

Brændenælde

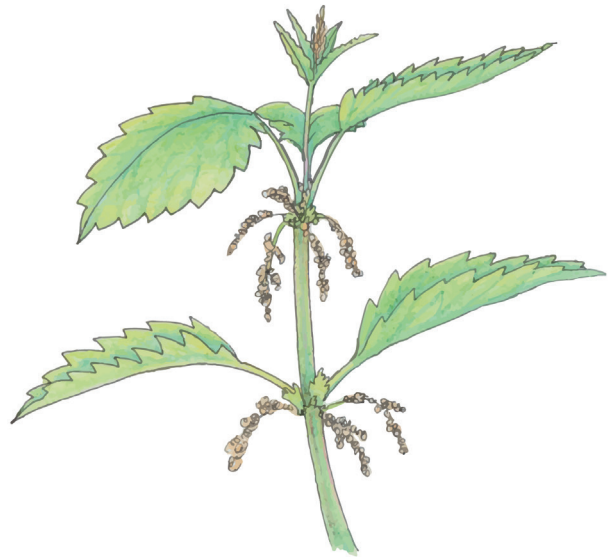


Her har du en rigtig god pandekage-opskrift med brændenælder. Du kan lave pandekagerne sammen med en voksen på bål eller på komfur. Husk, man skal altid skolde brændenælder, før man bruger dem til mad. Jeg elsker at spise mine pandekager fyldt med syltetøj. Mums!!

Opskrift på brændenældepandekager (ca. 10 stk.)

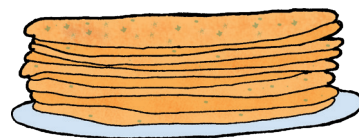
Du skal bruge:

- 2 dl hakkede brændenælder
- 1 dl mel
- 2 æg
- 2 dl mælk
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. smeltet smør



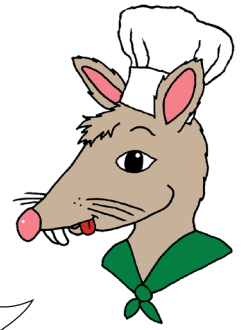
Det skal du gøre:

- Skold brændenælderne.
- Hak brændenælderne.
- Pisk æg, mel og lidt af mælken godt sammen.
- Rør resten af mælken i.
- Kom salt i.
- Rør brændenælder i.
- Rør smeltet smør i.
- Lad dejen stå i ca 15 minutter.



Nu er dejen klar til, at du kan bage pandekager.

Brændenælde

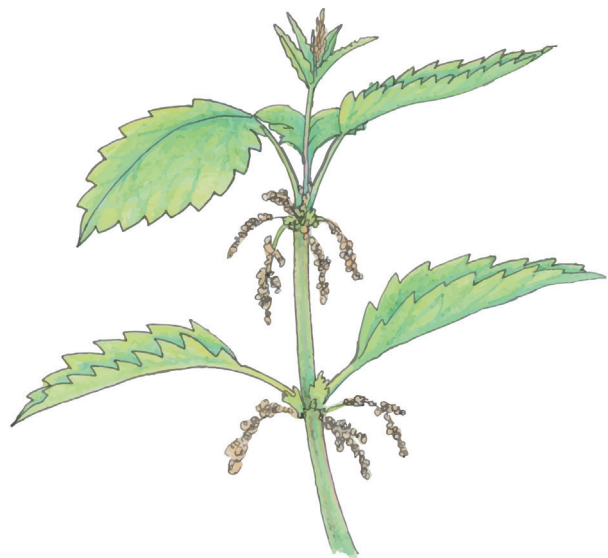


Her får du min opskrift på pesto med brændenælder.
Jeg elsker at komme pesto over kogte grøntsager på min tallerken. Det smager mums! Pesto er også lækkert sammen med pasta og på brød.

