

Solsystemet holder stædigt på sin plads

20 BRÆDSTRUP AVIS

ONSDAG 26. MAJ 2021

Find de ukendte lækkerier i naturen

Det er moderne at samle vild mad, og under pandemien er det blevet allemandsje. Men vi løber i flok, går efter de samme planter og overser oplagte muligheder.

De fleste kan genkende et brombær, og mange går på jagt efter svampe eller koger saft på hyldens skærme i juni.

Men naturens spisekammer kan meget mere. Og mange af os smider guld på gaden eller overser oplagte muligheder for gratis og fantastiske smagsoplevelser lige uden for døren.

- I virkeligheden er den mest udbredte misforståelse, at det skal være avanceret, besværligt og sjældent. Det behøver det jo ikke, siger Thomas Laursen, der er kok og professionel sanker.

Thomas Laursen er pioneren inden for sit felt, forfatter til utallige bøger om vild mad, og så har han igennem årene leveret vild mad og urter til toprestauranter som Noma, Geranium og Alchemist.

- Det er klart, at for toprestauranterne har det værdi, at der er noget eksklusivt. Men vild mad behøver ikke at være restaurant-fint, siger han.

Thomas Laursen råder til, at du kigger med gastronomiske briller på noget eksklusivt. Det kunne være mirabeller.

De florette blomster har eksempelvis en fin, delikat smag og aroma.

- Du kan bruge mirabelle-

blomsterne som smagsgiver i saft - ligesom hyldeskærme. Eller du kan lave et sukkerudtræk, som får en mandellignende smag, som igen kan bruges til at stænke kager og desserver, nævner han.

Du må bare ikke bruge for meget, for mirabelleblomsterne har et naturligt indhold af cyanid, som findes i mange fødevarer, men er giftigt i større mængder.

Mælkebøtten kan meget

Et andet bud kunne være mælkebøtten. Den er velkendt, men totalt overset og får fejlagtigt skudt i skoen, at den er bitter, mener Thomas Laursen.

- Hvis man steger den i smør eller olie, er den ikke bitter. Du kan også bruge kronbladene i en sukkerlage, som vil smage af honning. Eller du kan sylte de nye blomsterknopper.

Du kan også gå på jagt efter grønalgan med det lidet flatterende navn: tarmrørhinde, foreslår Mikkel-Lau Mikkelsen, der er professionel sanker og programchef i sanke-samarbejdet Vild Mad.

- Navnet er jo helt forføreligt, men den kaldes også "trøffel-tang". Det afslører



Mange danskere har for alvor fået øjnene op for gåture og natur under pandemien. Samtidig er der en bæredygtig tendens i tiden, hvor flere interesserer sig for selvforsyning og danske, sæsonbetonede råvarer. Som vekselvirkning er interessen for vild mad eksploderet, fortæller eksperter. Genrefoto: Henning Bagge/Ritzau Scanpix

noget om kvaliteten. Når den tørres, får den nogle fantastiske aromaer, som minder om dem, der findes i trøfler, siger han.

Tarmrørhinde sidder typpisk fast på sten eller bolværk tæt på overfladen, især ved udløb af åer og fjorde, hvor ferskvand møder saltvand. - Derudover skal man helst

finde den i dejligt rent vand. Så ikke noget med at samle den lige ved en kloak eller spildevandsudløb, råder Mikkel-Lau.

Dunhammer-rod på grillen

Som en sidste overset spise anbefaler han bredbladet dunhammer. Man spiser ikke den fløjlsbløde, brune frø-

stand i toppen, men derimod dunhammerens rod.

- Roden smager som en blanding mellem agurk, vandkastanje og asparges. Så du får både det sprøde, det saftige og det knasende element, forklarer Mikkel-Lau Mikkelsen.

Han råder til, at du smider roden direkte på grillen eller

i bålet med skræl.

Træk skrællen og det fukullede af, når den er mør, og server med smør og groft salt. - Så får du en virkelig fin, delikat og mild smag, som minder om smørstegte asparges, siger han.

/ritzau fokus/

Solsystemet holder stædigt på sin plads

Lige nu ser solsystemet ud til at kunne fastholde sin placering i Mælkevejen takket være tyngdekraften. Spørgsmålet er så, om det varer ved.

Vores galakse er et stort sted. Blandt de mange hundrede milliarder af stjerner i Mælkevejen fylder vores solsystem et særligt meget.

