem i fugtig muldjord. Lad 5-10 centimeter rage op over jorden. Så er det bare at vente – pludselig har grenene

fået små grønne blade, og en ny busk er på vej.

Det er bedst at lave nye hyldebuske sent på foråret.



HYLDEN BLOMSTRER I JUNI OG JULI

Man siger, at hyldebuskens hvide blomsterskærme varsler sommeren, når de blomstrer omkring Sankt Hans.

AKTIVITET 5 *Se, føl og duft hyldens blomster*

Og paa den hele flugt duftede hylde træet saa sødt og saa deiligt; han mærkede vel roserne og de friske bøge, men hylde træet duftede endnu mere forunderligt, ...

H. C. Andersens »Hyldemor«

Hyldens duft er meget karakteristisk, og mange af os genkender den, når hyllden står med hvide blomster midt på sommeren. Er det en god lugt? Måske lidt syrlig og vammel, når man stikker næsen ned i posen med mange blomsterskærme. Mere mild og frugttagtig, når saften har trukket og er færdig efter nogle dage.

Hyldens blomster er store, eller er de i virkeligheden meget små? Undersøg en skærm og vær opmærksom på, at hver blomsterskærm

i virkeligheden er en samling af mange små blomster. Dette gælder i øvrigt også for Mælkebøttens gule blomst og Tidslens lilla hoved.

Se på hyldeblomsten i forstørrelsesglas:

En hyldeblomst er både en han- og en hunblomst på en gang. Støvet er hanligt. Det sidder på støvdrageren (støvdrager betyder støvbærer). Støvet er et fint pulver, der bliver båret fra blomst til blomst af bier og fluer,

som henter nektar i blomsterne. I midten af hver blomst sidder den hunlige del, støvfanget. Når et insekt med støv på maven lander på

blomsten, sætter den støv af på støvfanget. Så bliver den hunlige del af blomsten befrugtet og bliver til en frugt – et hyldebær.

AKTIVITET 6 »Hyldekærester« (pandekagedej med hyldeblomst)

Pluk blomsterskærmene, gerne mens de er i knop. Rør mel og ylette sammen og pisk æg heri. Smag til med salt og vanilliesukker. Smelt smørret og rør det i dejen. Del de store blomsterskærme i mindre stykker, dyp dem i dejen

og steg dem gyldne på en varm olieret pande. Spises af stilken.

Det er hyggeligt at flytte køkkenet uden for på legepladsen og bage pandekagerne på en gammel pande over bålet.

AKTIVITET 7 Snobrød med hyldeblomster

Brug en almindelig opskrift på snobrødsdej.

Gæren udrøres i det lunkne vand, lidt olie tilsættes og hyldeblomsterne nulres fint i. Melet

røres i, og dejen samles. Den skal hæve ½ time før brug.

AKTIVITET 8 Lav jeres egen hylde the eller hyldeblomstsaft.

I kan lave hylde the af tørrede hyldeblomster. Blomsterne plukkes i juni/juli. De deles i mindre buketter og lægges til tørre et varmt og tørt sted.

Blomsterne holder sig længe i et glas eller en dåse med tætsluttende låg.

Man hælder kogende vand over blomsterne, som om det er teblade.

Teen er lidt bitter, men I kan søde den med honning. Hylde the er godt mod forkølelse og lange næser, siger et godt gammelt husråd.

HYLDEBLOMSTSAFT

I skal bruge ca. 20 blomsterklaser, 2 citroner i tynde skiver, 1 l vand, 1 kg lys farin, 20 g citronsyre og 1 tsk. natron.

Hyldeblomstklaserne samt de skivede citroner lægges lagvis i en gryde. Vandet bringes i kog, og heri opløses farin. Sukkervandet afkøles, og citronsyren opløses heri. Sukkervandet hældes over hyldeblomsterne, og det hele trækker i ca. tre døgn. Mens blomsterne ligger i lagen, må der røres af og til for at få blomsternes smag over i lagen. Derefter sies citron og blomsterklaser fra, og 1 teske natron opløst i lidt koldt vand tilsættes. Saften fortyndes og nydes i sommervarmen med isterninger i.