Opskrift på brændenældepesto

Du skal bruge:

10 brændenælder
2,5 dl olivenolie
50 g mandler
50 g parmesanost
1 fed hvidløg
1 tsk salt



Det skal du gøre:

Skyl brændenælderne. Hæld kogende vand over og lad dem trække i 3-4 min.
Kom dem i et dørslag og lad dem dryppe godt af.
Rist mandlerne lidt på en pande.
Kom brændenælder, olie, mandler, ost, hvidløg og salt i en blender.
Blend i ca. 1 min. Smag til med salt.

Hæld pestoen i et glas med låg og opbevar det i køleskabet.



Velbekomme

Brændenælde

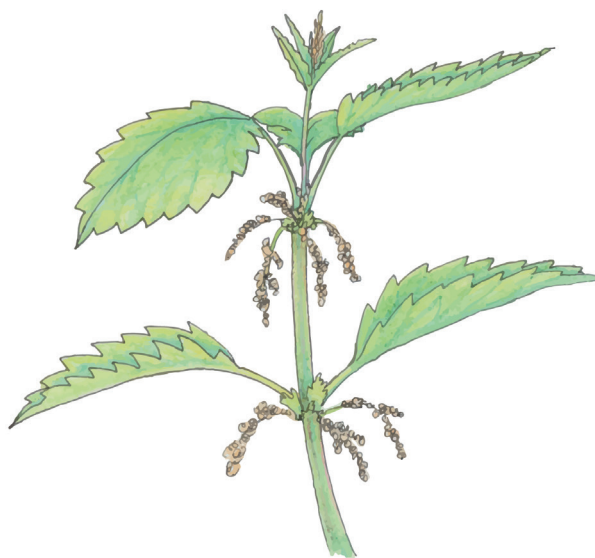


Her får du min opskrift på brændenældesuppe.
Man kan koge suppen på bål i haven eller på komfuret i køkkenet.
Jeg kan godt lide at spise suppen sammen med brød og pesto.
Mums!

Opskrift på brændenældesuppe

Du skal bruge:

5-6 brændenælder
10 g smør
1 løg
1 fed hvidløg
2 store kartofler
1 stor gulerod
½ liter vand
1 boullionterning
1 dl fløde
½ tsk salt



Det skal du gøre:

Smelt smørret i en stor gryde.
Skær kartofler og guleroden i tern.
Hak løg og hvidløg.
Steg løg og hvidløg ved lav varme i 4-5 min.
Kartofler, gulerod, vand, boullionterning, salt og peber kommes i gryden og koges under låg i 10 min.

Tag bladene af brændenælderne.
Skyl brændenældebladene og hak dem.
Kom brændenældebladene i gryden sammen med fløde.
Kog suppen i 2 min. mere.
Smag til med salt.

Mariehøne

Hvem bliver først færdig med at tegne mariehønen? Du kan spille sammen med 1 eller 2 andre. I skal bruge en terning, hver en blyant og en fotokopi af opgaven. I skal skiftes til at slå med terningen. Hvis du slår en 1'er og din mariehøne allerede har 2 følehorn, må du vente til næste omgang. Den, som først har tegnet mariehønen færdig, har vundet.



- tegn et følehorn /



- tegn ben på venstre side af kroppen ↙



- tegn ben på højre side af kroppen ↘



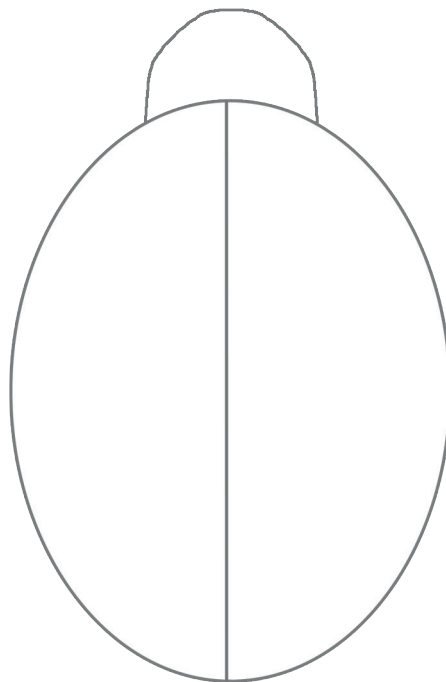
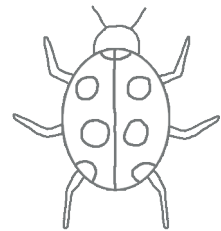
- vent en omgang ⛔