Til trods for den ufattelige mængde af stjerner, planeter, gasskyer og andre ukendte størrelser, som vi deler vores galakse med, formår solsystemet alligevel at blive i sit kredsløb, på sin plads.

Astrofysiker Peter Laursen, som til daglig er forsker og videnskabsrådgiver ved Niels Bohr Institutet i København, forklarer, at det er tyngdekraften, der holder orden i Mælkevejen. Men tyngdekraft opstår ikke ud af ingenting, så hvad er det, der trækker i vores Sol?

- På samme måde som planeterne bliver holdt på plads af Solen, bliver vores solsystem holdt på plads af Mælkevejens masse, forklarer Peter Laursen til Videnskab.dk og fortsætter:

- Forskellen er, at i solsystemet er næsten al massen koncentreret i centrum, nemlig Solen, som udgør mere end 99 procent af massen. I Mælkevejen er det meste af massen ikke inde i centrum, men er mere jævnt fordelt.

Supertungt sort hul

Den rumkyndige læser ved måske, at der i hjertet af Mælkevejen er et supertungt sort hul, hvis videnskabelige navn er Sagittarius A. Sorte huller



Mælkevejen - her set fra Puracá i Colombia - består af op mod 400 milliarder stjerner og mindst lige så mange planeter. Arkivfoto: Luis Robayo/Ritzau Scanpix

har en uhyre stærk tiltrækningskraft, som end ikke lys undslipper, men i en galakse på størrelse med vores viser det sig ikke at være så vigtigt igen.

- Det sorte hul vejer cirka fire millioner solmasser, hvor der så er 400 milliarder stjerner i galaksen, cirka lige så meget gas og meget mere mørkt stof. Det sorte hul kan man se bort fra, så længe man ikke er helt inde tæt på det, siger Peter Laursen.

Han forklarer, at det i stedet er den samlede masse af alt det, som ligger inden for

solsystemets bane i galaksen, der holder os på plads, men at regnestykket er nogenlunde det samme, som hvis al massen var koncentreret i centrum.

- Langt det meste masse i Mælkevejen er hverken stjerner eller gas, men mørkt stof. Det mørke stof dominerer vores bane rundt i Mælkevejen, siger astrofysikeren.

Godt dækket ind

Implicit i spørgsmålet om, hvad der holder solsystemet på plads, er måske også, om det vil vare ved. På den front

FAKTA

MÆLKEVEJEN

Mælkevejen er en spiralgalakse og hjemsted for et par hundrede milliarder stjerner, heriblandt Solen.

Det meste af Mælkevejens masse er koncentreret i midterområdet, men størstedelen er hverken gas eller stjerner, men derimod det såkaldte mørke stof, som videnskaben endnu ikke ved, hvad er.

Det tager Jorden cirka 250 millioner år at nå én gang rundt i Mælkevejen.

Senest Jorden var samme sted, som vi er nu, havde planeten netop oplevet sin største masseudryddelse, hvor op mod 95 procent af alt liv på kloden uddøde og banede vejen for andre arter, heriblandt dinosaurerne.

KILDER: DEN STORE DANSKE OG PETER LAURSEN, NIELS BOHR INSTITUTTET

ser vi - heldigvis - ud til at være godt dækket i den nærmeste fremtid.

- Der er meget langt mellem stjernerne, og de stjerner, vi ligger i nærheden af, bevæger sig alle nogenlunde i samme retning. Men indimellem sker det, at to stjerner kommer i nærheden af hinanden, og så kan de påvirke hinandens bane, siger Peter Laursen.

- Vi har ret godt styr på stjernerne i vores nabolag, om de er på vej hen mod os eller væk fra os, og hvad deres hastighed er. Det kan vi måle og så sige, hvordan det ser

ud om eksempelvis tusind år eller en million år, uddyber Peter Laursen.

Selv hvis uheldet er ude, og solsystemet ryger på afveje, vil det ikke have den store effekt på livet på Jorden, medmindre den fremmede stjerne kommer tæt nok på til at slynge planeterne væk fra Solen.

- Det hele følges ad. Hvis det skulle ske, at vi pludseligt ændrede bane, kunne vi være ligeglade. Vi ville stadig bevæge os rundt om Solen, understreger Peter Laursen.

Videnskab.dk