HYLDENS GRENE ER NEMME FOR BØRN AT ARBEJDE MED

AKTIVITET 9 *Hyldeperler*

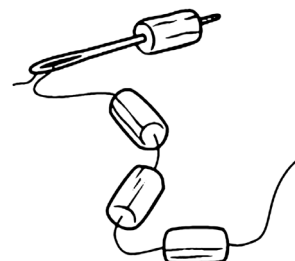
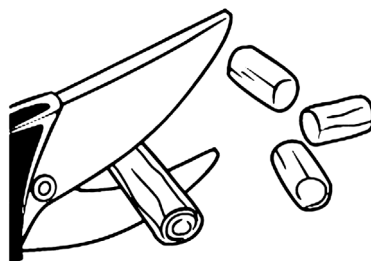
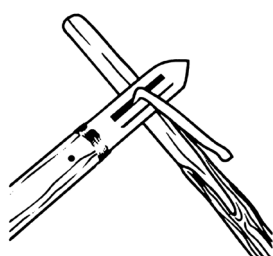
Før man går i gang med at lave hyldeperler, skal man tænke på, at hylde træet er beboet af Hyldeemor. Man skal altid spørge hende, før man klipper i hylde.

Dette kan også give anledning til at tale med børnene om, hvordan man skåner naturen samtidig med, at der fantaseres og fortælles historier.

Afklip en fingertyk, glat hyldegren. Hyldegrenen afbarkes med en lille kniv eller

en kartoffelskræller. Det er meget nemt. Så klippes grenen i passende perlestykker, med en grensaks. Hvis grenen flækker, må man vælge en, der er lidt tykkere. Har man en lille og ny grensaks flækker hyldegrenene ikke.

Nu sættes perlerne på snor, man kan stikke en nål gennem den bløde hylde marv, eller man kan eksperimentere med forskelligt »værktøj«.



AKTIVITET 10 *Hyldebøsse*

På H.C. Andersens tid var hyldebøssen almindeligt legetøj for børn. I kan også bruge hylde grene til at lave en hyldebøsser af.

Klip en hyldegren på 30 cm. Den bløde marv, som ligner skumgummi, skubbes ud. Man kan bruge en tynd pind, en hæklenål, en tagpladeskrue eller et eger (fra et cykelhjul), hvor den ene ende er banket flad.

Nu har i et rør. I skal bruge en pind af hårdt træ som »ladestok«, når i skal skyde hyldebøssen af.

Lav nogle små kugler af papir, og ælt dem med lidt vand.

Brug pinden til at skubbe en kugle frem til rørets åbning. En anden kugle sættes fast i rørets bagende. Denne kugle skubbes med pinden hurtigt ind i røret. Der dannes et lufttryk mellem de to kugler, og den forreste skydes ud af røret med et knald.

AKTIVITET 11 *Pusterør og grønne bær*

Pusterøret laves på samme måde som hyldebøssen. Når hyldebærrene er hårde og grønne,

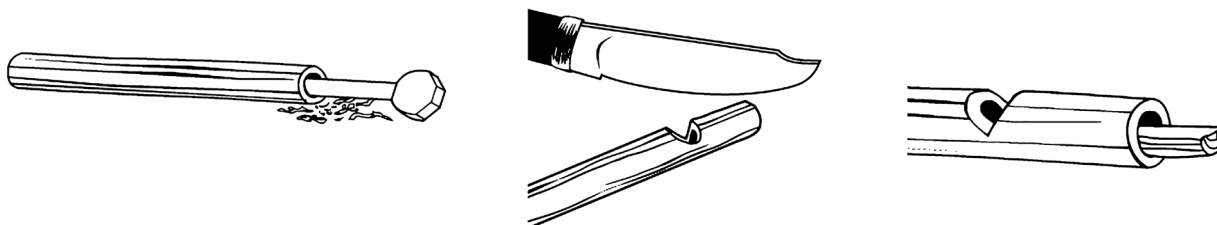
er de gode at bruge til pusterøret. Fyld munden med hyldebær og skyd!