- tegn en plet på højre vinge ○



- tegn en plet på venstre vinge ○



Musvit



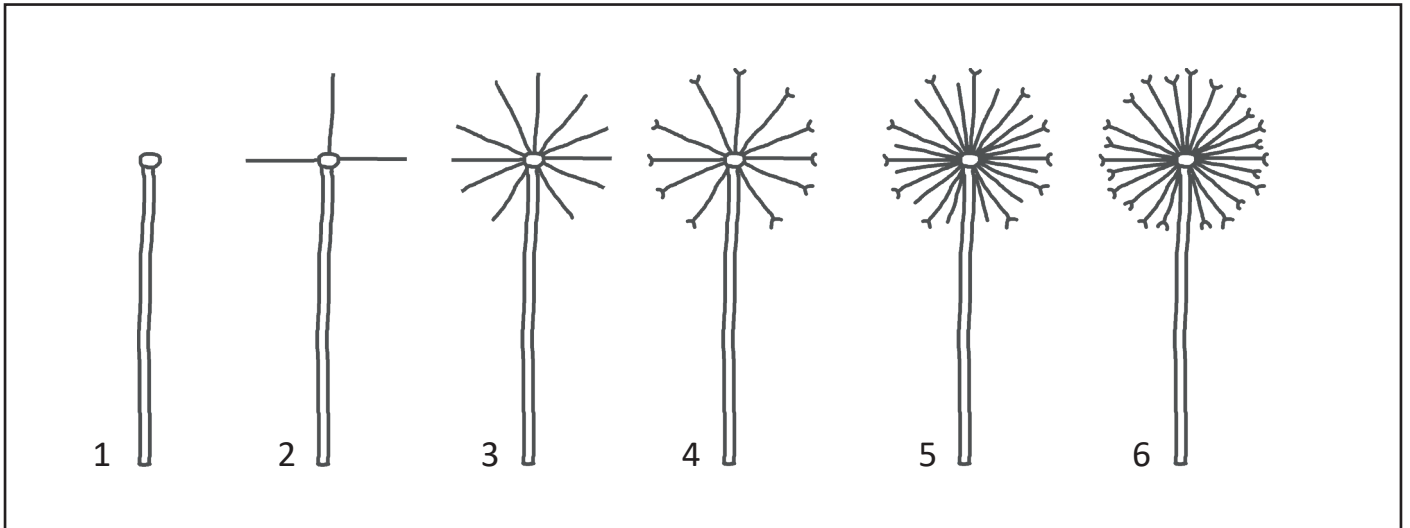
Kan du huske, hvordan musvittens æg ser ud?
Tegn en rede med 5-12 musvit-æg.



Mælkebøtte



Tegn dine egne mælkebøttefrø.



Pindsvin



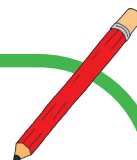
Tegn en have, hvor pindsvin godt kan lide at være.
Du må også gerne tegne flere pindsvin.



