

Bjørk (*Betula spp.*)

Du kan lage saft av bjørk!



1. Kvist med nye blad, hann-raklar og ho-raklar. 2: Hann-blomar sett innanfrå. 3: hann-blom sette utanfrå. 4: Dei tre ho-blomane. 5: Kvist med blad og fruktlekam. 6: Virvelfrukt. 7: Frø.

MAGI

Bjørka har hatt ein spesiell status i Noreg, både praktisk og følelsmessig. Det har vore vanleg å tru at bjørka har hatt overnaturlige evner. Bjørkeris vart av same grunn også brukt som avstraffingsreiskap. Ønskekvist er framleis brukt til å finna vasskjeder under bakken.

BLEIKE HÅRET

Når ein slår kokande vatn over oskan av bjørkeved, får ein lut. Luten vart brukt til vasking, reinsing, bløyting og til å laga lutefisk. I Sogn vart luten brukt mot skabb. Det kunne også brukast til sjampo – til å bleike håret med.

MOT MARERITT

Nokre bjørketre har **marekvistar**, d.v.s. ei mengd korte kvistar som veks saman i ein byll, også kalla heksekost. Dei trudde Mara, eit overnaturlig vesen, hadde sett seg på kvisten. Før brukte dei å henga desse marekvistane opp i taket for å halda unna mareritt. Heksekostane, eller marekvistane skuldast ein snyltesopp; *Taphrina betulae*.

DRIKKE LAGA AV BJØRK

I mars-april er bjørka full av sevje. Denne sevja kan tappast frå ein kvist ned på ei flaske.

Sevja kan drikkast direkte, kokast inn til sirup, treak, eller gjærast til vin. Sevja inneheld litt metanol, men ikkje så mykje at safta blir helseskadeleg.

Ungane brukte ofte sevje til godteri, men dei måtte vera veldig forsiktige når dei tappa sevje frå treet. Det var ikkje lov å skada eit så viktig tre som bjørk !

Ein kan og laga saft av ungt bjørkelauv (mai):

1. Risp av bjørkelauvet på unge greiner
2. Slå kokande vatn over bjørkeblad, slik at det dekkar over blada.
3. La det stå i 24 timar.
4. Sil vekk blada, og tilset 1/2 kg brunt sukker pr. liter saft.
5. Ha oppi pressa saft frå ca. 3 sitronar.
6. Kok opp og fyll på flasker.

Server med isbitar.