



# Bær detektiven

hvor mange  
forskellige  
bær kan  
du finde?



**Brombær** er en af sensommerens lækreste bær og de vokser vildt mange steder, så er oplagte at plukke og enten spise rå, bage i kage eller sylte. Men pas på tornene når du plukker dem.



**Rønnebær** ligner mini-æbler men kan ikke spises rå, da de er let giftige, man skal enten opvarme eller fryse dem først. Derefter bliver de søde og er sprængfyldte med A og C vitaminer.



**Rynket Roses** hyben kan spises rå, men smager allerbedst som marmelade på en varm bolle. Alle hyben er spiselige og propfyldte med C-vitamin. Frøene fra hyben blev i gamle dage brugt som kløpulver, så fjern dem inden du spiser bærrerne.



**Hvidtjørn** har hvide blomster om sommeren, som bliver til fine røde bær om efteråret. Bærrene er spiselige, men man skal fjerne alle kernerne da de er let giftige. Bærrene er gode i saft eller syltetøj.



**Almindelig Hyld** har giftige bær, når de er rå, men når man tilbereder dem kan man spise dem, og de bruges ofte i saft. Saften kan drikkes opvarmet om vinteren, især ved forkølelse, da bærrerne indeholder mange vitaminer.



**Hindbær** findes også vildt, og de er søde og lækre at spise. Husk at tjekke hindbær inden du spiser dem, der kan være larver fra hindbærbillen i bærrerne, og pas så lidt på tornene der kan prikke.