Regnorm



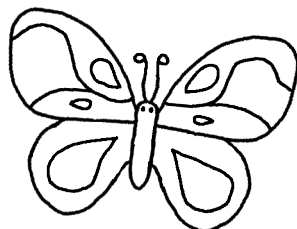
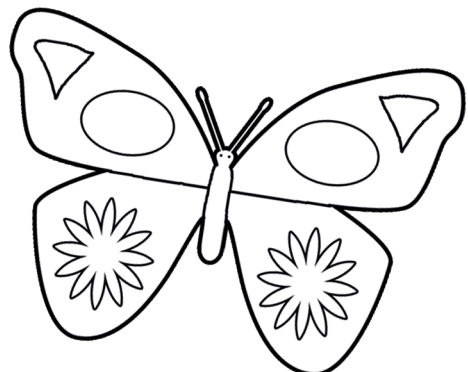
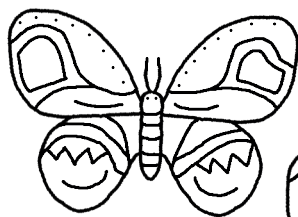
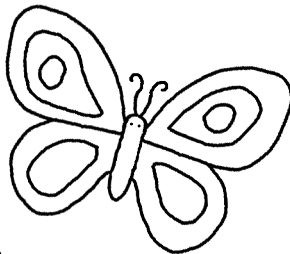
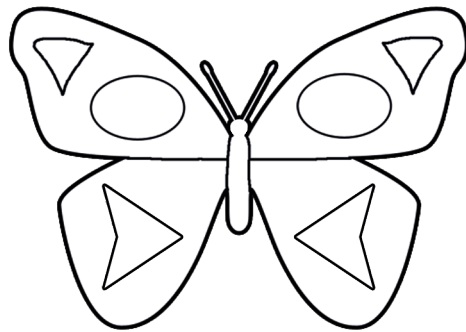
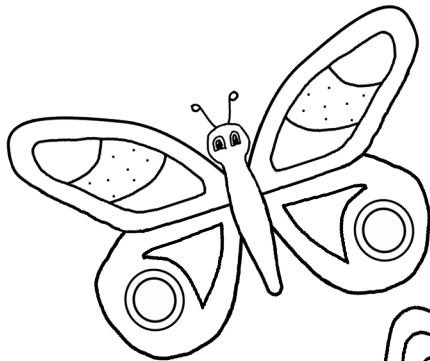
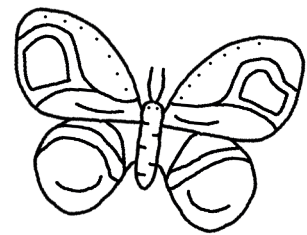
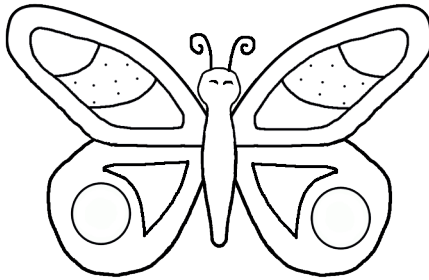
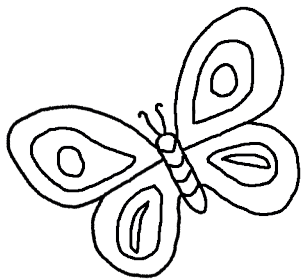
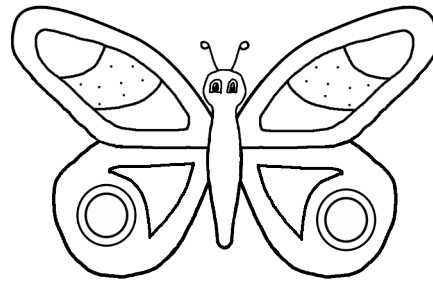
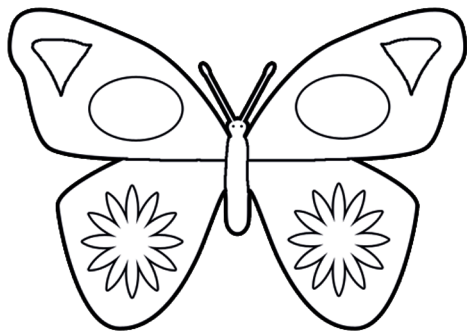
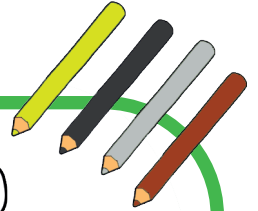
Tegn nogle af de dyr, der gerne vil spise regnormen.



Sommerfugl



Find de sommerfugle, der er ens, og farv dem.



Sommerfugl



Tegn mønstre på højre side af sommerfuglene, så det er en spejling af venstre side.
Farvelæg sommerfuglene.