Det er en gammel skik, at et hyldebærtræ, der er spiret frem af sig selv omkring gården, ikke må fældes – den er for værdifuld. Hylde er nemlig et 'værnetræ', der holder det onde på afstand. Dengang man dyrkede de gamle nordiske guder, mente man, at gudinden Freja havde bolig i hylde. Senere har man troet, at Hylde kunne virke som gårdens brandtræ. Hvis det var skæbnen, at en brand skulle opstå på gården, kunne hylde 'overtage' branden i stedet.

AKTIVITET 12 *Hyldefløjte*

Skær en fingertyk hyldegren ca. 15 cm lang. Fjern marven med f.eks. en lang skrue. Der må ikke være savsmuld i fløjten. Skær lydhuslet ca. 2 cm fra den ene ende. Først lige ned og så et skråt snit. En træprop skæres af f.eks. en birke-

gren, snittes flad og passes til i rørets åbning. Måske skal proppen gøres mere flad, eller måske skal den gøres kortere, før der kommer lyd. Det betaler sig at prøve lidt forskelligt.



HØSTTID MED HYLDEMOR

September er høsttid for mange frugter heriblandt æbler og hyldebær. Sammen kan disse bruges til hyldebærsuppe, eller til en dejlig marmelade.

Hyldebærsuppe er fyldt med vitaminer ligesom hyldebærssaft. At hylde skulle have en særlig helbredende kraft viser dette gamle vers:

*Hylde træ jeg klager dig
Feberen den plager mig
Hylde træ nu har du vundet
Feberen den er nu forsvundet*

Hyldens c-vitaminrige saft anvendes stadig som et godt middel mod forkølelse og halsbetændelse.

AKTIVITET 13 *Hyldebærsuppe som i gamle dage*

Hyldebærsuppe kan I lave over bål. Til hyldebærsuppe kan spises tvebakker, ristede brødtørninger eller havregryn.

Hyldebærsuppe laves af 500 g hyldebær, 8 dl vand, 100 g sukker, 250 g æbler og kar-

toffelmel til jævning. Bærrene skylles, ribbes med en gaffel og koges møre i vandet. Saften sies fra og får et opkog med sukkeret og de skrællede, ituskårne æbler. Jævn med kartoffelmel.

HYLDEMARMELADE

I skal bruge 250 g modne hyldebær og 500 g sure æbler. Hertil 1 dl appelsinjuice og ca. 2 dl honning eller sukker.

Rib hyldebærerne. Fjern kernehuset fra æblerne, og skær dem i småstykker. Bær og æbler koges med juicen under låg i ca. 10 min. Tilsæt honning eller sukker og smag til. Hvis marmeladen er for flydende, tilsættes pektin.

AKTIVITET 14 *Hyldebærsaft*

Når I laver saft og gemmer noget af det til kølige vintermåneder, giver det mulighed for ligesom i gamle dage at forholde sig til årets cyklus i naturen, og hvordan vi mennesker har tilpasset os.

Hyldesaft laves af 1 kg hyldebær, 2-4 dl vand og 200 g sukker.

Rib bærerne fra stilken og kom dem i en gryde. Det gøres lettest med en gaffel, når det er børn, der arbejder.

Arbejdet med at ribbe bær er en god udeaktivitet, og saft/suppe kan laves i en gryde over bål-

let, så slipper man for megen rengøring. Tilsæt vandet og bring gryden i kog. Der skal være så meget vand ved, at bærerne netop er dækket. Kog bærerne ved svag varme i ca. 20 min. Hejs gryden lidt op fra bålet, så varmen bliver svag.

Si bærerne fra gennem en si eller et klæde. Mål saften tilbage i den rengjorte gryde. Beregn ca. 10 g sukker pr. dl saft. Kog saften med sukkeret til det er opløst. Saften kan gemmes, hvis I fryser det eller tilsætter atamon.